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

Sayı	34	**Konu: Aşçı Kurs Programı ve Pastacı Kurs Programı**
Tarih	21/10/2020	
Kurulda Gör. Tarihi	08/10/2020	
Önceki Kararın Tarih ve Sayısı	10/06/2008-141	

Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğünün 18/09/2020 tarihli ve 10058203-101.04-E. 12969868 sayılı yazısı üzerine Kurulumuzda görüşülen Aşçı Kurs Programı ve Pastacı Kurs Programı'nın ekli örneğine göre kabulü,

Kurulumuzun 10/06/2008 tarihli ve 141 sayılı karar ekinde yer alan İleri Seviye Aşçılık Eğitimi Kurs Programı ile İleri Seviye Pastacılık ve Ekmekçilik Kurs Programı'nın uygulamadan kaldırılması hususunu uygun görüşle arz ederiz.

H. İbrahim KAHRAMAN
Üye

Prof. Dr. Bahri ATA
Üye

Ercan TÜRK
Üye

Toper AKBABA
Üye

Doç. Dr. Mustafa OTRAR
Üye

Dr. Hüseyin KORKUT
Üye

Dr. Hasan KAVGACI
Üye

Kâmil YEŞİL
Üye

Dr. Mehmet SÜRMELİ
Üye

Dr. Hüseyin ŞİRİN
Üye

Prof. Dr. Burhanettin DÖNMEZ
Kurul Başkanı

UYGUNDUR
…/…/2020

Ziya SELÇUK
Millî Eğitim Bakanı

PROGRAMIN ALAN ADI	: Yiyecek İçecek Hizmetleri
PROGRAMIN SEVİYESİ	: 4. Seviye
PROGRAMIN KREDİSİ	: 4 Kredi
PROGRAMIN ADI	: Aşçı Kurs Programı
PROGRAMIN DAYANAĞI	: Bu kurs programının hazırlanmasında 5580 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu, Özel Öğretim Kurumları Yönetmeliği, 10UMS0110-4 referans kodlu Aşçı Ulusal Meslek Standardı, 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 programına 19 yaşından gün almış ve en az ilkokul ve/veya ilköğretim düzeyinde eğitimini tamamlamış olmak koşuluyla aşağıdaki şartlardan birini taşıyan bireyler kayıt yaptırabilir.

1. Dünya Mutfakları Kurs Programı Kurs Bitirme Belgesi'ne sahip olmak
2. Temel Aşçılık Kurs Programı Kurs Bitirme Belgesi'ne sahip olmak
3. Yiyecek içecek sektöründe 2 (iki) yıl çalıştığını belgelendirmek

PROGRAMIN AMAÇLARI

Bu kurs programını başarı ile tamamlayan kursiyerlerin

1. İş sağlığı ve güvenliği faaliyetlerini yürütmeleri,
2. Çevre koruma mevzuatına uygun şekilde çalışmaları,
3. Kalite yönetim sistemini uygulamaları,
4. İş organizasyonu yapmaları,
5. Çeşitli çorbalar ve hamur işi yemekler yapmaları,
6. Sıcak ve soğuk soslar hazırlamaları,
7. Et ve su ürünü yemekleri yapmaları,
8. Sebze ve kuru baklagil yemekleri ile zeytinyağlı yemekler yapmaları,
9. Çeşitli pilav ve makarnalar yapmaları,
10. Yumurta yemekleri ve sebze garnitürleri yapmaları,

11. Sıcak ve soğuk açık büfe yemekleri hazırlamaları,
12. Meze ve salata çeşitleri yapmaları,
13. Basit tatlı çeşitleri hazırlamaları,
14. Vardiya sonu işlemlerini yürütmeleri,
15. Mesleği ile ilgili periyodik işlemleri yürütmeleri,
16. Mesleki gelişim faaliyetlerini yürütmeleri

amaçlanmaktadır.

PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

1. Bu kurs programı aşçılık alanındaki nitelikli çalışan ihtiyacını karşılamak, toplumun gastronomi alanında daha sağlıklı ve güvenilir hizmet almasını sağlamak, bu alanda ülkemizde verilen eğitimlerin niteliğini Ulusal Meslek Standardı doğrultusunda yükseltmek ve ileri düzeyde aşçılık eğitimi almak isteyen bireylerin mesleki gelişimlerine katkı sunmak amacıyla hazırlanmıştır.
2. Program içeriğinde yer alan konular sektörün beklentileri, alan uzmanlarının görüşleri, bu alanda dünyada ve ülkemizde uygulanan öğretim programları ve Mesleki Yeterlilik Kurumu tarafından yayımlanmış Aşçı (Seviye-4) Ulusal Meslek Standardı doğrultusunda belirlenmiş, anlamlı bir bütün oluşturacak şekilde düzenlenmiştir.
3. Program içeriğinde yer alan ve kuramsal eğitim gerektiren konuların işlenişinde anlatım, soru cevap, beyin fırtınası, tartışma, örnek olay; uygulamalı eğitim gerektiren konuların işlenişinde ise kursiyerlerin yaparak yaşayarak öğrenmelerine fırsat tanımak amacıyla gösterip yaptırma, gösteri, grup çalışması, bireysel çalışma 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. Program süresince gerekli görülen durumlarda aşçılık alanında uzman kişiler sınıfa davet edilerek onların deneyimlerinden, örnek uygulamalarından ve düşüncelerinden faydalanılabilir.
5. Öğrenmedeki bireysel farklılıklar dikkate alınarak kursiyerler için ek çalışmalar yapılabilir veya kursiyerlere ödevler verilebilir. Program süresince mesleğin gerektirdiği becerileri kazandırmak amacıyla kursiyerlere yeterince uygulama yapma fırsatı sağlanacaktır.

