**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**

**AŞÇILIK DALI**

**USTALIK DERS ÇİZELGESİ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ALAN ORTAK DERSLERİ** | BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN |
| AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK |
| **DAL DERSLERİ** | TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ |
| SERVİS HAZIRLIKLARI |
| MUTFAK UYGULAMALARI |
| AÇIK BÜFE |
| TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ |
| HAMUR ÜRÜNLERİ |
| TATLI YAPIM TEKNİKLERİ |

**BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN**

Beslenme İlkeleri ve Hijyen dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **İş Sağlığı ve Güvenliği**
2. **Kişisel Hijyen**
3. **Hijyen ve Sanitasyon**
4. **Mutfak Üniteleri**
5. **Besin Ögeleri**
6. **Besin Grupları**

**1-İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/ Öğrenciye iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili temel kurallara göre gerekli tedbirler almaya yönelik bilgi ve beceri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* İş sağlığı ve güvenliği
* Meslek hastalıkları ve korunma yöntemleri
* İş yerinde oluşabilecek iş kazaları

İş sağlığı ve güvenliği, çalışanların yasal hak ve sorumlulukları ile iş kazalarından doğabilecek hukuki sonuçları açıklar. Meslek hastalıkları ve korunma yöntemlerini açıklar. İş yerinde oluşabilecek iş kazalarına karşı gerekli tedbirleri alır.

**2-** **KİŞİSEL HİJYEN**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; kişisel bakım yapma, iş kıyafetini giyme ve vücut mekaniklerine uygun hareket etmeye yönelik bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Kişisel Bakım
* İş Kıyafetlerini Giyme
* Vücut Mekaniklerine Uygun Hareketler

Hijyen kurallarına uyarak kişisel bakım yapar. Yapacağı işe uygun farklı iş kıyafetleri giyer. Sağlığını korumak için hizmet sunarken vücut mekaniklerine uygun hareket eder.

**3-** **HİJYEN VE SANİTASYON**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye hijyen ve sanitasyon kuralları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Mevzuat Ve Sistemleri
* Gıda Hijyeni
* Çalışma Ortamı Hijyeni
* Ekipman Hijyeni

Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre hijyen ve sanitasyon kurallarını açıklar. Gıda üretimi yapılan yerlerde gıda hijyenini sağlar. Gıda üretimi yapılan yerlerde çalışma ortamının hijyenini sağlar. Gıda üretimi yapılan yerlerde ekipman hijyenini sağlar.

**4-** **MUTFAK ÜNİTELERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Mutfak üniteleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Mutfak Ve Mutfak Çeşitleri
* Hazırlık Ünitesi
* Pişirme Ünitesi
* Servise Hazır Ürünlerin Bekleme Ünitesi
* Bulaşık Yıkama Ünitesi
* Mutfak Depoları

Mutfak ünitelerini yerleşim planı ve kullanım amacına uygun kullanır. Hazırlık ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarını dikkate alarak amacına uygun olarak kullanır. Pişirme ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarını dikkate alarak amacına uygun kullanır. Servise hazır ürünlerin bekleme ünitesindeki araç gereçlerini hijyen ve sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır. Bulaşık yıkama ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır ve malzemeleri, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun şekilde depolar.

**5-** **BESİN ÖĞELERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye besin öğeleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Karbonhidrat Kaynakları
* Protein Kaynakları
* Yağ Kaynakları
* Vitamin Kaynakları
* Mineral Kaynakları
* Su İhtiyacını Belirleme

Günlük alınması gereken kalori miktarına göre karbonhidrat kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Günlük alınması gereken besin miktarına göre protein kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Günlük alınması gereken besin miktarına göre yağ kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Günlük alınması gereken besin miktarına göre vitamin kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Günlük alınması gereken besin miktarına göre mineral kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Günlük alınması gereken besin miktarına göre suyu yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.

**6-** **BESİN GRUPLARI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Besin grupları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Et, Yumurta, Kuru Baklagiller Ve Yağlı Tohumların Günlük Porsiyon Miktarları
* Süt Ve Türevlerinin Günlük Porsiyon Miktarlarını
* Tahıl Ve Türevlerinin Günlük Porsiyon Miktarları
* Sebze Ve Meyvelerin Günlük Porsiyon Miktarları
* Yağ Ve Şekerleri İçeren Kaynakların Günlük Porsiyon Miktarları

Porsiyon miktarını tespit ederken et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Porsiyon miktarını tespit ederken süt ve türevlerini yeterli ve dengeli olarak şekilde kullanır. Porsiyon miktarını tespit ederken tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Porsiyon miktarını tespit ederken sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Porsiyon miktarını tespit ederken yağ ve şekerleri içeren kaynakları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Besin öğeleri ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde menülerinde yer verir.

**TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ**

Temel Yiyecek Üretimi dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı**
2. **Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama**
3. **Sebze Garnitürleri**
4. **Fond ve Temel Çorbalar**
5. **Yumurta Pişirme**
6. **Kolay Hamur**

**1.** **BULAŞIK YIKAMA VE ÇÖP ATIMI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Bulaşık yıkama ve atık yönetimi ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Elde bulaşık yıkama
* Makinede bulaşık yıkama
* Atık yönetimi

Aşamalarına uygun elde bulaşık yıkar. Aşamalarına uygun makinede bulaşık yıkar. Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdan uzaklaştırır.

