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	:	Pastacı Kurs Programı
PROGRAMIN DAYANAĞI	:	Bu kurs programının hazırlanmasında 5580 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu, Özel Öğretim Kurumları Yönetmeliği, 10UMS0111-4 referans kodlu Pastacı 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. Temel Pastacılık Kurs Programı Kurs Bitirme Belgesi'ne sahip olmak
2. 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. Hamur ürünleri ve tatlılar hazırlamaları,
6. Sütlü ve çikolatalı tatlılar hazırlamaları,
7. Tahıl tatlıları hazırlamaları,
8. Meyve tatlıları, meyve salataları, hoşaf ve komposto hazırlamaları,
9. Yaş pasta hazırlamaları,
10. Pasta sosları hazırlamaları,
11. Vardiya sonu işlemlerini yürütmeleri,

12. Meslekle ilgili periyodik işlemleri yapmaları,
13. Mesleki gelişim faaliyetlerini yürütmeleri

amaçlanmaktadır.

PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

1. Bu kurs programı pastacılık 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 pastacılık 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 Pastacı (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 pastacılık 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 5 (beş) yıl çalıştığını belgelendirenler görev alabilir.

PROGRAMIN SÜRESİ

Teorik Eğitim Süresi	:	30 ders saati
Uygulamalı Eğitim Süresi	:	85 ders saati
Toplam Süre	:	115 ders saati

PROGRAMIN ÜNİTE/KONU, KAZANIM VE SÜRE DAĞILIMI

PASTACI KURS PROGRAMI ÜNİTE/KONU, KAZANIM VE SÜRE TABLOSU		
ÜNİTE/KONU	**KAZANIM VE AÇIKLAMALARI**	**SÜRE**
A. İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (İSG) FAALİYETLERİ 1. Eğitim 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 faktörlerini belirleme ve azaltmaya yönelik yapılan çalışmaları tanır. 1.5. Yangın, sel, deprem gibi doğal afetlerde görev alma süreçlerini açıklar. *(Görevlendirmelerin işletme izleklerine uygun olarak yapılacağı belirtilir.)*	Teorik Eğitim Süresi: 4 Saat
	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.	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.)*	
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 sürekli güncelleyerek yaptığı işlerde uygular. 2.1. Risk faktörlerinin belirlenmesi ve azaltılmasına yönelik yapılan çalışmaları tanır. 2.2. Çalışırken yaptığı uygulamaların çevresel etkilerini gözlemler. 2.3. Yapılan uygulamaların zararlı sonuçlarının önlenmesine yönelik çalışmaların önemini açıklar. 2.4. Doğal kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır. 2.5. Çalıştığı alanlarda bulunan dönüştürülebilen malzemeleri doğru yere iletir.	Teorik Eğitim Süresi: 3 Saat Uygulamalı Eğitim Süresi: 3 Saati

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. Pastane bölümü 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 öğrendiklerini sürekli güncelleyerek yaptığı işlerde uygular. 2.1. Araç gereç ve malzemelerin standartlara uygunluğunu denetler. 2.2. İşlem formlarında yer alan talimatlara ve planlara göre kalite gerekliliklerini uygular. 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 şikayet ve önerileri değerlendirir. *(Gelen şikayet ve önerilere imkânlar dâhilinde çözüm üretmesi beklenir.)*	Teorik Eğitim Süresi: 2 Saat Uygulamalı Eğitim Süresi: 2 Saat

	3.2. Anket formlarını inceler. *(Anket formlarındaki öneri ve şikayetlerin 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 5. Araç Gereç, Malzeme ve Depoların Ön Hazırlığı 6. Sunum Hazırlığı 7. Ürün Etiketleme 8. Büfelerin Hazırlığı ve Geri Taşınması 9. Ürünlerden Numune Alma 10. Artan Yiyecekleri Değerlendirme 11. Stok Denetimi 12. Standart Reçete ve Menü Hazırlama	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. 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 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.	Teorik Eğitim Süresi: 3 Saat Uygulamalı Eğitim Süresi: 9 Saat

13. Onarılacak Donanımlarla İlgili İzlekler	4.4. Astlarının saatlik ve günlük izin formlarını düzenleyerek amirine iletir. 4.5. Astlarının donanımları kullanım talimatlarına uygun olarak kullanıp kullanmadıklarını denetler. 5.1. Reçetelere göre günlük üretim miktarına uygun malzemeleri ara depodan aldırır. *(Gerektiğinde malzemeleri kendisinin de alabileceği belirtilir.)* 5.2. Araç gereç ve donanımların temizliğini denetleyerek bunların kullanıma hazırlanmasını sağlar. *(Araç gereç ve donanımların kendisi tarafından kullanıma hazır hâle getirebileceği veya bu işi 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 astlarına eksiksiz bir şekilde hazırlatır. *(Gerektiğinde sunumu yapılacak araç gereçleri kendisinin de hazırlayabileceği belirtilir.)* 6.2. Sunumu yapılacak tatlıların uygun ısıda tutulmasını sağlar.	

