

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

**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**

**PASTACI YARDIMCISI**

**(3.SEVİYE)**

**KURS PROGRAMI**

Ankara, 2018

## 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 YARDIMCISI KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU.....	4
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR .....	12
PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ .....	13
BELGELENDİRME .....	14



Hayat Boyu Öğrenme  
Lifelong Learning

## **PROGRAMIN ADI**

Pastacı Yardımcısı

## **PROGRAMIN DAYANAĞI**

1. 19.06.1986 tarihli ve 19139 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan 3308 sayılı Meslek Eğitim Kanunu
2. 11.04.2018 tarihli ve 30388 sayılı Resmî Gazetede yayınlanan Millî Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Kurumları Yönetmeliği,
3. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 20/04/2016 tarih ve 19 sayılı "Yaygın Eğitim Kurumları Çerçeve Kurs Programı" Kararı.
4. "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."
5. 29.12.2010 tarih ve 27800 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarına Dair Tebliğ ekindeki 10UMS0111-4 referans kodlu Pastacı -Seviye 4- Ulusal Meslek Standardı

## **PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI**

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

## **EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ**

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 alanında/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 alanında/alanına kaynak teşkil eden yükseköğretim programları/fakülte mezunları,

## **PROGRAMIN AMAÇLARI**

Pastacı yardımcısı kurs programını tamamlayan bireyin,

1. İş sağlığı ve güvenliği kurallarını uygulaması,
2. İş öncesi kişisel hazırlığını yapması,
3. İş için ön hazırlıkları yapması,
4. Toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda, çalışma ortamı ve ekipmanlarının hijyenini sağlaması,
5. Elde / makinede bulaşık yıkama ve bulaşık sonrası çöpleri atması,
6. Mutfak ünitelerini amacına uygun kullanması,
7. Besin öğelerinin kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanması,
8. Besin gruplarını yeterli ve dengeli olarak menüde kullanması,
9. Çeşitli teknikler ile yumurta pişirmesi,
10. Kolay hamur işleri hazırlaması,
11. Bisküvi ve kurabiye hazırlaması,
12. Mayalı hamurlardan ürünler hazırlaması,
13. Ekmek ve ekmek çeşitleri hazırlaması,
14. Özleştirilerek yapılan basit ve yumurtalı hamurlardan çeşitli ürünler hazırlaması,
15. Çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlaması,
16. Pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlaması,
17. Yağlı hamur ile ürünler hazırlaması,
18. Soğuk-sıcak içecekler hazırlaması,
19. Tart ve kiş hamurlarından ürünler hazırlaması,
20. Çikolatadan tekniğine uygun şekilde çeşitli pasta dekorları hazırlaması,
21. Çeşitli süsleme teknikleri kullanarak kurabiye ve pastaları süslemesi,
22. İstenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte amaca uygun yaş pastalar yapması,
23. Krokant ve meyve şekerlemeleri hazırlaması,

24. Yeni pasta reçetelerine göre pastalar hazırlaması,
25. Sütlü tatlılar, dondurma ve sorbeleri hazırlaması,
26. Meyve tatlıları hazırlaması,
27. Hamur tatlıları hazırlaması,
28. Tahıl tatlıları hazırlaması,
29. Kadayıf eşitleri hazırlaması,
30. Baklava hazırlaması  
amaçlanmaktadır.

### **PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR**

1. Bu kurs programında, iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda mutfak araç- gereç ve ekipmanlarını kullanarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hamur ürünlerini hazırlama, hamur tatlıları, sütlü ve çikolatalı tatlıları, tahıl ve meyve tatlıları yapma, çeşitli pastalar yapma, ve süsleme ile ilgili bilgi ve becerilere sahip bireyler yetiştirilmesi hedeflenmektedir.
2. Pastacı yardımcısı kurs programı; Türkiye Yeterlilikler erevesi seviye tanımlayıcıları ile **3. seviyede** tanımlanmış olan bilgi, beceri ve yetkinlikler esas alınarak hazırlanmıştır.
3. Programın uygulanmasında ağırlıklı olarak mesleki yeterlilik kazandırmaya yöntem ve teknikler uygulanmalıdır. Anlatım, soru-cevap grup çalışması, beyin fırtınası, tartışma, araştırma, problem çözme, gösterip yaptırma, uygulama yapma gibi ğretim yaklaşımlarından programa uygun olanlarından grupla/bireysel ğretim yöntem ve teknikleri uygulanmalıdır.
4. Kurs Programı, Millî Eğitim Bakanlığında görevli uzman, alan öğretmenleri ve alan uzmanları ile iş birliği içinde hazırlanmıştır.
5. Program, Hayat Boyu ğrenme Genel Müdürlüğüne bağlı eğitim kurumlarında veya diğer kurumlarca açılan ve eğitim-öğretime uygun ortamlarda uygulanır.
6. Programın uygulanmasında gerektiğinde iş piyasasının eğitim olanaklarından faydalanılabilir.
7. Pastacı yardımcısı kurs programının amaçları, içeriği ve kazanımları yoluyla kursa katılan bireylere aşağıdaki tabloda verilen değerlerin kazandırılması ve geliştirilmesi hedeflenmiştir.

