

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

Sayı	50	Konu: Gemiadamları Yetiştirme Kurs Programları
Tarih	12.02.2018	
Kurulda Gör. Tarihi	25/01/2018	
Önceki Kararın Tarih ve Sayısı	10/04/2012-23 28/07/2010-77 09/03/ 2009-29 09/03/2009-28 21/05/2004-55 01/08/2003-227	

Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğünün 26/10/2017 tarihli ve 10058203-101.02-E.177991184 sayılı yazısı üzerine Kurulumuzda görüşülen **Gemiadamları Yetiştirme Kurs Programları'nın** (32 adet) ekli örneğine göre kabulü,

Kurulumuzun 10/04/2012 tarihli ve 23 sayılı kararıyla kabul edilen Köprüüstü Takım/Kaynakları Yönetimi Eğitimi Kurs Programı, 28/07/2010 tarihli ve 77 sayılı kararıyla kabul edilen Elektronik Harita Gösterim ve Bilgi Sistemi (ECDIS) Kullanıcı Eğitimi Kursu Programı, 09/03/ 2009 tarihli ve 29 sayılı kararıyla kabul edilen Yağcı Eğitimi Kurs Programı, 09/03/2009 tarihli ve 28 sayılı kararıyla kabul edilen Gemici Eğitimi Kurs Programı, 21/05/2004 tarihli ve 55 sayılı kararıyla kabul edilen Gemi Güvenlik Zabiti Yetiştirme Kurs Programı ile 01/08/2003 tarihli ve 227 sayılı kararıyla kabul edilen Gemiadamları Yönetmeliğinin 8, 9, 19, 20, 21, 22, 23, 24 ve 25. Maddeleri Kapsamındaki Kurs Programları'nın (Seyir Vardiyası Tutma ve Makine Vardiyası Tutma programları hariç) uygulamadan kaldırılması

hususunu uygun görüşle arz ederiz.

Dr. Hüseyin KORKUT
Üye

Doç. Dr. Erkan DİNÇ
Üye

Dr. Hasan KAVGACI
Üye

Kâmil YEŞİL
Üye

Dr. Mehmet SÜRMEİ
Üye

Dr. Hüseyin ŞİRİN
Üye

Alpaslan DURMUŞ
Kurul Başkanı

UYGUNDUR
.../.../2018

İsmet YILMAZ
Millî Eğitim Bakanı

Gemiadamları Yetiştirme Kursu Programları (32 Adet)

1. Belirlenmiş Güvenlik Görevleri Eğitimi Kursu Programı
2. Birleştirilmiş Gemi Güvenlik Eğitimleri Kursu Programı
3. Birleştirilmiş İlk Yardım ve Tıbbi Bakım Eğitimi Kursu Programı
4. Cankurtarma Araçlarını Kullanma Yeterliği Eğitimi Kursu Programı
5. Denizde Kişisel Canlı Kalma Teknikleri Eğitimi Kursu Programı
6. Elektronik Harita Gösterim ve Bilgi Sistemi (ECDIS) Eğitim Kursu Programı
7. Gemi Aşçısı Eğitimi Kursu Programı
8. Gemi Güvenlik Zabiti Eğitimi Kursu Programı
9. Gemici Eğitimi Kursu Programı
10. Güvenlik Farkındalık Eğitimi Kursu Programı
11. Güvenlik Tanıtım Eğitimi Kursu Programı
12. Hızlı Cankurtarma Botu Kullanma Yeterliği Eğitimi Kursu Programı
13. İleri Yangınla Mücadele Eğitimi Kursu Programı
14. İlk Yardım Eğitimi Kursu Programı
15. İlk Yardım Temel Eğitimi Kursu Programı
16. Kimyasal Madde Tankerlerinde Yük İşlemleri İleri Eğitimi Kursu Programı
17. Köprüüstü Kaynakları Yönetimi (BRM) Eğitimi Kursu Programı
18. Makine Dairesi Kaynak Yönetimi (ERM) Eğitimi Kursu Programı
19. Otomatik Radar Plotlama Aygıtlarını (ARPA) Kullanma Eğitimi Kursu Programı
20. Personel Emniyeti ve Sosyal Sorumluluk Eğitimi Kursu Programı
21. Petrol Tankerlerinde Yük İşlemleri İleri Eğitimi Kursu Programı
22. Petrol ve Kimyasal Madde Tankerlerinde Yük İşlemleri Temel Eğitim Kursu Programı
23. Radar Gözlem ve Plotlama Eğitimi Kursu Programı
24. Sıvılaştırılmış Gaz Tankerlerinde Yük İşlemleri İleri Eğitimi Kursu Programı
25. Sıvılaştırılmış Gaz Tankerlerinde Yük İşlemleri Temel Eğitim Kursu Programı
26. Tıbbi Bakım Eğitimi Kursu Programı
27. Usta Gemici Eğitimi Kursu Programı
28. Usta Makine Tayfası Eğitimi Kursu Programı
29. Yağcı Eğitimi Kursu Programı
30. Yangın Önleme ve Yangınla Mücadele Temel Eğitimi Kursu Programı
31. Yolcu Gemileri Gemiadamları Eğitimi Kursu Programı
32. Yüksek Voltaj (1000 Volt Üzeri) Eğitimi Kursu Programı