6. Öğretme-öğrenme sürecinde kursiyerlerin çoklu duyu organlarına hitap etmek ve onlara zengin öğrenme yaşantıları kazandırmak amacıyla video, resim, şema, kitap, dergi ve dokümanlardan yararlanılacaktır. Bunların yanı sıra HORECA (Hotel, Restaurant, Cafe) gezileri düzenlenerek kursiyerlerin gerçek işletmeler hakkında bilgi sahibi olmaları 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. Program sonunda Özel Öğretim Kurumları Mevzuatı çerçevesinde yapılacak sınavlar ile kursiyerlerin programın amaçlarına ulaşma düzeyleri ölçülecektir. Bu sınavlarda 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 4 (dört) yıl çalıştığını ve/veya 3 yıl eğitmenlik yaptığını belgelendirenler görev alabilir.

PROGRAMIN SÜRESİ

Teorik Eğitim Süresi	:	36 ders saati
Uygulamalı Eğitim Süresi	:	79 ders saati
Toplam Süre	:	115 ders saati

PROGRAMIN ÜNİTE/KONU, KAZANIM VE SÜRE DAĞILIMI

AŞÇI KURS PROGRAMI ÜNİTE/KONU, KAZANIM VE SÜRE TABLOSU		
ÜNİTE/KONU	**KAZANIM VE AÇIKLAMALARI**	**SÜRE**
A. İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (İSG) FAALİYETLERİ 1. Eğitimler ve Tatbikatlar 2. Yasal ve İş Yerine Ait Kurallar	1.1. İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili genel bilgileri açıklar. 1.2. İş yerinin ve iş yeri dışındaki kurumların İSG ile ilgili eğitimlerine katılmanın önemini açıklar. 1.3. Eğitimlerde edindiği bilgi ve becerileri sürekli güncelleyerek yaptığı işlerde uygular. 1.4. Risk faktörlerinin belirlenmesi ve azaltılmasına yönelik yapılan çalışmalara katılır. 1.5. Yangın, sel, deprem gibi doğal afetlerde işletme izleklerine uygun olarak görev alır. 2.1. Sorumluluk alanında bulunan İSG koruma ve müdahale araçlarını uygun ve çalışır şekilde bulundurur. 2.2. Yapılan çalışmaya uygun iş elbisesini ve kişisel koruyucu donanımları giyer. 2.3. Çalışmayla ilgili uyarı işaretlerini ve levhalarını talimatlar doğrultusunda kullanır.	Teorik Eğitim Süresi: 4 Saat Uygulamalı Eğitim Süresi: 2 Saat

	2.4. Karşılaşılan tehlikeli durumların giderilmesine yönelik önlemlerle ilgili bilgileri açıklar. *(İnisiyatifi dâhilindeki tehlikeli durumlar için gerekli önlemleri alması gerektiği, diğer durumlar için ise amirine bildirimde bulunması gerektiği açıklanır.)* 2.5. Kendisinin ve çalışanların periyodik portör muayenelerine ilişkin işlemleri açıklar. *(Bu muayenelerin iş yeri kuralları çerçevesinde yapılması gerektiği belirtilir.)*	
B. ÇEVRE KORUMA MEVZUATI 1. Çevre Koruma Yöntemleri 2. Çevresel Riskleri Azaltma	1.1. Çevre Koruma Mevzuatı ile ilgili genel bilgileri açıklar. 1.2. İş yerinin ve iş yeri dışındaki kurumların çevre koruma yöntemleri ile ilgili eğitimlerine katılmanın önemini açıklar. 1.3. Eğitimlerde öğrendiklerini yaptığı işlerde uygular. 1.4. Eğitimlerde öğrendiklerini astlarıyla paylaşır. 2.1. Risk faktörlerinin belirlenmesi ve azaltılmasına yönelik yapılan çalışmalara katılır. 2.2. Çalışırken yaptığı uygulamaların çevresel etkilerini gözlemler. 2.3. Yapılan uygulamaların zararlı sonuçlarının önlenmesine yönelik çalışmaların önemini açıklar.	Teorik Eğitim Süresi: 3 Saat Uygulamalı Eğitim Süresi: 3 Saat

	2.4. Doğal kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır. *(Astlarının da doğal kaynakları verimli ve tasarruflu kullanmasını sağlaması gerektiği açıklanır.)* 2.5. Sorumluluğu altındaki alanlarda bulunan dönüştürülebilen malzemelerin doğru yere iletilmesini sağlar.	
C. KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ 1. Kalite Yönetim Sistemi ile İlgili Faaliyetler 2. Yapılan Çalışmaların Kalite Denetimi 3. Geri Bildirim Sistemi (Personelden/Konuktan)	1.1. Kalite Yönetim Sistemi ile ilgili genel bilgileri açıklar. 1.2. Mutfak ile ilgili talimatların işletmenin hizmet kalite standartlarına uygun şekilde oluşturulmasında amirine yardımcı olur. 1.3. İşletmenin kalite yönetim ve üretim gerekliliklerine yönelik eğitim faaliyetlerinin ve iletişim toplantılarının önemini açıklar. 1.4. Eğitimlerde edindiği bilgi ve becerileri günceller ve yenilikleri yaptığı işlerde uygular. 1.5. İletişim toplantılarının çalışma ortamına katkılarını açıklar. *(Astlarının da bu toplamtılara katılmasını sağlaması gerektiği açıklanır.)* 2.1. Araç gereç ve malzemelerin standartlara uygunluğunu denetler. 2.2. İşlem formlarında yer alan talimatlara ve planlara göre kalite gerekliliklerini uygular.	Teorik Eğitim Süresi: 2 Saat Uygulamalı Eğitim Süresi: 2 Saat

