

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

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

PİŞMANIYE YAPIMI

KURS PROGRAMI
Hayat Boyu Öğrenme
Lifelong Learning

Ankara, 2017

İÇİNDEKİLER

PROGRAMIN ADI	1
PROGRAMIN DAYANAĞI	1
PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI	2
EĞİTİCİLERİN NİTELİĞİ	2
PROGRAMIN AMAÇLARI.....	3
PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR	3
PROGRAMIN KREDİSİ	4
PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ	4
PİŞMANİYE YAPIMI KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU	5
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR	5
PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ.....	6
BELGELENDİRME	7



Hayat Boyu Öğrenme
Lifelong Learning

PROGRAMIN ADI

Pişmaniye Yapımı

PROGRAMIN DAYANAĞI

1. 24.06.1973 tarihli ve 14574 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan, 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 Başkanlığının 02.06.2014 tarihli ve 51 sayılı Kurul kararıyla kabul ettiği, Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Anadolu Meslek ve Anadolu Teknik Programlarının 10 Alan 26 Dalına Ait Çerçeve Öğretim Programları ile 42 Alan 178 Dala Ait Uygulanacak Çerçeve Öğretim Programları,
4. 05.06.2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan 5179 Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Deđiřtirilerek Kabulü Hakkında Kanun,
5. 18.06.2014 tarihli ve 8787 sayılı Türk Standardı (Pişmaniye Konulu,
6. 17.05.2008 tarihli ve 26879 sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi "Gıda Maddelerindeki Bulaşanların Maksimum Limitleri Hakkında Tebliğ" (Tebliğ No: 2008-26),
7. 30.06.2013 tarihli ve 28693 sayılı sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi "Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği",
8. 17.07.2013 tarihli ve 28710 sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi "Gıda İle Temas Eden Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği, (Tebliğ No: 2013-34"),
9. 02.04.2013 tarih ve 28606 sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi " Buđday Unu Tebliği", (Tebliğ No: 2013-09),
10. 09.12.2011 tarihli ve 28157 Mükerrer 3 sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi "Etiketleme Yönetmeliği",
11. 23.08.2006 tarihli ve 26268 sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi "şeker Tebliği", (Tebliğ No: 2006-40),
12. 12.04.2012 tarihli ve 28262 sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi " Bitki Adı İle Anılan Yemeklik Yađlar Tebliği", (Tebliğ No: 2012-29),

- 13.12.04.2005 tarihli ve 25784 sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi "Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği", (Tebliğ No: 2005-19)
- 14.29.12.2011 tarihli ve 28157 sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği,
- 15.10.06.2003 tarihli ve 25134 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan 4857 Nolu İş Kanunu,
- 16.30.06.2012 tarihli ve 28339 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu,
- 17.15.05.2013 tarihli ve 28648 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimlerinin Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik,
- 18.11.8.1983 tarih ve 18132 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan 2872 sayılı Çevre Kanunu ve 5491 sayılı değişikliği,
- 19.17.12.2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği,
- 20.05.07.2013 tarihli ve 28698 sayılı Resmi Gazete 'de yayımlanan Hijyen Eğitimi Yönetmeliği,
- 21.25.04.2013 tarihli ve 28628 sayılı Resmi Gazete' de yayımlanan İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği.

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.

EĞİTİCİLERİN NİTELİĞİ

Kurs programının uygulanmasında eğiticiler aşağıdaki öncelik sırasına göre görevlendirilirler;

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

- a. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı,
 - b. Gıda Teknolojisi Alanı öğretmenleri,
2. Öğretmen bulunamaması durumunda bu alanlara öğretmen olarak atanabilecek nitelikte olanlar,
 3. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan "Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına İlişkin Çizelge" ile Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı ve Gıda Teknolojisi Alanına kaynak teşkil eden yükseköğretim programları/fakülte mezunları,
 4. Gıda Teknolojisi ve Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında/alanına kaynak teşkil eden yükseköğretim kurumlarında görevli öğretim üyesi, öğretim görevlileri,
Öğretmen/eğitici olarak görev almalıdır.

PROGRAMIN AMAÇLARI

Pişmaniye yapımı kurs programını bitiren bireyin,

1. Çalışanların iş sağlığı ve güvenliği kurallarını uygulaması,
2. Sağlık ve hijyen kurallarına uyarak kişisel bakım yapması,
3. Yiyecek ve çalışma ortamı hijyenini sağlayarak, bu bilgileri günlük yaşamında ve iş ortamında kullanması,
4. Pişmaniye ve çeşitlerinde kullanılan hammaddeleri tanıyarak kontrollerini yapması,
5. Makine kullanım talimatına göre, pişmaniye yapımında kullanılan makineleri kullanması,
6. Pişmaniye hamuru ve şekerini hazırlaması,
7. Pişmaniye hamuru ile hazırlanan şekeri uygun miktarlarda karıştırarak işleme, paketlenme ve depolama yapması,
amaçlanmaktadır.

PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

1. Pişmaniye Yapımı Kurs Programını bitiren bireylerin; hijyen kurallarına ve Türk Gıda Kodeksine uygun pişmaniye üretimi yapabilecek 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 grupta/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. Pişmaniye yapımı kurs programının amaçları, içeriği ve kazanımları yoluyla kursa katılan bireylere aşağıdaki tabloda verilen değerlerin kazandırılması ve bu yolla bireylerin geliştirilmesi hedeflenmiştir.