<b>Değerler</b>
Çalışkanlık
Sorumluluk
Yardımlaşma
Kurallara Uyma
Doğruluk ve dürüstlük
Sabır

## PROGRAMIN KREDİSİ

Talim ve Terbiye Kurulunun 29.11.2013 tarihli ve 135 sayılı Kararı ile Kabul edilen “Mesleki ve Teknik Eğitimde Kredilendirme Esasları” doğrultusunda, kurs programını başarıyla tamamlayanlara **30 (otuz)** kredi verilir.

## PROGRAMIN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Kurs programının süresi; günde en fazla 8 ders saati uygulanır. Kurs süresi toplam **750** ders saatidir. Eğitim personeli, programın teorik ve uygulama sürelerini belirler.

### PASTACI YARDIMCISI KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU

MODÜL ADI	KAZANIM	ÖĞRENME KAZANIMLARI	SÜRE
<b>İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ</b>	İş sağlığı ve güvenliği kurallarını uygular.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliğinin amacı ve önemini açıklar.</li> <li>• İş kazası ve meslek hastalıklarından korunma yöntemlerini sıralayarak gerekli önlemleri alır.</li> <li>• Tehlikelerden kaynaklanacak risklere karşı gerekli önlemleri alır.</li> <li>• Acil durumlarda gerekli tedbirleri alır.</li> </ul>	12
<b>KİŞİSEL HİJYEN</b>	Hijyen kurallarını ve kıyafetin işe uygunluğunu dikkate alarak iş öncesi kişisel hazırlığını yapar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hijyen kurallarına uyarak kişisel bakım yapar.</li> <li>• Yapacağı işe uygun farklı iş kıyafetleri giyer.</li> <li>• Sağlığını korumak için hizmet sunarken vücut mekaniklerine uygun hareket eder.</li> </ul>	12
<b>İŞ İÇİN HAZIRLIK</b>	İşletme standartları ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafeti giyerek üzerinde ve dolabında bulundurması gereken araç gereçleri temin eder.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İşletme standartları ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafeti giyer.</li> <li>• Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur.</li> </ul>	12

<p><b>HİJYEN VE SANİTASYON</b></p>	<p>Ulusal ve uluslararası mevzuata göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda, çalışma ortamı ve ekipmanlarının hijyenini sağlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre hijyen ve sanitasyon kurallarını açıklar.</li> <li>•Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda hijyenini sağlar.</li> <li>•Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde çalışma ortamının hijyenini sağlar.</li> <li>•Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu üretim yapılan yerlerde ekipman hijyenini sağlar.</li> </ul>	<p>18</p>
<p><b>BULAŞIK YIKAMA VE ÇÖP ATIMI</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre elde yada makinede bulaşık yıkar ve bulaşık sonrası çöpleri atar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre bulaşığı elde yıkar.</li> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre bulaşığı makinede yıkar.</li> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına göre çöp atar.</li> </ul>	<p>12</p>
<p><b>MUTFAK ÜNİTELERİ</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak mutfak ünitelerini hijyen, sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Mutfak ve mutfak ünitelerini açıklar.</li> <li>•Hazırlık ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarını dikkate alarak amacına uygun olarak kullanır.</li> <li>•Pişirme ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarını dikkate alarak amacına uygun kullanır.</li> <li>•Servise hazır ürünlerin bekleme ünitesindeki araç gereçlerini hijyen ve sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır.</li> <li>•Bulaşık yıkama ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır.</li> <li>•Malzemeleri, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun şekilde depolar.</li> </ul>	<p>18</p>

