

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

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

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** : Yiyecek İçecek Hizmetleri İşletmeciliği Kurs Programı

**PROGRAMIN DAYANAĞI** : Bu kurs programının hazırlanmasında 5580 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu, Özel Öğretim Kurumları Yönetmeliği ve 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 ve en az ilkokul ve/veya ilköğretim düzeyinde eğitimini tamamlamış bireyler için hazırlanmıştır.

#### **PROGRAMIN AMAÇLARI**

Bu kurs programını başarı ile tamamlayan kursiyerlerin;

1. İşletme açma süreçleri hakkında bilgi sahibi olmaları,
2. İşletme operasyonu süreçlerini etkin şekilde yönetmeleri,
3. Temel mutfak organizasyonunu yapmaları,
4. Isı yönetimini ve pişirme tekniklerini uygulamaları,
5. Temel mutfak uygulamalarını gerçekleştirmeleri,
6. İçecek yönetimini gerçekleştirmeleri,
7. Servis standartlarına uygun sofraya düzenlemeleri yapmaları amaçlanmaktadır.

## PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

1. Bu kurs programı yiyecek içecek işletmeciliği alanında faaliyet göstermek isteyen bireylerin doğru iş modeliyle iş kurmalarına destek vermek, toplumun gastronomi alanında daha sağlıklı ve güvenilir hizmet almasını sağlamak, bu alanda ülkemizdeki ve dünyadaki uygulamaları yakından takip ederek kendini sürekli geliştiren bireyler yetiştirmek ve bu sektörde ülkemizde sunulan hizmetin niteliğini artırmak amacıyla hazırlanmıştır.
2. Program 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 grupla çalışma, gösterip yaptırma, gösteri, bireysel çalışma, gezi gözlem gibi öğretim yöntem ve tekniklerinden yararlanılacaktır. Ayrıca konuların işlenişinde basitten karmaşığa, bilinenden bilinmeyene ve somuttan soyuta gibi öğrenme ilkelerine dikkat edilecektir.
4. Konuların işlenişinde, gerektiğinde yiyecek içecek işletmeciliği alanında uzman kişiler sınıfa davet edilerek onların sektör deneyimlerinden, örnek uygulamalarından ve düşüncelerinden faydalanılabilir.
5. 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.
6. Öğrenmedeki bireysel farklılıklar dikkate alınarak kursiyerin ihtiyacına göre gerekli ek çalışmalar yapılabilir veya ödevler verilebilir. Kursiyerlerin mesleki becerilerini geliştirmek amacıyla ihtiyaçlarına uygun sayıda uygulama yapmaları sağlanacaktır.

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 2 (iki) yıl çalıştığını belgelendirenler görev alabilir.

## **PROGRAMIN SÜRESİ**

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

Teorik Eğitim Süresi	: 65 ders saati
Uygulamalı Eğitim Süresi	: 85 ders saati
Toplam Süre	: 150 ders saati

## PROGRAMIN ÜNİTE/KONU, KAZANIM VE SÜRE DAĞILIMI

### YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ İŞLETMECİLİĞİ KURS PROGRAMI

#### ÜNİTE/KONU, KAZANIM VE SÜRE TABLOSU

ÜNİTE/KONU	KAZANIM VE AÇIKLAMALARI	SÜRE
<b>A. İŞLETME AÇMA SÜREÇLERİ</b> 1. Yer Seçimi ve Fizibilite Hazırlığı 2. İşletme Açma Aşamaları, Hukuki Süreçler ve İzinler 3. Muhasebe Sistemleri 4. İnsan Kaynakları Süreçleri 5. Hijyen ve Sanitasyon Kuralları 6. İş Sağlığı ve Güvenliği	1. Açmak istediği işletmenin yer seçimi ve fizibilite hazırlığı kapsamındaki iş ve işlemleri açıklar. 2. İşletme açma aşamalarını sıralar. 3. İşletme açma sürecindeki hukuki işlemleri açıklar. 4. İşletme açmak için gerekli izinlerin alınması kapsamındaki işlemleri sıralar. 5. Muhasebe işlemlerinde kullanılan sistemleri tanıır. 6. İşletmenin yükümlü olduğu vergi, harç, SGK ve diğer kesintileri açıklar. 7. İşletmede görev yapacak personelle ilgili süreçleri açıklar. 8. (personel seçimi, yönetimi ve ücretlendirme işlemleri) 9. Çalıştığı ortamda hijyen ve sanitasyon kurallarına dikkat eder.	Teorik Eğitim Süresi: 15 Saat  Uygulamalı Eğitim Süresi: -

