

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

Sayı	38	Konu: Yat Mutfağı Personeli Yetiştirme Kurs Programı
Tarih	30/11/2020	
Kurulda Gör. Tarihi	17/11/2020	
Önceki Kararın Tarih ve Sayısı	10/06/2008-141	

Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğünün 05/10/2020 tarihli ve 10058203-101.04-E.14120766 sayılı yazısı üzerine Kurulumuzda görüşülen Yat Mutfağı Personeli Yetiştirme Kurs Programı'nın ekli örneğine göre kabulü,

Kurulumuzun 10/06/2008 tarihli ve 141 sayılı karar ekinde yer alan İleri Seviye Yat Mutfak Personeli Eğitimi 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 SÜRMEİ
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	:
PROGRAMIN KREDİSİ	:
PROGRAMIN ADI	: Yat Mutfağı Personeli Yetiştirme Kurs Programı
PROGRAMIN DAYANAĞI	: Bu kurs programının hazırlanmasında 5580 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu, Özel Öğretim Kurumları Yönetmeliği, Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 05.10.2018 tarihli ve 130 sayılı kararı ile onaylanan Özel Kurslar Çerçeve Programı esas alınmıştır.

PROGRAMIN KAYIT KABUL ŞARTLARI

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

PROGRAMIN AMAÇLARI

Bu kurs programını başarı ile tamamlayan kursiyerlerin

1. Yatlarla ilgili genel bilgileri ve denizcilik terminolojisini kavramaları,
2. Yat mutfağı ile ilgili genel bilgileri kavramaları,
3. Temel mutfak uygulamalarını yapmaları,
4. Yapılacak iş için gerekli ön hazırlıkları yapmaları,
5. Farklı ülkelere ait kahvaltılar hazırlamaları,
6. Çeşitli salatalar hazırlamaları,
7. Çiğ gıda, vejetaryen ve vegan reçeteleri hazırlamaları,
8. Ana yemek reçeteleri hazırlamaları,
9. Çeşitli pilavlar hazırlamaları,
10. Çeşitli makarnalar hazırlamaları,
11. Çeşitli tatlı ve pastalar hazırlamaları,
12. Çeşitli ekmekler ve hamur işi ürünler hazırlamaları amaçlanmaktadır.

PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

1. Bu kurs programı profesyonel yat mutfağı personeli olmak isteyen bireylerin gerekli mesleki bilgi, beceri ve tutumları kazanmasını sağlamak, bu alanda ülkemizde verilen eğitimlerin değişen ihtiyaçlar ve ortaya çıkan yeni eğilimler doğrultusunda niteliğini artırmak ve toplumun gastronomi alanında daha güvenilir hizmete kavuşmasını sağlamak amacıyla hazırlanmıştır.
2. Program içeriğinde yer alan konular sektörün ihtiyaçlarından, ülkemizdeki ve dünyadaki yeni uygulamalardan, alan uzmanlarının görüşlerinden yararlanılarak belirlenmiş ve anlamlı bir bütün oluşturacak şekilde düzenlenmiştir. Ayrıca içerik düzenlemesinde hedeflere uygunluk, yararlılık, aşamalılık, bilimsellik ve güncellik gibi ilkeler göz önünde bulundurulmuştur.
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 grup çalışması, bireysel çalışma, gösterip yaptırma ve gösteri gibi öğretim yöntem ve tekniklerinden yararlanılacaktır. Ayrıca konuların işlenişinde basitten karmaşığa, bilinenen bilinmeyene ve somuttan soyuta gibi öğrenme ilkeleri dikkate alınacaktır.
4. Program süresince gerekli görülen durumlarda yat mutfağı alanında uzman kişiler sınıfa davet edilerek onların deneyimlerinden, düşüncelerinden ve örnek uygulamalarından yararlanılabilir.
5. Öğrenmedeki bireysel farklılıklar dikkate alınarak kursiyerler için ek çalışmalar yapılabilir veya 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 çeşitli dokümanlardan yararlanılacaktır.
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 yapılacak sınavlar ile kursiyerlerin programın amaçlarına ulaşma düzeyleri ölçülecek ve başarılı olan kursiyerlere Özel Öğretim Kurumları Mevzuatı çerçevesinde 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 eğitici olarak görev alabilir.

