

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı

Sayı	4	Konu: Ekmekçilik, Yiyecek-İçecek Hizmetleri İşletmeciliği ve Dünya Mutfakları Kurs Programları
Tarih	03.02.2020	
Kurulda Gör. Tar.	09/01/2020	
Önceki Kararın Tarih ve Sayısı		

Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğünün 10/09/2019 tarihli ve 10058203-101.02-E.16584010 sayılı yazısı üzerine Kurulumuzda görüşülen; Ekmekçilik, Yiyecek-İçecek Hizmetleri İşletmeciliği ve Dünya Mutfakları Kurs Programları'nın ekli örneklerine göre kabulü,

Kurulumuzun 05/08/2005 tarihli ve 291 sayılı kararıyla kabul edilen Ekmekçilik, Dünya Mutfakları I (Avrupa-Afrika), Dünya Mutfakları-II (Asya) ve Yiyecek İçecek İşletmeciliği Kurs Programları'nın uygulamadan kaldırılması hususunu uygun görüşle arz ederiz.

H. İbrahim KAHRAMAN
Üye

Prof. Dr. Bahri ATA
Üye

Ercan TÜRK
Üye

Tooper AKBABA
Üye

Doç. Dr. Mustafa OTRAR
Üye

Dr. Hüseyin KORKUT
Üye

Dr. Hasan KAVGACI
Üye

Kâmil YEŞİL
Üye

Dr. Mehmet SÜRMEİ
Üye

Dr. Hüseyin ŞİRİN
Üye

Prof. Dr. Burhanettin DÖNMEZ
Kurul Başkanı

UYGUNDUR
.../01/2020

Ziya SELÇUK
Millî Eğitim Bakanı

PROGRAMIN ALAN ADI	:	
PROGRAMIN SEVİYESİ	:	
PROGRAMIN KREDİSİ	:	
PROGRAMIN ADI	:	Ekmekçilik Kurs Programı
PROGRAMIN DAYANAĞI	:	Bu kurs programının hazırlanmasında 5580 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu, Özel Öğretim Kurumları Yönetmeliği ile Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 05.10.2018 tarihli ve 130 sayılı Kararı ile onaylanan Özel Kurslar Çerçeve Programı esas alınmıştır.

PROGRAMIN KAYIT KABUL ŞARTLARI

Bu kurs programı 19 yaşından gün almış en az ilkokul ve/veya ilköğretim düzeyinde eğitimini tamamlamış bireyler için hazırlanmıştır.

PROGRAMIN AMAÇLARI

Bu kurs programını başarı ile tamamlayan kursiyerlerin;

1. Temel mutfak ve ekmekçilik bilgilerini çalışma sürecinde kullanmaları,
2. Ekmek hazırlama, pişirme ve saklama tekniklerini uygulamaları,
3. Ülkemize ait çeşitli ekmekleri hazırlamaları,
4. Farklı ülkelere ait ekmekleri hazırlamaları,
amaçlanmaktadır.

PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

1. Bu kurs programı profesyonel ekmekçi olmak isteyen bireylere mesleki gelişimleri için gerekli olan bilgi ve becerileri kazandırmak, toplumun gastronomi alanında daha sağlıklı ve güvenilir hizmet almasını sağlamak, bu alandaki nitelikli çalışan ihtiyacını karşılamak ve dünyada ve ülkemizde ekmekçilik ile ilgili uygulamaları takip ederek kendini sürekli geliştiren bireyler yetiştirmek amacıyla hazırlanmıştır.
2. Kurs programının içeriğinde yer alan konular sektörün ihtiyaçlarından, bu alanda ülkemizde ve dünyada ortaya çıkan eğilimlerden ve uygulamalardan yararlanılarak belirlenmiş, anlamlı bir bütün oluşturacak şekilde düzenlenmiştir.