	10. İşletmede iş sağlığı ve güvenliği kapsamında alınması gereken önlemleri alır.	
<b>B. İŞLETME OPERASYON YÖNETİMİ</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Satın Alma, Depolama ve Stok Kontrol Sistemleri</li> <li>2. Mali Kontrol ve Raporlama</li> <li>3. Bankacılık İşlemleri</li> <li>4. Halkla İlişkiler ve Pazarlama</li> <li>5. Bakım ve Onarım</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Satın alma ve depolama işlemlerini yapar.</li> <li>2. Stok kontrolü ve envanter sayımı işlemlerini yapar.</li> <li>3. İşletme ile ilgili yapılması gereken mali kontrol ve raporlama işlemlerini gerçekleştirir.</li> <li>4. Bankacılık işlemlerinde kredi kartları ve pos sistemlerini etkin şekilde kullanır.</li> <li>5. İşletmenin tanıtımı ile ilgili halkla ilişkiler, reklam, promosyon ve pazarlama süreçlerini örneklerle açıklar.</li> <li>6. İşletme için alınan malzemelerin kontrolünü yapar.</li> <li>7. İşletme ile ilgili gerekli bakım, onarım ve yenileme işlemlerinin takibini yapar.</li> </ol>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 15 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi:10 Saat</p>
<b>C. TEMEL MUTFAK ORGANİZASYONU</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menü ve Fiyatlandırma</li> <li>2. Standart Reçete Oluşturma</li> <li>3. Maliyet Hesaplama</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menü hazırlıkları için araştırma yapar.</li> <li>2. İşletmeye uygun menü örneklerini hazırlar. (<i>Menü örneklerini fiyatlandırma yaparak hazırlamaları beklenir.</i>)</li> </ol>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 5 Saat</p>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Menüye uygun standart reçete oluşturur.</li> <li>4. Yiyecek içecek maliyet hesaplamaları yapar.</li> </ol>	<p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 15 Saat</p>
<p><b>D. ISI YÖNETİMİ VE PİŞİRME TEKNİKLERİ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soğutma ve Dondurma</li> <li>2. Pişirme Teknikleri <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Su, yağ ve ışın yardımı ile pişirme</li> <li>b. Kuru ısı ile pişirme</li> <li>c. Fırında pişirme</li> <li>d. Buharda pişirme</li> </ol> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pişir ve soğut yöntemini açıklar.</li> <li>2. Pişir ve dondur yöntemini açıklar.</li> <li>3. Pişirme tekniklerini ayırt eder.</li> <li>4. Pişirme tekniklerini uygular.</li> </ol> <p><i>(su, yağ ve ışın yardımı ile pişirme tekniği, kuru ısı ile pişirme tekniği, fırında pişirme tekniği, buharda pişirme tekniği)</i></p>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 5 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 15 Saat</p>
<p><b>E. TEMEL MUTFAK UYGULAMALARI</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Profesyonel Mutfağa Giriş</li> <li>2. Temel Kesim Teknikleri</li> <li>3. Çorbalar</li> <li>4. Et Ürünlerini Satın Alma ve Depolama</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mutfağın hiyerarşik düzenini açıklar.</li> <li>2. İşletmede kullanılan temel ekipmanları tanır.</li> <li>3. Temel kesim tekniklerini uygular.</li> </ol> <p><i>[Julienne (jülyen) tekniği, Brunoise (brunoaz) tekniği, Batonnet (batonet) tekniği, Macedonie (masedon) tekniği]</i></p>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 5 Saat</p>

<p>5. Et Pişirme ve Sunum Teknikleri</p> <p>6. Deniz Mahsullerini Satın Alma ve Depolama</p> <p>7. Deniz Mahsulleri Pişirme ve Sunum Teknikleri</p> <p>8. Pirinçler ve Makarnalar</p> <p>9. Sandviç Çeşitleri</p> <p>10. Salata Çeşitleri</p> <p>11. Modern Pişirme Teknikleri</p> <p>12. Temel Pastacılık</p>	<p>4. Çorba reçetelerini uygular. <i>(rosto domates çorbası, minestrone çorbası)</i></p> <p>5. Çeşitli et ürünlerini satın alma işlemlerini gerçekleştirir.</p> <p>6. Satın alınan çeşitli et ürünlerinin depolama işlemlerini gerçekleştirir.</p> <p>7. Rosto tekniği ile bonfile yapım aşamalarını açıklar.</p> <p>8. Fırında pişirme ve mühürleme tekniği ile kremalı mantarlı bonfile yapar.</p> <p>9. Isı, yağ ve suda pişirme tekniği ile kuzu sırt reçetesini uygular.</p> <p>10. Pişirdiği et yemeklerini görsel olarak zenginleştirir. <i>(Sunum tekniklerini kullanmaları beklenir.)</i></p> <p>11. Deniz mahsullerini satın alma işlemlerini gerçekleştirir.</p> <p>12. Satın alınan deniz mahsullerinin depolama işlemlerini gerçekleştirir.</p> <p>13. Izgara tekniği ile yapılan ahtapot pişirme işlemini açıklar.</p> <p>14. Soteleme tekniği yapılan ile karides köfteli salata reçetesini açıklar.</p> <p>15. Ağır ateşte ve fırınlama tekniği ile Akdeniz usulü levrek reçetesini uygular.</p>	<p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 35 Saat</p>
--	--	--