PROGRAMIN SÜRESİ

Teorik Eğitim Süresi	: 43 ders saati
Uygulamalı Eğitim Süresi	: 48 ders saati
Toplam Süre	: 91 ders saati

PROGRAMIN ÜNİTE/KONU, KAZANIM VE SÜRE DAĞILIMI

YAT MUTFAĞI PERSONELİ YETİŞTİRME KURS PROGRAMI ÜNİTE/KONU, KAZANIM VE SÜRE TABLOSU		
ÜNİTE/KONU	KAZANIM VE AÇIKLAMALARI	SÜRE
A. YATLARLA İLGİLİ GENEL BİLGİLER VE DENİZCİLİK TERMİNOLOJİSİ 1. Yat Çeşitleri 2. Yatların Bölümleri 3. Denizcilik Terminolojisi 4. Yat Personelinin Yaşam Alanları	<p>1. Yat çeşitlerini özelliklerine göre ayırt eder. (<i>Süper yat, yelkenli yat, motor yat, özel kullanımlı yatlar, kiralanan yatlar, yatların kruvaziyer gemiden farkları ve teknik özellikleri üzerinde durulur.</i>)</p> <p>2. Yatların bölümlerini tanıır.</p> <p>3. Denizcilikte kullanılan terminolojiyi açıklar. (<i>İskele, sancak, alarga, almanak, ana yelken, arma, bağ, bağlama, usturmaça, çapa, balon yelken, demir almak, demir atmak, halat, ırgat, palamar, küpeşte, longoz, makine dairesi, manga, hava kaldı, meteoroloji, orsa, pala, pruva, pupa terimleri üzerinde durulur.</i>)</p> <p>4. Yat personelinin yaşam alanlarının özelliklerini açıklar. (<i>Tüm mürettebat ve şeflerin uydukları kabinler, yemek yedikleri alanlar, çamaşır odaları, birlikte zaman geçirilen ortak alanlar tanıtılır.</i>)</p>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 8 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: -</p>

<p>B. YAT MUTFAĞI İLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER</p> <ol style="list-style-type: none">1. Yat Şefinin Görev Tanımı2. Yat Ekiplerinin Yapısı ve Komuta Zinciri3. Yat Mutfağı Yönetimi4. Yatlardaki Çalışma Alanları ve Koşulları5. Yat Mutfağı Personeli Çalışma Alanları ve Koşulları6. Seyir Hâlinde Güvenli Çalışma7. Çalışma Saatleri8. Tedarik Planlama9. Yatlarda Depolama10. Ekip İçin Yemek Pişirme11. Atık Yönetmeliği	<ol style="list-style-type: none">1. Yat şefinin görev tanımını yapar.2. Yat ekiplerinin yapısını ve komuta zincirini açıklar.3. Yat mutfağı yönetimine ilişkin bilgileri açıklar. <i>(Yat mutfağı hiyerarşisi, yönetim süreçleri ve kuralları üzerinde durulur.)</i>4. Yat mutfağı personelinin çalışma alanlarını ve çalışma koşullarını açıklar. <i>(Konuklu ve konuksuz hâllerdeki çalışma alanları açıklanır.)</i>5. Seyir hâlinde güvenli yemek pişirmede dikkat edilecek hususları açıklar. <i>(Bıçakların sabit yerde tutulması, çekmecelerin kilitli olması, ağır ekipmanın taşınmaması, sıvı ürün pişirmede sabitleyicilerin kullanılması gerektiği vurgulanır.)</i>6. Yatlardaki çalışma saatleri ile ilgili bilgileri açıklar. <i>(Sabah uyanma, işe başlama, ekip ve konukların yemek saatleri konusunda bilgi verilir.)</i>7. Yatlardaki çalışma saatleri ile ilgili haklarının farkına varır. <i>(Dünya Denizcilik Örgütü kuralları gereği personelin günde minimum 10 saat dinlenme hakkı olduğu açıklanır.)</i>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 9 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: -</p>
--	--	--