**2.** **SEBZELERİ PİŞİRMEYE HAZIRLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Sebzeleri pişirmeye hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Sebzeleri pişirmede kullanılan araç gereçler
* Sebzeleri uluslararası şekillerde doğrama
* Lezzet verici karışımları
* Sebzeleri ve Lezzet verici karışımları saklama

Sebzeleri pişirmede kullanılan araç gereçleri hazırlar. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre tekniğine uygun doğrar. Lezzet verici karışımları hazırlar. Sebze ve lezzet verici karışımları saklar.

**3.** **SEBZE GARNİTÜRLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Sebze garnitürlerinin hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Haşlayarak(bouilli)sebze garnitürleri

• Buharda pişirerek sebze garnitürleri

• Sos içinde pişirerek sebze garnitürleri

• Kendi suyunda pişirerek sebze garnitürleri

• Parlatarak (glase)pişirme usulü ile garnitür

• Graten (au graten) ederek garnitür

• Bol yağda kızartarak (frit pane)garnitür

• Sebzeleri sote ederek garnitür

• Sebzeleri sote ederek garnitür

Sebze garnitürlerini haşlayarak pişirir. Sebze garnitürlerini buharda pişirir. Sebze garnitürlerini sos içinde pişirir. Sebze garnitürlerini kendi suyunda pişirir. Sebze garnitürlerini parlatarak pişirir. Sebze garnitürlerini graten ederek pişirir. Sebze garnitürlerini bol yağda kızartarak pişirir. Sebze garnitürlerini sote ederek pişirir. Sebze garnitürlerini ızgara ederek pişirir.

**4.** **FOND VE TEMEL ÇORBALAR**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye fond ve temel çorbaların hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Çorba fondları

• Çorbalara ön hazırlık

• Berrak çorba

• Kremalı çorbalar

• Taneli çorba

• Püreli çorba

Çorba fondu hazırlar. Kıvam ve lezzet vericileri hazırlar. Berrak çorbalar hazırlar. Kremalı çorbalar hazırlar. Taneli çorbalar hazırlar. Püreli çorbalar hazırlar.

**5.** **YUMURTA PİŞİRME**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Yumurta pişirme ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Yumurtayı pişirmeye hazırlama

• Haşlayarak pişirme

• Sahanda yumurta pişirme

• Çırpılarak hazırlanan yumurtaları pişirme(scrambles eggs)

• Pankek (pancake) ve krep (crepe)

Yumurtaları pişirmeye hazırlar. Yumurtaları haşlayarak pişirir. Sahanda yumurta pişirir. Çırpılmış yumurta pişirir. Pankek-krep pişirir.

**6.** **KOLAY HAMUR İŞLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Kolay hamur işleri hazırlamak ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Kek hazırlama

• Basit kurabiyeler

• Hazır yufka börekleri

• Poğaça

• Kolay hamurdan pizzalar

• Hazır ürünlerle tatlılar

Çırpılarak yapılan hamur tekniğine göre kekler hazırlar. Basit kurabiyeler hazırlar. Hazır yufkadan ürünler hazırlar. Poğaça hazırlar. Pizzalar hazırlar. Hazır ürünlerle çeşitli tatlılar hazırlar.

**SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ**

Servis Hazırlıkları dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **İş İçin Hazırlık**
2. **Salon Düzenlemesi**
3. **Masa Üstü Servis Takımlarını**
4. **Masa Örtüleri**
5. **Peçeteler**
6. **Kuver Açma**
7. **Taşıma ve Boş Toplama**
8. **İçecek Bankosu Hazırlıkları**

**1-İŞ İÇİN HAZIRLIK**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye İş için hazırlık yapmak ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• İş kıyafetini giyme

• Personelin üzerinde ve dolabında bulundurması gereken araç ve gereçleri temin etme

İşletme standartları ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafeti giyer. Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur.

**2- SALON DÜZENLEMESİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Salon düzenlemesi yapmak ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Masa ve sandalye hazırlığını yapma

• Servis arabalarının hazırlığını yapma

• Servantların hazırlığını yapma

Masa ve sandalyeleri servise hazırlar. Servis arabasının hazırlığını yapar. Servantların hazırlığını yapar.

**3- MASA ÜSTÜ SERVİS TAKIMLARI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Masaüstü servis takımlarının hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Metal servis takımlarını hazırlamak

• Tabakları hazırlama

• Bardakları hazırlama

• Menaj takımlarını hazırlama

Menüye göre metal servis takımlarını hazırlar. Menüye göre tabakları hazırlar. Menüye göre bardakları hazırlar. Menaj takımlarını hazırlar.

**4- MASA ÖRTÜLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye masa örtülerini serme ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Masa örtülerini serme

• Büfe örtülerini takma

• Masa örtülerini değiştirme

Masanın özelliğine göre masa örtülerini serer. Büfenin özelliğine göre düzgün ve simetrik olarak büfe örtüsü takar. Salon ortamında konuğu rahatsız etmeden simetrik ve düzgün bir şekilde masa örtüsünü değiştirir.

**5- PEÇETELER**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye peçeteleri yerleştirme ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Peçeteleri temin etmek

• Kullanım amacına uygun peçete katlama

Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete temin eder. Kuver tabağına peçete katlar.

**6- KUVER AÇMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Tabak, bardak, menaj ve metal servis takımlarını masalara yerleştirir.

**KONULAR**

• Tabakları kuvere yerleştirme

• Metal servis takımlarını yerleştirme

• Bardakları yerleştirme

• Menaj takımlarını yerleştirme

Tabak çeşitlerini kuvere yerleştirir. Metal servis takımlarını kuvere yerleştirir. Servis kurallarına göre bardakları kuvere yerleştirir. Servis kurallarına göre menaj takımlarını kuvere yerleştirir.

