

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

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
BUTİK ÇİKOLATA HAZIRLAMA
MODÜLER PROGRAMI
(YETERLİĞE DAYALI)

2016
ANKARA

ÖN SÖZ

Günümüzde mesleklerin değişim ile karşı karşıya olması ve daha karmaşık bir yapıda bulunmaya başlaması nedeniyle, mesleki yeterliklerin de geniş tabanlı bilgilere, becerilere ve tavırlara dayalı olmasını ve programların buna göre geliştirilmesini zorunlu hale getirmektedir.

Program çalışmalarını kapsamında yapılan sektör tarama ve inceleme çalışmaları sonucunda sektörde faaliyet gösterilen meslekler saptanarak, bu meslekler ikinci, üçüncü ve dördüncü seviye meslek gruplarına ayrılmıştır. Sektörde çalışan kişilerin görüş ve önerilerinden yola çıkılarak her meslek dalına ait anket soruları hazırlanmış, daha sonra anketler yurdun çeşitli bölgelerinde uygulanarak mesleklere özgü yeterlikler belirlenmiştir.

Program geliştirme sürecinin her aşamasında üniversitelerin ve ülkemizin önde gelen sektör temsilcileri ile iş birliği yapılmış kişi ve kurumların program çalışmalarına doğrudan katkıları sağlanmıştır. Sektör ve yükseköğretim kurumlarının beklentileri programa yansıtılarak, mesleklere ait belirlenen yeterlikler öğretim programları ve modüllerin temel dayanağını ve içeriğini oluşturmuştur.

Meslek elemanlarının sahip olması gereken ulusal ve uluslararası iş gücünden beklenen yeterlikler için çeşitli araştırmalar yapılmış ve yabancı uzmanlar ile görüşülerek, sonuçları program çalışmalarına aktarılmıştır.

Yiyecek içecek hizmetleri alanı öğretim programları, gelişmelere bağlı olarak esnek ve sürekli güncellenmeye uygun bir yapıda tasarlanmıştır. Bireyler kazandıkları güncel mesleki yeterlikler doğrultusunda istihdam edilebileceklerdir.

Yiyecek içecek hizmetleri alanı altında yer alan mesleklerde ulusal ve uluslararası düzeyde standartlara uygun, her yaşta ve düzeyde bireye mesleki yeterlikler kazandıracak eğitim ve öğretim olanağı sunulmuştur.

Öğretim programında ayrılan bireyin kazandığı yeterlikler belgelendirilerek istendiğinde diğer sertifika programlarında değerlendirilir.

İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ	1
BUTİK ÇİKOLATA HAZIRLAMA PROGRAMINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR	3
MESLEK ELEMANI TANIMI	3
GİRİŞ KOŞULLARI	3
İSTİHDAM ALANLARI	3
EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI.....	3
EĞİTİMCİLER	3
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	3
BELGELENDİRME	3
YATAY VE DİKEY GEÇİŞLER.....	4
EĞİTİM SÜRESİ.....	4
ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	4
İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM VE KURULUŞLAR.....	4
ÖĞRENCİ/KURSIYER KAZANIMLARI	4
EĞİTİM-ÖĞRETİM FAALİYETLERİ.....	4
MESLEKİ GELİŞİM MODÜLLERİ	5
MODÜL VE İÇERİKLERİ.....	5
YETERLİK VE MODÜL TABLOSU	6

BUTİK ÇİKOLATA HAZIRLAMA PROGRAMINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

ALAN : YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
MESLEK :
MESLEK SEVİYESİ :
MESLEK ELEMANI TANIMI

Butik çikolata yapımında mutfak araç, gereç ve ekipmanlarını kullanan, hijyen ve sanitasyon kurallarına uyarak çikolata yapıp süsleyebilen kişidir.

GİRİŞ KOŞULLARI

1. Okuma yazma bilmek veya ilkokul mezunu olmak.
2. Mesleğin gerektirdiği işleri ve yeterlikleri yapacak bedensel ve fiziksel özelliklere sahip olmak.

İSTİHDAM ALANLARI

Mesleğin gerektirdiği yeterlikleri kazanan bireyler; sertifikalarının kazandırdığı yeterlikler doğrultusunda Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında hizmet veren işyerlerinde çalışabilirler.

EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI

1. Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğüne bağlı eğitim kurumlarında eğitim verilmektedir,
2. Programın uygulanabilmesi için yiyecek içecek alanı standart donanımları ve mesleklerin gerektirdiği ekipmanlar sağlanmalıdır.