GEMİ AŞÇISI EĞİTİMİ KURS PROGRAMI

1. **KURUMUNADI** :
2. **KURUMUNADRESİ** :
3. **KURUCUNUN ADI** :
4. **PROGRAMIN ADI** : Gemi Aşçısı Eğitimi Kurs Programı
5. **PROGRAMIN DAYANAĞI** : Gemiadamlarının Eğitim, Belgelendirme ve Vardiya Standartları Hakkında Uluslararası Sözleşme (STCW 78), Denizde Can Emniyeti Uluslararası Sözleşmesi (SOLAS74), Denizlerin Gemiler Tarafından Kirletilmesinin Önlenmesine Ait Uluslararası Sözleşme (MARPOL 73/78), 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu, 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu, 5580 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu, Özel Öğretim Kurumları Yönetmeliği, Özel Kurslar Tip Yönetmeliği, Gemiadamları Yönetmeliği, Gemiadamı Yetiştirme Kursları Yönetmeliği, Gemiadamları Eğitim ve Sınav Yönergesi, Özel Çeşitli Kurslar Çerçeve Programı.
6. **PROGRAMIN SEVİYESİ** : Bu programa 18 yaşından büyük ve Gemiadamları Yönetmeliği kapsamında Aşçı yeterliği almış kişiler katılabilir.
7. **PROGRAMIN AMAÇLARI** : Bu program ile kursiyerlerin;
 - a. Mutfakta genel emniyet prosedürlerini uygulanmaları,
 - b. Sağlık kuralları ve gıda hijyeni uygulamalarını yapmaları,
 - c. Gıda zehirlenmesinin nedenleri açıklamaları,
 - d. Deniz çevresinin kirletilmesini önlemek için tedbir almaları ve çevresel sorumluluklarının farkında olmaları,
 - e. Kişisel hijyen ve kişisel ihtiyaçlar, kişisel uygunluk
 - f. Gıda emniyetini açıklamaları,
 - g. Yemeklik malzemeler ve stok kontrolü hakkında bilgi sahibi olmaları,
 - h. Gemi mutfağı için dengeli bir menü oluşturmaları,
 - i. Miktarların ve porsiyonların hesaplayarak kumanya siparişi vermeleri,
 - j. Menü tabakları hakkında tam bilgi sahibi olmaları,
 - k. Çok kültürlülük ve dinsel farklılıklara duyarlı olmaları,
 - l. Çeşitli yemekleri pişirebilmeleri,
 - m. Ekmek, hamur ve pasta hazırlamaları,
 - n. Çöp yönetimini kavramaları,
 - o. İkmal yapılan yiyecek malzemelerinin İngilizce anlamlarını kavramaları beklenmektedir.
8. **PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR**
 - a. Bu kurs programı, gemilerde aşçı olarak görev yapacak kişilerin, gemilerdeki çalışma şartlarında aşçılık yapma konusunda eğitilmesi amacıyla hazırlanmıştır.
 - b. Kursiyerlere alet ve gereçlerin kullanımı, temel aşçılık teknikleri, sarf malzemelerini tanımları ve aşçılık becerilerini geliştirmeleri için eğitim verilecektir. Programın % 60'ı teorik ve uygulama, % 40'ı sadece uygulamalı olarak tatbik edilecektir.
 - c. Konuların eğitiminde, teorik ve uygulamalı bilgiler konunun uzmanı tarafından kursiyerlere aktarılacak, kursun eğitmenine yardımcı olacak aşçılar desteğinde mutfak