	2.3. Yapılan işlerin kalite standartlarına göre uygulanıp uygulanmadığı ile ilgili kalite raporlarını doldurur. 2.4. Sorumlu olduğu alanlarda saptanan hata ve arızaları işletme izleklerine uygun olarak yetkili kişilere bildirir. 2.5. İlgili birimlerle iş birliği içinde, sorumlu olduğu alanlarda saptanan hata ve arızaların ortadan kaldırılmasını sağlar. 3.1. Astlarından gelen şikâyet ve önerileri değerlendirir. *(Gelen şikayet ve önerilere imkânlar dâhilinde çözüm üretmesi beklenir.)* 3.2. Konuk anket formlarını inceler. *(Anket formlarındaki öneri ve şikâyetlerin sebeplerini araştırması, inisiyatifi dâhilindekileri çözmesi, çözemediklerini üstlerine bildirmesi gerektiği açıklanır.)*	
D. İŞ ORGANİZASYONU 1. Kişisel Hazırlık 2. Servis Öncesi ve Sonrası Günlük Toplantılar 3. Vardiyalar Arası Koordinasyon 4. Astların Denetimi	1.1. İş organizasyonu ile ilgili genel bilgileri açıklar. 1.2. Mutfağa girmeden önce kişisel bakım ve hijyen kurallarını uygular. 1.3. İşletmenin kılık kıyafet standartlarına uyar. 2.1. Astlarının toplantı saatinde hazır bulunmalarını sağlar. 2.2. Çalışma sistemiyle ilgili bilgileri astlarına aktarır.	Teorik Eğitim Süresi: 3 Saat

5. Araç Gereç, Malzeme ve Depoların Ön Hazırlığı 6. Yiyecekleri Sunuma Hazırlama 7. Onarılacak Donanımlarla İlgili İzlekler 8. Stok Denetimi 9. Standart Reçete ve Menü Hazırlama 10. Üretilen Yiyecekleri Etiketleme 11. Yemeklerden Numune Alma 12. Artan Yiyecekleri Değerlendirme	3.1. Bir önceki vardiya sorumlusundan işler hakkında bilgi alır. 3.2. Bilgi panolarını inceleyerek sorumluluk alanındaki görevleri devralır. 3.3. Astların isteklerini üstlerine, üstlerinin direktiflerini astlarına iletir. 3.4. Astları arasında görev dağılımı yapar. 3.5. Yapılacak işleri listeleyerek kendi sorumluluk alanındaki görevleri devreder. *(Vardiyayı devredeceği kişiyi bilgilendirmesi gerektiği açıklanır.)* 4.1. Astlarının iş kıyafetlerini ve görünümlerini denetler. 4.2. Astlarının görevlerini doğru ve zamanında yapıp yapmadıklarını denetler. 4.3. Astlarının işe geliş gidiş saatlerini takip eder. 4.4. Astlarının saatlik ve günlük izin formlarını düzenleyerek amirine iletir. 4.5. Astlarının, donanımları kullanım talimatlarına uygun olarak kullanıp kullanmadıklarını denetler.	Uygulamalı Eğitim Süresi: 9 Saat

	5.1. Reçetelere göre günlük üretim miktarına uygun malzemeleri ara depodan alır. *(Malzemeleri kendisinin almadığı durumlarda astlarına aldırması beklenir.)* 5.2. Araç gereç ve donanımların temizliğini denetleyerek bunların kullanıma hazırlanmasını sağlar. *(Araç gereç ve donanımların kendisi tarafından kullanıma hazır hâle getirebileceği veya astlarının yapmasını sağlayabileceği açıklanır.)* 5.3. Depoların yiyecekleri saklamak için gıda güvenliği kurallarına uygun ve gerekli ısıda olup olmadığını denetler. 6.1. Sunumu yapılacak araç gereçleri eksiksiz hazırlar. 6.2. Sunumu yapılacak yiyeceğin uygun ısıda tutulmasını sağlar. *(Kendisi veya astları tarafından yiyeceğin uygun ısıda tutulmasının sağlanabileceği açıklanır.)* 6.3. Yiyeceğin yanında verilecek garnitür ve sosu hazırlar. 6.4. İşletme izlekleri doğrultusunda gramaja dikkat ederek yiyeceği servis kabına aktarır. 7.1. Arızalı araçlar ile ilgili "Arıza Bildirim Formu" düzenleyerek amirine veya ilgili bölüme bildirir.	

	7.2. Arızalı donanımın tamirinin yapılıp yapılmadığını takip eder. 8.1. Stoktaki malzemeleri kontrol eder. *(Fazla veya eksik stok malzemelerini amirine bildirmesi gerektiği açıklanır.)* 8.2. Eksik malzemeleri işletme izlekleri doğrultusunda ana depodan talep eder. 8.3. Talep edilen malzemelerin takibini yapar. 8.4. Ana depodan gelen malzemelerin depolama kurallarına uygun bir şekilde ara depolara yerleştirilmesini sağlar. 9.1. Yemeğin çeşidine göre kullanılan malzemelerin ve birim malzeme miktarlarının belirlenmesine yardımcı olur. 9.2. Yemeğin yapım tekniğinin, pişirme yönteminin ve pişirme süresinin belirlenmesine yardımcı olur. 10.1. Gıda güvenliği kurallarına göre yiyeceklerin raf ömürlerini belirler. 10.2. Yiyeceklerin üzerine tarih etiketlemesi yapar. 11.1. Hazırlanan yemeklerden şahit numune kaplarına günlük numune alır. 11.2. Numune örneklerini gıda güvenliği kurallarına göre saklar.	

	11.3. Numune örneklerini periyodik olarak veya zehirlenme gibi olumsuz durumlarda analize gönderir. 12.1. Artan yiyecekleri gıda güvenliği kurallarına göre değerlendirir. 12.2. Bozulma belirtileri gösteren veya son kullanım tarihleri geçmiş yiyecekleri gıda güvenliği kurallarına göre imha eder.	
E. ÇORBALAR 1. Çorbalar İçin Ön Hazırlık 2. Kremalı Çorbalar 3. Taneli ve Püreli Çorbalar 4. Berrak Çorbalar 5. Soğuk Çorbalar	1.1. Çorbalarla ilgili genel bilgileri açıklar. 1.2. Çorbalarda kullanılacak besleyici suyu hazırlar. 1.3. Kıvam verici ve bağlayıcıları hazırlar. 2.1. Tereyağını, lezzet verici sebzeleri ve unu renklendirmeden kavurur. 2.2. Et suyunu soğuk olarak karışıma ilave eder. 2.3. Karışımı kaynayana kadar sürekli karıştırır. 2.4. Krema, yumurta sarısı ve muskat karışımını alıştırarak ilave eder. 3.1. Tereyağını, lezzet verici sebzeleri ve unu esmerleşmeden kavurur. 3.2. Çorbaya ismini veren sebzeleri ilave eder. 3.3. Fazla renkli olmayan besleyici suyu kullanır. 3.4. Çorbayı uygun araçlarla püre hâline getirir. *(Taneli çorbalarda bu işlemin yapılmayacağı belirtilir.)*	Teorik Eğitim Süresi: 3 Saat Uygulamalı Eğitim Süresi: 5 Saat

