

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

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

BAKLAVA YAPIMI

**MODÜLER PROGRAMI
(YETERLİĞE DAYALI)**

Hayat Boyu Öğrenme
LifeLong Learning

2012
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 uluslar arası iş gücünden beklenen yeterlikler için çeşitli araştırmalar yapılmış ve yabancı uzmanlar ile görüşülerek, sonuçları program çalışmalarına aktarılmıştır.

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

Yiyecek İçecek 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.

Ülkemizde Yiyecek İçecek Sektörü ana ve yan sanayileri ile birlikte ülke ekonomisine özellikle istihdam düzeyinde önemli katkılar sağlamaktadır.

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

İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ.....	1
BAKLAVA YAPIMI 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	5
MESLEKİ GELİŞİM MODÜLLERİ.....	5
MODÜL VE İÇERİKLERİ.....	6
YETERLİK VE MODÜL TABLOSU	6
KİŞİSEL BAKIM MODÜL BİLGİ SAYFASI.....	7
İŞE HAZIRLIK MODÜL BİLGİ SAYFASI	9
HİJYEN VE SANİTASYON MODÜL BİLGİ SAYFASI.....	12
BAKLAVA VE ÇEŞİTLERİNDE KULLANILAN HAMMADDELER VE KONTROLLERİ MODÜL BİLGİ SAYFASI	15
BAKLAVA VE ÇEŞİTLERİNDE KULLANILAN HAMMADDELERİN SAKLANMASI VE ÜRETİME ALINMASI MODÜL BİLGİ SAYFASI.....	16
BAKLAVA VE ÇEŞİTLERİNİN HAMUR HAZIRLIĞI VE YOĞURULMASI MODÜL BİLGİ SAYFASI	18
BAKLAVA VE ÇEŞİTLERİNİN HAMURUNUN AÇILMASI MODÜL BİLGİ SAYFASI	20
BAKLAVA VE ÇEŞİTLERİNİN KAYMAĞI MODÜL BİLGİ SAYFASI	21
BAKLAVA, KURU BAKLAVA, HAVUÇ DİLİMİ VE ÖZEL KARE BAKLAVA MODÜL BİLGİ SAYFASI	22
ŞÖBİYET MODÜL BİLGİ SAYFASI	23
BÜLBÜL YUVASI MODÜL BİLGİ SAYFASI.....	24
FISTIKLI DOLAMA MODÜL BİLGİ SAYFASI	25
FISTIK EZMESİ MODÜL BİLGİ SAYFASI	26
BAKLAVA VE ÇEŞİTLERİNİN MUHAFAZASI MODÜL BİLGİ SAYFASI	27

BAKLAVA YAPIMI PROGRAMINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

ALAN : YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

MESLEK : BAKLAVA YAPIMI

MESLEK SEVİYESİ : -

MESLEK ELEMANI TANIMI

Hijyen, sanitasyon kuralları ve tekniğine uygun olarak; Baklavalık hammaddeyi tanıyabilen, baklava ve çeşitleri yapımı için hamuru yoğurabilen ve açabilen, baklava ve çeşitlerini imal edebilen, şerbetini ve iç malzemeyi hazırlayabilen, bunları muhafaza edebilen ve servise hazır hale getiren kişidir.

GİRİŞ KOŞULLARI

1. En az ilkokul mezunu olmak.
2. Mesleğin gerektirdiği işleri ve yeterlikleri yapacak bedensel ve fiziksel özelliklere sahip olmak.

İSTİHDAM ALANLARI

Mesleğin gerektirdiği yeterlikleri kazanan bireyler, Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı altında sertifika programından mezun olan kursiyerler,sertifikalarının kazandırdığı yeterlikler doğrultusunda,

1. Tekniğine uygun baklava imalatı yapan tüm işletmelerde görev alabilirler.

EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI

1. Mesleki Eğitim Merkezleri, Halk Eğitimi Merkezleri ve sektördeki işletmelerde eğitim verilmektedir.
2. Programın uygulanabilmesi için Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı standart donanımları ve mesleklerin gerektirdiği ekipmanlar sağlanmalıdır.