**7- TAŞIMA VE BOŞ TOPLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye taşıma ve boş toplama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Tepsileri taşıma

• Tabakları taşıma

• Boşları toplama

Malzemeleri taşıma hacmine uygun tepsi ile dikkatli bir şekilde taşır. Servis kurallarına uygun şekilde tabakları taşır. Servis kurallarına göre sessiz ve titiz bir şekilde boşları toplar.

**8- İÇECEK BANKOSU HAZIRL IKLARI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye makarna ve makarna sosları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• İçecek bankosunu ve dolapları temizleme

• İçecek malzemelerini yerleştirme

Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içecek bankosunu temizler. İçecek bankosunu yerleştirme ilkelerine göre servise hazır hale getirir.

**MUTFAK UYGULAMALARI DERSİ**

Mutfak uygulamaları dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **Uluslararası Özel Çorbalar**
2. **Temel Sos ve türeyenleri**
3. **Patates Garnitürleri**
4. **Etlerin Hazırlanması**
5. **Et Pişirme**
6. **Balıklar ve Su Ürünleri**
7. **Salata ve Salata Sosları**
8. **Pilavlar**
9. **Makarna ve Makarna Sosları**
10. **Yeni Yemek Reçeteleri**

**1-ULUSLARARASI ÖZEL ÇORBALAR**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Uluslararası özel çorbaları pişirme ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Uluslararası düzeyde kabul görmüş ve kültürlerin özelliğini taşıyan mutfakları açıklama
* Uluslararası sıcak özel çorbaları hazırlama
* Uluslararası soğuk özel çorbaları hazırlama

Mutfak kültürünü etkileyen unsurları açıklar ve uluslararası mutfakları listeler. Farklı uluslara ait sıcak se soğuk özel çorba çeşitlerini listeler ve özelliklerini açıklar. Uluslararası sıcak ve soğuk çorbaların yapım aşamalarını açıklar hazırlar ve servise hazır hale getirir.

**2- TEMEL SOS VE TÜREYENLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; temel sos ve türeyenlerini hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Sütle yapılan soslar hazırlama.
* Domatesle yapılan soslar hazırlama.
* Sıvı yağla yapılan soslar hazırlama.
* Beyaz fondla yapılan soslar hazırlama.
* Kahverengi fondla yapılan soslar hazırlama.
* Tereyağ ile yapılan soslar hazırlama.

Sos kavramını açıklar, çeşitlerini sıralar ve içeriğine göre sınıflandırır. Domates, sıvıyağ, beyaz fond, kahverengi fond, ve tereyağı ile hazırlanan sosları ve türeyenlerini sıralar, kullanım yerlerini açıklar ve yapım aşamalarını reçetesine uygun şekilde açıklar ve amacına uygun şekilde kullanır.

**3- PATATES GARNİTÜRLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Patates garnitürleri hazırlamak ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR:**

* Patates garnitürleri için ön hazırlık yapma.
* Patates garnitürlerini bol yağda kızartarak ( frit) hazırlama.
* Haşlayarak (bouilli) patates garnitürü hazırlama.
* Patates garnitürlerini sote ederek (saute) hazırlama.
* Püre haline getirerek patates garnitürü ( purée ) hazırlama.
* Kroket (croquette) hazırlama.
* Fırında patates garnitürleri hazırlama.
* Şekillendirilen ve işlem gören patates garnitürleri hazırlama

Patateslerin yapısı, besin değeri, mutfaktaki yeri ve önemini açıklar. Patates çeşitlerini sıralar, depolama ilkelerini açıklar, pişirme ve kullanma ilkelerini açıklar. Bol yağda, bir kere kızaran, iki kere kızaran patates garnitürlerini açıklar ve servise sunum ilkelerini sıralar. Haşlanarak, sote ederek, püre haline getirilerek, fırında pişirilerek hazırlanan patates garnitürlerini pişirme ilkelerini, çeşitlerini ve kullanıldığı yeri açıklar. Kroket hazırlama ilkelerini açıklar. Kroket çeşitlerini listeler ve kullanıldığı yerleri sıralar.

**4- ETLERİN HAZIRLANMASI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Etlerin hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR:**

* Gövde etlerini kullanıma hazırlar.
* Sığır ve dana eti parçalarını kullanıma hazırlar.
* Koyun ve kuzu eti parçalarını kullanıma hazırlar.
* Kümes hayvanlarını kullanıma hazırlar.
* Sakatatları kullanıma hazırlar.

Eti Tanımlar, sınıflandırır, yapısı ve özelliklerini sıralar. Etin kalitesine etki eden etmenleri sıralar. Etin satın alınmasında dikkat edilecek noktaları listeler, etlerle ilgili terimleri, marine yöntemlerini, uygulanan pişirme yöntemlerini ve eti saklama koşullarıyla etten hazırlanan ürünleri açıklar. Sığır ve dana etinin özelliklerini ve birbirinden farkını açıklar. Koyun ve kuzu etinin mutfaktaki yeri ve önemini diğer etlerden farkını ve birbirinden farkıyla birlikte pişirme usullerini açıklar. Kümes hayvanlarının mutfaktaki yeri ve önemini açıklar kümes hayvanlarını sınıflandırır, bütün ve parça olarak hazırlar. Sakatat çeşitlerinin mutfaktaki yeri ve önemini açıklar, sakatatları sınıflandırır, uygulanan pişirme usullerini ve kullanıldığı yerleri açıklar.