	4.1. Kullanılacak malzemenin kıymasını, ana sebzeli harcı ve yumurta beyazını karıştırarak çorbanın harcını hazırlar. *(Yapılacak çorbanın türüne göre çorba harcını hazırlaması gerektiği açıklanır.)* 4.2. Buzlu ve sulu karışımla ana harcı kaynatmadan kısık ateşte pişirir. *(Et suyunun soğuk, yağsız ve berrak olmasına dikkat edilmesi gerektiği açıklanır.)* 4.3. Süzme amaçlı tek kullanımlık hijyenik dokuma bezi ile ana harcı süzer. 5.1. Reçeteye uygun sebze ve meyveleri hazırlar. 5.2. Reçeteye uygun şekilde meyveleri püre hâline getirerek lezzetlendiricileri ilave eder. 5.3. Yağda kavurduğu sebzelere sebze suyunu ilave eder. 5.4. Gıda güvenliğine uygun olarak çorbayı soğutup sunuma hazırlar.	

F. HAMUR İŞİ YEMEKLER 1. Hamur Yemekleri İçin Ön Hazırlık 2. Özdeşleştirerek Hamur Hazırlama 3. Yumurtalı Hamur 4. Mayalı Hamur	1.1. Hamur işi yemeklerle ilgili genel bilgileri açıklar. 1.2. Hamur işi yemekler için iç malzemelerini hazırlar. 1.3. Malzemeleri hamur yoğurma makinesinde, çırpıcıda veya elde yoğurur. *(Yoğurma işleminden önce malzemelerin reçeteye uygun miktarlarda tartılması ve ölçülmesi gerektiği vurgulanır.)* 2.1. Katı bir hamur hazırlar. 2.2. Hamuru yoğurarak özdeşleştirir ve makine, merdane veya oklava ile açılabilir hâle getirir. 2.3. Hamuru ürüne dönüştürür. 2.4. Hazırlanan ürünü pişirir. 3.1. Yumurtaları bir kaba tek tek kırar. *(Yumurtaların taze olup olmadığının kontrol edilmesi gerektiği belirtilir.)* 3.2. Reçeteye uygun malzemeleri yoğurarak hamur hazırlar. 3.3. Hamuru ürüne dönüştürür. 3.4. Hazırlanan ürünü kaynayan suya atarak pişirir. 3.5. Pişen ürünü soğuk suya aktarıp parçalamadan süzer.	Teorik Eğitim Süresi: 2 Saat Uygulamalı Eğitim Süresi: 5 Saat

	4.1. Unun ortasını açarak mayayı ılık sıvıyla eritip hamuru yoğurur. *(Mayalanması için hamurun üzerinin nemli bir bezle kapatılması gerektiği açıklanır.)* 4.2. Hamuru mayalandırıp tekrar yoğurduktan sonra iç malzemelerini ekleyip hamura şekil verir.	
G. SICAK VE SOĞUK SOSLAR 1. Völote Sos 2. Dömiglas Sos 3. Beşamel Sos 4. Hollandez Sos 5. Domates Sos 6. Mayonez Sos 7. Salata Sosu	1.1. Sıcak ve soğuk soslarla ilgili genel bilgileri açıklar. 1.2. Beyaz mirpua ile unu renklendirmeden kavurur. *(Soğan, kereviz, havuç ve defne yaprağı sebzelerinin kullanılacağı belirtilir.)* 1.3. Reçeteye uygun olarak hazırladığı et, tavuk, balık ve sebze suyunu soğutarak karışıma ilave eder. 1.4. Krema, yumurta sarısı ve muskat karışımını alıştırarak ilave eder. 1.5. Sosu reçeteye uygun kıvamda hazırlar. 1.6. Sos kaynamaya başladığında ısıyı düşürüp sosu karıştırır. *(Karıştırdıktan sonra kaynatmaya devam edilmesi gerektiği açıklanır.)* 1.7. Völote sostan türeyen diğer sosları hazırlar.	Teorik Eğitim Süresi: 2 Saat

	2.1. Kullanılacak kemik ve et artıklarını seçer. *(Seçilen artıkların kan pıhtılarının temizlenmesi için soğuk suda bekletilmesi gerektiği açıklanır.)* 2.2. Et ve kemikleri fırında veya ocakta kavurur. 2.3. Kavrulan et ve kemiklere sebzeleri, otları ve baharatları ekler. *(Ekleme işleminden sonra kavurmaya devam edilmesi gerektiği açıklanır.)* 2.4. Karışımı kırmızı şarap ile özdeşleştirir. 2.5. Soğuk, kahverengi et suyu ekleyerek karışımı kaynatır. 2.6. Sosu süzerek kullanıma hazır hâle getirir. 2.7. Dömiglas sostan türeyen diğer sosları hazırlar. 3.1. Unu ve tereyağını renklendirmeden kavurur. 3.2. Kavrulmuş una reçeteye uygun miktardaki sütü soğuk olarak ilave eder. 3.3. Sosu düşük ısıda devamlı karıştırarak uygun kıvama getirir. 3.4. Sosu süzerek kullanılır hâle getirir. 3.5. Beşamel sostan türeyen diğer sosları hazırlar. 4.1. Hollandez sos için tereyağını eriterek kazeini ayırır. 4.2. Sirkeli karışım hazırlar. 4.3. Sirkeli karışımı süzer.	Uygulamalı Eğitim Süresi: 8 Saat