	6.3. Tatlıların yanında verilecek sosu astlarına hazırlatır. *(Gerektiğinde tatlıların yanında verilecek sosu kendisinin de hazırlayabileceği belirtilir.)* 6.4. İşletme izlekleri doğrultusunda gramaja dikkat ederek tatlıların servis kabına aktarılmasını sağlar. 7.1. Gıda güvenliği kurallarına göre ürünlerin raf ömürlerini belirler. 7.2. Ürünlerin üzerlerine tarih etiketlemesi yapar. 8.1. Tatlı servis ünitelerini açtırır. *(Gerektiğinde kendisinin de servis ünitelerini açabileceği açıklanır.)* 8.2. Pastane ürünlerinin servise yakın bir saatte uygun bölümlere yerleştirilmesini sağlar. 8.3. Servis saatine kadar ürünleri olası risklerden koruyabilmek için gerekli önlemleri alır. *(Önlemleri astlarına da aldırabileceği açıklanır.)* 8.4. Biten veya azalan pastane ürünlerini takip eder. *(Biten veya azalan ürünlerin takviye edilmesi gerektiği açıklanır.)* 8.5. Servis sonrasında mutfağa ait malzemelerin ve kalan ürünlerin mutfağa taşınmasını sağlar. 9.1. Hazırlanan ürünlerden şahit numune kaplarına günlük numune alır. 9.2. Numune örneklerini gıda güvenliği kurallarına göre saklar.	

	9.3. Numune örneklerini periyodik olarak veya zehirlenme gibi olumsuz durumlarda analize gönderirir. 10.1. Artan yiyecekleri gıda güvenliği kurallarına göre değerlendirir. 10.2. Bozulma belirtileri gösteren ve son kullanma tarihleri geçmiş yiyecekleri gıda güvenliği kurallarına göre imha eder. 11.1. Stokta olan malzemeleri kontrol eder. *(Fazla veya eksik olan stok malzemelerini amirine bildirmesi gerektiği açıklanır.)* 11.2. Eksik malzemeleri işletme izlekleri doğrultusunda ana depodan talep eder. 11.3. Talep edilen malzemelerin takibini yapar. 11.4. Ana depodan gelen malzemelerin depolama kurallarına uygun bir şekilde ara depolara yerleştirilmesini sağlar. 12.1. Hazırlanacak ürüne göre kullanılan malzemelerin ve birim malzeme miktarlarının belirlenmesine yardımcı olur. 12.2. Ürünün yapım tekniğinin, pişirme yönteminin ve pişirme süresinin belirlenmesine yardımcı olur. 13.1. Arızalı araçlar ile ilgili "Arıza Bildirim Formu" düzenleyerek amirine veya ilgili bölüme bildirir. 13.2. Arızalı donanımın tamirinin yapılıp yapılmadığını takip eder.	

