**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**

**PASTA VE TATLI YAPIMI DALI**

**USTALIK DERS ÇİZELGESİ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ALAN ORTAK DERSLERİ** | BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN |
| AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK |
|  **DAL DERSLERİ** | TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ |
| SERVİS HAZIRLIKLARI |
| TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ |
| AÇIK BÜFE |
| PASTA YAPIM TEKNİKLERİ |
| PASTANE ORGANİZASYONU |
| TATLI YAPIMTEKNİKLERİ |

**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 uluslar arası 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 HAZIRLIKLARI**

**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.

**TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ DERSİ**

Temel Hamur Teknikleri dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **Bisküvi ve Kurabiyeler**
2. **Mayalı Hamurlardan Ürünler Hazırlama**
3. **Ekmek Çeşitleri**
4. **Özleştirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama**
5. **Çırpılarak Yapılan Hamurlarla Ürünler Hazırlama**
6. **Pişirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama**
7. **Yağlı Hamur ile Ürünler Hazırlama**
8. **Soğuk ve Sıcak İçecekler**
9. **BİSKÜVİ VE KURABİYELER**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye, bisküvi ve kurabiyeleri hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Tatlı, tuzlu bisküviler hazırlama
* Tatlı, tuzlu kurabiyeler hazırlama
* Beze ( mereng ) ve makaron hazırlamak
* Tulip, tuvil hazırlama

Tatlı ve tuzlu bisküvi hazırlar. Tatlı ve tuzlu kurabiye hazırlar. Beze ve makaron hazırlar. Tulip ve tuvil hazırlar.

1. **MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA**

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

**KONULAR**

* Mayalı hamuru hazırlamak
* Mayalı hamurdan pastane ürünleri hazırlama
* Mayalı hamurdan yöresel ürünler hazırlamak
* Mayalı hamurdan uluslararası ürünler hazırlama

Mayalı hamur hazırlar. Mayalı hamurlardan çeşitli pastane ürünleri hazırlar. Mayalı hamurlardan çeşitli yöresel ürünler hazırlar. Mayalı hamurlardan uluslararası ürünler hazırlar.

1. **EKMEK ÇEŞİTLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye ekmek çeşitleri yapma teknikleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Somun ekmek hazırlama
* Çeşit ekmekler hazırlama
* Yöresel ekmek hazırlama
* Uluslararası ekmekler hazırlama

Somun ekmek hazırlar. Çeşit ekmek hazırlar. Yöresel ekmek çeşitlerini hazırlar. Uluslararası ekmek çeşitleri hazırlar.

1. **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 basit hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar. Özleştirilerek yapılan yumurtalı hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.

1. **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 hamurlardan pandispanya ve sponge hazırlar. Çırpılarak yapılan hamurlardan kek ve muffin çeşitleri hazırlar. Çırpılarak yapılan hamurlardan cheese kekler hazırlar.

1. **PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA**

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

**KONULAR**

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

Pataşu hamuru hazırlar. Pataşu hamurundan ekler ve profiterol hazırlar.

1. **YAĞLI HAMUR İLE ÜRÜNLER HAZIRLAMA**

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

**KONULAR**

* Yağlı katmerli hamurdan ürünler hazırlama
* Yaprak hamuru (milföy) hazırlama
* Yaprak hamurundan (milföy) ürünler hazırlama

Yağlı katmerli hamuru tekniğine uygun hazırlayarak bu hamurdan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde çeşitli ürünler hazırlar. Yaprak hamuru (milföy) hazırlar. Milföy hamurundan çeşitli ürünler hazırlar.

1. **SOĞUK VE SICAK İÇECEKLER**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye soğuk-sıcak içecekler ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Soğuk içecekleri hazırlama
* Sıcak içecekleri hazırlama
* Türk Mutfağına özgü yöresel içecekleri hazırlama
* Uluslararası mutfağa özgü içecekleri hazırlama

Meyve suları, limonata ve ayran hazırlayıp servise hazır hâle getirir. Sıcak içecekleri servise hazır hâle getirir. Türk mutfağına özgü içecekleri servise hazır hâle getirir. Uluslararası mutfağa özgü içecekleri servise hazır hâle getirir.