	4.4. Benmari üzerinde sirkeli karışımı ve yumurta sarısını çırparak tekniğine uygun olarak karışıma yedirir. 5.1. Lezzetlendirici sebzeleri kavurarak karışıma kabuğu soyulmuş domates ekler. 5.2. Karışımı blender/karıştırıcıdan geçirir. 6.1. Reçeteye uygun malzemeleri mayonez tenceresinde karıştırır. 6.2. Sıvı yağı tekniğine uygun olarak karışıma yedirir. 6.3. Mayonez sostan türeyen sosları hazırlar. 7.1. Reçeteye uygun malzemeleri birleştirir. 7.2. Salata sosunu uygun salatayla sunuma hazırlar.	
H. ET VE SU ÜRÜNÜ YEMEKLERİ 1. Sıcak Et Yemekleri 2. Galantin ve Balotin Pişirme Teknikleri 3. Terin ve Pate 4. Soğuk Söğüş Etleri 5. Su Ürünü (Balık, Karides, Ahtapot) Yemekleri	1.1. Et yemekleri ve su ürünü yemeklerle ilgili genel bilgileri açıklar. 1.2. İç malzemelerini hazırlar. 1.3. Etleri yapacağı yemeğe uygun biçimde şekillendirerek doğrar. 1.4. Eti cinsine göre marine eder. 1.5. Derisine zarar vermeden etin kemiklerini çıkarır. *(Bu işlemin dolma sarma ürünleri için gerekli olduğu belirtilir.)* 1.6. Sakatatları temizler. *(Ciğer, böbrek, yürek, işkembe, paça, dil, beyin ve uykuluk temizlemesi beklenir.)*	Teorik Eğitim Süresi: 4 Saat

	1.7. Su ürünlerini reçeteye ve gıda güvenliği kurallarına uygun olarak temizler. 1.8. Et yemeklerini istenen özellikte ve teknikte pişirir. *(Yemeğin çeşidi ve özelliğine göre uygun pişirme aracını kullanması beklenir.)* 1.9. İşletme ve bölüm izleklerine göre hazırladığı sıcak et yemeğinin sunumunu yapar. 2.1. Marine edilen etleri ve tavuğu reçeteye uygun şekilde pişirir. 2.2. Pişirdiği etleri püre hâline getirir. 2.3. Kemikleri çıkarılmış etlerin içine hazırladığı püre ve sebzeleri koyarak etleri sarar. 2.4. Hazırladığı sarmayı hijyenik mutfak bezine veya folyoya sararak mutfak ipiyle sıkıca bağlar. 2.5. Galantinler işlemeli ise baskı koymadan galantinleri kendi suyunda soğutur. 2.6. Galantinler işlemeli ve dekorlu değilse galantinleri sudan çıkarıp baskı koyarak soğutur. 3.1. Etleri zırh veya mutfak robotuyla ezerek reçeteye uygun biçimde kıyma makinesinden geçirir. 3.2. Reçeteye uygun malzemeleri ete ilave ederek içi hazırlar.	Uygulamalı Eğitim Süresi: 6 Saat

	3.3. Hazırladığı pate içini pate hamurunu yerleştirdiği kaba koyar. 3.4. Pate hamurunu hava almayacak şekilde kapatır ve orta kısmına baca şeklinde bir delik açarak hamuru pişirir. 3.5. Terin hazırlarken kabı yağlayarak malzemeyi doğrudan kaba döker. 4.1. Etleri reçeteye uygun şekilde pişirir. 4.2. Gıda güvenlik kurallarına uygun şekilde etleri soğutur. 4.3. Etleri dilimleyerek servise hazırlar. 5.1. Su ürünlerini reçeteye ve gıda güvenliği kurallarına uygun olarak temizler. 5.2. Su ürünleri yemeklerini istenen özellikte ve teknikle pişirir. *(Yemeğin çeşidine ve özelliğine göre uygun pişirme aracını kullanması beklenir.)* 5.3. Hazırladığı su ürünü yemeklerini işletme ve bölüm izleklerine göre sunar.	

İ. SEBZE VE KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ İLE ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER 1. Sebze Yemekleri İçin Ön Hazırlık 2. Sebzeleri Haşlama 3. Sebzeleri Yağda Kızartma 4. Sebzeleri Graten Yapma 5. Soslu Sebze ve Kuru Baklagil Yemekleri 6. Etli ve Zeytinyağlı Dolma ve Sarma	1.1. Sebze ve kurubaklagil yemekleri ile zeytinyağlı yemekler hakkındaki genel bilgileri açıklar. 1.2. Sebzeleri reçeteye uygun olarak şekillendirir. 1.3. Dolma yapılacak ise parçalamadan ve delmeden sebzelerin içini temizler. 1.4. Patlıcanları tuzlu suda bekletir. *(Bu işlemin patlıcanların acılığını almak için yapıldığı ve makul bir süre bekletildikten sonra patlıcanların süzülerek sudan alınması gerektiği açıklanır.)* 1.5. Salamura yaprakları ılık suda tuzundan arındırır. 2.1. Sebzeleri tekniğine uygun şekilde haşlar. 2.2. Haşlanan sebzeleri soğuk buzlu suyun içine aktarır. 3.1. Hazırlanan sebzelerin suyunu süzer ve sebzeleri kurutur. 3.2. Sebzeleri kızgın yağda kızartır. 3.3. Kızaran sebzeleri çıkartarak yağından arındırır. 4.1. Ön pişirme işlemi yapılmış sebzeleri ısıya dayanıklı kabın içine alır. 4.2. Sebzeleri reçeteye uygun olarak salamanderde veya fırında kızartır. 5.1. Baklagilleri ayıklar, yıkar ve ıslatır.	Teorik Eğitim Süresi: 2 Saat Uygulamalı Eğitim Süresi: 8 Saat

	5.2. Islattığı kuru baklagilleri haşlar ve reçeteye uygun olarak pişirir. 5.3. Reçeteye uygun sos hazırlar. 5.4. Hazırladığı sosa sebzeleri ve pişmiş kuru baklagilleri ilave eder. 5.5. Karışımı kısık ateşte pişirir. 6.1. Fıstıkları ve pirinci kavurur. *(Önce fıstıkların zeytinyağında kavrulması sonra pirinç ilave edilerek bütün malzemelerin birlikte kavrulması gerektiği açıklanır.)* 6.2. Reçeteye uygun miktarda sıcak su, tuz, şeker ve baharatları karışıma ilave eder. 6.3. Etli dolma hazırlayacak ise reçeteye uygun etli dolma içi hazırlar. 6.4. Dolma içini pişirip demlendirir. 6.5. Dolma içi soğuyunca maydanoz, dereotu ve nane ilave eder. 6.6. İç malzemesini sebzeye zarar vermeden sebzenin içine doldurur veya sebzeye sarar. 6.7. Açılıp dağılmaması için sarmaların üzerine bir tabak kapatır. 6.8. Hazırladığı dolma veya sarmaları reçeteye göre pişirir ve gıda güvenliği kurallarına uygun olarak soğutur.	
	1.1. Pilav ve makarnalarla ilgili genel bilgileri açıklar.	