EĞİTİMCİLER

1. Programın uygulanmasında alanı Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında eğitim almış olan, tercihen sektör deneyimli alan öğretmenleri görev almalıdır.
2. Programın uygulanmasında gerektiğinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Baklava İmalatı alanındaki sektör deneyimi olan meslek elemanlarından yararlanılabilir.
3. Usta öğretici; bu programla ilgili modül ve yeterlikleri almış olmalıdır.

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

Sertifika programlarında; meslek elemanlarının sahip olduğu yeterlikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilir. 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.
- Mesleğin seviyesine ve yeterliklerine sahip olanlar sertifika almaya hak kazanır ve ilgili iş yerlerinde çalışabilirler.

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. Mesleki eğitim alan veya bitirmiş olan birey; gerekli modülleri tamamlayarak alandaki diğer dallar/meslekler arasında geçiş yapabilir.

EĞİTİM SÜRESİ

1. Meslek programının toplam eğitim süresi 920/640 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 ve meslek elemanları ile işbirliği 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, üretken, bilim ve teknoloji üretimine yatkın, beceri düzeyi yüksek olarak yetiştirilmesi, iyi ilişkiler kurabilmesi, işe uyum sağlayabilmesi gibi genel 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	Sosyal hayatta sağlıklı ve etkili iletişim kurmak ve sürdürmek	Sosyal Hayatta İletişim	40/8
2	İş hayatında sağlıklı ve etkili iletişim kurmak ve sürdürmek	İş Hayatında İletişim	40/8
3	Türkçeyi doğru konuşmak	Diksiyon-1	40/32
4		Diksiyon-2	40/32
5	Mesleği ile ilgili gelişmeleri izlemek ve kendini kişisel olarak sürekli geliştirmek	Kişisel Gelişim	40/8
6	İşletme, finansman, pazarlama, reklam, satış, iş hukuku, kariyer gelişimi ve iş kurma becerileri kazanmak	Girişimcilik	40/16
7	Çevreye karşı duyarlı olmak ve çevreyi korumak	Çevre Koruma	40/8
8	Meslek etiği gereklerine uymak	Meslek Etiği	40/8
9	İş yerinde plan, program ve iş organizasyonu yapmak	İş Organizasyonu	40/16
10	İşçi sağlığı mevzuatına uymak ve iş güvenliği önlemlerini almak	İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı	40/24
11	Temel düzeyde araştırma yapmak	Araştırma Teknikleri	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, 40/40 olarak yapılabilir.
- 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: Baklava Yapımı programı yeterlikler tablosu ve modülleri aşağıda verilmiştir.

YETERLİK VE MODÜL TABLOSU

	YETERLİKLER	MODÜLLER	SÜRE
1	Kişisel bakım yapmak	Kişisel Bakım	40/8
2	İş İçin hazırlık yapmak	İşe Hazırlık	40/8
3	Hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak	Hijyen ve Sanitasyon	40/16
4	Baklava ve Çeşitlerinde Kullanılan Hammaddelerin seçimini ve kontrollerini yapmak	Baklava ve Çeşitlerinde Kullanılan Hammaddeler ve Kontrolleri	40/24
5	Baklava ve Çeşitlerinde Kullanılan Hammaddelerin Saklamak ve Üretime almak	Baklava ve Çeşitlerinde Kullanılan Hammaddelerin Saklanması ve Üretime alınması	40/32
6	Baklava ve Çeşitlerinin Hamurunu hazırlamak ve Yoğurmak	Baklava ve Çeşitlerinin Hamur hazırlığı ve yoğrulması	40/32+
7	Baklava ve Çeşitlerinin Hamurunu açmak	Baklava ve Çeşitlerinin Hamurunun Açılması	40/32+++
8	Baklava ve çeşitlerinin kaymağını hazırlamak	Baklava ve çeşitlerinin kaymağı	40/24
9	Baklava, Kuru Baklava, Havuç Dilimi ve Özel Kare Baklava hazırlamak	Baklava, Kuru Baklava, Havuç Dilimi ve Özel Kare Baklava	40/32+
10	Şöbiyet Yapmak	Şöbiyet	40/32+
11	Bülbül Yuvası Yapmak	Bülbül Yuvası	40/32+
12	Fıstıklı Dolama Yapmak	Fıstıklı Dolama	40/32+
13	Fıstık Ezmesi Yapmak	Fıstık Ezmesi	40/32+
14	Baklava ve Çeşitlerinin Muhafaza Edilmesi	Baklava ve Çeşitlerinin Muhafazası	40/16
TOPLAM			920/640

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN	: YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ
MODÜL	: KİŞİSEL BAKIM
KODU	:
SÜRE	: 40/8
ÖN KOŞUL	:
AÇIKLAMA	: Kişisel hazırlık yapmaya uygun koşullar sağlanmalı, öğrenci araştırmaya ve gözlem yapmaya yönlendirilmelidir.