3. Program içeriğinde yer alan ve kuramsal eğitim gerektiren konuların işlenişinde anlatım, soru-cevap, beyin fırtınası, tartışma; uygulamalı eğitim gerektiren konuların işlenişinde ise kursiyerlerin yaparak yaşayarak öğrenmelerine fırsat tanımak amacıyla grup çalışması, bireysel çalışma, gösterip yaptırma, gösteri ve gezi gözlem gibi öğretim yöntem ve tekniklerinden yararlanılacaktır. Ayrıca konuların işlenişinde basitten karmaşığa, bilinenden bilinmeyene ve somuttan soyuta gibi öğrenme ilkeleri dikkate alınacaktır.
4. Konuların işlenişinde, gerektiğinde ekmekçilik alanında uzman kişiler sınıfa davet edilerek onların sektör deneyimlerinden, örnek uygulamalarından ve düşüncelerinden faydalanılabilir.
5. Öğrenmedeki bireysel farklılıklar dikkate alınarak kursiyerlerin ihtiyacına göre gerekli ek çalışmalar yapılabilir veya ödevler verilebilir. Mesleki beceri kazandırmak amacıyla kursiyerlerin ihtiyaçlarına uygun sayıda uygulama yapmaları sağlanacaktır.
6. Öğretme-öğrenme sürecinde kursiyerlerin çoklu duyu organlarına hitap edecek video, resim, şema gibi araçlardan yararlanılarak öğrenmenin sağlanması hedeflenmektedir. Ayrıca düzenlenecek, HORECA (Hotel, Restaurant, Cafe) gezileri ile kursiyerlerin gerçek işletmeler hakkında bilgi sahibi olmaları sağlanacaktır. Bunların yanı sıra çeşitli kitap, dergi ve dokümanları içeren kütüphane kullanımı öğrenme sürecini destekleyici olacaktır.
7. Program süresince iş sağlığı ve güvenliğine ilişkin ortam, malzeme, araç, gereç ve cihazlardan kaynaklanabilecek tehlike ve risklerin giderilmesine ilişkin önlemler kurum tarafından alınacaktır.
8. Özel Öğretim Kurumları Mevzuatı çerçevesinde program süresince yapılacak uygulamalı sınavlar ile kursiyerlerin programın amaçlarına ulaşma düzeyleri ölçülecektir. Bu sınavlardan başarılı olan kursiyerlere Kurs Bitirme Belgesi düzenlenecektir.

EĞİTİCİNİN NİTELİKLERİ

Bu kurs programında üniversitelerin turizm ve otelcilik, yiyecek-içecek işletmeciliği veya gastronomi bölümlerinin birinden en az ön lisans mezunu olmak koşuluyla, yiyecek - içecek sektöründe en az 1 yıl çalıştığını belgelendirenler görev alabilir.

PROGRAMIN SÜRESİ

Bu kurs programı günde en fazla 8 ders saati olacak şekilde uygulanacaktır.

Teorik Eğitim Süresi : 30 ders saati

Uygulamalı Eğitim Süresi : 70 ders saati

Toplam Süre : 100derssaati

PROGRAMIN ÜNİTE/KONU, KAZANIM VE SÜRE DAĞILIMI

EKMEKÇİLİK KURS PROGRAMI ÜNİTE/KONU, KAZANIM VE SÜRE TABLOSU		
ÜNİTE/KONU	KAZANIM VE AÇIKLAMALARI	SÜRE
A. TEMEL MUTFAK VE EKMEKÇİLİK BİLGİLERİ 1. İş Sağlığı ve Güvenliği 2. Gıda Güvenliği 3. Hijyen ve Sanitasyon Kuralları 4. Ekmeğin Tarihçesi 5. Un Çeşitleri	1. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun çalışır. 2. Çalıştığı ortamda gıda güvenliği için gerekli önlemleri alır. 3. Çalıştığı ortamda hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular. 4. Ekmeğin tarihçesini açıklar. 5. Tüm un çeşitlerini tanıır. <i>(Glutenli, glutensiz, beyaz, çavdar, yulaf ve karabuğday un çeşitleri tanıtılır.)</i>	Teorik Eğitim Süresi: 10 Ders Saati Uygulamalı Eğitim Süresi: 10 Ders Saati
B. EKMEK HAZIRLAMA, PİŞİRME VE SAKLAMA 1. Ekmek Yapımında Kullanılan Araç Gereçler 2. Ekmek Yapımında Kullanılan Malzemeler 3. Mayalama	1. Ekmek yapımında kullanılan araç ve gereçleri tanıır. 2. Ekmek yapımında kullanılan malzemeleri tanıır. 3. Un, tuz ve su karışımı ile oluşturduğu hamuru mayalar. 4. Ekmek hamurunu istenen kıvamda yoğurur. 5. Hazırladığı hamuru keserek tartar. 6. Tarttığı hamuru çeşitli biçimlerde şekillendirir. 7. Kuru ve nemli ortamda, tavada pişirme tekniğini uygular. 8. Kuru ve nemli ortamda, sacda pişirme tekniğini uygular.	Teorik Eğitim Süresi: 5 Ders Saati

