

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

**PASTACI ÇIRAĞI
KURS PROGRAMI**

Hayat Boyu Öğrenme
Lifelong Learning

Ankara, 2017

İÇİNDEKİLER

PROGRAMIN ADI	1
PROGRAMIN DAYANAĞI	1
PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI	1
EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ	1
PROGRAMIN AMAÇLARI	2
PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR	3
PROGRAMIN KREDİSİ	4
PROGRAMIN SÜRESİ VE İÇERİĞİ	4
PASTACI ÇIRAĞI KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU	4
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR	5
PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ	6
BELGELENDİRME	8



Hayat Boyu Öğrenme
Lifelong Learning

PROGRAMIN ADI

Pastacı Çırağı

PROGRAMIN DAYANAĞI

1. 24.06.1973 tarihli ve 14574 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu,
2. Talim ve Terbiye Kurulunun 20.04.2016 tarih ve 19 sayılı kararı ile kabul edilen, Yaygın Eğitim Kurumları Çerçeve Kurs Programı,
3. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı'nın 17.07.2017 tarihli ve 104 sayılı " Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinin 53 Alanına Ait Haftalık Ders Çizelgeleri ile Çerçeve Öğretim Programları" konulu kararı.
4. 13.07.2013 tarih ve 28706 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Tehlikeli ve Çok Tehlikeli Sınıfta Yer Alan İşlerde Çalıştırılacakların Meslekî Eğitimlerine Dair Yönetmelik,
5. Türk Gıda Kodeksi
6. İSO 22000 (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi)
7. İSO 9001 (Kalite Yönetim Sistemi)
8. 29.12.2010 tarih ve 27800 sayılı 2. Mükerrer Resmî Gazete'de yayımlanan Pastacı 4. Seviye Ulusal Meslek standardı

PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI

(Değ: 01.08.2018/14096266 Makam Onayı)

1. Okuryazar olmak.
2. 13 yaşını tamamlamış olmak.
3. Kurs programının öngördüğü temel becerileri gerçekleştirebilecek yeterliliğe (fiziksel, psiko-motor) sahip olmak.

EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ

(Değ: 06.06.2018/11079097 Makam Onayı)

Kurs programının uygulanmasında eğitimciler aşağıdaki öncelik sırasına göre görevlendirilirler;

1. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan "Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına İlişkin Çizelgeye" göre Yiyecek İçecek Hizmetleri;

- a. Alan öğretmeni olarak atananlar;
 - b. Emekli alan öğretmenleri,
 - c. Alan öğretmeni olarak atanabilecek nitelikte olanlar,
2. Yiyecek İçecek Hizmetleri alanına kaynak teşkil eden yükseköğretim kurumlarında görevli öğretim üyesi, öğretim görevlileri,
 3. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan "Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına İlişkin Çizelge ile Yiyecek İçecek Hizmetleri alanına kaynak teşkil eden yükseköğretim programları/fakülte mezunları,
 4. Aşçılık ile ilgili ön lisans programlarından mezun olup aşçılık mesleğinde en az 1 yıllık mesleki deneyime sahip olduğunu belgelendirenler,
 5. Mesleki ve Teknik eğitim veren ortaöğretim kurumlarının Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı/Pastacılık dalı mezunu veya bu alanda asgari dördüncü seviyede eğitim almış olup alanında en az 3 yıllık meslek deneyimi olduğunu belgelendirenler.

PROGRAMIN AMAÇLARI

Pastacı çırağı kurs programını bitiren bireyin,

1. İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili temel bilgiye sahip olması,
2. Kişisel bakımını yaparak çalışmaya hazır hale gelmesi
3. Kişisel hazırlığını yaparak işe hazır hale gelmesi,
4. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda, çalışma ortamı ve ekipmanlarının hijyenini sağlamaı,
5. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun olarak bulaşıkları yıkama ve çöpleri ortamdand uzaklaştırması,
6. Karbonhidrat, protein ve yağ kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanması
7. Vitamin ve mineral kaynaklarını seçerek, suyu yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanması,
8. Porsiyon miktarlarını tespit ederken besin gruplarını yeterli ve dengeli olarak menüde kullanması,
9. Basit tatlıları tekniğine uygun olarak hazırlaması amaçlanmaktadır.

PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

1. Pastacı çıracı kurs programını bitiren bireylerin; mesleği ile ilgili temel bilgi ve becerileri, alanın gerektirdiği temel yeterliliklere, mesleğin gerektirdiği özel mesleki yeterliliklere ve bilgi ve beceri sahibi olması amaçlanmaktadır.
2. Programın uygulanmasında ağırlıklı olarak mesleki yeterlilik kazandırmaya yönelik yöntem ve teknikler uygulanmalıdır. Anlatım, soru-cevap grup çalışması, beyin fırtınası, tartışma, araştırma, problem çözme, gösterip yaptırma, uygulama yapma gibi öğretim yaklaşımlarından programa uygun olanlarından grupla/bireysel öğretim yöntem ve teknikleri uygulanmalıdır.
3. Kurs Programı, Millî Eğitim Bakanlığında görevli uzman, alan öğretmenleri ve alan uzmanları ile iş birliği içinde hazırlanmıştır.
4. Program, Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğüne bağlı eğitim kurumlarında veya diğer kurumlarca açılan ve eğitim-öğretime uygun ortamlarda uygulanır.
5. Programın uygulanmasında gerektiğinde iş piyasasının eğitim olanaklarından faydalanılabilir.
6. Pastacı çıracı kurs programının amaçları, içeriği ve kazanımları yoluyla kursa katılan bireylere aşağıdaki tabloda verilen değerlerin kazandırılması ve geliştirilmesi hedeflenmiştir.

DEĐERLER
Kurallara Uyma
Sabır
Sorumluluk
Sayđı
Dođruluk ve dürüstlük
Çalışkanlık

7. Program uygulanırken kaynak ders kitaplarının bulunmaması durumunda öğretmen/öğretici tarafından hazırlanan ders notlarından, alan ile ilgili yayımlanmış yazılı ve görsel eğitim materyellerinden yararlanılabilir.
8. Program bitiminde sözlü, yazılı, uygulama yöntemlerinden bir veya birkaçı ile kazanımları değerlendirmeye yönelik sınavlar yapılır.
9. Kurs programı sonunda yapılacak sınavda başarılı olanlara mevzuata uygun belgelendirme yapılır.

PROGRAMIN KREDİSİ

Talim ve Terbiye Kurulunun 29.11.2013 Tarihli ve 135 sayılı kararı ile kabul edilen "Meslek ve Teknik Eğitimde Kredilendirme Esasları" doğrultusunda, kurs programını başarı ile tamamlayanlara 5 (beş) kredi verilir.

PROGRAMIN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Kurs programı, günde en fazla 8 ders saati uygulanacak şekilde planlanmalıdır. Kurs süresi toplam 124 ders saatidir. Eğitim personeli, programın teorik ve uygulama sürelerini belirler.