ÖĞRETİM YÖNTEM

VE TEKNİKLERİ : Anlatım, soru-cevap, uygulama, problem çözme, örnek olay incelenmesi, grup çalışmaları, yaparak öğrenme,

GENEL AMAÇ : Öğrenci/Kursiyer, uygun ortam sağlandığında sağlık ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hazırlığını yaparak çalışmaya hazır hale gelebilecektir.

AMAÇLAR:

Öğrenci/Kursiyer;

- 1-Usulüne uygun olarak vücut temizliğini yapabilecektir.
- 2-Hijyen kurallarına uygun el ve ayak bakımını yapabilecektir.
- 3-Sağlık kurallarına uygun ağız ve diş bakımını yaparak sağlığını koruyabilecektir.
- 4-Yöntem ve kurallara uygun olarak saç bakımı yapabilecektir.
- 5-Yöntem ve kurallara uygun cilt bakımı ve tıraş/makyajını yapabilecektir.
- 6-Mesleğinde formunu korumanın önemini bilerek, formda kalmak için gerekli kuralları uygulayabilecektir.

İÇERİK

A. VÜCUT TEMİZLİĞİ

1. Banyoda Kullanılacak Şampuan, Sabun, Lif ve Havluların Hazır Hale Getirilmesi
2. Saç ve Vücudun Yıkınması
3. Banyo Yapılan Mekânın Temizlenmesi

B. EL VE AYAK BAKIMI

1. El ve Ayak Tırnaklarının Uygun Şekilde Kesimi ve Bakımı
2. El ve Ayakların Yıkınması
3. Ayak Bakımı ve Sağlığı
4. El Bakımı ve Sağlığı

C. AĞIZ VE DİŞ BAKIMI VE SAĞLIĞI

1. Uygun Diş Fırçası ve Macununun Seçilmesi
2. Yemeklerden Sonra Tekniğine Uygun Olarak Dişlerin Fırçalanması
3. Ağız Kokularına Karşı Alınması Gereken Önlemler
4. Ağız ve Diş Sağlığı Kontrolleri

D. SAÇ BAKIMI,

1. Saç Bakımı
2. İşe Uygun Şekil Verilmesi

E. CİLT BAKIMI VE MAKYAJ

1. Cilt Bakımı
 - a. Erkeklerde cilt bakımında yapılması gerekenler
 - i. Yüzün tıraş için hazırlanması
 - ii. Erkeklerin günlük sakal tıraşı
 - iii. Losyon yada krem kullanımı
 - b. Bayanlarda cilt bakımında yapılması gerekenler
 - i. Cildi sağlıklı tutmak için yapılması gerekenler
 - ii. Cildin temizlenmesi
 - iii. Yüzde problemlerinin giderilmesi (sivilce, akne, leke, tüy vb.)
2. Makyaj Yapılması
 - a. Yüzün makyaj için hazırlanması
 - b. Bayanlar için işin özelliğine uygun makyaj yapımı

F. FORMDA KALMAK

1. Formda Kalmanın Önemi
2. Formu Korumak İçin Yapılması Gerekenler
 - a. Boy/kilo dengesi
 - b. Sağlıklı beslenme
 - c. Spor ve egzersiz

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME:

Öğrenci, aşağıdaki performans kriterlerini yerine getirecektir.