Değerler
Sorumluluk
Doğruluk ve dürüstlük
Kurallara uyma
Hoşgörü
Nezaket
Duyarlılık

7. Program uygulanırken kaynak ders kitaplarının bulunmaması durumunda öğretmen/eğitici tarafından hazırlanan ders notlarından 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 Kurulu Başkanlığının 29.11.2013 tarihli ve 135 sayılı kararı ile kabul edilen "Meslekî ve Teknik Eğitimde Kredilendirme Esasları" doğrultusunda, kurs programını başarı ile tamamlayanlara 4 kredi verilir.

PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Kurs programının süresi; günde en fazla 8 ders saati uygulanır. Kurs süresi toplam 90 ders saatidir. Eğitim personeli, programın teorik ve uygulama sürelerini belirler.

PİŞMANİYE YAPIMI 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. 	16
KİŞİSEL BAKIM VE İŞE HAZIRLIK	Sağlık ve hijyen kurallarına uyarak kişisel bakım yapar.	<ul style="list-style-type: none"> Sağlık ve hijyen kurallarına uygun kişisel bakım yapar. Hijyen kurallarına uygun el ve ayak bakımını yapar. Sağlık kurallarına uygun ağız ve diş bakımını yapar. Usulüne uygun saç bakımı yapar. Konumuna ve işe uygun kıyafet giyer. 	10
HİJYEN VE SANİTASYON	Yiyecek ve çalışma ortamı hijyenini sağlayarak, bu bilgileri günlük yaşamında ve iş ortamında kullanır.	<ul style="list-style-type: none"> Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun depolama yapar. Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışma ortamının hijyenini sağlar. Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun mutfak ekipmanlarının hijyenini sağlar. Mevzuatlara göre gıda üretimi ilkelerini açıklar. 	10
PİŞMANİYE VE ÇEŞİTLERİNDE KULLANILAN HAMMADDELER VE KONTROLLERİ	Pişmaniye ve çeşitlerinde kullanılan hammaddeleri tanıyarak kontrollerini yapar.	<ul style="list-style-type: none"> Türk gıda kodeksine uygun hammadde kontrolü yapar. Türk gıda kodeksine uygun hammadde seçimi yapar. Malzeme özelliğine uygun depolama yapar. Üretime alınacak malzemeleri hazırlar. 	12
PİŞMANİYE YAPIMINDA KULLANILAN MAKİNELER	Makine kullanım talimatına göre pişmaniye yapımında kullanılan makineleri kullanır.	<ul style="list-style-type: none"> Tekniğine uygun cidarlı kazanı kullanır Ağarma makinesini kullanır. Pişmaniye açma sinisini kullanır. Makine kullanım talimatına uygun pres makinesini kullanır. 	12
PİŞMANİYE HAMUR HAZIRLIĞI VE YOĞURULMASI	Pişmaniye hamuru ve şekerini hazırlar.	<ul style="list-style-type: none"> Ürün türüne ve standardına göre hamur hazırlar. Ağartma makinesinde ağdayı ağartır. Açma sinisini kullanarak hamuru tel tel ayrılana kadar çeker. 	20
PİŞMANİYE VE ÇEŞİTLERİNİN HAZIRLANMASI	Pişmaniye hamuru ile hazırlanan şekeri uygun miktarlarda karıştırarak işleme, paketleme ve depolama yapar.	<ul style="list-style-type: none"> Pişmaniye kalıplar ve kaplama işlemini yapar. Paketleme ve uygun şartlarda depolama yapar. 	9
TOPLAM KURS SÜRESİ (Ders Saati):			90

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

- Her modül sonrasında değerlendirme yapılmalıdır.
- Başarım ölçütleri bilgi, beceri ve yeterlikler bazında açıklanmalıdır.
- Ölçme ve değerlendirme faaliyetleri kursun amaçları ve kazanımları ile uyumlu olmalıdır.
- Değerlendirme, Yaygın Eğitim Kurumları Yönetmeliği esaslarına göre;
 - Kursiyerin kendi kendine yaptığı tüm öğrenim faaliyetleri,

- Kursiyerin performansına dayalı olarak gerçekleştirilecek sınavlar,
 - Kursiyere kurs sonunda uygulanan yazılı sınavlar, 100 puan üzerinden 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

Programın uygulama sürecinde;

1. Ders kitabı olarak, Millî Eğitim Bakanlığının yayımlamış olduğu materyaller kullanılmalıdır.
2. Kaynak ders kitapları, bireysel öğrenme materyalleri, kaynak ders kitaplarının bulunmaması durumunda öğretmen/eğitici 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:
 - Şampuan, sabun, lif, havlu, kese, su, banyo, duş jeli, saç kremi,
 - Tırnak makası, törpü, ayak havlusu, ponza taşı, ayak kokusu giderici, pudra, sabun, krem, limon, su, vazelin, tas,
 - Diş fırçası, diş macunu, diş ipi, ağız bakım suyu, diş parlaticısı,
 - Fırça, tarak, kurutma makinesi, toka, saç spreyi, jöle,
 - Personel soyunma odası, üniforma çeşitleri, ayakkabı, çorap, dikiş seti, ayakkabı boyası,

- Not defteri, kalem, saat, kibrit, tarak, mendil, ağrı kesici tablet, yara bandı, servis
- Mutfak atölyesi ve uygulama mutfakları,
- Dershane ortamı,
- Televizyon, DVD, tepegöz, projeksiyon,
- Bilgisayar, yazıcı, tarayıcı,
- Tüm mutfak araç ve donanımları un, yağ, kuru yemiş çeşitleri, çikolata, şeker, kakao, cidarlı kazan,
- Ağarma makinesi,
- Pişmaniye Açma Sinisi,
- Pres Makinesi,
- Pişmaniye kutusu

BELGELENDİRME

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

Kursu tamamlamadan ayrılanlara başardıkları modülleri gösteren not döküm çizelgesi verilir.

Hayat Boyu Öğrenme
Lifelong Learning