J. PİLAV VE MAKARNALAR 1. Pilav Yapılacak Malzemenin Hazırlığı 2. Salma Pilav Yapımı 3. Kavurarak Pilav Yapımı 4. Makarna, Erişte ve Mantı	1.2. Pilav yapacağı malzemeyi ayıklar, yıkar ve ılık, tuzlu suda bekletir. 1.3. Ürünü soğuk suyla yıkayıp süzer. 2.1. Reçeteye uygun miktardaki suyu kaynatır. 2.2. Reçeteye uygun ürünü ve malzemeyi suya ilave ederek kısık ateşte pişirir. 2.3. Pişen pilavı demlendirir. 3.1. Pilav tenceresine yağ koyarak yağı kızdırır. *(Yağı kızdırırken yakmamaya özen gösterilmesi gerektiği açıklanır.)* 3.2. Ürünü yağda kavurur. 3.3. Reçeteye uygun miktarda su ve tuz ilave ederek kavrulmuş pirinci pişirir. 3.4. Pilavı demlendirir. 4.1. Tuzla kaynattığı suya makarnayı ilave eder. 4.2. Reçeteye uygun olarak makarnayı pişirir. 4.3. Pişen makarnaları süzer. 4.4. Pişirdiği makarnayı reçeteye uygun sos veya malzemeler kullanarak sunar.	Teorik Eğitim Süresi: 2 Saat Uygulamalı Eğitim Süresi: 4 Saat

K. YUMURTA YEMEKLERİ 1. Suda Kabuklu/Kabuksuz (Poşe) Yumurta Haşlama 2. Omlet Yapımı 3. Yumurta Kızartma (Sahanda Yumurta)	1.1. Yumurta yemekleri ile ilgili genel bilgileri açıklar. 1.2. Soğuk suya tuz ve sirke ilave ederek kabuklu yumurtayı reçeteye uygun biçimde pişirir. 1.3. Yumurtayı çok kısık ateşte kaynatmadan pişirir. 1.4. Yumurtaları bir kaba kırıp yakın mesafeden suya bırakır. *(Bu işlem poşe için yapılır.)* 1.5. Pişen yumurtaları parçalamadan süzgeçle çıkararak soğuk suya batırır. 2.1. Yumurtaları bir kâse içerisinde çırpar. 2.2. Yumurtaları omlet tavasında reçeteye uygun olarak pişirir. 3.1. Yumurtaları kâseye kırar. 3.2. Sarısını bozmadan yumurtaları tavaya aktarır. 3. 3. Yumurtanın beyazı pişince ocaktan alır.	Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat Uygulamalı Eğitim Süresi: 4 Saat
L. SEBZE GARNİTÜRLERİ 1. Bol Yağda Garnitür Kızartma 2. Haşlanarak Hazırlanan Garnitürler 3. Püre 4. Fırında Garnitür 5. Sote Garnitür	1.1. Sebze garnitürleri ile ilgili genel bilgileri açıklar. 1.2. Kızartma için hazırladığı sebzeleri yıkayıp süzdükten sonra kâğıt havlu arasında kurutur. 1.3. Sebzeleri 180 derecede bol yağda kızartır. 1.4. Kızaran sebzeleri kâğıt havlu serilmiş bir tabağa alır.	Teorik Eğitim Süresi: 2 Saat

6. Buharda Garnitür Pişirme 7. Kendi Suyunda veya Sos İçinde Garnitür Pişirme 8. Garnitürleri Parlatarak Pişirme 9. Izgara Garnitür	2.1. Sebzelerin üzerini örtecek kadar suyla doldurup onları fazla haşlamadan pişirir. 2.2. Kabuksuz haşlanacak sebzelerin kabuklarını soyarak onlara uygun şekli verir. 2.3. Sebzeleri tuzlu su içerisinde çok yumuşatmadan pişirir. 3.1. Kabuksuz haşlanan patatesleri süzer. 3.2. Haşladığı patatesleri sıcak olarak sakızlandırmadan püre hâline getirir. 4.1. Sebzeleri yıkayıp süzdükten sonra kâğıt havlu arasında kurutur. 4.2. Sebzeleri reçeteye uygun şekilde doğrar. 4.3. Sebzeleri önceden ısıtılmış fırında pişirir. 5.1. Sebzeleri reçeteye uygun ve düzgün şekilde doğrar. 5.2. Sebzeleri reçeteye uygun şekilde tavada pişirir. 6.1. Özel buhar tenceresi veya fırında yiyecekleri pişirir. *(Yiyeceklerin suya temas etmemesine dikkat ederek pişirilmesi gerektiği vurgulanır.)* 6.2. Buhar tenceresinin kapağını kapalı tutar. 7.1. Kavurma işleminden sonra garnitürleri kısık ateşte kendi suyunda pişirir.	Uygulamalı Eğitim Süresi: 5 Saat

