**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**

**KASAPLIK DALI**

**USTALIK DERS ÇİZELGESİ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ALAN ORTAK DERSLERİ** | BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN |
|  | AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK |
| **DAL DERSLERİ** | KESİMLİK HAYVANLAR |
| ET İŞLEME |
| GELENEKSEL ET ÜRÜNLERİ VE SAKATATLAR |
| ET PİŞİRME |
| ÜRÜN ALIMI VE SATIŞI |

**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.

**KESİMLİK HAYVANLAR DERSİ**

Kesimlik Hayvanlar dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **Büyükbaş Hayvanlar ve Irkları**
2. **Küçükbaş Hayvan Irkları**
3. **Kanatlı Hayvanlar ve Türleri**
4. **Büyükbaş Karkası**
5. **Küçükbaş Karkası**
6. **Kanatlı Karkası**

**1-** **BÜYÜKBAŞ HAYVANLAR VE IRKLARI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; büyükbaş hayvanlar ve ırkları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Büyükbaş hayvan ırkları

• Canlı ağırlık tayini

• Yaş tayini

• Randıman hesaplama

Büyükbaş hayvan ırklarını sınıflandırır. Büyükbaş hayvanın canlı ağırlık tayinini yapar. Büyükbaş hayvanın yaş tayinini yapar. Büyükbaş hayvandan elde edilen etin randımanını hesaplar.

**2- KÜÇÜKBAŞ HAYVANLAR VE IRKLARI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; küçükbaş hayvanlar ve ırkları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Küçükbaş hayvan ırkları

• Canlı ağırlık tayini

• Yaş tayini

• Randıman hesaplama

Küçükbaş hayvan ırklarını sınıflandırır. Küçükbaş hayvanın canlı ağırlık tayinini yapar. Küçükbaş hayvanın yaş tayinini yapar. Küçükbaş hayvandan elde edilen etin randımanını hesaplar.

**3- KANATLI HAYVANLAR VE TÜRLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; kesimlik kanatlı hayvanlar ve türleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Kesimlik kanatlı hayvanlar

• Canlı ağırlık tayini

• Randıman hesaplama

Kesimlik kanatlı hayvan ırklarını sınıflandırır. Kesimlik kanatlı hayvanın canlı ağırlık tayinini yapar. Kesimlik kanatlı hayvandan elde edilen etin randımanını hesaplar.

**4- BÜYÜKBAŞ KARKASI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; büyükbaş hayvan karkasının sınıflandırılması ve parçalanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Büyükbaş karkası

• Büyükbaş karkası parçalama

Büyükbaş hayvan karkasını sınıflandırır. Büyükbaş hayvanın karkasını parçalar.

**5- KÜÇÜKBAŞ KARKASI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; küçükbaş hayvan karkasının sınıflandırılması ve parçalanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Küçükbaş karkası

• Küçükbaş karkası parçalama

Küçükbaş hayvan karkasını sınıflandırır. Küçükbaş hayvanın karkasını parçalar

**6- KANATLI KARKASI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; kesimlik kanatlı hayvan karkasının sınıflandırılması ve parçalanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Kanatlı karkası

• Küçükbaş karkası parçalama

Kesimlik kanatlı hayvan karkasını sınıflandırır. Kesimlik kanatlı hayvanın karkasını parçalar.

**ET İŞLEME DERSİ**

Et işleme dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **Etin tanımı**
2. **Et üretimi ve kontrolü**
3. **Kasaphane ve et restoranı yerleşimi**
4. **Et işlemede kullanılan araç ve ekipman**
5. **Taze et çeşitleri**
6. **Günlük işlemler**
7. **Gün sonu işlemler**

**1-** **ETİN TANIMI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; etin yapısı, beslenmedeki rolü ve önemi, et kaynaklarını ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Etin yapısı

• Beslenmedeki rolü ve önemi

• Et kaynakları

Etin yapısını açıklar. Beslenmedeki rolü ve önemi açıklar. Et kaynaklarını sınıflandırır**.**

**2- ET ÜRETİMİ VE KONTROLÜ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; et üretimi ve satısına ilişkin ulusal ve uluslararası mevzuat ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Et üretimi ve satısına ilişkin Ulusal ve Uluslararası mevzuat

Et üretimine ilişkin ulusal mevzuatı açıklar. Et üretimine ilişkin uluslararası mevzuatı açıklar. Et çeşitlerini ayırır. Etin yapısını ayırır.