- eğitimi verilecek, uygulamalarda her kursiyer eğitmenin tavsiye ve talimatları doğrultusunda kendisine verilen tarifleri mutlaka tek başına yapacaktır.
- d. Aşçıhanede bulunan her turlu mutfak alet ve ekipmanı eğitim aracı olarak kullanılacaktır.
 - e. Eğitim etkinliklerinde; video, resim, planlar ve benzeri araşlardan yararlanılır.
 - f. Programdaki konular birbiri ile ilişkili olarak işlenir.
 - g. Derslerin işlenişinde gerektiğinde kaynak kişilerden faydalanılır.
 - h. Öğretim sūrecinde dūnyadaki uygulamalar takip edilerek Uluslararası Denizcilik Örgütünün (IMO) eđitim standartları kapsamında hazırlanan yeni konular ile ilgili olarak kursiyerler bilgilendirilir.
 - i. Program uygulanırken anlatım, örnek olay yaparak ve yaşayarak öğrenme, gösteri gösterip yaptırma, soru cevap gibi yöntem ve tekniklerden yararlanılır.
 - j. Derslerde; gemilerdeki uygulamalara ilişkin örneklemelelere yer verilecektir.
 - k. Kurs sonunda adaylar, Gemiadamı Yetiştirme Kursları Yönetmeliği kapsamında Kurs Bitirme Sınavına tabi tutulurlar. Değerlendirme aşamasında kursiyerlerin söz konusu yeterlikleri kazanıp kazanmadıkları sözlü, yazılı ve uygulamalı değerlendirme yöntemleri ile ölçülecektir. Bu sınavlardan başarılı olan kursiyerlere “Kurs Başarı Belgesi” verilecektir. Sınav yöntemi Ulaştırma, Denizcilik ve Haberleşme Bakanlığı tarafından belirlenir.
 - l. Bu programın yürütülmesinde görev alacak eğiticiler; Ulaştırma, Denizcilik ve Haberleşme Bakanlığı tarafından belirlenen şartları sağlayacaklardır.
 - m. Kurs programı Gemiadamları Eğitim ve Sınav Yönergesi'nde yayınlanmış Gemi Aşçısı Eğitimi programına uygundur.
 - n. Kursu başarıyla bitirerek kurs başarı belgesi alanlara, Gemiadamları Yönetmeliği'nde belirtilen diğer şartları taşımaları halinde Ulaştırma, Denizcilik ve Haberleşme Bakanlığı tarafından, Gemiadamları Yönetmeliği'nde öngörülen belgeler verilir.
 - o. Kurs programına kayıt edilen kursiyerlerin isim, soyadı, TC kimlik numarası, günlük kursa devam yoklamaları ile kurs programının tarihlerinin Ulaştırma, Denizcilik ve Haberleřme Bakanlığı tarafından oluşturulan ve denizcilik eğitimi veren kurum/kuruluşların yetkilendirildiği, kurs ilanı verdiği, bu kurslara öğrenci kaydettiği ve tüm eğitimlerin bilgilerinin tutulduğu Gemiadamları Eđitim Bilgi Sistemi'ne (GAEBS) girilmesi zorunludur. GAEBS üzerinde yapılacak iř ve işlemler ile eğitim kurumlarına dūřen sorumluluklar Gemiadamları Eđitim ve Sınav Yönergesi'nde belirtilir.
 - p. Bu kurs programını uygulayan eğitim kurum/kuruluşlarının STCW 78 Sözleşmesi I/8, A-I/8 ve B-I/8 kurallarında belirtilen Kalite Yönetim Sistemi'ni uygulamaları zorunludur. Ulaştırma, Denizcilik ve Haberleşme Bakanlığı tarafından STCW 78 Sözleşmesi I/8, A-I/8 ve B-I/8 kurallarında belirtilen Kalite Yönetim Sistemi'nin uygulaması ile ilgili eksikliği olduğu tespit edilen eğitim kurum/kuruluşlarının GAEBS üzerinden bu programı açmasına izin verilmez.
 - q. Kurs programı, Ulaştırma, Denizcilik ve Haberleşme Bakanlığı tarafından yetkilendirilmiş eğitim kurum/kuruluşlarında verilebilir.