8. Tedarik planlama ve koruma işlemlerinde dikkat edilmesi gereken hususları açıklar.

(Uzun seyirlerde ve okyanus geçişlerinde yatta bulunan kişi sayısına göre tedarik planlaması ve koruma işlemlerinin yapılması gerektiği, en sık seyir yapılan kıyılarda nasıl tedarik yapılması gerektiği, tedarik şirketleri ile çalışma koşulları ve uluslararası sularda teslimat yöntemleri üzerinde durulur.)

9. Yatlarda depolama yöntemlerini açıklar.

10. Ekip için yemek pişirme ile ilgili bilgileri açıklar.

11. Atık Yönetmeliği ile ilgili bilgileri açıklar.

[Uluslararası Gemi Kaynaklı Deniz Kirliliği Sözleşmesi'ne (MARPOL) göre denizlerde özel alanlar hariç gemilerden sadece kıyıdan 12 mil uzaklaşıldığında yemek ve diğer atıkların atılabileceği vurgulanır.]

<p>C. TEMEL MUTFAK UYGULAMALARI VE ÖN HAZIRLIKLAR</p> <ol style="list-style-type: none">1. İş Sağlığı ve Güvenliği2. Gıda Güvenliği3. Hijyen ve Sanitasyon Kuralları4. Menü Planlaması5. Dinî ve Kültürel Yeme İçme Kuralları6. Servis	<ol style="list-style-type: none">1. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun çalışır.2. Çalıştığı ortamda gıda güvenliği için gerekli önlemleri alır.3. Çalıştığı ortamda hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular.4. Yatlarda kullanılacak menünün içeriğini planlar.5. Menülere uygun şekilde ekipman kontrolü yapar.6. Acil durumlar için dondurulmuş gıda hazırlığı yapar.7. Farklı din ve kültürlerin yeme içme kurallarını açıklar. <i>(Helal gıda, İslami yeme içme kuralları, Kaşerut-Yahudi yeme içme kuralları, Budist yeme içme kuralları, Hindu yeme içme kuralları üzerinde durulur.)</i>8. Yaptığı çalışmalarda misafirlerin farklı dinî ve kültürel hassasiyetlerine uygun hareket eder. <i>(İnançları veya yaşam tarzı gereği farklı yiyecek ve içeceklere ilişkin hassasiyeti olan misafirlerin bu hassasiyetlerine saygı duyulması gerektiği, misafirlerin istemedikleri malzemelerin sipariş ettikleri yiyecek ve içeceklerde kesinlikle kullanılmaması gerektiği, farklı et türlerinin aynı kaptaki veya yağda pişirilmemesi gerektiği vurgulanır.)</i>9. Usulüne uygun şekilde servis yapar.	<p>Teorik Eğitim Süresi: 2 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 5 Saat</p>
--	---	---

<p>D. KAHVALTILAR</p> <ol style="list-style-type: none">1. Kahvaltı Çeşitleri ile İlgili Temel Bilgiler2. Kahvaltı ve Brunch (Geç Kahvaltı) Uygulamaları	<ol style="list-style-type: none">1. Ülkelerin kahvaltı çeşitlerini ve ürünlerini tanır. <i>(Türk, Amerikan, İtalyan, Fransız, İspanyol, Meksika ve Rus kahvaltı alışkanlıkları ve bunlarda kullanılan ürünler tanıtılır.)</i>2. Farklı kahvaltı uygulamaları yapar. <i>[Croque madame, croque monsieur, smoothie bowl çeşitleri, Fransız tost (French toast), yeşil çaylı pancake, Fransız omleti, çırpılmış yumurta (scrambled eggs), İspanyol omleti, eggs Benedict ve menemen hazırlaması beklenir.]</i>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 4 Saat</p>
<p>E. SALATALAR</p> <ol style="list-style-type: none">1. Salata Çeşitleri ile İlgili Temel Bilgiler2. Salata Sosları3. Salata Uygulamaları	<ol style="list-style-type: none">1. Salata çeşitlerini tanır. <i>(Sebze, et ve tavuk salataları, deniz ürünleri ile yapılan salatalar, meyve kullanılan salatalar, son zamanlarda popüler olan ürünlerle yapılan salatalar tanıtılır.)</i>2. Salata yapımı ile ilgili temel bilgileri açıklar. <i>(Yeşilliklerin seçimi, temizliği, yıkanması ve saklama koşulları; diğer salata malzemelerinin yıkanması, saklama koşulları, kesimde kullanılacak bıçaklar ve kesim teknikleri üzerinde durulur.)</i>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 2 Saat</p>