**3- KASAPHANE VE ET RESTORANI YERLEŞİMİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; kasaphane yerleşim planı ve et restoranı yerleşim planı ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Kasaphane yerleşim planı

• Et restoranı yerleşim planı

Kasaphane yerleşim planı yapar. Et restoranı yerleşim planı yapar.

**4- ET İŞLEMEDE KULLANILAN ARAÇ VE EKİPMAN**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; et işlemede kullanılan araçlar, et işlemede kullanılan ekipmanlar, et işlemede bıçağı kullanmak ve et işlemede kullanılan bıçakları bilemek ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Et işlemede kullanılan araçlar

• Et işlemede kullanılan ekipmanlar

• Et işlemede bıçağı kullanmak

• Et işlemede kullanılan bıçakları bileme

Et işlemede kullanılan araçları sınıflandırır. Et işlemede kullanılan ekipmanları sınıflandırır. Et işlemede bıçağı kullanır. Et işlemede kullanılan bıçakları biler.

**5- TAZE ET ÇEŞİTLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; büyükbaş hayvan parça etlerini, küçükbaş hayvan parça etlerini, kanatlı hayvan parça etlerinin sınıflandırılması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Büyükbaş hayvan parça etlerini hazırlama

• Küçükbaş hayvan parça etlerini hazırlama

• Kanatlı hayvan parça etlerini hazırlama

Büyükbaş hayvan parça etlerini hazırlar. Küçükbaş hayvan parça etlerini hazırlar. Kanatlı hayvan parça etlerini hazırlar.

**6- GÜNLÜK İŞLEMLER**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; et reyonunun hazırlığı ve et satışı ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Et reyonunun hazırlığı

• Et satışı

Günlük yapılacak iş ve işlemleri listeler. Et reyonunun düzenlenmesinde dikkat edilecek hususları açıklar. Etleri reyona dizer. Satış tezgâhları ve dolapları düzenler. Et satışı işlem basamaklarını açıklar. Et satışında dikkat edilecek hususları listeler. İstenen miktarda eti hazırlar. İstenen miktarda eti paketler.

**7- GÜN SONU İŞLEMLER**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; temizlik ve bakım işlemleri yapılması ve günlük stok listesinin hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Temizlik ve bakım işlemleri

• Günlük stok listesini hazırlama

Gün sonu yapılacak temizlik ve bakım işlemlerini listeler. Gün sonu temizlik işlemlerini yapar. Ekipmanların kontrol ve bakımını yapar. Günlük satış miktarını belirler. Günlük satış miktarına göre bir sonraki günün satış miktarını ayarlar.

**GELENEKSEL ET ÜRÜNLERİ VE SAKATATLAR DERSİ**

Geleneksel Et Ürünleri ve Sakatatlar dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **Türk mutfağındaki yeri ve önemi**
2. **Kavurma**
3. **Pastırma**
4. **Sucuk**
5. **Köfte**
6. **Sakatatlar**

**1-** **TÜRK MUTFAĞINDAKİ YERİ VE ÖNEMİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; geleneksel et ürünlerinin önemi, tarihçesi ve sakatatların Türk mutfağındaki yeri ve tarihçesi ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Geleneksel et ürünlerinin önemi ve tarihçesi

• Sakatatların Türk mutfağındaki yeri ve tarihçesi

Geleneksel et ürünlerinin önemi ve tarihçesini açıklar. Sakatatların Türk mutfağındaki yeri ve tarihçesini açıklar.

**2-** **KAVURMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; kavurma üretiminde kullanılan et ve yağ seçimi, kavurmalık eti pişirmeye hazırlama, kavurmayı pişirme ve kavurmanın saklanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Kavurma üretiminde kullanılan eti ve yağı seçme

• Kavurmalık eti pişirmeye hazırlama

• Kavurmayı pişirme

• Kavurmayı saklama

Kavurma üretiminde kullanılan eti ve yağı seçer. Kavurmalık eti pişirmeye hazırlar. Kavurmayı pişirir. Kavurmayı saklar.