E. HAMUR ÜRÜNLERİ VE TATLILAR 1. Mayalı Hamur Ürünleri a. Ekmek b. Çörek c. Poğaça 2. Çeşitli Hamurlu Tatlılar a. Tatlı/tuzlu kuru pasta b. Kurabiye c. Tart d. Pay 3. Özdeşleştirerek Hamur Hazırlama a. Börek b. Baklava 4. Pişirerek Hamur Hazırlama 5. Yağlı Hamur Ürünleri 6. Çırpılarak Hazırlanan Hamurlar	1.1. Hamur ürünleri ve tatlılarla ilgili genel bilgileri açıklar. 1.2. Unun ortasını açarak mayayı ılık sıvıyla eritir. *(Un ve maya karışımının kabarması için üstünün kapatılarak bekletilmesi gerektiği açıklanır.)* 1.3. Kabaran una diğer malzemeleri ekleyerek yumuşak bir hamur yapar. 1.4. Hamuru mayalandırıp tekrar yoğurur. 1.5. Hamura iç malzemelerini ekleyip şekil vererek hamuru reçeteye uygun pişirir. 1.6. Hazırladığı ürünü işletme ve bölüm izleklerine göre sunuma hazırlar. 2.1. Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar. 2.2. Malzemeleri kıyarak, çırparak veya yoğurarak hamuru hazır hâle getirir. *(Yapacağı ürüne göre hamuru hazırlarken malzemelerle hangi işlemin yapılmasının uygun olacağını belirlemesi gerektiği açıklanır.)* 2.3. Hazırladığı hamuru dinlendirip reçeteye uygun olarak şekillendirir. 2.4. Şekillendirdiği hamuru pişirip süsler. 2.5. Hazırladığı ürünü işletme ve bölüm izleklerine göre sunuma hazırlar. 3.1. Katı bir hamur hazırlar.	Teorik Eğitim Süresi: 2 Saat Uygulamalı Eğitim Süresi: 15 Saat

	3.2. Hazırladığı hamuru yoğurarak özdeşleştirir ve açılabilir hâle getirir. *(Hamurun makine, merdane veya oklava ile açılabilir hâle getirilmesi gerektiği açıklanır.)* 3.3. Hamuru ürüne dönüştürür. 3.4. Hazırlanan ürünü pişirir. 4.1. Margarin/tereyağı, su/süt, şeker ve tuzu kaynatıp içine ölçülü unu ilave eder. 4.2. Kokusu gidene kadar unu pişirir. 4.3. Ilıyan hamura yumurtaları yedirir. 4.4. Hazırladığı hamuru reçeteye uygun olarak şekillendirip pişirerek ürüne dönüştürür. 4.5. Hazırladığı ürüne ve reçeteye göre şurup ekleyerek tatlıyı sunuma hazırlar. 5.1. Yaprak hamuru hazırlayacağı ortamın ve malzemelerin aynı ısıda olmasını sağlar. 5.2. Yoğrulan hamuru dinlendirir. *(Hamurun üzerine nemli bir bez/streç/alüminyum folyo örterek hamuru en az 15 dakika dinlendirmesi gerektiği açıklanır.)* 5.3. Margarini ince naylon arasında hamurun boyutuna göre merdane ile döverek şekillendirir.	

	5.4. Dikdörtgen şeklinde açılmış hamurun arasına margarini koyarak hamuru kapatır. 5.5. Reçeteye uygun tur vererek hamuru açar. 5.6. Yaprak hamurunu şekillendirip pişirir. 6.1. Yumurtayla şekeri çırparak kabartır. 6.2. Kabaran karışıma elenmiş unu ilave ederek çökertmeden karıştırır. 6.3. Reçeteye uygun olan malzemeleri ilave eder. 6.4. Pişirme kabını yağlar ve unlar. 6.5. Hazırladığı karışımı reçeteye uygun şekilde pişirir.	
F. SÜTLÜ VE ÇİKOLATALI TATLILAR 1. Krem Karamel 2. Sufle 3. Dondurarak Hazırlanan Sütlü Tatlılar 4. Ocak Üzerinde Hazırlanan Sütlü Tatlılar	1.1. Sütlü ve çikolatalı tatlılarla ilgili genel bilgileri açıklar. 1.2. Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar. 1.3. Şekeri karamel yaparak krem karamel kaplarına aktarır. 1.4. Kaplara aktardığı karameli dondurur. 1.5. Çırpılan süt, yumurta, şeker ve vanilya karışımını karamel kaplarına paylaştırır. 1.6. Karamel kaplarını önceden ısıtılmış fırına yerleştirir. *(Derin fırın tepsisine sıcak su ilave ederek fırına yerleştirmesi beklenir.)* 1.7. Hazırlanan karışımı reçeteye uygun olarak pişirip soğutur.	Teorik Eğitim Süresi: 2 Saat