	<p>16. Hazırladığı deniz mahsulü yemeklerini görsel olarak zenginleştirir. (<i>Sunum tekniklerini kullanmaları beklenir.</i>)</p> <p>17. Pirinç ve makarna çeşitlerini özelliklerine göre sınıflandırır.</p> <p>18. Pirinç pişirme tekniğine uygun olarak risotto yapar.</p> <p>19. Pirinç pişirme tekniğine uygun olarak Hint pilavı yapar.</p> <p>20. Spagetti reçetesini uygular.</p> <p>21. Linguine makarna reçetesini uygular.</p> <p>22. Hazırladığı pirinç ve makarna yemeklerini görsel olarak zenginleştirir. (<i>Sunum tekniklerini kullanmaları beklenir.</i>)</p> <p>23. Club sandviç yapar.</p> <p>24. Kuzu incikli bun yapım aşamalarını sıralar.</p> <p>25. Sezar salata yapar.</p> <p>26. Detox salata yapım aşamalarını sıralar.</p> <p>27. Modern pişirme tekniklerini tanır. (<i>dry age - kuru dinlendirme, smoking -tütsüleme</i>)</p> <p>28. Pastacılık ile ilgili temel bilgileri açıklar.</p>	
--	--	--

	<p>29. San Sebastian Cheesecake yapar.</p> <p>30. Brioche French tost yapar.</p>	
<p><b>F. İÇECEK YÖNETİMİ</b></p> <p>1. Alkollü ve Alkolsüz İçecekler</p> <p>2. Kahve Çeşitleri</p> <p>3. Kahve Uygulamaları</p>	<p>1. Alkollü ve alkolsüz içeceklerin içeriklerini ayırt eder.</p> <p>2. Kahve çeşitlerini ve içeriklerini ayırt eder. (latte, cappucino, americano)</p> <p>3. Kahve çeşitleri hazırlar. (latte, cappucino. Türk kahvesi, Americano)</p>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 5 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 10 Saat</p>
<p><b>G. SERVİS STANDARTLARI VE SOFRA DÜZENLEMELERİ</b></p> <p>1. Servis Standartları</p> <p>2. Servis Malzemeleri</p> <p>3. Personel Eğitimi</p> <p>4. Sofra Düzenlemeleri</p>	<p>1. Servis standartlarını açıklar.</p> <p>2. Serviste kullanılan malzemeleri tanıır.</p> <p>3. Çalışan personelin servis sırasında ve sofrta standartlarında dikkat etmesi gereken hususları örneklerle açıklar.</p> <p>4. Farklı sofrta düzenlemelerini ayırt eder.</p> <p>5. Sofra düzenleme usullerini tanıır.</p>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 15 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: -</p>
<p><b>TOPLAM KURS SÜRESİ (Saat):</b></p>		<p><b>150 Ders Saati</b></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**

### **ARAÇGEREÇLERİ**

1. Projeksiyon cihazı
2. Slayt
3. Video
4. Görseller
5. Şema
6. Masaüstü bilgisayar
7. Ders kitabı
8. Menü
9. Tencere
10. Tava
11. Süzgeç
12. Şef bıçakları
13. Hassas terazi
14. Sıcak su demliği
15. Karıştırıcı ve çırpıcılar
16. Spatula
17. Fırın
18. Masa, tezgâh, sandalye
19. Karaf ve termometre
20. Servis tabakları
21. Kaşık, çatal, bıçak
22. Ölçme kabı
23. Kahve makinaları
24. Temiz su sebili
25. Mutfak robotu
26. Çeşitli bardaklar
27. Çeşitli fincanlar
28. Mermer
29. Kesme tahtası
30. Kazıyıcı
31. Masat