**5- ET PİŞİRME**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye etleri pişirme ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR:**

* Haşlama (bouilli) yöntemi ile eti pişirme
* Sos içinde (braise) eti pişirme
* Buharda ( etüvévapeur) eti pişirme.
* Kendi suyunda (etüvé) eti pişirme.
* Graten ederek eti pişirme.
* Bol yağda (frit) yöntemi ile eti kızartma.
* Fırında çevirerek (roti) eti pişirme.
* Az yağda, uzun süre (poelle) eti pişirme.
* Izgarada (grill) eti pişirme

Etlerin haşlama(bouılıng, poche), braising(yağda kavurup sos içinde pşirme), blanching(ağartma), buharda(etüve vapeur), kendi suyunda(etüve), gratin, frit, roti, sote, poelle ve ızgara gibi uluslararası pişirme tekniklerinin tanımını yapar ve önemini açıklar. Bu pişirme tekniklerinde dikkat edilecek noktaları sıralar ve hangi etin hangi pişirme tekniğine uygun pişirileceğini açıklar.

**6- BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye balıklar ve su ürünlerinin hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR:**

* Balıkları pişirmeye hazırlar.
* Balıkları pişirir.
* Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar.
* Kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirir.

Balıkların menüdeki yeri ve önemini açıklar, özellikleri, çeşitleri ve sınıflandırılmasını ve balıkların satın alınmasında dikkat edilecek noktaları listeler. Balığın temizlenmesi, porsiyonlanması, saklanması ve kullanımını açıklar. Balıkları pişirmede dikkat edilecek hususları teknikleri be balıklarla servis edilen garnitür ve sosları sıralar. Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmede dikkat edilecek hususları sıralar.

**7- SALATA VE SALATA SOSLARI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye salata ve salata soslarının hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR:**

* Salata sosları hazırlama.
* Sebzelerle salata hazırlama.
* Tahıl ve makarnalarla salatalar hazırlama.
* Kuru baklagillerle salatalar hazırlama.
* Et ve sakatatlarla salatalar hazırlama.
* Deniz ürünleri ile salatalar hazırlama.
* Uluslararası salataları hazırlama.

Salata ve salata soslarının önemini açıklar ve sos yapımında kullanılan araç ve gereçleri sıralar. Salatanın menüdeki yeri ve önemi ve salata hazırlanan sebze ve meyveleri sıralar. Tahıl ve makarnaların salata yapımında kullanılması ve kuru baklagillerle et ve sakatatlar ile deniz ürünlerinin de salata yapımında kullanılmasını açıklar. Uluslararası salataları listeler.

**8- PİLAVLAR**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye pilavların hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR:**

* Ön hazırlıkları yaparak pilav pişirme
* Dünya mutfaklarından pilavlar pişirme
* Türk mutfağına özgü pilavlar pişirme

Pilav pişirmede kullanılan tahılları ve tahıl ürünlerini listeler tahıl ve tahıl ürünlerini hazırlamada dikkat edilecek hususları listeler. Pirinçleri sınıflandırır ve pilavların menüdeki yeri ve önemini açıklar. Türk mutfağına özgü ve çeşitli uluslardan pilav çeşitlerini sıralar.

**9- MAKARNA VE MAKARNA SOSLARI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye makarna ve makarna sosları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR:**

* Araç gereçleri seçip makarnaların pişme süresini ayarlar.
* Sos ve garnitürler ile makarnaları hazırlayarak pişirir.
* Uluslararası mutfaklardan makarna çeşitlerini hazırlayarak pişirir.

Makarnanın besin değeri ve yapısını menüdeki yerini ve haşlamadaki işlem basamaklarını açıklar. Kaliteli makarnanın özelliklerini, çeşitlerini, pişirmede dikkat edilecek noktaları sıralar.

Makarna garnitürleri, sosları yapar ve makarnaları garnitür ve soslarla süsleyerek servise hazır hale getirir.

**10- YENİ YEMEK REÇETELERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye yeni yemek reçeteleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR:**

* Mesleği ile ilgili doküman ve bilgi birikimini kullanarak yeni yemek reçeteleri tasarlama.
* İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yeni tasarladığı ve pişirdiği yemeği tadıma sunarak yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alma.
* Hazırladığı yemeği tekniğine uygun olarak çeşitli açılardan fotoğraflama.

Yeni yemek reçetesinin tanımını yapar, yemek reçetelerinin standart reçetelere dönüştürülmesi aşamalarını ve örnek reçete tasarımlarını açıklar. Yeni tasarlanan yemeğin tadıma sunulmasının ve değerlendirilmesinde yer alacak kişileri ve özelliklerini açıklar yeni tasarlanan yemeği fotoğraflamanın önemini ve fotoğraf çekme tekniğini açıklar.

**AÇIK BÜFE DERSİ**

Açık Büfe dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **Ordövr ve mezeler hazırlama**
2. **Kokteyl yiyecekleri hazırlama**
3. **Açık büfe yiyecekleri hazırlama**

**1-ORDÖVR VE MEZELER HAZIRLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Ordövr ve meze hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Reçetesine uygun şekilde meze çeşitleri hazırlama.
* Ordövr çeşitlerini hazırlayıp tabağa dekoratif şekilde yerleştirme.