**3-** **PASTIRMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; Pastırma üretiminde kullanılan eti, yağı ve çemen yapımı için gerekli yardımcı maddelerin seçimi ve geleneksel pastırma üretim akış şemasına göre pastırma yapımı ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Pastırma üretiminde kullanılan etin, yağın ve çemen yapımı için gerekli yardımcı maddelerin seçimi

• Geleneksel pastırma üretim akış şemasına göre pastırma yapımı

Pastırma üretiminde kullanılan eti, yağı ve çemen yapımı için gerekli yardımcı maddeleri seçer. Geleneksel pastırma üretim akış şemasına göre pastırma yapar.

**4-** **SUCUK**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; sucuk üretiminde kullanılan eti, yağı ve yardımcı maddelerin seçimi ve geleneksel sucuk üretim akış şemasına göre sucuk yapımı ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Sucuk üretiminde kullanılan eti, yağı ve yardımcı maddelerin seçimi

• Geleneksel sucuk üretim akış şemasına göre sucuk yapımı

Sucuk üretiminde kullanılan eti, yağı ve yardımcı maddeleri seçer. Geleneksel sucuk üretim akış şemasına göre sucuk yapar.

**5-** **KÖFTE**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; köfte üretiminde kullanılan etin, yağın ve yardımcı maddelerin seçimi ve köfte çeşitlerinin hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Köfte üretiminde kullanılan eti, yağı ve yardımcı maddeleri seçme.

• Köfte çeşitlerini hazırlama.

Köfte üretiminde kullanılan eti, yağı ve yardımcı maddeleri seçer. Köfte çeşitlerini hazırlar.

**6-** **SAKATATLAR**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; beyaz sakatat çeşitleri, beyaz sakatat çeşitlerini satışa hazırlama ve Kırmızı sakatat çeşitleri ve kırmızı sakatat çeşitlerini satışa hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Beyaz sakatat çeşitlerini açıklar

• Beyaz sakatat çeşitlerini satışa hazırlama.

• Kırmızı sakatat çeşitleri

• Kırmızı sakatat çeşitlerini satışa hazırlama

Beyaz sakatat çeşitlerini açıklar. Beyaz sakatat çeşitlerini satışa hazırlar. Kırmızı sakatat çeşitlerini açıklar. Kırmızı sakatat çeşitlerini satışa hazırlar.

**ET PİŞİRME DERSİ**

Et Pişirme dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **Marinadlar, otlar ve baharatlar**
2. **Pişirmede kullanılan araç ve ekipmanlar**
3. **Etlere uygulanan pişirme usul ve yöntemleri**
4. **Pişmiş etlerin muhafazası**
5. **Et restoranlarında uygulanan servis usulleri**

**1-** **MARİNADLAR, OTLAR VE BAHARATLAR**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; etlere uygulanan marinadların hazırlanması, marinadların kullanılması, baharatlar ve otlar ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Etlere uygulanan marinadları hazırlama

• Etlere uygulanan marinadların kullanımı

• Baharatlar ve otları kullanma

Etlere uygulanan marinadları hazırlar. Etlere uygulanan marinadları kullanır. Baharatlar ve otları kullanır.

**2-** **PİŞİRMEDE KULLANILAN ARAÇ VE EKİPMANLAR**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; pişirme araçları ve pişirme ekipmanları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Pişirme araçları

• Pişirme ekipmanları

Pişirme araçlarını açıklar. Pişirme ekipmanlarını açıklar.

**3-** **ETLERE UYGULANAN PİŞİRME USUL VE YÖNTEMLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; ete uygulanan pişirme usulleri ve ete uygulanan pişirme yöntemleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Ete uygulanan pişirme usulleri

• Ete uygulanan pişirme yöntemleri

Ete uygulanan pişirme usullerini açıklar. Ete uygulanan pişirme yöntem ve teknikleri açıklar.

**4-** **PİŞMİŞ ETLERİN MUHAFAZASI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; pişmiş etlerin muhafazası ve pişmiş etlerin ambalajlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Pişmiş etlerin muhafazası

• Pişmiş etlerin ambalajlanması

Pişmiş etlerin muhafazasını açıklar. Pişmiş etlerin ambalajlanmasını açıklar.

**5-** **ET RESTORANLARINDA UYGULANAN SERVİS USULLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; klasik usullere göre et servisi ve modern usullere göre et servisi ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Klasik usullere göre et servisi

• Modern usullere göre et servisi

Klasik usullere göre et servisini açıklar. Modern usullere göre et servisini açıklar.