	<p>3. Dünyada yaygın şekilde kullanılan temel salata soslarını tanır. <i>(Vinegret soslar ve mayonez bazlı salata sosları tanıtılır.)</i></p> <p>4. Salata yapımında dikkat edilecek hususları açıklar. <i>(Yeşilliklere bıçak değmemesi, fesleğenin kesilmemesi, sosların sunum esnasında kullanılması, yeşilliklerin bekletilmemesi gerektiği açıklanır.)</i></p> <p>5. Çeşitli salata uygulamaları yapar. <i>[Keçi peynirli ve otlu yeşil salata, tavuklu Sezar salata (Ceasar's salad) ve ton balıklı yeşil salata hazırlaması beklenir.]</i></p>	<p>Uygulamalı Eğitim</p> <p>Süresi: 2 Saat</p>
<p>F. ÇİĞ GIDA (RAW FOOD), VEJETARYEN VE VEGAN MUTFAĞI</p> <p>1. Raw food, Vejetaryen ve Vegan Mutfağı ile İlgili Temel Bilgiler</p> <p>2. Vejetaryen ve Vegan Mutfağında Pişirme Usulleri</p> <p>3. Vejetaryen Reçeteler</p>	<p>1. Raw food, vejetaryen ve vegan mutfağı ile ilgili temel bilgileri açıklar. <i>(Vegan ve vejeteryan mutfağı arasındaki temel farklar, bu mutfaklarda tüketilen besinler, hayvansal ürün kullanmadan yemek yapımı, müşteriye sorulmadan kullanılmaması gereken gıdalar ve çiğ gıda ürünleri tanıtılır.)</i></p>	<p>Teorik Eğitim</p> <p>Süresi: 2 Saat</p>

<p>4. Vegan Reçeteler</p> <p>5. Raw Food (Çiğ Gıda) Reçeteleri</p>	<p>2. Vejetaryen ve vegan mutfağında pişirme usullerini açıklar. <i>(Yemeklerde soya yağı ve fındık yağı kullanımı, yumurtasız ve sütsüz atıştırmalıklara doğru kıvamın verilmesinde dikkat edilecek hususlar üzerinde durulur.)</i></p> <p>3. Çeşitli vejetaryen reçeteleri uygular. <i>(İstiridye mantarlı bean burger, tahinli ve yoğurt soslu falafel, sote sebze dolgulu buharda pişmiş gyoza hazırlaması beklenir.)</i></p> <p>4. Çeşitli vegan reçeteleri uygular. <i>(Bakliyat ve meyveli vegan salata, vegan karnabahar kuskuslu salata ve fırınlanmış sebze köftesi hazırlaması beklenir.)</i></p> <p>5. Çeşitli çiğ gıda reçeteleri uygular. <i>(Raw sushi, pancar ravioli, raw cheesecake ve domates gaspaccio hazırlaması beklenir.)</i></p>	<p>Uygulamalı Eğitim</p> <p>Süresi:</p> <p>8 Saat</p>
<p>G. ANA YEMEKLER</p> <p>1. Ana Yemek Pişirme Teknikleri ile İlgili Temel Bilgiler</p> <p>2. Ana Yemek Uygulamaları</p>	<p>1. Ana yemek pişirme teknikleri ile ilgili temel bilgileri açıklar. <i>(Malzemeleri pişirme sırası, gıdaları pişirmede uygun derece aralıkları, ızgara tekniği, haşlama, derin yağda kızartma ve tavada pişirme ile ilgili bilgiler üzerinde durulur.)</i></p>	<p>Teorik Eğitim</p> <p>Süresi:</p> <p>2 Saat</p>