	2.1. Reçeteye uygun olan malzemeleri hazırlar. 2.2. Reçeteye uygun şekilde sufle hamurunu hazırlar. 2.3. Yumurta aklarını tuz ile köpürtür. 2.4. Soğuttuğu hamura yumurta aklarını ekler. 2.5. Hazırladığı malzemeyi yağlanmış ve şekerlenmiş sufle kalıplarının yarısına kadar döker. 2.6. Hazırladığı malzemeyi reçeteye uygun şekilde pişirir ve bekletmeden uygun sosla sunar. 3.1. Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar. 3.2. Meyveleri püre hâline getirir. 3.3. Kremşantiyi sütle çırparak hazırlar. 3.4. Yumurta akını çırparak köpürtür. 3.5. Reçeteye uygun malzemeleri karıştırarak uygun kaplarda dondurur. 3.6. Bavarua yaparken kremayı reçeteye uygun pişirerek kremaya jelatin ilave eder. 4.1. Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar. 4.2. Nişasta kullanılan tatlılarda nişastayı süt ile karıştırarak ilave eder. 4.3. Kısık ateşte çırpma telini kullanarak karışımı pişirir ve reçeteye uygun malzemeleri karışıma ilave eder.	Uygulamalı Eğitim Süresi: 12 Saat

	4.4. Tatlının altını veya üstünü ocakta/fırında kızartır. *(Tatlının çeşidine göre ocakta veya fırında kızartılacağına karar verileceği açıklanır.)* 4.5. Pişirilen ürünü gıda güvenliği kurallarına uygun şekilde soğutur. 4.6. Hazırladığı ürünü süsleyerek sunuma hazır hâle getirir. 4.7. Dondurma karışımını reçeteye uygun şekilde dondurma makinesinde hazırlar.	
G. TAHILLI TATLILAR 1. Helva 2. Aşure 3. Zerde	1.1. Tahıllı tatlılarla ilgili genel bilgileri açıklar. 1.2. Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar. 1.3. Reçeteye uygun şekilde kaynatarak şekerli süt veya su hazırlar. 1.4. Reçeteye uygun malzemeleri yağda kavurur. 1.5. Şekerli suyu veya sütü kavurduğu karışıma hızla ilave edererek karıştırır. 1.6. Reçeteye uygun olarak karışımı pişirip demlendirir. 1.7. Hazırladığı helvayı süsleyerek sunar. 2.1. Fasulye, nohut, buğday ve pirinci ayıklayıp ayrı ayrı pişirir. 2.2. Kuru meyveleri suda bekleterek yumuşatır. 2.3. İç malzemelerini bir arada pişirir.	Teorik Eğitim Süresi: 2 Saat Uygulamalı Eğitim Süresi: 8 Saat

	2.4. Hazırladığı aşureyi gıda güvenliğine uygun şekilde soğutarak ve süsleyerek sunar. 3.1. Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar. 3.2. Pirinci ayıklar, yıkar ve pişirir. 3.3. Safranı kaynatıp süzer ve suyunu alır. 3.4. Reçeteye uygun şekilde malzemeleri pişirir. *(Son olarak gül suyunun ilave edilmesi gerektiği açıklanır.)* 3.5. Hazırladığı zerdeyi gıda güvenliğine uygun bir şekilde soğutarak ve süsleyerek sunar.	
H. MEYVE TATLILARI, MEYVE SALATALARI, HOŞAF VE KOMPOSTOLAR 1. Meyve Tatlıları İçin Ön Hazırlık 2. Şurup İçinde Pişen Meyve Tatlıları 3. Hoşaf ve Komposto 4. Meyve Salatası 5. Kızartma Sosu (Beyne Sos) 6. Kızartılarak Hazırlanan Meyve Tatlıları	1.1. Meyve tatlıları, meyve salataları, hoşaf ve kompostolarla ilgili genel bilgileri açıklar. 1.2. Meyveleri gıda güvenliği kurallarına göre ayıklar, yıkar ve kurular. 1.3. Meyveleri reçeteye uygun şekilde doğrayarak şekillendirir. 1.4. İç malzemesini hazırlar. 1.5. Kuru meyveleri suda bekleterek yumuşatır. 2.1. Hazırlanan meyveleri tencereye düzgün bir şekilde koyar. 2.2. Reçeteye uygun miktarda şeker ve su ilave eder. 2.3. Tatlının türüne göre meyveyi iç malzemesi ile doldurur. 2.4. Tatlıyı kısık ateşte pişirir veya fırınlar. *(Tatlının çeşidine göre pişirme yönteminin belirleneceği açıklanır.)*	Teorik Eğitim Süresi: 2 Saat