	7.2. Pişme işlemini fırında yapacaksa üzerine kapak veya alüminyum folyo sarar. 8.1. Sebzelerin ön pişirme işlemini yapar. 8.2. Pişen sebzeleri şeker, tereyağı ve buz ilave ederek soteler. 8.3. Tavayı sallayarak ve çevirerek sebzeleri parlatır. 9.1. Sebzeleri önceden ısıtılmış ve yağlanmış tellerin üzerine koyar. 9.2. Sebzeleri belli aralıklarla yağlayıp pişirir.	
M. SICAK VE SOĞUK AÇIK BÜFE 1. Açık Büfe Yemeklerinin Servise Hazırlığı 2. Açık Büfe Tasarımı 3. Açık Büfe Yemeklerinin Servise Sunumu	1.1. Sıcak ve soğuk açık büfe ile ilgili genel bilgileri açıklar. 1.2. Yemek isimliklerini misafirlerin anlayabilecekleri dillerde hazırlar ve isimliklerin büfeye yerleştirilmesini sağlar. 1.3. Sıcak ve soğuk servis ünitelerini açar. 1.4. Büfe yemeklerini uygun kaplara yerleştirir. 2.1. Yiyeceklerin renk uyumuna ve servis sıcaklığına göre büfe tasarımı yapar. 2.2. Büfe yemeklerini yiyecek gruplarına ve pişirme usullerine göre uygun bölümlere yerleştirir. 3.1. Yemekleri servise yakın bir saatte büfeye yerleştirir. 3.2. Yiyecekleri servis saatine kadar gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uygun şekilde muhafaza eder.	Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat Uygulamalı Eğitim Süresi: 3 Saat

	3.3. Servis saatinde büfeyi servise açar. 3.4. Büfe yemeklerinin ısılarını ısıölçer ile ölçerek derecelerini kontrol altında tutar. 3.5. Biten ve azalan yemeklerin yenisiyle değiştirilmelerini sağlar.	
N. MEZELER VE SALATALAR 1. Salata, Meze İçin Ön Hazırlık 2. Sıcak ve Soğuk Mezeler 3. Salatalar	1.1. Mezeler ve salatalarla ilgili genel bilgileri açıklar. 1.2. Yeşilliklerin, sebze ve meyvelerin gıda güvenliği kurallarına uygun olarak yıkanıp kurulanmasını sağlar. 1.3. Sebze, meyve ve yeşillikleri reçeteye uygun şekilde doğrar. 1.4. Reçeteye uygun et ürünlerini hazırlar ve pişirir. 1.5. Reçeteye uygun sebze, kuru baklagil, hububat ve makarnaları pişirir. *(Gerekiyorsa malzemeleri püre hâline getirmesi beklenir.)* 1.6. Reçeteye uygun şarküteri ürünlerini hazırlatır. 1.7. Yöresel/ulusal/uluslararası salata, meze, sos ve ezme hazırlar. 2.1. Sıcak mezeleri reçeteye uygun şekilde hazırlar. 2.2. Soğuk mezeleri reçeteye uygun şekilde hazırlayarak uygun dekorla sunar. 3.1. Salata malzemelerini reçeteye uygun şekilde birleştirir. 3.2. Salataları çeşidine ve özelliğine uygun sosla sunar.	Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat Uygulamalı Eğitim Süresi: 3 Saat

O. BASİT TATLILAR 1. Hamurlu, Sütlü, Çikolatalı ve Tahıllı Tatlılar 2. Meyveli Tatlılar 3. Komposto, Hoşaf ve Şerbetler	1.1. Basit tatlılarla ilgili genel bilgileri açıklar. 1.2. Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar. 1.3. Hamuru reçeteye uygun şekilde hazırlar. 1.4. Hazırladığı hamuru yapacağı ürüne ve reçeteye göre şekillendirir. 1.5. Tatlının çeşidine ve reçeteye göre şurup hazırlar. 1.6. Çeşidine ve özelliğine uygun şekilde tatlıyı pişirir. 1.7. Pişirdiği tatlıya şurup ilave ederek tatlıyı sunar. 2.1. Reçeteye uygun şekilde meyveleri soyarak şekillendirir. 2.2. Meyveleri şeker ile pişirerek soğutur. 2.3. Çeşidine ve özelliğine uygun şekilde hazırladığı tatlıyı garnitürle sunar. 3.1. Hoşaf ve komposto için meyve ve kurulukları hazırlar. 3.2. Meyve ve kurulukları şeker ve su ile pişirip soğutarak sunar.	Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat Uygulamalı Eğitim Süresi: 3 Saat
P. VARDİYA SONU İŞLEMLERİ 1. Mutfak Malzemelerinin Temizliği 2. Bölümü ile İlgili Alanların Temizliği 3. Mutfaktaki Atıkların Depolanması	1.1. Vardiya sonu işlemlerle ilgili genel bilgileri açıklar. 1.2. Kirli kazan, tencere ve tavaların elle yıkama alanına götürülmesini sağlar. *(İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere uyarak götürülmesi gerektiği vurgulanır.)*	Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat

	1.3. Bölümdeki paslanmaz çelik malzemelerin silinmesini sağlar. 1.4. Temizlenen malzemelerin yerlerine kaldırılmasını sağlar. 2.1. Büfede ve çalışma tezgâhında bulunan kaba atıkların çalışma alanından uzaklaştırılmasını sağlar. *(Kaba atıkların, astları tarafından çöp toplama kaplarına alınıp uzaklaştırılması gerektiği açıklanır.)* 2.2. Astlarının büfeleri ve tezgâhları, evye ve muslukları temizleyip sıcak su ile durulamasını sağlar. *(Temizliğin bulaşık deterjanı ve sıcak su ile hazırlanmış solüsyon ile yapılması gerektiği açıklanır.)* 2.3. Astlarının temizlenecek alana dezenfektan ürünü uygulayıp bu alanı sıcak su ile durulamalarını sağlar. *(Söz konusu zemine uygulanacak dezenfektan ürününün kullanma talimatında belirtilen süre kadar bekletilmesi, daha sonra durulama işlemine geçilmesi gerektiği vurgulanır.)* 2.4. Temizlenen alanların kâğıt havlu ile kurulanmasını sağlar. 3.1. Çöp poşetlerinin ağzının sıkıca bağlanmasını sağlar. 3.2. Çöp poşetlerinin çöp odasına götürülerek depolanmasını sağlar. *(Depolama işleminin İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere ve çevre sağlığı kurallarına göre yapılması gerektiği vurgulanır.)*	Uygulamalı Eğitim Süresi: 2 Saat