9. PROGRAMINSÜRESİ :

Günlük Süre: Günde 8 ders saati

Toplam Süre: 5 gün x 8 ders = 40 ders saati

(Bu süre tam gün eğitimi için olup kurs, öğleden önce veya öğleden sonra açılırsa günlük ders saati 6 saat, akşam açılırsa günlük ders saati 4 saat olarak uygulanır.)

10. PROGRAM İÇERİĞİNİN TOPLAM KURS SÜRESİNE GÖRE HAFTALIK DAĞILIMI

1. GÜN

A. MUTFAKTA GENEL EMNİYET PROSEDÜRLERİNİN UYGULANMASI

1. Seyyar Malzeme ve Kumanyanın Emniyetli ve Güvenli Şekilde İstiflenmesi
2. Kapıların Doğru Şekilde Emniyete Alınması
3. Tüm Boru ve Muslukların Bakımı
4. Çalışma Alanlarında Yeterli Aydınlatma
5. Yağlama Noktalarının, Fanların vb. Bakımı(Örneğin Temizlenmesi).
6. Mutfaktaki Yangın Kaynakları ve Onların Mutfaktaki Uygun Yangınla Mücadele Araçlarını Kullanarak Söndürülme Metotları
7. Özellikle Yıkandıktan Sonra veya Üzerine Yağ Döküldükten Sonra Oluşan Kaygan Güverte Zemini
8. Her Hangi Bir Elektrikli ve Mekanik Cihazın Çalıştırılması ve Taşıdıkları Tehlikeler
9. Kaba Denizli Havada Güvenlik Demirlerini Kullanma ve Emniyet Tedbirlerini Alma
10. Elektrikli Ocakların, Gaz Ocaklarının, Fırınların ve Mikrovay Fırınların ve Mutfakta Sabit Kurulmuş Olan Diğer Elektrikli Cihazların Kullanımında Uyulması Gereken Emniyet Kuralları
11. HMSO Tarafından Yayınlanmış Olan Ve Aşçılara Uygulanabilen “Code Of Safe Working Practices For Merchant Seaman” (Ticari Gemilerde Çalışan Gemiadamları İçin Emniyetli Çalışma Uygulamaları Kodu) İçeriği

B. MİKTARLARIN VE PORSİYONLARIN HESAPLANMASI

1. Besin Grupları Bilgisi
2. Ürünlerin Kalitesini Kontrolü
3. Porsiyonlar
4. Ev Yapımı Ürünlerle Fabrikasyon Yapım Ürünler Arasındaki Farklar

C. GIDA ZEHİRLENMESİNİN NEDENLERİ

1. Yemeklerin Çok Önceden Hazırlanması
2. Buzdolabına Koymadan Önce Yemeklerin Çok Ağır Şekilde Soğutulması
3. Tekrar Isıtılan Yemeklerin Zararlı Bakterilerin Ölmesine Yetecek Dereceye Kadar Isıtılmaması
4. Bozulmuş / Bulaşmış Pişmiş Yemekleri Kullanma
5. Az /Yetersiz Pişirme (Çiğ Kalması)
6. Donmuş Eti Yeterli Süreyle Çözülmesini Beklememe
7. Çiğ Gıdadan Pişmiş Gıdaya Bulaşma Olması
8. Sıcak Gıdayı 63° nin Altında Muhafaza Etme

2. GÜN

A. DENİZ ÇEVRESİNİN KİRLETİLMESİNİ ÖNLEME, TEDBİR ALMA VE ÇEVRESEL SORUMLULUKLAR

1. Özellikle Plastikler, Cam, Teneke Variller ve Diğer Biyolojik Olarak Çürümeyen Malzemelerin Çöp Olarak Atılmasıyla İlgili Uluslararası Çöp Atma Kuralları
2. Çöp Yakıcıların(İncinerators), Sıkıştırıcıların (Compacters) ve Parçalayıcı Makinelerin Sadece Ehil Kişiler Tarafından Çalıştırılıp Kullanılması
3. Çöp Yönetim Planı ve Çöp Kayıt Defteri