EĞİTİMCİLER

Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı'nın Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esasları kapsamında aylık karşılığı okutacakları derslere ilişkin çizelgede yer alan, alan öğretmenleri esas alınarak, sırasıyla;

1. Programın uygulanmasında yiyecek içecek hizmetleri alanında eğitim almış ve tercihen sektör deneyimi olan alan öğretmenlerinden,
2. Programın uygulanmasında gerektiğinde yiyecek içecek hizmetleri alanında usta öğretici, teknisyen ve meslek elemanlarından yararlanılabilir.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bireylerin, çeşitli ölçme araçları kullanılarak;

1. Modüllerin sonunda kazandığı yeterlikler ölçülecektir.
2. Modüller ile kazandıkları bilgi, beceri ve tavırları ölçülecektir.
3. Ölçme sonuçları program sonunda değerlendirilecektir.
4. Eğitim kurumunda, işletmede ve kendi kendilerine yaptıkları tüm öğrenim faaliyetleri değerlendirilecektir.

BELGELENDİRME

Bu programlarda mesleğin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

- Sertifika öğretim programı sürecinde bireylerin tamamladığı modüller, aldığı eğitimin tümü ve kazandıkları yeterlikler belgelendirilir.

- Öğretim programının sonunda mesleğin yeterliklerini kazanan bireylerin aldığı belgeler mevzuat doğrultusunda sertifikada değerlendirilir. Bireyler mesleğin düzeyine göre mesleğinde sertifika alabilir.
- Bireyler gelecekte meslek değiştirmek veya mesleğin ilişkili olduğu diğer mesleklere geçmek amacıyla eğitim almak isterse, kazandığı yeterlikler değerlendirilecektir.
- Fark modüllerini tamamlayanlar ikinci bir meslekte kendini yetiştirebilecektir.
- Öğretim programından ayrılan bireyin kazandığı yeterlikler belgelendirilerek istendiğinde diğer sertifika programlarında değerlendirilir.

YATAY VE DİKEY GEÇİŞLER

Mesleğe yönelik geniş tabanlı yeterlikler kazandırmak hedeflenmiştir.

1. Eğitimin sonunda, mesleğinde sertifika alan birey gerektirdiğinde fark eğitimi olarak diploma programını tamamlayabilir.
2. Meslekî eğitim alan veya bitirmiş olan birey; gerekli modülleri tamamlayarak alandaki diğer meslekler arasında geçiş yapabilir.

EĞİTİM SÜRESİ

1. Meslek programının toplam eğitim süresi 280/120 saat olarak planlanmıştır.
2. Eğitim süresinin okul, işletme ve bireysel öğrenme için ayrılmış dağılımı, modüller ile ilgili açıklamalarda belirtildiği gibi uygulanır.

ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ

Modüler öğretime yönelik olarak bireysel öğrenme yöntem ve teknikleri uygulanır.

1. Eğitimciler bireylere rehberlik eder.
2. Bireyler kendi kendine öğrenmeye teşvik edilir.
3. Bireylerin aktif olması sağlanır.
4. Bireyler araştırmaya yönlendirilir.
5. Bireyler kendi kendilerini değerlendirebilir.
6. Bireylere mesleki yeterlik kazandırmaya yönelik yöntem ve teknikler uygulanır.

İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM VE KURULUŞLAR

Bireyler, programın gerektirdiği öğretim faaliyetleri, istihdam olanakları ve planlama konularında çevredeki üniversiteler, sivil toplum örgütleri, yiyecek içecek hizmetleri yer alan firmalar, meslek odaları ve meslek elemanları ile iş birliği yapılarak yönlendirilir.

ÖĞRENCİ/KURSIYER KAZANIMLARI

Programın sonunda mesleğe yönelik olarak öğrenci/kursiyer;

1. Mesleğin ait olduğu alandaki temel bilgi ve becerileri kazanabilecektir.
2. Alanın gerektirdiği temel yeterliklere sahip olabilecektir.
3. Mesleğin gerektirdiği işleri yapabilecektir.
4. Mesleğin gerektirdiği özel mesleki yeterlikleri kazanabilecektir.
5. Öğrenci/Kursiyer merkezli daha aktif ve kendi hızına göre öğrenme olanağı tanıyan kazanımlara sahip olabilecektir.

EĞİTİM-ÖĞRETİM FAALİYETLERİ

Sertifika programında yer alan modüllerde öngörülen eğitim- öğretim uygulamaları yapılır.