	2.5. Hazırladığı tatlıyı gıda güvenliğine uygun bir şekilde soğutur ve süsleyerek sunar. 3.1. Pişirme kabına reçeteye uygun miktarda şeker ve su ilave eder. 3.2. Kısık ateşte meyveleri parçalamadan pişirir. 3.3. Hazırladığı ürünü gıda güvenliğine uygun şekilde soğutarak sunar. 4.1. Meyve salatası için hazırladığı meyveleri ezmeden karıştırır. 4.2. Karışıma şurup ilave eder. 4.3. Şeker eridiğinde ve meyveler suyunu saldığında reçeteye uygun şekilde meyve salatasını süsleyerek sunar. 5.1. Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar. 5.2. Yumurta aklarını çırparak kabartır. 5.3. Yumurta sarısını, sodayı ve unu ayrı bir kapta karıştırır. 5.4. Hazırladığı karışımı yumurta aklarına yedirir. 6.1. Reçeteye uygun meyveleri kızartma sosuna açık kalmayacak şekilde bular. 6.2. Soslanmış meyveleri kızgın yağda kızartır. 6.3. Hazırladığı kızartılmış meyve tatlısını reçeteye uygun sosla süsleyerek servise hazırlar.	Uygulamalı Eğitim Süresi: 6 Saat

İ. YAŞ PASTALAR 1. Pasta Kreması 2. Pandispanya Dilimleme 3. Pandispanya Dilimlerine Pasta Kremasını/Kremşantisini Sürme 4. Pasta Kreması Üzerine İç Malzemelerini Ekleme 5. Pasta Sunumu	1.1. Yaş pastalarla ilgili genel bilgileri açıklar. 1.2. Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar. 1.3. Krema tenceresinde yumurta, toz şeker ve unu iyice karıştırır. 1.4. Karışımı çırpma teli ile karıştırarak karışıma süt ilave eder. 1.5. Karışımı koyulaşıncaya kadar kısık ateşte pişirir. 1.6. Piştikten sonra vanilyayı ve margarini ilave eder. 1.7. Hazırladığı pasta kremasını gıda güvenliğine uygun olarak soğutur. 2.1. Pandispanyanın kenarlarındaki sert kısımları keser. 2.2. Pandispanyayı parçalamadan yatay olarak dilimler. 3.1. Pasta dilimlerini ıslatma şurubuyla yumuşatır. 3.2. Pasta kremasını katlara düzgün ve orantılı bir şekilde sürer. 4.1. Reçeteye uygun iç malzemelerini hazırlar. 4.2. Pasta dilimlerinin aralarına iç malzemelerini yerleştirir. 5.1. Pastanın dış kısmını reçeteye uygun malzemelerle sıvar. 5.2. Pastayı çeşitli malzemeler ve figürler ile süsler.	Teorik Eğitim Süresi: 3 Saat Uygulamalı Eğitim Süresi: 8 Saat
J. PASTA SOSLARI 1. Çikolata Sosları 2. Meyve Sosları 3. Vanilyalı Soslar	1.1. Pasta soslarıyla ilgili genel bilgileri açıklar. 1.2. Yağ ve çikolatayı benmari usulü eritir. 1.3. Erittiği çikolatanın içine elenmiş pudra şekeri ilave eder. 1.4. Hazırladığı karışımı çırpma teli veya mikser/çırpıcı ile çırpar. 1.5. Yapacağı sosun türüne ve kıvamına göre karışıma ılık su ilave eder.	Teorik Eğitim Süresi: 2 Saat

	2.1. Şeker, un veya nişastayı eleyerek kullanıma hazırlar. 2.2. Meyveleri püre hâline getirir. 2.3. Hazırladığı püreyi reçeteye uygun şekilde pişirerek veya karıştırarak sunar. 3.1. Süt, katı yağ ve vanilyayı benmari usulü eritir. 3.2. Erittiği malzemelere pudra şekerini ilave eder. 3.3. Hazırladığı sosu çırparak hazır hâle getirir.	Uygulamalı Eğitim Süresi: 6 Saat
K. VARDİYA SONU İŞLEMLER 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. *(Kirli araç gereçlerin İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere uyarak götürülmesi gerektiği vurgulanır.)* 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.)*	Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat Uygulamalı Eğitim Süresi: 4 Saat

	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 uygulanan 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.)*	
L. PERİYODİK İŞLEMLER 1. Mutfağa Ait Oda, Dolap ve Deponun Temizliği ve Düzeni 2. Bütçe Hazırlama	1.1. Periyodik işlemlerle ilgili genel bilgileri açıklar. 1.2. Soğuk oda ve derin dondurucuların temizliğinin yapılmasını sağlar. 1.3. Ürün raflarının İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere uygun şekilde düzenlenmesini sağlar.	Teorik Eğitim Süresi: 2 Saat