1. Banyoda kullanılacak malzemeleri hazırlar
2. Usulüne uygun olarak yıkanır
3. Banyo yapılan mekanı temizler
4. El ve ayak tırnaklarını keser
5. El ve ayakları yıkar
6. El ve ayak sağlığını korumak için bakımını yapar
7. Uygun diş fırçası ve macununu seçer
8. Dişçilerin tavsiye ettiği şekilde ve sürede dişlerini fırçalar
9. Ağız kokularına karşı önlem alır
10. Diş ve ağız sağlığı kontrolünü zamanında yaptırır
11. Saç bakımını yapar
12. Saçlarına işine uygun şekil verir
13. Yüzü tıraş için hazırlar (Erkekler için)
14. Yüz problemlerini giderir (sivilce, akne, leke, tüy vb.)
15. Günlük sakal tıraşını olur
16. Losyon ya da krem sürer
17. Cilt bakımını yapar(Bayanlar için)
18. Cildini temizler
19. Yüz problemlerini giderir (sivilce, akne, leke, tüy vb.)
20. Yüzünü makyaj için hazırlar (Bayanlar için)
21. Sade bir makyaj yapar
22. Boy/kilo hesaplamalarını yapar
23. Kendine sağlıklı bir diyet programı hazırlar
24. Sağlıklı kalmak için beslenme kurallarını uygular
25. Formda kalmak için boş zamanlarında spor yapar

Yukarıda belirtilen performans kriterlerini kontrol listeleri ve objektif değerlendirme araçları kullanılarak ölçülür.

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN	: YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ
MODÜL	: İŞE HAZIRLIK
KODU	:
SÜRE	: 40/8
ÖN KOŞUL	:
AÇIKLAMA	: Öğrenciye üniforma seçme ve giymeye uygun gerçek koşullar sağlanmalıdır. Sektörde araştırma ve gözlem yapmaya yönlendirilmelidir.

ÖĞRETİM YÖNTEM

VE TEKNİKLERİ : Anlatım, soru-cevap, uygulama, problem çözme, örnek olay incelenmesi, grup çalışmaları, yaparak öğrenme,

GENEL AMAÇLAR: Öğrenci/Kursiyer gerekli ortam sağlandığında yöntem ve tekniklerine uygun üniforma giyerek çalışmaya hazır hale gelebilecektir.

AMAÇLAR

Öğrenci/Kursiyer;

1. İşletme standartlarına ve kademesine uygun olarak iş kıyafetini giyebilecektir.
2. Servis sırasında üzerinde ve dolabında bulunduracağı araç ve gereçleri temin edebilecektir.

İÇERİK

A. İŞ KİYAFETİNİ GİYME

1. Hiyerarşik yapıya göre servis çalışanlarının iş tanımlarını yapma
 - a. Servis personelinin Hiyerarşik yapıya göre iş tanımlarını yapmak
 - b. Bar personelinin Hiyerarşik yapıya göre iş tanımlarını yapmak
 - c. Mutfak/Pastahane personelinin Hiyerarşik yapıya göre iş tanımlarını yapmak
 - d. Hosteslik dalı personelinin Hiyerarşik yapıya göre iş tanımlarını yapmak
2. Üniformanın tanımı
3. Kademelerine göre üniforma çeşitleri
 - a. Servis personeli(garson)
 - i. Food & Beverage Maneger (Yiyecek İçecek Müdürü)
 - ii. Maitre d'hotel
 - iii. Captain
 - iv. Chef d'rang(garson
 - v. Commis d'rang (komi)
 - b. Bar personeli(barmen)
 - i. Bar Supervisör(Bar Müdürü)
 - ii. Barmen,Bar tender-Bar maid
 - iii. Bar garsonu-Hostes
 - iv. Bar komisi
 - c. Mutfak personeli
 - i. -Aşçı başı(Execitive chef)
 - ii. -Aşçı başı yardımcısı(sous chef)
 - iii. -Kısım Şefleri
 - iv. -Aşçılar
 - v. -Aşçı yardımcıları
 - vi. -Steward

- d. Pastacı
 - i. -Şef Pastacı
 - ii. -Pastacılar
 - iii. -Komiler/stajyerler
 - iv. -Ekmekçi
 - e. Diğer mutfak personeli
 - i. -Bulaşıkhanne personeli
 - ii. -Kasaphane personeli
 - f. Hostes
 - i. Uçak hostesi
 - ii. Otobüs hostesi
 - iii. Tren hostesi
 - iv. Fuar/kongre hostesi
4. İş kıyafetini giymede dikkat edilecek noktalar