31

	<p>2. Çeşitli ana yemek reçeteleri uygular. (<i>Somon fileto, somon tartar, ızgara bonfile, ızgara köfte, hardallı patates ile tavuk şinitzel ve cheeseburger hazırlaması beklenir.</i>)</p>	<p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 9 Saat</p>
<p>H. PİLAVLAR</p> <p>1. Pirinçler ve Bulgurlar 2. Pirinç Pişirme Teknikleri ile İlgili Temel Bilgiler 3. Çeşitli Pilav Uygulamaları</p>	<p>1. Pirinç ve bulgur çeşitlerini tanır. 2. Pirinç ve bulgur pişirme teknikleri ile ilgili temel bilgileri açıklar. (<i>Pirinç ve bulguru bekletme süreleri, zeytinyağlı veya tereyağlı pişirme teknikleri, yüksek ısıda soteleme, buharda pişirme, kavurma ve haşlama teknikleri üzerinde durulur.</i>) 3. Çeşitli pilav reçeteleri uygular. (<i>Pirinç ve bulgur pişirme tekniklerini kullanarak patlıcanlı pilav, Türk pilavı, paella, mantarlı risotto ve zencefilli, sarımsaklı, kızarmış Çin pilavı hazırlaması beklenir.</i>)</p>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 2 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 4 Saat</p>
<p>İ. MAKARNALAR</p> <p>1. Makarnalar ile İlgili Temel Bilgiler 2. Makarna Uygulamaları</p>	<p>1. Makarnalarla ilgili temel bilgileri açıklar. (<i>Taze makarna hamuru hazırlama, uzun makarna ve dolgulu makarna hazırlama, makarna pişirme süreleri ve soslarla ilgili bilgiler üzerinde durulur.</i>)</p>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 2 Saat</p>

	<p>2. Çeşitli makarna reçeteleri uygular. (İtalyan mutfağından el yapımı ragu bolonese, tortelli d'erbette, tagliatelle al ragu, lasagna ala bolonese ve ravioli del plin hazırlaması beklenir.)</p>	<p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 4 Saat</p>
<p>J. TATLI VE PASTA ÇEŞİTLERİ</p> <p>1. Kurabiye, Kek ve Tart ile İlgili Temel Bilgiler</p> <p>2. Kurabiye Hamuru Hazırlama</p> <p>3. Kurabiye Uygulamaları</p> <p>4. Kek Hamuru Hazırlama</p> <p>5. Kek Uygulamaları</p> <p>6. Tart Hamuru Hazırlama</p> <p>7. Tart Uygulamaları</p> <p>8. En Çok Bilinen ve Sevilen Tatlı Çeşitleri</p> <p>9. Pasta Yapımı ile İlgili Temel Bilgiler</p> <p>10. Pasta Uygulamaları</p>	<p>1. Kurabiye, kek ve tart ile ilgili temel bilgileri açıklar. (Kurabiye, kek, ve tart çeşitleri, creaming, foaming ve rubbing teknikleri ile ilgili bilgiler üzerinde durulur.)</p> <p>2. Kurabiye hamuru hazırlar. (Creaming ve rubbing tekniklerini uygulaması beklenir.)</p> <p>3. Çeşitli kurabiyeler hazırlar. (Temel sable kurabiye, chocolate chips kurabiye ve portakallı kurabiye hazırlaması beklenir.)</p> <p>4. Kek hamuru hazırlar.</p> <p>5. Çeşitli kekler hazırlar. [Genoise (vanilyalı kek) ve kakaolu kek hazırlaması beklenir.]</p> <p>6. Tart hamuru hazırlar. (Rubbing tekniğini uygulaması beklenir.)</p>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 5 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 7 Saat</p>