B. KİŞİSEL HİJYEN KİŞİSEL İHTİYAÇLAR VE KİŞİSEL UYGUNLUK

1. Kişisel Temizlik
2. Çalışma Elbisesi ve Koruyucu Ekipmanın Bakımlarını Yapmak
3. Yeterli Uyku
4. Aşırı Alkol Tüketiminden Kaçınma ve Uyuşturucu Kullanımından Kaçınma
5. Küçük Kesikler ve Çizikler Dâhil, Her Hangi Bir Yaralanma Bakımları
6. İş ve İklim İçin En Uygun Kıyafetleri
7. Kişisel Hijyenin Nedenleri ve Gıda Zehirlenmesine Yol Açan İnsanlar Tarafından Taşınan Organizmalar
8. Hazırlanan Yiyeceklerin Miktarlarına ve Tabiatlarına Bağlı Olarak Lavabolar, El Temizleme ve Kurutma Olanakları
9. Mutfığa Girmeden Önce ve Bir Gıdayı Ellemeden Önce Ellerin Düzenli Olarak Yıkınması Gerekliliği
10. Herhangi Bir Çiğ Gıdayı Elledikten Sonra Ellerin Yıkınması Gerekliliği
11. WC'ye Gittikten Sonra Ellerin Yıkınması Gerekliliği
12. Doğrudan Gıdayı Elle Tutmak Yerine, Uygun Olduğunda Maşa ve Tutucu Aletler Kullanılması.
13. Kesikler, Çizikler ve Sivillceler Daima Su Geçirmez Şekilde Kapalı Tutulması
14. Koruyucu Elbiselerin Her Zaman Temiz Olması
15. Mutfak Çalışanlarının İshal, Kusma Ve Diğer Herhangi Bir Gıda Zehirlenmesi Bulgusu Göstermeleri Durumundan Çalışmamaları Gerektiğinin Bilinmesi
16. Kesikler, Çıbanlar ve Grip, Nezle Gibi Solunum Yolu Enfeksiyonlarında Mutfak Personelinin Geçici Olarak Çalışmaması

3. GÜN

A. GIDA EMNİYETİ

1. Çiğ Gıdaların Pişmişlerden Uzak Tutulması Kuralı
2. Çiğ Etin Hazırlanmasında Kullanılan Aletler
3. Eğer Yer Darlığı Nedeniyle Ayrı Yerler Kullanılamazsa O Zaman Bu Yerler Çiğ Gıda ve Pişirme Gerektirmeyen Gıdalar Arasında Temizlenmeli ve Dezenfekte Edilmesi.
4. Çiğ Gıdanın Daima Pişmiş Gıdanın Altında Tutulması ve Dolayısıyla Pişmişin Üzerine Damlamaması Gerektiği Kuralının Bilinmesi
5. Soğuk Hava Depolarındaki, Donma Odalarındaki ve Geçici Odalardaki Isı Dereceleri Bilinmesi
6. Sıcaklıklar Gözetim Altında Olmalı ve Her Hangi Bir Problem Oluşunca Vardiya Zabiti Çağırılması
7. Soğuk Hava Depolarına Girmeden Önce Alınacak Tedbirlerin Bilinmesi
8. Soğuk Hava Depolarında Kilitli Kalma Alarmının Olduğu Bilinmeli ve Bunlar Periyodik Olarak Test Edilmesi
9. Gıdayla Temas Edecek Her Malzeme Kullanımdan Önce Yıkınmış, Temizlenmiş ve Dezenfekte Edilmesi
10. Bulaşık Makinelerinin Kullandıkları Yüksek Isı Dereceli Çalkalama Suyu Dolayısıyla Dezenfeksiyon
11. Eğer Bulaşık Makinesi Kullanılmazsa, Tüm Malzemeler Yıkandıktan Sonra Sıcak Sudan Geçirilmesi
12. Lavabolarda Bulaşık Yıkarken Kırık Cam, Porselen, Bardak ve Tabaklara Dikkat Etmek Gereği
13. Temiz ve Düzenli Tutmanın Böcekleri Önlediğinin Bilinmesi
14. Gıdaların Evcil Hayvanların İdrarı, Dışkısı, Kılırları, Isırığı İle Bulaşıp Bozulabileceğinin Bilinmesi