B. PERSONELİN ÜZERİNDE VE DOLABINDA BULUNDURMASI GEREKEN ARAÇ VE GEREÇLER

1. Servis ve Bar Personelinin Üzerinde Bulundurması Gereken Araç Gereçler ve Bulundurma Yerleri
 - a. Servis peçetesi
 - b. Adisyon(sipariş pusulası)
 - c. Tirbuşon
 - d. Kalem
 - e. Kibrit
 - f. Saat
 - g. İsimlik
2. Mutfak Personelinin Üzerinde Bulundurması Gereken Araç Gereçler ve Bulundurma Yerleri
 - a. Not defteri
 - b. Kalem
 - c. Mutfak bezi
3. Hosteslerin Üzerinde Bulundurması Gereken Eşyalar, Belgeler ve Dokümanlar
 - a. Uçak hostesi
 - i. Taşınması zorunlu olan belgeler
 - ii. Taşınması zorunlu dokümanlar
 - iii. -Yanında bulundurması gereken eşyalar
 - b. Yer hostesi
 - i. Taşınması zorunlu olan belgeler
 - c. Otobüs hostesi
 - i. Taşınması zorunlu olan belgeler
 - ii. -Yanında bulundurması gereken eşyalar
 - d. Tren hostesi
 - i. Taşınması zorunlu olan belgeler
 - ii. Seyahat sırasında bavulunda bulundurması gereken eşyalar
 - e. Fuar-kongre hostesi
 - i. Taşınması zorunlu olan belgeler, araç ve gereçler
4. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Personelinin Dolabında Bulundurması Gereken Araç Gereçler ve Bunları Yerleştirme Şekilleri
 - a. Yedek iç çamaşırı
 - b. Yedek ayakkabı, çorap

- c. Mendil
- d. Tarak
- e. Tırnak makası
- f. Tıraş makinesi
- g. Kolonya, after shave, deodorant
- h. Ağrı kesici tablet
- i. Dikiş seti
- j. Şampuan
- k. Ayakkabı boyası
- l. Saç tokası, bone, şapka
- m. Havlu
- n. Diş fırçası ve macun

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME:

Öğrenci, aşağıdaki performans kriterlerini yerine getirecektir.

1. İş kıyafetini temin eder
2. İşe uygun kıyafetin bakım ve kontrolünü yapar
3. İş kıyafeti giyer
4. Personelin üzerinde bulundurması gereken araç ve gereçleri temin eder
5. Personelin dolabında bulundurması gereken araç ve gereçleri temin eder
6. Araç gerci üniformasındaki yerlerinde bulundurur
7. Araç ve gereçleri dolabanda düzenli bir şekilde tutar
8. İşe başlamadan önce araç ve gereç kontrolü yapar

Yukarda belirtilen performans kriterlerini kontrol listeleri ve objektif değerlendirme araçları kullanılarak ölçülür.

Hayat Boyu Öğrenme
LifeLong Learning

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN : YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ

MODÜL : HİJYEN VE SANİTASYON

KODU :

SÜRE :40/8

ÖN KOŞUL :

AÇIKLAMALAR: Uygun ortam, gerekli araç gereç ve donanım sağlanmalıdır. Sektörde gözlem ve uygulama ortamları yaratılarak öğrencilerin teknolojiyi izlemelerine olanak verilmelidir.

ÖĞRETİM YÖNTEM

VE TEKNİKLER :Anlatım, soru-cevap, uygulama, problem çözme, örnek olay incelenmesi, grup çalışmaları, demostrasyon, yaparak öğrenme

GENEL AMAÇ : Öğrenci/Kursiyer uygun ortam sağlandığında yiyecek ve çalışma ortamı hijyenini sağlayabilecek, ilkelere uyacak, bu bilgileri günlük yaşamında ve iş ortamında kullanabilecektir.

AMAÇLAR

Öğrenci/Kursiyer;

1. Mutfakta hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecekler hazırlayıp servise hazır hale getirebilecektir.
2. Mutfakta hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayarak güvenli çalışma ortamı hazırlayacaktır.
3. Mutfakta hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayarak ekipman hijyenini sağlayacaktır
4. Mutfak ortamında gıda güvenliği ile ilgili mevzuat ve sistemlere uygun olarak üretim yapabilecektir.