Menü olarak verilen yiyecekleri sıralar, meze çeşitlerini meze tabağı düzenleme ve süsleme aşamalarını sıralar. Antremetiye çeşitleri ve ordövrün menüdeki tanımı ve yerini açıklar ve ordövr çeşitlerini sıralar

**2- KOKTEYL YİYECEKLERİ HAZIRLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye kokteyl yiyeceklerini hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Reçetesine uygun şekilde kokteyl yiyecekleri hazırlama
* Büfe yerleştirme kurallarına göre kokteyl yiyeceklerini servise hazırlama

Kokteyl yiyecekleri ve hazırlama ilkelerini sıralar. Kanepe, soğuk ve sıcak kokteyl yiyecekleri, kokteyl sosları ve deep (dip) sosların, kokteyl tatlılarının ve meyvelerini listeler ve bunların yapım aşaması ve servise sunum ilkelerini listeler.

**3- AÇIK BÜFE YİYECEKLERİ HAZIRLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye açık büfe ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR:**

* Büfe yerleştirme kurallarına göre açık büfe yiyeceklerini büfeye yerleştirme
* Büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde kahvaltı büfesi yiyeceklerini özelliklerine göre büfeye yerleştirme.

Açık büfe hazırlama ilkelerini açıklar. Açık büfede aşçının görevlerini listeler. Açık büfe yiyeceklerini sıralar. Kahvaltının tanımını açıklar ve kahvaltı çeşitlerini listeler. Kahvaltı büfesinin tanımı ve önemini açıklar. Büfede yer alan yiyecekleri ve araç gereçleri ve büfede yer alan yiyecekleri sıralar.

**TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ DERSİ**

Türk Mutfağı Dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **Türk Mutfağına Özgü Çorbalar**
2. **Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri**
3. **Türk Mutfağına Özgü Kuru Baklagil Yemekleri**
4. **Türk Mutfağına Özgü Dolma Ve Sarmalar**
5. **Türk Mutfağına Özgü Makarnalar**
6. **Türk Mutfağına Özgü Et Ve Sakatat Yemekleri**
7. **Türk Mutfağına Özgü Komposto Ve Hoşaflar**

**1- TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Türk mutfağına özgü çorbaları pişirme ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Sebze çorbaları
* Tahıl ve tahıl ürünleri çorbaları
* Süt ve yoğurt ile hazırlanan çorbalar
* Kurubaklagiller ile hazırlanan çorbalar
* Etler ile hazırlanan çorbalar

Sebzelerle hazırlan Türk mutfağına özgü çorbaların, tahıl ve tahıl ürünleri ile hazırlanan Türk mutfağına özgü çorbaların, süt ve yoğurt ile hazırlanan Türk mutfağına özgü çorbaların, kuru baklagillerle hazırlanan Türk mutfağına özgü çorbaların ve etlerle hazırlanan Türk mutfağına özgü çorbaların yeri ve önemini, açıklar. Sebzelerle hazırlana Türk mutfağına özgü çorbaları tahıl ve tahıl ürünleri ile hazırlanan Türk mutfağına özgü çorbaları, süt ve yoğurt ile hazırlanan Türk mutfağına özgü çorbaları, etlerle hazırlanan Türk mutfağına özgü çorbaları ve kuru baklagillerle hazırlanan Türk mutfağına özgü çorbaları sıralar.

**2- TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Türk mutfağına özgü sebze yemekleri hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Sıcak sebze yemekleri
* Soğuk sebze yemekleri

Türk mutfağına özgü sıcak ve soğuk sebze yemeklerinin yeri ve önemini açıklar. Türk mutfağına özgü sıcak ve soğuk sebze yemeklerini sıralar.

**3**- **TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Türk mutfağına özgü kuru baklagil yemekleri hazırlamak ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Ön hazırlık
* Sıcak kurubaklagil yemekleri
* Soğuk kurubaklagil yemekleri

Kuru baklagillerin tanımı yapar. Kuru baklagillerin menüdeki yeri ve önemi açıklar. Kuru baklagillerin özelliklerini sıralar. Kuru baklagillerin saklanmasını açıklar. Pişirmeye hazırlık aşamalarını listeler. Türk mutfağına özgü sıcak ve soğuk kurubaklagil yemeklerinin yeri ve önemini açıklar. Türk mutfağına özgü sıcak ve soğuk kurubaklagil yemeklerini sıralar. Türk mutfağına özgü sıcak ve soğuk kurubaklagil yemeklerini pişirmede dikkat edilecek noktaları ve kurubaklagil yemekleri yapımında kullanılan temel ve yardımcı gereçleri sıralar. Türk mutfağına özgü sıcak ve soğuk kurubaklagil yemeklerini süsleme ve servise hazırlamada dikkat edilecek noktaları sıralar.

**4- TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ DOLMA VE SARMALAR**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Türk mutfağına özgü dolma ve sarmalar ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Ön hazırlık
* Zeytinyağlı dolma ve sarmalar
* Etli dolma ve sarmalar
* Et dolmaları
* Kümes hayvanları ile hazırlanan dolma ve sarmalar

Türk mutfağına özgü zeytinyağlı ve yöresel zeytinyağlı, etli dolma ve sarma ile kümes hayvanları ile hazırlanan dolmaların Türk mutfağındaki yeri ve önemini açıklar. Türk mutfağına özgü, zeytinyağlı dolma ve sarmaları hazırlamada kullanılan sebzeleri sıralar. Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar için sebzeleri ve yaprakları hazırlamada dikkat edilecek noktaları sıralar. Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar için doldurma ve sarmada dikkat edilecek noktalar sıralar. Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmaların içini hazırlamada dikkat edilecek noktaları listeler. Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmaları pişirmede dikkat edilecek noktaları listeler. Et dolmalarının ve Kümes hayvanları ile hazırlanan dolma ve sarmaların Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile hazırlanan dolma ve sarmaların hazırlama işlem basamaklarını açıklar. Türk mutfağına özgü et dolmalarından kuzu dolma ve sarma hazırlama işlemlerini ve pişirme işlemlerini ve servise hazırlama aşamalarını açıklar. Türk mutfağına özgü et dolmalarında dolma içi ve çeşitlerini sıralar.