4. GÜN

A. YEMEKLİK MALZEMELER VE STOK KONTROLÜ

1. Stoktaki Kumanyanın Rotasyonlu Olarak Harcanması ve Tüketim Tarihlerine Göre En İyi Şekilde Bunun Ayarlanması (Depoya İlk Girenin En Önce Harcanması)
2. Çabuk Bozulan Ürünler Son Tüketim Tarihleri Gelmeden Tüketilebilecek Miktarlarda Ismarlanmalı, Zamanında Tüketilemeyecek Kadar Alınmaması
3. Çabuk Bozulan (Kısa Ömürlü) Gıdalar ve Donmuş Gıdalar Gemiye Teslim Alınırken Bulaşıklık, Bozukluk, Çürüklük ve Defrost Olup Olmadığı Konusunda İyice Kontrol Edilmesi
4. Kısa Ömürlü Gıda Ürünleri Gemide Taze Kaldıklarından ve Her Hangi Bir Bozulma Olmadığından Emin Olmak İçin Günlük Olarak Kontrol Deneyilmesi
5. Düşünülen Sefer İçin Gemide – Konserve Gıdalar Dâhil, Yeterli Gıda Bulduğundan Emin Olunması
6. Konserve (Teneke Kutuda) Gıdalar Gemiye Alınırken ve de Sefer Esnasında Paslanma ve Kapak Şişliği Açısından Kontrol Edilmesi
7. Bütçe Hakkında Bilgi Sahibi Olmak ve Bu Bütçe İçerisinde Kalıp Besleyici Yemekler Yapabilmesi

B. GEMİ MUTFAĞI İÇİN DENGELİ MENÜ OLUŞTURULMASI

1. Bütçe Hesabı
2. Gıdaların Tekrar Kullanımı (İsrafı Önleme)
3. Gıdaların Besin Değerleri
4. Çeşitli Menüler

C. MİKTARLARIN VE PORSİYONLARIN HESAPLANMASI

1. Besin grupları
2. Ürünlerin Kalite Kontrolü
3. Porsiyonlar
4. Ev Yapımı Ürünlerle Fabrikasyon Yapım Ürünleri Arasındaki Farklar

D. MENÜ TABAKLARI HAKKINDA TAM BİLGİ

1. Temel Gıda Sosları
2. Et Hazırlama
3. Balık Hazırlama
4. Çorbalar, Başlangıçlar, Ana Yemekler ve Tatlılar
5. Ekmek ve Pastalar
6. Muhtelif Gıda Kombinasyonları

E. ÇOK KÜLTÜRLÜLÜK VE DİNSEL FARKINDALIK

1. Dini ve Kültürel Farklılıklara Dayanan Beslenme ve Gıda Farklılıklarını Bilmek (Örneğin: Helal Yemek Hazırlanması)
2. Bazı Denizcilerin Belirli Bazı Tip Etleri Yemediklerini Bilmek (Örneğin Sığır veya Domuz Eti) veya Vejetaryen Olduklarını Bilmek ve Bu Yemekleri Ayı Tutmak

5. GÜN

A. ÇEŞİTLİ YEMEKLERİ PİŞİRME

1. Pirzola, Sosis, Biftek, Parça Et, Haşlamalar, Kızartma ve Rostolar ve Benzeri Et Yemekleri
2. Kemikli ve Kemiksiz Tavuk ve Hindi
3. Değişik Tipte Çorbalar
4. Kızartma, Fırında ve Izgarada Balık
5. Yumurta Dâhil, Kahvaltılar ve Değişik Malzemelerle Yapılan Omletler
6. Salata ve Taze veya Dondurulmuş ve Değişik Tipte Konserve Ürünleri Kullanarak Soğuk Yemek Hazırlama
7. Yemek Pişirilemeyecek Kadar Kaba Deniz Olduğunda Besleyici ve Doyurucu Soğuk Yemekler Hazırlama
8. Değişik Tipte Unlardan Ekmek ve Börekler Yapma
9. Hamur Tatlıları Yapımı
10. Tatlılar (Yemek Üstüne)
11. Hem Sıcak ve hem de Soğuk Tatlı Yapma
12. Taze, Donmuş ve Konserve Ürünlerden Yemek Üstüne Tatlılar Hazırlama
13. Taze Kumanya Bittiğinde De Besleyici Yemekler Yapma
14. Buzdolabının Bozulması Gibi, Donmuş Gıdaların Azaldığı/Bittiği Durumlarda Yemek Yapma