31

	<p>7. Çeşitli tartlar hazırlar. <i>(Meyveli tart, crumble tart, çikolatalı frambuazlı tart, peynirli kiş, portakallı/limonlu curd tart)</i></p> <p>8. En çok bilinen ve sevilen tatlı çeşitlerini tanır.</p> <p>9. En çok bilinen ve sevilen tatlı çeşitlerini hazırlar. <i>(Tiramisu, panna cotta, profiterol, revani ve lokma tatlısı hazırlaması beklenir.)</i></p> <p>10. Pasta ile ilgili temel bilgileri açıklar. <i>(Pasta keki, pasta kreması hazırlama, pasta sıvama, pasta kapama ile ilgili bilgiler üzerinde durulur.)</i></p> <p>11. Çeşitli pastalar hazırlar. <i>(Çikolatalı pasta, rulo pasta, meyveli pasta hazırlaması beklenir.)</i></p>	
<p>K. EKMEKLER VE HAMUR İŞİ ÜRÜNLERİ</p> <p>1. Ekmekler ve Hamur İş Ürünler ile İlgili Temel Bilgiler</p> <p>2. Ekmek Çeşitleri</p> <p>3. Ekmek Uygulamaları</p>	<p>1. Ekmekler ve hamur işi ürünler ile ilgili temel bilgileri açıklar. <i>(Un çeşitleri, maya çeşitleri, hamuru işleme, hamuru şekillendirme, mayalama süreci, pişirme süreleri ile ilgili bilgiler üzerinde durulur.)</i></p> <p>2. Ekmek çeşitlerini ayırt eder.</p>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 8 Saat</p>

4. Hamur İŖi Uygulamaları	<p>3. eŖitli ekmekler hazırlar. <i>(Fransız brioche ve İtalyan foccaccia ekmeği hazırlaması beklenir.)</i></p> <p>4. Hamur iŖi yiyeceklerde kullanılan malzemeleri tanır.</p> <p>5. eŖitli hamur iŖi ürünler hazırlar. <i>(Mantı, peynirli pide, açma ve su böreği hazırlaması beklenir.)</i></p>	Uygulamalı Eğitim Süresi: 5 Saat
TOPLAM KURS SÜRESİ (Saat):		91 Ders Saati

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

Program sonunda Özel Öğretim Kurumları Mevzuatı çerçevesinde teorik ve uygulamalı sınav yapılır. Yapılacak teorik sınavda 100 üzerinden 50 puan ve üzeri alan kursiyerler uygulamalı sınava girmeye hak kazanır. Uygulamalı sınavda da 100 üzerinden 50 ve üzeri puan 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 düzenlenir.

PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ GEREÇLERİ

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| 1. Projeksiyon cihazı | 21. Spatula |
| 2. Slayt | 22. Su spreyi |
| 3. Video | 23. Kesme tahtası |
| 4. Şema | 24. Merdane |
| 5. Kitap ve dergiler | 25. Termometre |
| 6. Görseller | 26. Servis tabakları |
| 7. Masaüstü veya dizüstü bilgisayar | 27. Kaşık, çatal, bıçak |
| 8. Masa, tezgâh, sandalye | 28. Ölçme kabı |
| 9. Servis arabası | 29. Temiz su sebili |
| 10. Ders kitabı | 30. Taş fırın |
| 11. Stant mikseri | 31. Konveksiyonel fırın |
| 12. Stant mikseri aparatları | 32. Ocak |
| 13. Süzgeç | 33. Tava |
| 14. Şef bıçakları | 34. Tepsi |
| 15. Ekmek bıçakları | 35. Mermer |
| 16. Jilet | 36. Kesme tahtası |
| 17. Kürek | 37. Kazıyıcı |
| 18. Amerikan bezi veya keten bez | 38. Streç film |
| 19. Ekmek fırçası | 39. Çeşitli kalıplar |
| 20. Hassas terazi | 40. Kesiciler |