**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**

**FIRINCILIK DALI**

**KALFALIK DERS ÇİZELGESİ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ALAN ORTAK DERSLERİ** | BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN |
| **DAL DERSLERİ** | TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ |
| SERVİS HAZIRLIKLARI |
| EKMEK YAPIMI |
| SİMİT YAPIMI |

**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 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.

**YİYECEK HAZIRLAMA DERSİ**

Yiyecek Hazırlama dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **Patates garnitürleri**
2. **Etlerin hazırlanması**
3. **Etleri Pişirme**
4. **Salata ve salata sosları hazırlamak**
5. **Makarna ve Makarna Soslarını Hazırlamak**
6. **Sütlü tatlılar hazırlamak**

**1- PATATES GARNİTÜRLERİ**

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

**KONULAR**

* Ön hazırlık
* Yağda kızartarak ( frit) hazırlanan garnitürler
* Haşlayarak (bouilli) hazırlanan garnitürler
* Püre haline getirilerek ( purée ) hazırlanan garnitürler
* Fırında hazırlanan garnitürler.

Patatesin yapısı, besin değeri, mutfaktaki yeri ve önemini depolama ilkelerini ve patatesi kullanma ve pişirme ilkelerini açıklar. Patates çeşitlerini sıralar. Patates garnitürlerini hazırlamada gerekli araç-gereçlerini açıklar. Bol yağda kızaran patates garnitürlerini, bir kere kızaran patates garnitürlerini, iki kere kızaran patates garnitürlerini açıklar. Ön kızartması yapılmış patateslerin bekletme ilkelerini açıklar. Bol yağda kızaran patates garnitürlerinin servis edildiği yemekleri ve servise sunum ilkelerini sıralar. Haşlanarak, püre haline getirilerek ve fırında hazırlanan patates garnitürlerinin özelliklerini açıklar. Haşlanarak, püre haline getirilerek ve fırında hazırlanan patates garnitürlerinin, çeşitlerini sıralar. Haşlanarak püre haline getirilerek ve fırında hazırlanan patates garnitürlerinin kullanıldığı yeri açıklar.

**2- ETLERİN HAZIRLANMASI**

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

**KONULAR**

* Gövde etleri
* Sığır ve dana eti
* Koyun ve kuzu eti
* Kümes hayvanları

Gövde etlerini açıklar sığır, dana, koyun ve kuzu etlerini açıklar ve arasındaki farkı listeler. Kümes hayvanlarını belirtir. Kümes hayvanlarını pişirmede dikkat edilecek hususları ve servise sunulmasını açıklar.

**3- ETLERİ PİŞİRME**

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

**KONULAR**

* Fırında çevirerek (roti) pişirilen etler
* Sote (saute) ederek pişirilen etler
* Izgarada (grill) pişirilen etler
* Bol yağda (frit) pişirilen etler

Uluslararası pişirme tekniklerini listeler. Fırında çevirerek, sote ederek, ızgarada, bol yağda etleri pişirir. Pişirme tekniklerinde dikkat edilmesi gereken hususları listeler. Pişirilen etlerin servise sunulmasında dikkat edilecek noktaları listeler.

**4- SALATA VE SALATA SOSLARI HAZIRLAMAK**

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

**KONULAR**

* Salata sosları hazırlamak
* Sebzelerle salata hazırlamak
* Tahıl ve makarnalarla salata hazırlamak
* Kurubaklagillerle salata hazırlamak
* Et ve sakatatlarla salata hazırlamak
* Deniz ürünleri ile salata hazırlamak
* Uluslararası salataları hazırlamak

Salata sosu hazırlar. Sebzelerle, tahıl ve makarnalarla, kurubaklagillerle, et ve sakatatlarla ve denniz ürünleriyle salata hazırlar. Bu salataların hazırlanmasında ve servise sunumunda dikkat edilecek noktaları listeler. Uluslararası salatalar ve özelliklerini açıklar, hazırlanması ve servisinde dikkat edilmesi gereken noktaları listeler.

**5- MAKARNA VE MAKARNA SOSLARINI HAZIRLAMAK**

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

**KONULAR**

* Ön hazırlık yapmak
* Makarna pişirmek
* Dünya mutfaklarından makarna çeşitlerini hazırlamak

Makarna pişirme için gerekli araç gereçleri belirler ön hazırlıkları yapar. Makarna pişirir. Dünya mutfaklarından makarna çeşitlerini pişirir. Makarnaların servise sunulmasında dikkat edilmesi gereken hususları listeler.

**6- SÜTLÜ TATLILAR HAZIRLAMAK**

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

**KONULAR**

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

Türk mutfağına özgü sütlü tatlıları listeler ve yapar. Uluslararası sütlü tatlıları belirtir ve yapar. Dondurularak hazırlanan sütlü tatlı yapar. Dondurma ve sorbe hazırlar. Yaptığı ürünlerin hazırlık pişirme ve sunumunda dikkat edilmesi gereken noktaları listeler.

**İÇECEK SERVİSİ DERSİ**

İçecek servisi dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **İçecek Makinelerini Hazırlama**
2. **Soğuk İçecek Servisi**
3. **Sıcak İçeceklerin Servisi**

**1- İÇECEK MAKİNELERİNİ HAZIRLAMA**

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

**KONULAR**

* Soğuk içecek makinelerini servise hazırlama
* Sıcak içecek makinelerini servise hazırlama

Soğuk ve sıcak içecek makinelerini servisi aksatmayacak şekilde servise hazırlar.

