

1702 PASTACILIK TATLICILIK VE ŞEKERLEMECİLİK

MESLEKİ GELİŞİM	Etkili İletişim İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı
TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ	Besin Grupları Besin Öğeleri 1 Besin Öğeleri 2
PASTACILIĞA GİRİŞ	Sütlü Tatlılar Tahıl Tatlıları Meyve Tatlıları Kolay Hamur İşleri
PASTA YAPIM TEKNİKLERİ	Hamur tatlıları Mayalı Hamurlardan Ürünler Hazırlama Özleştirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama Pişirilerek Yapılan Hamurlar Bisküvi ve Kurabiyeler Tart Tartölet ve Kiş Hazırlama Yağlı Hamurdan Ürünler Hazırlama Yaş Pastalar Yeni Pastane ürünleri Hazırlama
GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	İşletmelerde Temizlik ve Dezenfeksiyon Personel Hijyeni