**5**-**TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MAKARNALAR**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Türk mutfağına özgü mantı ve erişteler ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Erişte ve mantı hamuru
* Erişte
* Mantı

Türk mutfağına özgü erişte ve mantının yeri ve önemini açıklar, erişte ve mantının hazırlama aşamaları ve hazırlarken kullanılan araç gereçleri ile hazırlama da dikkat edilecek hususlar ve servise sunum aşamalarını listeler. Türk mutfağına özgü mantı ve eriştelerin saklamada dikkat edilecek hususları listeler.

**6- TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Türk mutfağına özgü et ve sakatat yemekleri hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Kebaplar
* Köfteler
* Sakatatlar

Türk mutfağına özgü Kebapların, Türk mutfağına özgü köftelerin, Türk mutfağına özgü sakatat yemeklerinin yeri ve önemini açıklar. Türk Mutfağına özgü kebaplarda kullanılan etlerin ve Türk Mutfağına özgü köftelerde kullanılan etlerin özelliklerini açıklar. Türk mutfağına özgü kebap çeşitleri ve işlem basamaklarını ve Türk mutfağına özgü köfte çeşitleri ve işlem basamaklarını sıralar. Türk mutfağına özgü sakatat yemeklerinin yeri ve önemini açıklar. Türk mutfağına özgü sakatat yemeklerinin tüketimini ve saklanmasını açıklar. Türk Mutfağına özgü sakatat yemeklerinin çeşitlerini ve hazırlanmasında işlem basamaklarını sıralar.

**7**- **TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KOMPOSTO VE HOŞAFLAR**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Türk mutfağına özgü komposto ve hoşaflar ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

KONULAR

* Ön hazırlık
* Komposto ve hoşaflar

Komposto ve hoşafların Türk mutfağındaki yeri ve önemini açıklar ve çeşitlerini sıralar. Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafları hazırlamada kullanılan meyve çeşitlerini sıralar. Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafları yapmak için meyveleri ve süsleme gereçlerini hazırlar. Türk mutfağına özgü komposto ve hoşaf yapımında işlem basamaklarını servise hazırlama ilkelerini sıralar.

**HAMUR ÜRÜNLERİ DERSİ**

Hamur Ürünleri Dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **Mayalı Hamurlardan Ürünler Hazırlama**
2. **Özleştirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama**
3. **Çırpılarak Yapılan Hamurlarla Ürünler Hazırlama**
4. **Pişirilerek Yapılan Hamurlarla Ürünler Hazırlama**

**1- MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye mayalı hamurlardan ürünler hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır**.**

**KONULAR**

* Mayalı hamuru hazırlama
* Mayalı hamurdan Pastane ürünleri hazırlama
* Mayalı hamurdan yöresel ürünler hazırlama
* Mayalı hamurdan uluslararası ürünler hazırlama

Hamur hazırlamada kullanılan araç ve gereçleri sıralar. Mayanın hamurdaki etkilerini, mayalandırma yöntemlerini, yaş /kuru maya ile mayalandırmayı, mayalandırmaya etki eden etmenleri, mayalı hamurun özelliklerini, hamurun kalitesine etki eden etmenleri iç ve dış gereçlerin hazırlanmasını açıklar. Mayalı hamurdan yapılan pastane ürünlerini (poğaça, açma, sandviç, simit), mayalı hamurdan yöresel ürün (çörek, börek ) çeşitlerinive mayalı hamurdan yapılan uluslararası ürün çeşitlerini(Bagel, Donat, Berliner, Pizza,) sıralar. Mayalı hamurdan yapılan pastane ürünlerinde, yöresel ürünlerde ve uluslararası ürünlerde kullanılan araç ve gereçleri sıralar. Mayalı hamurdan yapılan pastane ürünlerinde ve yöresel ürünlerde kullanılan iç malzemeleri açıklar. Mayalı hamurdan yapılan pastane ürünlerinin, yöresel ürünlerin ve uluslararası ürünlerin reçetelerini açıklar. Mayalı hamurların yöresel ürünlerin ve uluslararası ürünlerin pişirilmesi servise sunulması ve saklanmasında dikkat edilecek noktaları açıklar. Ürün çeşidine uygun açma ve şekillendirme işlemlerini ve iç malzeme kullanımını açıklar.

**2- ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye özleştirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Basit hamurdan ürünler hazırlama
* Yumurtalı hamurdan ürünler hazırlama

Özleştirilerek yapılan hamuru açıklar. Özleştirilerek yapılan hamur çeşitlerini ve kullanıldığı yerleri listeler(Basit hamur, yumurtalı hamurlar). Özleştirilerek yapılan hamurların hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar. Basit hamurun hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri sıralar. Basit hamurun hazırlanmasında dikkat edilecek noktaları ve izlenecek işlem basamaklarını isteler. Basit ürünlerden yapılan ürün çeşitlerini iç harcında kullanılan malzemeleri sıralar (Yufka, gözleme, çiğ börek vb.) Basit ürünlerden yapılan ürün pişirilmesinde dikkat edilecek noktalar ve pişirme tekniklerini açıklar ve pişen ürünlerde aranan özellikleri sıralar.