<p><b>BESİN ÖĞELERİ</b></p>	<p>Günlük alınması gereken besin miktarına göre besin öğelerinin kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Günlük alınması gereken kalori miktarına göre karbonhidrat kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>•Günlük alınması gereken besin miktarına göre protein kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>•Günlük alınması gereken besin miktarına göre yağ kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>•Günlük alınması gereken besin miktarına göre vitamin kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>•Günlük alınması gereken besin miktarına göre mineral kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>•Günlük alınması gereken besin miktarına göre suyu yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> </ul>	<p>24</p>
<p><b>BESİN GRUPLARI</b></p>	<p>Porsiyon miktarını tespit ederken besin gruplarını yeterli ve dengeli olarak menüde kullanır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Porsiyon miktarını tespit ederken et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>•Porsiyon miktarını tespit ederken süt ve türevlerini yeterli ve dengeli olarak şekilde kullanır.</li> <li>•Porsiyon miktarını tespit ederken tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>•Porsiyon miktarını tespit ederken sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>•Porsiyon miktarını tespit ederken yağ ve şekerleri içeren kaynakları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>•Besin öğeleri ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde menülerinde yer verir.</li> </ul>	<p>24</p>



<p><b>YUMURTA PİŞİRME</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çeşitli teknikler ile yumurtaları pişirir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yumurtaları hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda pişirmeye hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yumurtaları reçeteye ve kullanım yerine göre haşlayarak pişirir.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde sahanda yumurta pişirir.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çırpılmış yumurta pişirir.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde pankek-krep pişirir.</li> </ul>	<p>18</p>
<p><b>KOLAY HAMUR İŞLERİ</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çırpılarak yapılan hamur tekniğine göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde çeşitli kekler hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye uygun olarak hazırlanan hamurdan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde basit kurabiyeler hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hazır yufkadan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre hazırlanan hamurdan istenilen renk, lezzet ve pişkinlikte poğaçalar hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre hazırlanan hamurdan istenilen tat, lezzet ve görünüşte pizzalar hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hazır ürünlerle istenilen lezzet ve görünüşte çeşitli tatlılar hazırlar.</li> </ul>	<p>24</p>
<p><b>BİSKÜVİ VE KURABİYELER</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat, görünüşte bisküvi ve kurabiyeleri hazırlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat, görünüşe sahip tatlı ve tuzlu bisküvi hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat, görünüşe sahip tatlı ve tuzlu kurabiye hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat, görünüşe sahip beze ve makaron hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre, istenilen pişkinlik, renk, tat, görünüşe sahip tulip ve tuvil hazırlar.</li> </ul>	<p>36</p>

<p><b>MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünüşte mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçete ve kalite kriterlerine uygun mayalı hamur hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk tat ve özellikte mayalı hamurlardan çeşitli pastane ürünleri hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk tat ve özellikte mayalı hamurlardan çeşitli yöresel ürünler hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk tat ve özellikte mayalı hamurlardan uluslararası ürünler hazırlar.</li> </ul>	<p>36</p>
<p><b>EKMEK ÇEŞİTLERİ</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne göre ekmek ve ekmek çeşitleri hazırlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne göre somun ekmek hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne göre çeşit ekmek hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet, koku ve görünüşte yöresel ekmek çeşitlerini hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet, koku ve görünüşte uluslararası ekmek çeşitleri hazırlar.</li> </ul>	<p>36</p>
<p><b>ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet, koku, koku ve görünüşte özleştirilerek yapılan basit ve yumurtalı hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet, koku ve görünüşte özleştirilerek yapılan basit hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet, koku ve görünüşte özleştirilerek yapılan yumurtalı hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.</li> </ul>	<p>21</p>
<p><b>ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, şekil, tat, pişkinlik, kabarıklığa sahip çırpılarak yapılan hamurlardan pandispanya ve sponge hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, şekil, tat, pişkinlik, kabarıklığa sahip çırpılarak yapılan hamurlardan kek ve muffin çeşitleri hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, şekil, tat, pişkinlik, kabarıklığa sahip çırpılarak yapılan hamurlardan cheese kekler hazırlar.</li> </ul>	<p>33</p>