İÇERİK

A. YİYECEK HİJYENİ

1. Hijyen ve sanitasyonun önemi ve ilgili tanımlar
2. Hijyen ve sanitasyon kuralları
3. Yiyeceklerde görülen bozulmalar
4. Besin kaynaklı hastalıklar, besin zehirlenmelerine yol açan etmenler ve bunlardan korunma yolları
 - a. Fiziksel Etmenler
 - b. Kimyasal Etmenler
 - c. Biyolojik Etmenler
 - i. Doğal besin toksinleri
 - ii. Mikroorganizmalar
 - o Mikroorganizmaların üremelerini etkileyen etmenler
 - o Mikroorganizma kontaminasyon(bulaşma) kaynakları
 - o Mikroorganizmalarla kontaminasyon yolları
 - o Bakteriyel besin zehirlenmeleri
 - o Küflü gıdalar ve insan sağlığına etkileri
 - o Parazitlerin neden olduğu hastalıklar ve korunma yolları
5. Besinlerin hazırlama ilkeleri
 - a. Hazırlamada uyulması gereken ilkeler
 - b. Pişirmede uyulması gereken ilkeler
 - c. Soğutmada uyulması gereken ilkeler
 - d. Servise hazırlamada ve serviste uyulması gereken ilkeler
 - e. Depolamada uyulması gereken ilkeler

B. ÇALIŞMA ORTAMI HİJYENİ

1. Çalışma ortamında aranan özellikler ve iş verimine etkileri
 - a. Aydınlatma
 - b. Havalandırma
 - c. Isıtma
 - d. Zemin ve duvar
2. Mutfak ortamında uyulması gereken hijyen sanitasyon ilkeleri
3. Çalışma ortamı temizliği ve planlanması
4. Mutfakta hijyende kullanılan araç ve gereçler
5. Haşereler ve kemirgenler için alınacak önlemler

C. EKİPMAN HİJYENİ

1. Mutfak ekipmanlarında temizliğin önemi
2. Mutfak ekipmanlarının temizliğinde kullanılan araçlar ve gereçler
3. Mutfak ekipmanlarının temizlik ve bakımında uyulması gereken ilkeler
 - a. Mutfak ekipmanlarının gruplandırılması
 - b. Çeşit ve özelliklerine göre temizlenmesi
 - c. Bakımlarının yapılması/yaptırılması

D. GIDA GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ MEVZUAT VE SİSTEMLER

1. Gıda güvenliği ve önemi
2. Gıda güvenliğinin Türkiye deki gelişim süreci
3. Gıda güvenliğinin sağlanmasında kullanılan mevzuatlar
 - a. Türkiye kullanılan mevzuatlar(Türk Gıda Kodeksi)
 - b. AB mevzuatları
 - c. Uluslararası kullanılan diğer mevzuatlar
4. Ülkemizde Gıda güvenliğinin sağlanmasında yetkili kuruluşlar
5. Gıda güvenliğinin sağlanmasında kullanılan sistemler
 - a. HACCP
 - b. ISO 22000 (TS 13001)
 - c. BRC (British Retail Consortium)
 - d. IFS (International Food Standards)
 - e. Diğerleri

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME:

Öğrenci, aşağıdaki performans kriterlerini yerine getirecektir.

a. Yiyecek hijyeni

1. Yiyecek hazırlarken uyulması gereken hijyen ve sanitasyon kurallarını sıralar
2. Yiyecek pişirirken uyulması gereken hijyen ve sanitasyon kurallarını sıralar
3. Yiyecek soğuturken uyulması gereken hijyen ve sanitasyon kurallarını sıralar
4. Yiyecek servise hazırlarken uyulması gereken hijyen ve sanitasyon kurallarını sıralar
5. Yiyecekleri depolarken uyulması gereken hijyen ve sanitasyon kurallarını sıralar

b.Çalışma ortamı hijyeni

1. Çalışma ortamının fiziki kontrolünü yapar
2. Çalışma ortamını işe uygun hale getirir
3. Çalışma ortamının temizliğini planlar temizliğini planlar

c. Ekipman hijyeni

1. Mutfak ekipmanların temizliğini yapar
2. Mutfak ekipmanlarının düzenli olarak bakımını yapar

d. Gıda güvenliği ile ilgili mevzuat ve sistemler

1. Gıda güvenliği ile ilgili mevzuatları (kanun ve yönetmelikleri) araştırır, takip eder
2. Gıda güvenliğinde uygulanan sistemleri araştırır, takip eder
3. İşletmenin gıda güvenliği sistemini uyar

Yukarda belirtilen performans kriterlerini kontrol listeleri ve objektif değerlendirme araçları kullanılarak ölçülür.