R. PERİYODİK İŞLEMLER 1. Konuklarla İlgilenme 2. Gıda Güvenliği Takibiyle İlgili Çalışmalar 3. Genel Alan Temizliği 4. Bütçe Hazırlama	1.1. Periyodik işlemlerle ilgili genel bilgileri açıklar. 1.2. Konukların siparişlerini takip ederek gerektiğinde onları masada ziyaret eder. *(Konuklara yemekler hakkındaki görüşlerinin sorulabileceği açıklanır.)* 1.3. Yemekler hakkında bilgi isteyen misafirleri bilgilendirir. *(Gerektiğinde misafirlere tavsiyelerde bulunulabileceği açıklanır.)* 2.1. Haşereler ve kemirgenler ile ilgili amirinden aldığı talimatları uygular. 2.2. Amirinden aldığı talimatlar doğrutusunda işletmenin genelini kapsayan ilaçlama çalışmaları için kendi çalışma alanlarını hazırlar. *(İlaçlama çalışmaları için gerekli hazırlığın kendisi tarafından yapılabileceği veya astlarına bu hazırlık için talimat verebileceği açıklanır.)* 2.3. Depoların yer ve raf temizliğini kontrol eder. 2.4. Gıda güvenliği ile ilgili formları doldurup kayıt altına alır.	Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat Uygulamalı Eğitim Süresi: 3 Saat

	3.1. Mutfak temizliğinin yapılmasını sağlar. *(Mutfak temizliğinin İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere uygun şekilde yapılması gerektiği vurgulanır.)* 3.2. Araç gereç ve donanımların temizliğinin yapılmasını sağlar. *(Araç gereç ve donanımların talimatlarda belirtilen temizlik malzemeleri ve yöntemleri kullanılarak temizlenmesi gerektiği vurgulanır.)* 4.1. Astlarından aldığı ve kendisinin tespit ettiği eksikleri bir araya getirerek envanter oluşturur. 4.2. Oluşturduğu envanter doğrultusunda amirine bütçe hazırlamada yardımcı olur.	
S. MESLEKİ GELİŞİM FAALİYETLERİ 1. Meslek ile İlgili Yayınların Takibi 2. Kurs ve Seminerlere Katılım 3. Personel Eğitimleri	1.1. Mesleği ile ilgili her türlü yayın, yenilik ve teknolojik çalışmaları takip eder. 1.2. Mesleği ile ilgili yayınlardan öğrendiklerini yaptığı işlerde uygular. 2.1. Kişisel gelişimini artırıcı etkinliklere katılmanın önemini benimser. *(Toplantı, gezi gözlem, fuar, kurs, seminer ve eğitimlere katılmanın mesleki ve kişisel gelişime katkıları vurgulanır.)* 2.2. Katıldığı etkinliklerde öğrendiklerini yaptığı işlerde uygular.	Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat

	3.1. İşe yeni başlayan personelin uyum eğitimi ile ilgili bilgileri açıklar. 3.2. Astlarının performanslarını yükseltmeye yönelik eğitim programı, metot ve izlek geliştirmeyle ilgili bilgileri açıklar. 3.3. Eğitim gereksinimlerini saptama, işbaşı eğitimleri hazırlama ve verme konusunda amirine yardımcı olur.	Uygulamalı Eğitim Süresi: 4 Saat
TOPLAM KURS SÜRESİ (Saat):		**115 Ders Saati**

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

Kurs programının sonunda Özel Öğretim Kurumları Mevzuatı çerçevesinde teorik ve uygulamalı sınav yapılır. Teorik sınavda 100 üzerinden 70 puan ve üzeri alan kursiyerler uygulamalı sınava girmeye hak kazanır. Uygulamalı sınavda 100 üzerinden 80 puan ve üzeri alan kursiyerler başarılı sayılır.

BELGELENDİRME

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

PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ GEREÇLERİ

1. Arabalar (malzeme arabaları, servis arabaları)
2. Aynalar
3. Bilgisayar
4. Video, resim, şema
5. Kitap ve dergiler
6. Şefindiş
7. Dolap çeşitleri (buzdolabı, derin dondurucular, çelik dolaplar)
8. Elektrikli donanımlar (aspiratör, blender/karıştırıcı, davlumbaz, ekmek kesme makinesi, fırın çeşitleri, fritöz/kızartıcılar, kıyma makinesi, meyve sıkıcılar, mutfak robotu, patates soyma makinesi, potaj makinesi, püre makinesi gibi)
9. İletişim araçları (telsiz veya telefon)
10. İSG ile ilgili donanımlar (ecza dolabı, yangın talimatları, yangın tüpleri, uyarı levhaları gibi)
11. Kişisel koruyucu donanımlar (bone, eldiven çeşitleri, galoş, kep, maske gibi)
12. Matbu formlar (arıza bildirim formu, gıda güvenliği ile ilgili formlar, saatlik/günlük izin formu, işlem formları, kullanım talimatları, menüler, mutfak personeli organizasyon şeması, reçeteler, satın alma sipariş formu gibi)

13. Mutfak araç gereç ve donanımları (açacak çeşitleri, bardak çeşitleri, basınçlı benmari, baskül, bıçak çeşitleri, çalışma tahtası, çalışma tezgâhı, çatal çeşitleri, elek, et dövme demiri/kütüğü, fırçalar, huni, kaşık çeşitleri, kazanlar, kemik testeresi, kepçe çeşitleri, kevgir, küvet çeşitleri, masat, maşa, merdane, mikser/çırpıcı, mutfak terazisi, ocak çeşitleri, oklava, ölçü kapları, rende, süzgeç, soyacak çeşitleri, spatula çeşitleri, tava, tencere, tepsi çeşitleri, zırh gibi)
14. Ofis malzemeleri
15. Şahit numune kabı
16. Temizlik araç gereçleri (çekçek, dezenfektanlar, dezenfektan havuzu, fırça çeşitleri, kâğıt havlu, sabun, sünger, temizlik deterjanları)
17. Vardiyalar arası iletişim defteri