PASTACI ÇİRAĞI KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU

MODÜL ADI	KAZANIM	ÖĞRENME KAZANIMLARI	SÜRE
ÇALIŞANLARIN İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	İş sağlığı ve güvenliği kurallarını uygular.	<ul style="list-style-type: none">• İş sağlığı ve güvenliğinin amacı ve önemini açıklar.• İş kazası ve meslek hastalıklarından korunma yöntemlerini sıralayarak gerekli önlemleri alır.• Tehlikelerden kaynaklanacak risklere karşı gerekli önlemleri alır.• Acil durumlarda gerekli tedbirleri alır.	8
KİŞİSEL BAKIM	Kişisel Hazırlığını Yaparak Çalışmaya Hazır Hale Gelir.	<ul style="list-style-type: none">• Vücut Temizliğini yapar.• El ve Ayak bakımını yapar.• Ağız ve diş bakımını yapar ve sağlığını korur.• Saç bakımını yapar.• Cilt bakımı ve makyajını ölçülü yapar.• Formunu korur.	8
İŞE HAZIRLIK	Kişisel Hazırlığını Yaparak İşe Hazır Hale Gelir.	<ul style="list-style-type: none">• Kişisel Hazırlığını Yaparak İş Kıyafetini giyer.• Personelin Üzerinde ve Dolabında Bulunması Gereken Araç ve Gereçleri Bulundurur.	8
HİJYEN VE SANİTASYON	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda, çalışma ortamı ve ekipmanların hijyenini sağlar.	<ul style="list-style-type: none">• Hijyen ve sanitasyon kurallarını açıklar.• Gıda hijyenini sağlar.• Çalışma ortamının hijyenini sağlar.• Ekipman hijyenini sağlar.	16
BULAŞIK YIKAMA VE ÇÖP ATIMI	Sanitasyon ve Hijyen Kurallarına Uygun Olarak Bulaşıkları Yıkar ve Çöpleri Ortamdan Uzaklaştırır.	<ul style="list-style-type: none">• Sanitasyon ve Hijyen İlkelerine Uygun Olarak Elde Bulaşık Yıkar.• Sanitasyon ve Hijyen İlkelerine Uygun Olarak Makinede Bulaşık Yıkar.• Çöp Atımını Sanitasyon ve Hijyen İlkelerine Uygun Olarak Yapar.	12

BESİN ÖĞELERİ	Besin öğelerinin Kaynaklarını Seçerek Yeterli ve Dengeli Şekilde Menüde Kullanır.	<ul style="list-style-type: none"> • Karbonhidrat kaynaklarını menüde yeterli ve dengeli şekilde kullanır. • Protein kaynaklarını menüde yeterli ve dengeli şekilde kullanır. • Yağ kaynaklarını menüde yeterli ve dengeli şekilde kullanır. • Vitamin kaynaklarını menüde yeterli ve dengeli şekilde kullanır. • Mineral kaynaklarını menüde yeterli ve dengeli şekilde kullanır. • Suyu menüde yeterli ve dengeli şekilde kullanır. 	32
BESİN GRUPLARI	Porsiyon miktarlarını tespit ederken besin gruplarını yeterli ve dengeli olarak menüde kullanır.	<ul style="list-style-type: none"> • Et,yumurta, kurubaklagil ve yağlı tohumları menüde yeterli ve dengeli şekilde kullanır. • Süt ve türevlerini menüde yeterli ve dengeli şekilde kullanır. • Tahıl ve türevlerini menüde yeterli ve dengeli şekilde kullanır. • Sebze ve meyveleri menüde yeterli ve dengeli şekilde kullanır. • Yağ ve şeker içeren kaynakları menüde yeterli ve dengeli şekilde kullanır. • Besin öğeleri ve besin gruplarına menülerde yeterli ve dengeli şekilde yer verir. 	16
BASİT TATLILAR	Basit Tatlıları Tekniğine Uygun Olarak Hazırlar.	<ul style="list-style-type: none"> • Sütü tatlıları tekniğine uygun olarak hazırlar. • Kolay hamur tatlılarını hazırlar. • Hazır ürünler kullanarak tatlı yapar. 	24
TOPLAM KURS SÜRESİ (Ders Saati):			124

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

1. Her modül sonrasında değerlendirme yapılmalıdır.
2. Başarım ölçütleri bilgi, beceri ve yeterlikler bazında açıklanmalıdır.
3. Ölçme ve değerlendirme faaliyetleri kursun amaçları ve kazanımları ile uyumlu olmalıdır.
4. Değerlendirme, Yaygın Eğitim Kurumları Yönetmeliği esaslarına göre yapılır.
5. Değerlendirme; ders öğretmeni tarafından yazılı, sözlü, uygulamalı sınavlar veya varsa ödev ya da projelere göre yapılmalıdır. Puanlama yapılırken teorik kısım %40, uygulamalı kısım ise %60 olarak ile belirlenmelidir. Birden fazla sınav şekli ile sınavı yapılan dersin puanı veya notu, bu sınavların aritmetik ortalaması ile belirlenir. Bu puan veya not, kursun başarı puan ya da notu olarak değerlendirilir.