**AÇIK BÜFE DERSİ**

Açık Büfe dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **Ordövr ve Mezeler Hazırlama**
2. **Kokteyl Yiyecekleri Hazırlama**
3. **Açık Büfe Yiyecekleri Hazırlama**
4. **ORDÖVR VE MEZELER HAZIRLAMA**

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

**KONULAR**

* Mezeler
* Ordövr tabağı

Reçetesine uygun şekilde meze çeşitleri hazırlar. Ordövr çeşitlerini hazırlayıp tabağa dekoratif şekilde yerleştirir.

1. **KOKTEYL YİYECEKLERİ HAZIRLAMA**

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

**KONULAR**

* Ön hazırlık
* Kokteyl yiyeceği hazırlama

Reçetesine uygun şekilde kokteyl yiyecekleri hazırlar. Büfe yerleştirme kurallarına göre kokteyl yiyeceklerini servise hazırlar.

1. **AÇIK BÜFE YİYECEKLERİ HAZIRLAMA**

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

**KONULAR**

* Sıcak ve soğuk açık büfeyi hazırlama
* Kahvaltı büfesi hazırlama

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

**PASTA YAPIM TEKNİKLERİ**

Pasta Yapım Teknikleri dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **Tart ve Kiş Hazırlama**
2. **Çikolatanın Pastacılık Ürünlerinde Kullanımı**
3. **Pasta ve Kurabiye Dekorları**
4. **Yaş Pastalar**
5. **Şekerlemeler**
6. **Yeni Pasta Ürünleri Hazırlama**
7. **TART VE KİŞ HAZIRLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye, tart ve kiş hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Tart ve tartölet
* Kiş ve pay

Tart ve tartölet hamurlarından ürünler hazırlar. Kiş ve pay hamurlarından ürünler hazırlar.

1. **ÇİKOLATANIN PASTACILIK ÜRÜNLERİNDE KULLANIMI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye çikolatanın pastacılık ürünlerinde kullanımı ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Ön hazırlık yapma
* Çikolatadan spesiyal ürünler
* Çikolatadan pasta dekorları

Çikolatayı eritip kullanıma hazır hâle getirir. Çeşitli spesiyal çikolataları hazırlar. Çikolatadan çeşitli pasta dekorları hazırlar.

1. **PASTA VE KURABİYE DEKORLARI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye pasta ve kurabiye dekorlarıyapma teknikleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Kaplama hamurlarını (şeker hamuru ve badem hamuru) hazırlama
* Kaplama hamurlarından modeller
* Çeşitli malzemelerden süsleme ürünleri hazırlama
* Sos dekorları hazırlama
* Dekorları ve süslemeleri ürüne dizayn etme

 Kaplama hamurlarını kullanılacağı yere göre hazırlar. Kaplama hamurundan amaca uygun modellemeler yapar. Krema, krem şanti hazırlayıp pasta ve kurabiyeyi süsler. Sos dekorlarını kullanıp pastaları süsler. Çeşitli süsleme tekniklerini kullanıp kurabiyeleri süsler.

1. **YAŞ PASTALAR**

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

**KONULAR**

* Yaş pasta yapımında ön hazırlık yapma
* Gato pasta
* Baton pasta
* Rulo pasta
* Özel Günler İçin Pastalar

Yapılacak pastanın özelliklerine uygun olarak malzeme seçer. Gato pasta hazırlar. Baton pasta hazırlar. Rulo pasta hazırlar. Amaca uygun özel gün pastaları yapar.

1. **ŞEKERLEMELER**

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

**KONULAR**

* Krokant çeşitleri
* Meyve şekerlemeleri

Krokant çeşitleri hazırlar. Meyve şekerlemeleri hazırlar.

1. **YENİ PASTA ÜRÜNLERİ HAZIRLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye yeni pasta ürünleri hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Yeni pastane ürünleri reçetesi oluşturma
* Yeni yapılan pastane ürünleri tadımı
* Yapılan pastane ürünlerini fotoğraflama

Mesleği ile ilgili dokümanları ve bilgi birikimini kullanarak yeni pasta reçeteleri tasarlar. Yeni tasarladığı ve pişirdiği pastayı tadıma sunup yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alır. Hazırladığı pastayı tekniğine uygun şekilde sergilenmek üzere çeşitli açılardan fotoğraflar.