<p><b>PIŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk ve görünüşte pataşu hamuru hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet, pişkinlik, kabarıklık ve görünüşte pataşu hamurundan ekler ve profiterol hazırlar.</li> </ul>	<p>18</p>
<p><b>YAĞLI HAMUR İLE ÜRÜNLER HAZIRLAMA</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, şekil, tat, pişkinlik ve kabarıklıkta yağlı hamur ile ürünler hazırlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yağlı katmerli hamuru tekniğine uygun hazırlayarak bu hamurdan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde çeşitli ürünler hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre yaprak hamuru (milföy) hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, tat ve görünümde milföy hamurundan çeşitli ürünler hazırlar.</li> </ul>	<p>36</p>
<p><b>SOĞUK-SICAK İÇECEKLER</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak soğuk-sıcak içecekleri özelliği ve çeşidine göre hazırlayıp servise hazır hâle getirir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özelliği ve çeşidine göre meyve suları, limonata ve ayran hazırlayıp servise hazır hâle getirir.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özelliği ve çeşidine göre sıcak içecekleri servise hazır hâle getirir.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özelliği ve çeşidine göre Türk mutfağına özgü içecekleri servise hazır hâle getirir.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özelliği ve çeşidine göre uluslararası mutfağa özgü içecekleri servise hazır hâle getirir.</li> </ul>	<p>36</p>
<p><b>TART VE KİŞ HAZIRLAMA</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, tat, görünüme sahip tart ve kiş hamurlarından ürünler hazırlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, tat, görünüme sahip tart ve tartölet hamurlarından ürünler hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, tat, görünüme sahip kiş ve pay hamurlarından ürünler hazırlar.</li> </ul>	<p>24</p>
<p><b>ÇİKOLATANIN PASTACILIK ÜRÜNLERİNDE KULLANIMI</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çikolatadan tekniğine uygun şekilde çeşitli pasta dekorları hazırlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çikolatayı, tekniğine uygun şekilde istenilen sıcaklıkta eritip kullanıma hazır hâle getirir.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çeşitli özel çikolataları hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çikolatadan çeşitli pasta dekorları hazırlar.</li> </ul>	<p>30</p>

<p><b>PASTA VE KURABIYE DEKORLARI</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çeşitli süsleme teknikleri kullanarak kurabiye ve pastaları süsler.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kaplama hamurlarını kullanılacağı yere göre hazırlar.</li> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kaplama hamurundan amaca uygun modellemeler yapar.</li> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, kıvam, lezzet, görünüşe sahip krema, krem şanti hazırlayıp pasta ve kurabiyeyi süsler.</li> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, kıvam, lezzet ve görünüşte yapılacak sos dekorlarını kullanıp pastaları süsler.</li> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çeşitli süsleme tekniklerini kullanıp kurabiyeleri süsler.</li> </ul>	<p>54</p>
<p><b>YAŞ PASTALAR</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte amaca uygun yaş pastalar yapar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Yapılacak pastanın özelliklerine uygun olarak malzeme seçer.</li> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte gato pasta hazırlar.</li> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte baton pasta hazırlar.</li> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte rulo pasta hazırlar.</li> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet ve görünüşte amaca uygun özel gün pastaları yapar.</li> </ul>	<p>54</p>
<p><b>ŞEKERLEMELER</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türk gıda kodeksine, HACCP uygulamalarına göre istenilen renk, görünüş, lezzete sahip krokant ve meyve şekerlemeleri hazırlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türk gıda kodeksine, HACCP uygulamalarına göre istenilen renk, görünüş ve lezzette krokant çeşitleri hazırlar.</li> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türk gıda kodeksine, HACCP uygulamalarına göre istenilen renk, görünüş ve lezzette meyve şekerlemeleri hazırlar.</li> </ul>	<p>24</p>
<p><b>YENİ PASTA ÜRÜNLERİ HAZIRLAMA</b></p>	<p>Mesleği ile ilgili dokümanları ve bilgi birikimini kullanarak yeni pasta reçetelerine göre pastalar hazırlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Mesleği ile ilgili dokümanları ve bilgi birikimini kullanarak yeni pasta reçeteleri tasarlar.</li> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yeni tasarladığı ve pişirdiği pastayı tadıma sunup yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alır.</li> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hazırladığı pastayı tekniğine uygun şekilde sergilenmek üzere çeşitli açılardan fotoğraflar.</li> </ul>	<p>30</p>