6. Programların özelliğine göre sınavlar ve başarı değerlendirmesi bilişim teknolojisi kullanılarak da yapılabilir.
7. Kursiyerlerin sağlık durumları veya bedensel engelleri nedeniyle bazı derslerdeki sınavlar, durumlarına uygun sınav yöntemiyle yapılır.

PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ

1. Ders kitabı olarak Millî Eğitim Bakanlığının yayınlamış olduğu materyaller kullanılmalıdır.
2. Kaynak ders kitapları, bireysel öğrenme materyalleri, kaynak ders kitaplarının bulunmaması durumunda öğretmen/öğretici tarafından hazırlanan ders notları kullanılmalıdır.
3. Yararlanılacak kaynak araç-gereçlerin programın amaçlarını gerçekleştirecek nitelikte öğretim, yöntem ve tekniklerine uygun olması önem taşımaktadır.
4. Yararlanılacak araç ve gereçler:
 1. Akıllı tahta
 2. Şampuan
 3. Sabun
 4. Lif
 5. Havlu
 6. Tırnak makası
 7. Törpü
 8. Ayak havlusu
 9. Ponza taşı
 10. Ayak kokusu giderici
 11. Pudra
 12. Diş fırçası
 13. Diş macunu
 14. Diş ipi
 15. Televizyon
 16. Projeksiyon
 17. Bilgisayar
 18. Yazıcı
 19. Tarayıcı
 20. Fırça
 21. Tarak
 22. Kurutma makinesi
 23. Tıraş malzemeleri
 24. Parfüm
 25. Makyaj malzemeleri
 26. Kremler
 27. Üniforma
 28. Ayakkabı
 29. Çorap
 30. Kep

31. Kalem
32. Yedek iç çamaşırı ve üniforma
33. Not defteri
34. Kalem
35. Mutfak bezi
36. Yedek iç çamaşırı ve üniforma
37. Yedek ayakkabı ve çorap
38. Ayakkabı boyası
39. Mendil
40. Tarak
41. Tırnak makası
42. Tıraş makinesi
43. Traş losyonu
44. Deodorant
45. Ağrı kesici
46. Şampuan
47. Kep
48. Havlu
49. Bıçak
50. Doğrama tahtası
51. Küvet , süzgeç
52. Tepsi , kâseler
53. Sicim , otlar
54. Baharatlar, baharat süzgeci
55. Buzdolabı
56. Soğuk hava deposu
57. Dondurucu
58. Saklama poşeti
59. Vakum makinesi
60. Sebze küveti
61. Süzgeç
62. Buhar tenceresi
63. Tencere
64. Şekillendirici bıçaklar
65. Tava
66. Masa
67. Metal kaşık
68. Sebze küveti
69. Fırın tepsisi
70. Salamander
71. Fırın
72. Pürmüz
73. Graten kapları
74. Izgara (elektrikli, gazlı, kömürlü ızgara)
75. Izgara demiri
76. Et kütüğü
77. Satır
78. Fırın
79. Fırın tepsisi
80. Sahan
81. Kase
82. Ispatula
83. Rende

84. Servis tabakları
85. Yoğurma kabı
86. Terazi

BELGELENDİRME

Kurs programını başarı ile tamamlayanlara, kurs bitirme belgesi, not döküm çizelgesi ve talep edenlere Europass Sertifika Eki verilir.

Kursu tamamlamadan ayrılanlar ile bütün modülleri başaramayanlara başardıkları modülleri gösteren not döküm çizelgesi verilir.



Hayat Boyu Öğrenme
Lifelong Learning