**PASTANE ORGANİZASYONU**

Pastane organizasyonu dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **Pastanede Yerleşim Planı**
2. **Günlük İşleri Planlama**
3. **Pastanede Depolama İşlemleri**
4. **Pastanede Kalite Kontrol**
5. **PASTANEDE YERLEŞİM PLANI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye, tart ve kiş hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Pasta imalathanesinin yerleşim planını yapma
* Bulaşıkhane bölümünün yerleşim planını yapma
* Depoların yerleşim planını yapma
* Teşhir vitrinlerinin yerleşim planını yapma
* Teknik şartnamelerin hazırlanmasına yardımcı olma

Pastane kapasitesine göre pastane imalathanesinin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar. Pastane kapasitesine göre bulaşıkhanenin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar. Pastane kapasitesine göre depoların donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar. Pastanenin kapasitesine göre teşhir vitrinlerinin konumunu belirleyerek teşhiri işlevsel hâle getirir. Pastanede kullanılacak araç gereçlerin satın alınmasında teknik şartnamelerin hazırlanmasına yardımcı olur.

1. **GÜNLÜK İŞLERİ PLANLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye günlük işlerin planını yapmak ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Çalışma programı hazırlama
* Bir sonraki günün ön hazırlıklarını yapma
* Bozulan ekipmanları ilgililere bildirme

Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için planlama unsurlarına dikkat ederek çalışma programı hazırlar. İş planına uygun olarak gün sonu işlemlerini yapar. Ekipmanların kullanım kılavuzlarına göre periyodik temizlik ve bakımlarının yapılmasını sağlar.

1. **PASTANEDE DEPOLAMA İŞLEMLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye pastanede depolama işlemleri yapma ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Malzeme ve ürünlerin depolama işlemlerini yapma
* Depoların kontrolünü yapma

Pastanedeki depoların stok kontrollerini yapar. Pastane depolarında bulunan stok kontrol formlarını doldurur. Depoların periyodik kontrollerini yapar.

1. **PASTANEDE KALİTE KONTROL**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye pastanede kalite kontrol yapma ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Pastanede bozulmayı önleyici tedbirler alma
* Ürünlerin kalite kontrolünü yapma
* Bozulan pastaları imha etme
* Pastane hizmetlerini değerlendirme

Hazırlanan pastane ürünlerinin hazırlama, servis ve saklama sürecinde bozulmayı önleyici tedbirler alır. Pastanede hazırlanan ürünlerin standartlara uygun şahit numunelerini alır. Pastanede bozulan ürünleri hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda imha eder. Pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.

**TATLI YAPIM TEKNİKLERİ**

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**
7. **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

Türk mutfağına özgü çeşitli sütlü tatlıları hazırlar. Uluslararası mutfaklara özgü istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte sütlü tatlılar hazırlar. Dondurulan sütlü tatlılar hazırlar. Çeşitli dondurma ve sorbeler hazırlar.

1. **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

Türk mutfağına özgü meyve tatlıları hazırlar. Uluslararası mutfaklara özgü meyve tatlıları hazırlar.

1. **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

Mayalandırılarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar. Pişirilerek yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar. Çırpılarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar. Bisküvi hamurundan tatlılar hazırlar.

1. **TAHIL TATLILARI**

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

**KONULAR**

* Aşure hazırlama
* Helvalar hazırlama
* Zerde hazırlama

Aşure hazırlar. Helvalar hazırlar. Zerde hazırlar.

1. **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

Tel kadayıf tatlıları hazırlar. Ekmek kadayıf tatlıları hazırlar. Yassı kadayıf tatlısı hazırlar. Yöresel kadayıf tatlıları hazırlar.

1. **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

Baklava hamurunu hazırlar. Oklavadan çekme tekniği ile baklava hazırlar. Tepsiye döşeyerek ve keserek baklava hazırlar.

**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:** Öğrenciye/bireye girişimci iş fikirleri ortaya koyarak kendine uygun iş fikrini hayata geçirmek ve meslekte kendini geliştirmek için gerekli planlama ve yönetim ilgili bilgi ve beceriler kazandırmaktır.

**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.