**2- SOĞUK İÇECEK SERVİSİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye soğuk içeceklerin servisinin yapılması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Meşrubat servisi
* Ayran servisi
* Boza servisi
* Milkshake servisi

Hazırlanan meşrubatların servisini yapar. Ayran boza ve milkshake gibi içecekleri hazırlar, servise hazır hale getirir ve servisini yapar.

**3. SICAK İÇECEKLERİN SERVİSİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye sıcak içeceklerin hazırlanma ve servis yapma ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Çay servisi
* Kahve servisi
* Sütlü sıcak içecek servisi

Çay ve kahvenin tanımını yapar. Çay ve kahvenin özelliklerini açıklar. Çay ve kahve servisinde dikkat edilecek hususları listeler. Çay ve kahve servisi yapar. Sütlü sıcak içecek çeşitlerini sıralar. Sütlü sıcak içecekleri hazırlamada kullanılan araç-gereçleri listeler.

**EKMEK YAPIMI DERSİ**

Ekmek Yapımı dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **Ekmek üretimine ilişkin mevzuatlar**
2. **Ekmek Satışına İlişkin Yasal Düzenlemeler**
3. **Ekmek Üretimi**
4. **Ekmek Çeşitlerinin Üretimi**
5. **Özel Ekmek Üretimi**
6. **Ekmeğin Kalite Kontrol İşlemleri**

**1-EKMEK ÜRETİMİNE İLİŞKİN MEVZUATLAR**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye ekmek üretimine ilişkin mevzuatlar ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Gıda ve katkı maddeleri yönetmeliği

• Ekmek üretiminde Ulusal ve Uluslararası mevzuatlar

Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekmek üretimi mevzuatlarını açıklar. Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre ekmekte kullanılan gıda katkı maddeleri yönetmeliğini açıklar.

**2- EKMEK SATIŞINA İLİŞKİN YASAL DÜZENLEMELER**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye ekmek satışına ilişkin mevzuatlar ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Ekmek satışı ile ilgili yasal düzenlemeler

• Ekmek satışında Ulusal ve Uluslararası mevzuatlar

Ekmek satışı ile ilgili ulusal ve uluslararası mevzuatları açıklar. Ekmek satışı ile ilgili yasal düzenlemeleri açıklar.

**3- EKMEK ÜRETİMİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye ekmek üretimi ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Hammadde ve yardımcı madde seçimi

• Hamur yoğurma

• Hamurun fermantasyonunu sağlama

• Hamura şekil verme

• Son fermantasyon işlemini kontrol etme

• Ekmeği pişirme

Ekmek üretimi ile ilgili hammadde ve yardımcı madde seçimi yapar. Hamur yoğurduktan sonra hamurun fermantasyonunu sağlar ve hamura şekil verir. Son fermantasyon işlemini kontrol ederek ekmeği pişirir.

**4- EKMEK ÇEŞİTLERİ ÜRETİMİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye ekmek çeşitleri üretimi ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Ham maddesine göre ekmek üretimi

• Kullanım amacına göre ekmek hazırlama

Ekmek üretimi ile ilgili hammadde ve yardımcı madde seçimi yapar. Hamur yoğurduktan sonra hamurun fermantasyonunu sağlar ve hamura şekil verir. Son fermantasyon işlemini kontrol ederek ekmeği pişirir.

**5- ÖZEL EKMEK ÜRETİMİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye özel ekmek üretimi ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Tıbbi ekmek hazırlama

• Zenginleştirilmiş ekmek hazırlama

• Yöresel ekmekler hazırlama

• Uluslararası ekmek hazırlama

Tıbbi ekmek hazırlar. Zenginleştirilmiş ekmek hazırlar. Yöresel ekmekler hazırlar. Uluslararası ekmek hazırlar.

**6- EKMEKTE KALİTE KONTROL İŞLEMLERİ**

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

**KONULAR**

• Ekmekte görülen hatalar

• Ekmek kalite kontrolü yapmak

• Ekmeği satışa sunma

• Ekmek israfı ile ilgili çözümler

Ekmekte görülen hataları açıklar. Ekmek kalite kontrolü yapar ve ekmeği satışa sunar. Ekmek israfını önlemeye yönelik çözüm önerileri açıklar.

**SİMİT YAPIMI**

Simit Yapımı dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **Simit Hamurunu Hazırlama**
2. **Simide Şekil Verme**
3. **Simidi Pişirme**
4. **Simit Çeşitlerini Hazırlama**

**1-** **SİMİT HAMURUNU HAZIRLAMA**

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

**KONULAR**

• Hamur malzemelerini hazırlama

• Hamuru yoğurma

• Hamuru dinlendirme

Simit yapımı ile ilgili hammadde ve yardımcı madde seçimi yapar. Hamur yoğurur. Hamuru dinlendirir.

**2-** **SİMİDE ŞEKİL VERME**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye simide şekil verme ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Şekil verilecek hamuru hazırlama

• Pekmezleme işlemleri

• Susamlama İşlemleri

Hamuru hazırlar. Simide pekmezleme işlemlerini yapar. Susamlama işlemini yapar.

**3-** **SİMİT PİŞİRME**

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

**KONULAR**

• Simidi fırınlama

• Simidi servise hazırlama

Simidi fırına sürer, pişirir, soğutur ve simidi servise hazırlar.