**ÜRÜN ALIMI VE SATIŞI DERSİ**

Ürün Alımı ve Satışı dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **Ürün depolama**
2. **Satış programı**
3. **Ürünü satışa hazırlama**
4. **Satış mekânlarını hazırlama**
5. **Ürün satışı**
6. **Sebze ve meyve satışı**
7. **Şarküteri ürünlerinin satışı**
8. **Kuru gıda ve içecek satışı**

**1-** **ÜRÜN DEPOLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/Öğrenciye, Ürünleri uygun yer ve şartlarda depolamak ile ilgili işlemlerin bilgi ve becerilerini kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Teslim alma

• Kategorize etme

• Ürün depolama

• Ürün depolama ve satış stratejileri

Sevkiyatı tamamlanan ürünleri teslim alır. Ürünü kategorize eder. Ürünleri sınıflandırarak depoya yerleştirir. Ürünün hayat seyrine göre belirlenen depolama ve satış stratejisi işlemlerini yapar.

**2-** **SATIŞ PROGRAMI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/Öğrenciye, günlük satış programı hazırlamak ile İlgili işlemlerin bilgi ve becerilerini kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Satış ekibi oluşturma

• Günlük satış programı

• Satış ekibinin motivasyonu

Satış ekibini oluşturur. Ekibin günlük programını hazırlar. Satış ekibinin motivasyonunu sağlar.

**3-** **ÜRÜNÜ SATIŞA HAZIRLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/Öğrenciye, ürünü satışa hazırlamak ile ilgili işlemlerin bilgi ve becerilerini kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Ürünü hazırlama

• Etiket hazırlama ve ürün etiketleme

• Ambalajlamada görsel planlama

• Ambalajlama/paketleme

Satılacak ürünleri hazırlar. Etiket hazırlayarak ürünleri etiketler. Ambalajlamada görsel planlama işlemlerini yapar. Ambalajlama/paketleme işlemlerini yapar.

**4-** **SATIŞ MEKÂNLARINI HAZIRLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/Öğrenciye, satış mekânları düzenlemek ile İlgili işlemlerin bilgi ve becerilerini kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Satış mekânı temizleme

• Mağaza içi düzenleme

• Gıda satış mekânı düzenleme

• Vitrin düzenleme

Sorumlu olduğu alanı temizler. Mağaza içi düzenlemeleri yapar. Gıda satış mekânı düzenler. Vitrin düzenlemesinde görsel ekiplere yardımcı olur.

**5-** **ÜRÜN SATIŞI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/Öğrenciye, ürün satışı yapmak ile ilgili işlemlerin bilgi ve becerilerini kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Alternatif ve kombine satış teknikleri

• Satış hedeflerinin planlanması

• Ürünü teslim etme.

• Günlük satışı değerlendirme

Alternatif ve kombine satış tekniklerini uygular. Satış hedeflerinin planını uygular. Ürünü teslim eder. Günlük satış değerlendirmesi yapar.

**6-** **SEBZE VE MEYVE SATIŞI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye sebze ve meyvelerin satışını yapma ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Özellikleri tespit etme

• Satış yapma

Sebze ve meyvelerin özelliklerini tespit eder. Sebze ve meyvelerin satışını yapar.

**7-** **ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİNİN SATIŞI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye şarküteri ürünlerin satışını yapma ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Özelliklerini tespit etme

• Et ve et ürünlerinin satışını yapma

• Süt ve süt ürünlerinin satışını yapma

Şarküteri ürünlerin özelliklerini tespit eder. Et ve et ürünlerinin satışını yapar. Süt ve süt ürünlerinin satışını yapar.

**8-** **KURU GIDA VE İÇECEK SATIŞI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye kuru gıda ve içecek satışını yapma ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Unlu mamuller, konserve ve bakliyat ürünlerinin satışını yapma

• İçeceklerin satışını yapma

• Soğuk zincirin satış ilkeleri

Unlu mamuller, konserve ve bakliyat ürünlerinin satışını yapar. İçeceklerin satışını yapar. Soğuk zincirin satış ilkelerini uygular.

**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 kendinize uygun iş fikrini hayata geçirmek ve meslekte kendinizi geliştirmek için gerekli planlama ve yönetim ilgili bilgi ve beceriler kazanacaksınız.

**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.