<p>4. Ekmek Hazırlama Teknikleri 5. Ekmek Pişirme Teknikleri 6. Saklama ve Koruma Teknikleri 7. Katkı Maddeleri</p>	<p>9. Pişirdiği ekmeği uygun yöntemler ile saklayarak korur. 10. Ekmek yapımında kullanılan katkı maddelerini tanır. 11. Ekmek yapımında sağlığa zararlı katkı maddeleri kullanmamaya özen gösterir. <i>(beyazlatıcı, E322 (yapay lesitin), E341 kalsiyum fosfat)</i></p>	<p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 10 Ders saati</p>
<p>C. ÜLKEMİZDEKİ EKMEK ÇEŞİTLERİ</p> <p>1. Ülkemize Ait Ekmekler</p> <p>a. Bazlama b. Lavaş c. Simit d. Ramazan Pidesi</p> <p>2. Tahıllı Ekmekler</p> <p>a. Çavdar Ekmeği b. Tam Buğday Ekmeği c. Mısır Ekmeği d. Tost Ekmeği e. Arpalı Malt Ekmeği</p>	<p>1. Ülkemizde yapılan ekmek çeşitlerini tanır. 2. Ülkemizde yapılan ekmek çeşitlerinin özelliklerini açıklar. 3. Ülkemize ait ekmekler yapar. <i>(Bazlama, lavaş, simit, ramazan pidesi)</i></p> <p>4. Tahıllı ekmek çeşitleri yapar. <i>(çavdar ekmeği, tam buğday ekmeği, beyaz ekmek, mısır ekmeği, tost ekmeği, arpalı malt ekmeği)</i></p> <p>5. Glutensiz ekmek çeşitleri yapar. <i>(ekşi mayalı karabuğday ekmeği, kuru üzüm ve cevizli glutensiz ekmek, glutensiz kırmızıbiberli grissini ekmeği)</i></p>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 5 Ders Saati</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 25 Ders Saati</p>

<p>3. Glutensiz Ekmekler</p> <p>a. Ekşi Mayalı Karabuğday Ekmeği</p> <p>b. Kuru Üzüm ve Cevizli Glutensiz Ekmek</p> <p>c. Glutensiz Kırmızı Biberli Grissini Ekmeği</p>		
<p>D. DÜNYA EKMEKLERİ</p> <p>1. Fransız Ekmekleri</p> <p>2. İtalyan Ekmekleri</p> <p>3. Alman Ekmekleri</p> <p>4. Rus Ekmekleri</p> <p>5. Hint Ekmekleri</p> <p>6. İngiliz Ekmekleri</p>	<p>1. Farklı ülkelere ait ekmek çeşitlerini tanıır.</p> <p>2. Farklı ülkelere ait ekmek çeşitlerinin özelliklerini açıklar.</p> <p>3. Fransız ekmekleri yapar. (<i>baguette, brioche</i>)</p> <p>4. İtalyan ekmekleri yapar. (<i>focaccia, ciabatta, panettone</i>)</p> <p>5. Alman ekmekleri yapar. (<i>bagel, donut</i>)</p> <p>6. Rus ekmekleri yapar. (<i>blini, patatesli Rus ekmeği</i>)</p> <p>7. Hint ekmeği paratha yapar.</p> <p>8. İngiliz muffin yapar.</p>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 10 Ders Saati</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 25 Ders Saati</p>
<p>TOPLAM KURS SÜRESİ (Saat:)</p>		<p>100 Ders Saati</p>

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

Kurs programı süresince her konu sonunda Özel Öğretim Kurumları Mevzuatı çerçevesinde yapılacak uygulamalı sınavlardan aldıkları puanların ortalaması 100 üzerinden 50 ve üzeri olan kursiyerler başarılı sayılır.

BELGELENDİRME

Kurs sonunda Ölçme ve Değerlendirme ile İlgili Esaslar bölümünde belirtilen ölçütlere göre başarılı olan kursiyerlere Özel Öğretim Kurumları Mevzuatı çerçevesinde Kurs Bitirme Belgesi düzenlenir.

PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ

1. Projeksiyon cihazı
2. Slayt
3. Video
4. Şema
5. Görsel materyaller
6. Masaüstü bilgisayar
7. Masa, tezgâh, sandalye
8. Ders kitabı
9. Stand mikseri
10. Stand mikseri aparatları
11. Süzgeç
12. Şef bıçakları
13. Ekmek bıçakları
14. Jilet
15. Kürek
16. Amerikan bezi –keten bez
17. Ekmek fırçası
18. Hassas terazi
19. Spatula
20. Su spreyi
21. Kesme tahtası
22. Merdane
23. Termometre
24. Servis tabakları
25. Kaşık, çatal, bıçak
26. Ölçme kabı
27. Temiz su sebili
28. Taş Fırın
29. Konveksiyonel fırın
30. Ocak
31. Tava
32. Tepsi
33. Mermer
34. Kesme tahtası
35. Kazıyıcı
36. Streç film
37. Çeşitli kalıplar
38. Kesiciler