B. EKMEK VE PASTA, HAMUR İŞLERİ HAZIRLANMASI

1. Taze Maya ile Çalışma
2. Kuru Maya ile Çalışma
3. Tuz Miktarını Ayarlama
4. Ekmeğin Kabarmasının Kontrolü
5. Beyaz ve Esmer Ekmek
6. Mayalar
7. Donmuş Milföy Hamuruyla Çalışma
8. Temel Kek Hazırlama İşlemleri

C. İKMAL YAPILAN YİYECEK MALZEMELERİNİN İNGİLİZCE ANLAMLARI

11. ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME İLE İLGİLİ ESASLAR

Kurs bitiminde Gemiadamı Yetiştirme Kursları Yönetmeliği'nin ilgili maddelerine göre sınav yapılır. Sınav değerlendirilmesi aşağıda belirtilen puanlama esaslarına göre yapılır. Sınav sonucunda başarılı olanlara Kurs Başarı Belgesi verilir. Aşağıda yer alan tabloya göre 60 ve üzeri alanlar başarılı olarak değerlendirilir.

Puan	Not	Derece
0 -59	D	Başarısız
60-74	C	Orta
75-89	B	İyi
90-100	A	Pekiyi

12. PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ

- a) Ders Notları
- b) Kaynak Kitaplar
 - 1) STCW 78 Sözleşmesi

- 2) Uluslararası Denizcilik Çalışma Sözleşmesi (MLC 2006)
 - 3) MEGEP: Yiyecek içecek hizmetleri, besin grupları, 541GI0003, Ankara 2011 MEB.
 - 4) MEGEP: Yiyecek içecek hizmetleri, besin öğeleri – 1, 541GI0001, Ankara 2011 MEB.
 - 5) MEGEP: Yiyecek içecek hizmetleri, besin öğeleri – 2, 541GI0002, Ankara 2011 MEB.
 - 6) MEGEP: Yiyecek içecek hizmetleri, bulaşık yıkama ve çöp atımı, 814EH0006,
 - 7) MEGEP: Mesleki gelişim, çevre koruma, 850CK0001, Ankara 2011
 - 8) MARPOL 73/78 Uluslararası Deniz Kirliliğini Önleme Sözleşmesi (Ek-5)
 - 9) World Health Organization, International Health Regulations, Guide to Ship Sanitation, Third Edition, Version 10
 - 10) MEGEP: Yiyecek içecek hizmetleri, yumurta pişirme, 811ORK030, Ankara,
 - 11) MEGEP: Yiyecek içecek hizmetleri, Türk mutfağına özgü komposto ve hoşaf lar, 811ORK058.
 - 12) MEGEP: Yiyecek-İçecek hizmetleri, etlerin hazırlanması, 811ORK042, Ankara,
 - 13) MEGEP: Yiyecek içecek hizmetleri, çorbaların servisi, 811ORK097, Ankara,
 - 14) MEGEP: Yiyecek içecek hizmetleri, balıklar ve su ürünleri, 811ORK046, Ankara,
 - 15) MEGEP: Yiyecek içecek hizmetleri, hijyen sanitasyon,
 - 16) Yiyecek içecek hizmetleri, soslar-ı (beşamel sos, soğuk tereyağı ve domates sosları)
 - 17) Yiyecek içecek hizmetleri, fond ve temel çorbalar, 811ORK029 Ankara,
- c) Diğer Araç Gereçler: Gemi adamları Eğitim ve Sınav Yönergesi'nde belirtilen Gemi Aşçısı eğitimlerinde bulundurulması gereken asgari araç gereç ve donanım.
- d) Bilgisayar, slayt, şekil, resim, grafik, şema vs...