MESLEKİ GELİŞİM MODÜLLERİ

1. Öğrenci/kursiyerin yaşam boyu kullanabileceği ve mesleki gelişmesine yararlı olabilecek, iyi ilişkiler kurabilme, öğrenmeyi öğrenme, bilgiye ulaşma, girişimcilik ve iş fikirleri üretme, işe uyum sağlama, kendini geliştirme ve problem çözme gibi bilgi ve becerilerin kazandırıldığı modüllerdir.
2. Bu modüller ile öğrenci/kursiyerlere ulusal ve uluslararası iş gücünden beklenen yeterlikleri kazandırmak amaçlanmaktadır.
3. Mesleki gelişim modül tablosundan, çevrenin istihdam durumu, öğrenci/kursiyerlerin hazır bulunuşluk düzeyi göz önüne alınarak modüller seçilecek ve yeterlik tablosunda yer alan süreye ilave edilecektir.
4. Dördüncü seviye meslek elemanları, bütün mesleki gelişim modüllerini tamamlamış olacaklardır.
5. Mesleki gelişim modülleri programlardan bağımsız olarak da kullanılabilir.

KAZANDIRILAN YETERLİKLER		DERSİN MODÜLLERİ	SÜRE
1	Sağlıklı ve etkili iletişim kurmak ve sürdürmek	İletişim	40/8
2	Öğrenme ihtiyaçları doğrultusunda bilgi ve veri toplamak	Bilgiye Ulaşma ve Veri Toplama	40/8
3	Uygulanabilir girişimci (iş) fikirler üretmek	Girişimci Fikirler Üretme	40/8
4	Girişimci (iş)fikri geliştirmek ve planlamak	Girişimci Fikri Geliştirme	40/8
5	İşletme kurma ve geliştirme ile ilgili faaliyetleri yürütmek	İş Kurma ve Geliştirme	40/16
6	İşçi sağlığı mevzuatına uymak ve iş güvenliği önlemlerini almak	İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı	40/24
7	Çevreye karşı duyarlı olmak ve çevreyi korumak	Çevre Koruma	40/8
8	Kendini geliştirerek karşılaştığı problemleri çözmek	Problem Çözme	40/8

MODÜL VE İÇERİKLERİ

- Öğrenme süresi her modül için toplam 40 saattir.
- Kazandırılacak yeterliğe bağlı olarak her modül 40/8, 40/16, 40/24, 40/32 ve 40/40 olabilir.
- (+) İşareti olan modül süreleri mevcut sürenin tekrarı anlamına gelir.
- Modüllerde önerilen bu süreler öğrenme faaliyetlerindeki teorik ve uygulamalı tüm içeriği kapsar.
- Modül içeriğindeki öğrenme faaliyetinin uygulanması imkânı olmadığında, diğer okullarla ve işletmelerle iş birliği çerçevesinde uygulamalar yapılabilir.
- Kursiyer/öğrencinin önceden kazandığı yeterlikleri tekrar alma zorunluluğu yoktur.
- Modül ve yeterlikler programdaki uygulama sırasına göre alınacaktır.
- Programda yer alan modül ve yeterliklerin uygulama sırası zümre kararı ile belirlenir.

NOT: Butik ikolata Hazırlama programı yeterlikler tablosu ve modülleri aŐađıda verilmiŐtir.

YETERLİK VE MODÜL TABLOSU

YETERLİKLER		MODÜLLER	SÜRE
1	KiŐisel Bakım Yapmak	KiŐisel Bakım	40/8
2	İŐ İçin Hazırlık Yapmak	İŞe Hazırlık	40/8
3	Hijyen ve Sanitasyon Kurallarını Uygulamak	Hijyen ve Sanitasyon	40/16
4	ikolatanın Tanımı, İçeriği ve çeşitlerini Kavramak	ikolatanın Tanımı ve çikolata eŐitleri	40/16
5	Butik ikolata Üretmek	ikolata Yapımı	40/32+
6	ikolatanın Muhafaza ve Ambalajlama Yapmak	ikolata Muhafaza ve Ambalajlama	40/8
TOPLAM			280/120

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN	: YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
MODÜL	: ÇİKOLATANIN TANIMI VE ÇİKOLATA ÇEŞİTLERİ
KODU	:
SÜRE	: 40/16
ÖNKOŞUL	: Bu modülün ön koşulu yoktur.
AÇIKLAMA	: Uygun ortam, gerekli araç gereç ve donanım sağlanmalıdır.
ÖĞRETİM YÖNTEM	:
VE TEKNİKLER	:Anlatım, Soru-Cevap, Sunuş Yolu
GENEL AMAÇ	: Öğrenci/ Kursiyer çikolatanın tanımı ve çeşitlerini öğrenecektir.

AMAÇLARLAR	: Öğrenci/ Kursiyer :
	1.Çikolatanın tanımını ve tarihçesini doğru olarak öğrenebilecektir.
	2.Çikolata çeşitlerini doğru olarak öğrenebilecektir.
	3. Çikolata üretiminde kullanılan hammaddeleri öğrenecektir.