3. Haşerelerin Tespiti ve Önlenmesine Yönelik Çalışmalar	1.4. Azalan ve biten ürünlerin kasalarının ve kaplarının değiştirilmesini sağlar. 1.5. Kirlenen kasa ve kapların bulaşıkhaneye verilmesini sağlar. 1.6. Depoların yer ve raf temizliğinin yapılmasına yardımcı olur. 1.7. Depolardaki malzemenin çalışır durumda ve eksiksiz olmasını sağlar. 1.8. Çöp odasındaki çöplerin çöp toplama kabına boşaltılmasını sağlar. 1.9. Çöp odalarının yıkanıp dezenfekte edilmesini sağlar. 2.1. Astlarından aldığı ve kendisinin tespit ettiği eksikleri bir araya getirerek envanter oluşturur. 2.2. Oluşturduğu envanter doğrultusunda bütçe hazırlamada amirine yardımcı olur. 3.1. Çalışma alanlarında tespit ettiği haşerelerle ilgili üstlerini bilgilendirir. 3.2. 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.)* 3.3. İlaçlama yapılan alanlarda oluşan rahatsız edici kokuların giderilmesi için gerekli önlemlerin alınmasına yardımcı olur.	Uygulamalı Eğitim Süresi: 5 Saat

M. MESLEKİ GELİŞİM FAALİYETLERİ 1. Meslek ile İlgili Yayınların Takibi 2. Kurs ve Seminerlere Katılım 3. Personel Eğitimleri	1.1. Mesleği ile ilgili her türlü yayını, yeniliği 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. 3.1. İşe yeni başlayan personelin uyum eğitimi ile ilgili bilgileri açıklar. 3.2. Astlarının performanslarını yükseltmeye yönelik eğitim programları, metotlar ve izlekler geliştirmeyle ilgili bilgileri açıklar. 3.3. Eğitim gereksinimlerini saptama, işbaşı eğitimleri hazırlama ve verme konusunda amirine yardımcı olur.	Teorik Eğitim Süresi: 2 Saat Uygulamalı Eğitim Süresi: 5 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 da 100 üzerinden 80 puan ve üzeri alan kursiyerler başarılı sayılacaktır.

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. Dolap çeşitleri (buzdolabı, derin dondurucular, çelik dolaplar gibi)
6. Elektrikli donanımlar (aspiratör, blender/karıştırıcı, davlumbaz, fırın çeşitleri, hamur makinesi, meyve sıkıcılar, mutfak robotu, tulumba makinesi gibi)
7. İletişim araçları (telsiz ve telefon)
8. İSG ile ilgili donanımlar (ecza dolabı, yangın talimatları, yangın tüpleri, uyarı levhaları gibi)
9. Kişisel koruyucu donanımlar (bone, eldiven çeşitleri, galoş, kep, maske gibi)
10. Matbu formlar (arıza bildirim formu, gıda güvenliği ile ilgili formlar, saatlik/günlük izin formu, işlem formları, kullanım talimatları, menüler, reçeteler, satın alma sipariş formu gibi)
11. Ofis malzemeleri
12. Şahit numune kabı
13. Pasta vitrinleri
14. Mutfak araç gereç ve donanımları (açacak çeşitleri, bardak çeşitleri, basınçlı benmari, baskül, bıçak çeşitleri, çalışma tahtası, çalışma tezgâhı, çatal çeşitleri, elek, fırçalar, huni, kaşık çeşitleri, kazanlar, kap çeşitleri, kepçe çeşitleri, kevgir, kızartma teli çeşitleri, krema torbası ve duyları, küvet çeşitleri, masat, maşa, merdane,

mikser/çırpıcı, mutfak terazisi, ocak çeşitleri, oklava, ölçü kapları, parfe kalıbı, parizyen kaşığı, rende, rulet, sıkma torbası, süsleme aleti çeşitleri, tava, tencere, tepsi çeşitleri, yiyecek termometresi gibi)

15. Temizlik araç gereçleri (çekçek, dezenfektanlar, dezenfektan havuzu, fırça çeşitleri, kâğıt havlu, sabun, sünger, temizlik bezleri, temizlik deterjanları)
16. Vardiyalar arası iletişim defteri