**3- ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye çırpılarak yapılan hamurlarla ürünler hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Pandispanya ve Sponge hazırlama
* Kek ve muffin çeşitleri Hazırlama
* Cheese kekler Hazırlama

Çırpılarak yapılan hamurların pastacılıktaki yeri ve önemini ve yapılan hamurun özelliklerini açıklar. Çırpılarak yapılan hamurların hazırlanmasında dikkat edilecek noktaları sıralar. Çırpılarak yapılan hamur çeşitlerini, pastacılıkta kullanılan katkı maddeleri ve özelliklerini açıklar. Pandispanya ve spongeyi tanımlar. Pandispanya ve sponge yapımında kullanılacak temel ve yardımcı gereçleri sıralar. Pandispanya ve sponge yapımındaki ön hazırlıkları açıklar. Fomu tanımlar. Fom oluşumu ve oluşumu etkileyen faktörleri açıklar. Pandispanya ve spongeyi pişirmede önemli noktaları açıklar. Pişen üründe aranılan özellikleri listeler. Pandispanya ve spongeyi süslenmesi ve saklanmasında dikkat edilmesi gereken noktaları açıklar. Kek ve muffini tanımlar. Kek ve muffin yapımında kullanılacak temel ve yardımcı gereçleri sıralar. Kek ve muffin yapımındaki ön hazırlıkları ve çeşitlerini açıklar(Sade, Meyveli Çikolatalı Kuruyemişli Baharatlı ). Kek ve muffin hamurunu hazırlamada dikkat edilecek noktaları sıralar. Kek ve muffin hazırlama ve pişirmede ve servisinde önemli noktaları açıklar. Cheese kekleri tanımlar. Cheese kek yapımında kullanılacak temel ve yardımcı gereçleri sıralar. Cheese keklerin özelliklerini açıklar. Chesee keklerin çeşitlerini açıklar(çikolatalı, limonlu, meyveli). Chesee kek soslarının özelliklerini açıklar. Chesee kek soslarının hazırlama aşamalarını açıklar. Cheese keklerin hazırlanma aşamalarını açıklar. Chesee kek hazırlamada, pişirmede, saklanmasında ve sunuma hazırlanmasında dikkat edilmesi gereken noktaları açıklar.

**4- PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye pişirilerek yapılan hamurlarla ürünler hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır

**KONULAR**

* Pişirilerek Hamur (Pataşu ) hazırlama
* Ekler, profiterol pasta hazırlama

Pataşuyu tanımlar. Pişirilerek yapılan hamurların özelliklerini ve yapılan ürün çeşitlerini açıklar. Pataşu hamurundan yapılan ürün çeşitlerini hazırlamada kullanılan araç ve gereçleri sıralar. Pataşu hamurundan hazırlanan ürün çeşitlerinin işlem basamaklarını ve ürüne dönüştürülmesinde kullanılan araç ve gereçleri listeler. Pataşu hamurunu hazırlamada dikkat edilecek noktaları açıklar. Pişirilen pataşu hamurunda aranılan özellikleri sıralar. Ekler, profiterol pişirmede dikkat edilmesi gereken noktaları açıklar. Pişen üründe aranılan özellikleri listeler. Ekler, profiterolde kullanılan krema ve sosları açıklar. Ekler, profiterolü servise hazır hale getirme ilkelerini ve saklama koşullarını açıklar.

**TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ**

Tatlı Yapım Teknikleri Dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **Sütlü Tatlılar**
2. **Meyve Tatlıları**
3. **Hamur Tatlıları**
4. **Tahıl Tatlıları**
5. **Kadayıf Çeşitleri**
6. **Baklavalar**

**1- SÜTLÜ TATLILAR**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye sütlü tatlılar hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Türk mutfağına özgü sütlü tatlılar
* Uluslararası sütlü tatlılar
* Dondurarak sütlü tatlılar hazırlama
* Dondurma ve sorbeler

Sütlü tatlıların Türk mutfağındaki ve beslenmedeki yeri ve önemini açıklar. Sütlü tatlıların yapımında kullanılan araç ve gereçler İle Türk mutfağına özgü sütlü tatlı çeşitlerini listeler. Pişirmede dikkat edilecek noktaları pişen üründe aranılan özellikleri süsleme ve servise hazırlama ilkelerini açıklar. Uluslararası sütlü tatlı çeşitlerini ve özelliklerini açıklar. Dondurarak yapılan sütlü tatlı çeşitlerini ve hazırlamada dikkat edilecek önemli noktaları listeler. Dondurarak tatlı hazırlamada dikkat edilecek önemli noktaları listeler. Sorbeyi açıklar, sorbenin çeşitlerini listeler.

**2- MEYVE TATLILARI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye meyve tatlıları hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Türk mutfağına özgü meyve tatlıları
* Uluslararası meyve tatlıları hazırlamak

Meyve tatlılarını mönüdeki yeri ve önemini açıklar. Meyveleri kullanım özelliklerine göre ve meyve tatlılarında kullanılan araç ve gereçleri listeler. Türk mutfağına özgü meyve tatlılarını pişirirken dikkat edilecek noktaları açıklar. Türk mutfağına özgü meyve tatlılarının çeşitlerini sıralar. Süsleme ve servise hazırlama ilkelerini açıklar. Uluslararası meyve tatlılarında kullanılan araç ve gereçleri listeler. Uluslararası meyve tatlı çeşitlerini sıralar. Uluslararası meyve tatlılarını hazırlamada dikkat edilecek noktaları açıklar. Uluslararası meyve tatlılarında aranan özellikleri sıralar. Süsleme ve servise hazırlama ilkelerini açıklar.