<p><b>SÜTLÜ TATLILAR</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte sütlü tatlılar, dondurma ve sorbeleri hazırlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre Türk mutfağına özgü çeşitli sütlü tatlıları hazırlar.</li> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre uluslararası mutfaklara özgü istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte sütlü tatlılar hazırlar.</li> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte dondurulan sütlü tatlılar hazırlar.</li> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte çeşitli dondurma ve sorbeler hazırlar.</li> </ul>	<p>21</p>
<p><b>MEYVE TATLILARI</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen, lezzet, koku ve görünüşte meyve tatlılarını hazırlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet, koku, renk ve görünüşte Türk mutfağına özgü meyve tatlıları hazırlar.</li> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen, lezzet, koku ve görünüşte uluslararası mutfaklara özgü meyve tatlıları hazırlar.</li> </ul>	<p>12</p>
<p><b>HAMUR TATLILARI</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde hamur tatlıları hazırlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde mayalandırılarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar.</li> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde pişirilerek yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar.</li> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde çırpılarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar.</li> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde bisküvi hamurundan tatlılar hazırlar.</li> </ul>	<p>21</p>
<p><b>TAHİL TATLILARI</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet ve görünümde tahıl tatlıları hazırlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet ve görünümde aşure hazırlar.</li> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet ve görünümde helvalar hazırlar.</li> <li>•İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet ve görünümde zerde hazırlar.</li> </ul>	<p>12</p>

<b>KADAYIF ÇEŞİTLERİ</b>	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte kadayıf çeşitleri hazırlar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre tel kadayıf tatlıları hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre ekmek kadayıf tatlıları hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte yassı kadayıf tatlısı hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte yöresel kadayıf tatlıları hazırlar.</li> </ul>	21
<b>BAKLAVALAR</b>	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte baklava hazırlar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre baklava hamurunu hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte oklavadan çekme tekniği ile baklava hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte tepsiye döşeyerek, keserek baklava hazırlar.</li> </ul>	21
<b>TOPLAM KURS SÜRESİ (Ders Saati)</b>			<b>750</b>

## 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, Hayat Boyu Öğrenme 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 ve/veya varsa ödev-projelere göre yapılmalıdır. Puanlama yapılırken teorik ve uygulamalı kısmın değerlendirmedeki ağırlığı kurs programının özelliğine göre eğitici tarafından belirlenmelidir. Birden fazla sınav şekli ile sınavı yapılan dersin puanı veya notu, bu sınavların aritmetik ortalaması ile belirlenir. Bu puan veya not, kursun başarı puanı 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 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 kaynak araç-gereçler; tepegöz, projeksiyon, bilgisayar ve donanımları, arabalar (malzeme arabaları, servis arabaları), dolap çeşitleri (buzdolabı, derin dondurucular, çelik dolaplar gibi), elektrikli donanımlar (aspiratör, blender/karıştırıcı, davlumbaz, fırın çeşitleri, hamur makinesi, meyve sıkıcılar, mutfak robotu, tulumba makinesi gibi), iletişim araçları (telsiz, telefon, çağrı cihazı gibi), kişisel koruyucu donanımlar (bone, eldiven çeşitleri, galoş, kep, maske gibi), mutfak araç, gereç ve donanımları (açacak çeşitleri, bardak çeşitleri, baskül, bıçak çeşitleri, çalışma tahtası, çalışma tezgâhı, çatal çeşitleri, elek, fırçalar, huni, kaşık çeşitleri, kazanlar, kap çeşitleri, kepçe çeşitleri, kevgir, kızartma teli çeşitleri, krema torbası ve duyları, küvet çeşitleri, masat, maşa, merdane, mikser/çırpıcı, mutfak terazisi, ocak çeşitleri, oklava, ölçü kapları, parfe kalıbı, parizyen kaşığı, rende, rulet, sıkma torbası, süsleme aleti çeşitleri, süzgeç, soyacak çeşitleri, spatula çeşitleri, şanti torbası, tart kalıbı çeşitleri, tava, tencere, tepsi çeşitleri, yiyecek termometresi gibi), pasta vitrinleri, temizlik araç ve gereçleri (çekçek, dezenfektanlar, dezenfektan havuzu, fırça çeşitleri, kâğıt havlu, sabun, sünger, temizlik bezleri, temizlik deterjanları), vb.

## **BELGELENDİRME**

Kursu başarı ile tamamlayanlara Kurs Bitirme Belgesi, 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