İÇERİK

- A. ÇİKOLATANIN TANIMI VE TARİHÇESİ**
1. Çikolata tanımı
 2. Çikolatanın tarihçesi
 - a. Çikolatanın dünyadaki tarihsel gelişimi
 - b. Çikolatanın ülkemizdeki tarihsel gelişimi
- B.ÇİKOLATA ÇEŞİTLERİ**
1. Bitter çikolata
 - a. Sade
 - b. Çeşnili
 - c. Dolgulu
 2. Sütlü çikolata
 - a. Sade
 - b. Çeşnili
 - c. Dolgulu
 3. Beyaz çikolata
 - a. Sade
 - b. Çeşnili
 - c. Dolgulu
- C. ÇİKOLATA ÜRETİMİNDE KULLANILAN HAMMADDELERİ**
1. Kakao Çekirdeği
 2. Şeker
 3. Lesitin
 4. Vanilya (vanilin)
 5. Süt Tozu
 6. Kakao likörü

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN	: YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
MODÜL	: ÇİKOLATA YAPIMI
KODU	:
SÜRE	: 40/32+
ÖNKOŞUL	:
AÇIKLAMA	:Hijyen kurallarına uygun imalat ortamı (18-22 C° ve %50-60 Rh şartları sağlanmalıdır.) gerekli donanım ve ilgili araç gereçler sağlanmalıdır.
GENEL AMAÇ	: Öğrenci/ Kursiyer gerekli araç-gereç sağlandığında butik çikolata hazırlayabilecektir.
ÖĞRETİM YÖNTEM	:

AMAÇLAR	: Öğrenci/ Kursiyer:
	1. Çikolata yapımı için uygun hammaddeleri seçimini .
	2. Çikolata kuvertürünü eritebilecektir.
	3. Çikolata hamurunu temperleyebilecektir.
	4. Temperlenmiş çikolatayı şekillendirebilecektir.
	5. Şekillenmiş çikolatanın soğutmasını yapabilecektir.

İÇERİK	:
	A. UYGUN ÇİKOLATA HAMMADDE TEDARİĞİ
	1.Çikolata küvertürü seçiminde dikkat edilecek Hususlar
	2.Spesiyal çikolata yapımında kullanılacak malzemelerin seçiminde dikkat edilecek hususlar
	B. ÇİKOLATA KUVERTÜRÜNÜ ERİTME
	1. Çikolatanın çeşidine göre belli ısılarda benmari usulüyle eritme
	C. ÇİKOLATA HAMURUNUN TEMPERLENMESİ
	1. Küvertür ile temperleme
	2. Soğuk Mermerde temperleme
	3. Mikrodalga ile temperleme
	4. Temperleme Makinasında Temperleme
	D. TEMPERLENMİŞ ÇİKOLATAYI ŞEKİLLENDİRME
	1.Çikolatanın kalıplanması (pralin)
	2.Çikolata daldırma
	3.Süslemeler
	a. Kaşık baskı ile süsleme
	b. İpek folyo ile süsleme
	c. Kabartma folyo ile süsleme
	d. Kâğıttan kalem ile süsleme
	E. ŞEKİLLENMİŞ ÇİKOLATANIN SOĞUTULMASI
	1. Şekillenmiş çikolatanın soğutulmasında dikkat edilecek hususlar
	a. Isı
	b. Nem
	c. Işık
	d. Koku

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN	: YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
MESLEK / DAL	: Butik Çikolata Hazırlama
MODÜL	: Çikolata muhafaza ve ambalajlama
KODU	:
SÜRE	: 40/8
ÖNKOŞUL	: Bu modülün ön koşulu yoktur.
AÇIKLAMA	:
ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLER	:Anlatım, soru-cevap,sunuş yolu,gösterip yaptırma, uygulama
GENEL AMAÇ	: Öğrenci/ Kursiyer hazırlanmış butik çikolatanın doğru ambalaj lamasını ve muhafazasını yapabilecektir.
AMAÇLARLAR	: Öğrenci/ Kursiyer : 1.Butik çikolata için uygun ambalaj seçimini ve ambalajlamayı yapabilecektir. 2.Butik çikolata için uygun muhafaza şartlarını kavrayacaktır.

İÇERİK

:

A. UYGUN AMBALAJ SEÇİMİNİ

1.Uygun ambalajın seçiminde dikkat edilecek hususlar

2.Ambalaj Türleri

- Düşük yoğunluklu polietilen (LDPE), polistiren
- İki katmanlı kağıt
- Karton
- Diğerleri

3-Çikolatayı Ambalajlama

B. BUTİK ÇİKOLATA MUHAFAZA ŞARTLARI

1-Üretilen Butik Çikolatanın Muhafaza Şartları

- Isı
- Nem
- Işık
- Koku

2-Raf Ömrünün Belirlenmesine Etki Eden Faktörler

- Ortama göre etki eden faktörler
- İçeriğindeki katkı maddesine göre etki eden faktörler
- Ambalaja göre etki eden faktörler