**3- HAMUR TATLILARI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye hamur tatlıları hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Mayalı hamurlardan tatlılar hazırlama
* Pişirilerek yapılan hamurlardan tatlılar
* Çırpılarak yapılan hamurdan tatlılar
* Bisküvi hamurundan tatlılar hazırlama

Hamur tatlılarının tanımı ve önemini açıklar. Kullanılan araç gereçleri ve mayalı hamurlardan hazırlanan tatlı çeşitlerini, pişirme yöntemlerini, pişirmede dikkat edilecek noktaları listeler. Süsleme ve servise hazırlama ilkelerini açıklar. Pişirilerek yapılan Hamur tatlılarının tanımı ve önemini açıklar ve pişirilerek yapılan hamurlardan tatlılar hazırlarken kullanılan araç gereçler, pişirilerek yapılan tatlı çeşitlerini listeler ve pişirmede dikkat edilecek noktaları açıklar. Süsleme ve servise hazırlama ilkelerini açıklar Çırpılarak yapılan Hamur tatlılarının tanımı ve önemini açıklar. Çırpılarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlarken kullanılan araç ve gereçleri listeler. Çırpılarak yapılan tatlı çeşitlerini, pişirme yöntemlerini, pişirmede dikkat edilecek noktaları listeler. Süsleme ve servise hazırlama ilkelerini açıklar. Bisküvi hamurundan yapılan tatlılarının tanımı ve önemini açıklar. Bisküvi hamurundan yapılan tatlıları hazırlarken kullanılan araç ve gereçleri ve yapılan tatlılarının çeşitlerini listeler. Bisküvi hamurundan yapılan tatlılarının pişirme yöntemlerini, Pişirmede dikkat edilecek noktaları listeler ve süsleme ve servise hazırlama ilkelerini açıklar.

**4- TAHIL TATLILARI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye tahıl tatlıları hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Aşure hazırlama
* Helvalar hazırlama
* Zerde hazırlama

Türk mutfağına özgü tahıl tatlılarının çeşitlerini listeler. Aşurenin, zerde ve helvanın Türk mutfağındaki yeri ve önemini açıklar. Aşure, helva ve zerde hazırlarken kullanılan araç gereci listeler. Aşure, helva ve zerde pişirirken dikkat edilecek noktaları listeler. Aşure, helva ve zerdeyi süsleme ve servise hazırlama ilkelerini listeler.

**5- KADAYIF ÇEŞİTLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye kadayıf çeşitleri hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Tel kadayıf çeşitleri
* Ekmek kadayıfı hazırlama
* Yassı kadayıf hazırlama
* Yöresel kadayıf çeşitlerini hazırlama

Türk tatlı kültüründe kadayıfın yeri ve önemini açıklar. Kadayıf çeşitlerini listeler. tel kadayıf, ekmek kadayıfı, yassı kadayıf ve yöresel kadayıf tatlısı hazırlamada kullanılan araç ve gereçleri sıralar. Tel Kadayıfı pişirmede dikkat edilecek noktaları açıklar. Ekmek Kadayıfı, tel kadayıf ve yassı kadayıfı süsleme ve servise hazırlama ilkelerini listeler. Yöresel Kadayıf Tatlısı çeşitlerini sıralar.

**6- BAKLAVALAR**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye baklava hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Baklava hamuru
* Oklavadan çekme tekniği ile baklavalar
* Tepsiye döşeyerek, keserek baklavalar

Türk tatlı kültüründe baklavanın yeri ve önemini açıklar. Baklava çeşitlerini listeler. Baklava çeşitlerinin özelliklerini açıklar. Baklava hazırlamada kullanılan araç ve gereçleri sıralar. Baklava hamuru hazırlama işlem basamaklarını sıralar Baklava hamuru hazırlarken dikkat edilecek noktaları açıklar. Baklava hamuru açmada dikkat edilecek noktaları oklavadan çekme tekniği ile hazırlanan baklava çeşitlerini, baklavada kullanılan iç gereçleri ve oklavadan çekme tekniği ile şekillendirmede dikkat edilecek noktaları açıklar. Baklavada yağın kullanımını, baklava pişirmede dikkat edilecek noktaları, Baklavanın şurubu hazırlarken dikkat edilecek noktaları ve Baklavanın şuruplanmasında dikkat edilecek ilkeleri açıklar.

**AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK DERSİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Öğrencinin/bireyin meslek ahlakı, ahilik ilkeleri, millî, manevi ve insani tüm değerlere uygun davranışlar sergilemesine yönelik bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Meslek ahlakı
* Ahilik
* Türk toplumunun değerleri ve ahilik kültürünün Türk toplumundaki yeri

Çalışma hayatında iletişim araçlarını kullanarak etkili iletişim kurar ve ahilik kültürüne ve meslek etiği ilkelerine uyar.

**GİRİŞİMCİLİK**

**MODÜLÜN AMACI:** Öğrencinin/bireyin Girişimci iş fikirleri ortaya koyarak kendine uygun iş fikrini hayata geçirmek ve meslekte kendini geliştirmek için gerekli planlama ve yönetim ilgili bilgi ve beceriler kazanmadır.

**KONULAR**

* Girişimcilikte temel kavramlar
* İş fikri oluşturma
* Meslek becerileri geliştirme

Girişimci fikirler ve meslek grubuyla ilgili örnek iş kurma modelleri geliştirir.

Pazarlama planı hazırlar. Fikrî ve sınai mülkiyet hakları tescil süreçlerini planlar.