Not : Hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak yeterliği meslek ile ilgili bütün yeterliklerin performans kriteri olarak yer almalıdır. Bu yeterlik davranışa dönüşmelidir.

Hayat Boyu Öğrenme
LifeLong Learning

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN	: YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
MODÜL	:BAKLAVA VE ÇEŞİTLERİNDE KULLANILAN HAMMADDELER VE KONTROLLERİ
KODU	:
SÜRE	:40/24
ÖN KOŞUL	: Ön koşul yoktur
AÇIKLAMALAR	: Ham madde numune alımı gerekli şartların uygulamalı olarak işlenmesi ve atölye ortamında olması gerekir.
ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	: Anlatım (Sunuş), gösterip yaptırma, soru cevap
GENEL AMAÇ	: Öğrenci bu modül ile gerekli ortam sağlandığında; baklava ve çeşitlerinde kullanılan hammaddeleri tanıyıp kontrollerini yapabilecektir.
AMAÇLAR	:
Öğrenci/Kursiyer	
5.	Baklava ve çeşitleri için gerekli malzemelerin neler olduğunun tespit edip seçimini ve hazırlığını yapabilecek,
6.	Baklava ve çeşitleri için gerekli malzemelerin Türk gıda kodeksine uygunluğuna ve üretim izinlerine dikkat edebilecektir.

İÇERİK :

A. HAMMADDELERİN KONTROLÜ

1. Türk Gıda kodeksi
 - a. Türk Gıda kodeksi nedir
 - b. Gıda üretiminde gıda kodeksinin önemi
2. Baklava Hammaddelerin Türk Gıda kodeksine uygunluğunun kontrolü
3. Baklava Hammaddelerin üretim iznine uygunluğunu kontrolü

B. HAM MADDELERİN SEÇİMİ

1. Baklavalık un
 - a. Baklavalık Un Tanımı ve Özellikleri
 - b. Baklavalık Un seçiminde dikkat edilecek hususlar
2. Sadeyağ
 - a. Sade Yağ Tanımı ve Özellikleri
 - b. Baklavalık sade yağın seçiminde dikkat edilecek hususlar
3. Antep fıstığı
 - a. Antep Fıstığı Tanımı ve Özellikleri ve çeşitleri
 - b. Baklava için uygun Antep Fıstığının seçiminde dikkat edilecek hususlar
4. Diğer yardımcı maddelerin özellikleri ve seçimi(Nişasta, Yumurta, İrmik, Şeker ve Glikoz seçimi)
5. Seçilen hammaddeleri işleme hazırlama

5. ÖLÇME DEĞERLENDİRME:

1. Baklava Ham maddelerini Gıda kodeksine uygunluğunu kontrol eder.
2. Baklava hammaddelerini seçer ve işleme hazırlar.

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN : YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
MODÜL :BAKLAVA VE ÇEŞİTLERİNDE KULLANILAN
HAMMADDELERİN SAKLANMASI VE ÜRETİME
ALINMASI

KODU :
SÜRE :40/32
ÖN KOŞUL : Ön koşul yoktur
AÇIKLAMALAR : Ham madde saklama ve üretime alınması aşamaları için gerekli şartların gözlemlenerek işlenmesi ve atölye ortamında olması gerekir.

ÖĞRETİM YÖNTEM

VE TEKNİKLERİ : Anlatım (Sunuş), gösterip yaptırma, soru cevap
GENEL AMAÇ : Öğrenci/kursiyer, baklava ve çeşitlerinde kullanılan hammaddelerin saklanması ve üretime alınmasını yapabilecektir.

AMAÇLAR : Öğrenci/Kursiyer;

1. Baklava ve çeşitleri için gerekli malzemelerin korunmasını ve üretime hazırlanmasını bilecektir.
2. Baklava ve çeşitleri için gerekli malzemeleri üretime hangi durumda alacağını bilecektir.

İÇERİK :

A. HAM MADDENİN KORUNMASI VE ÜRETİME HAZIRLANMASI

1. Baklavalık unun saklanması
 - a. Satın alınması
 - b. Muhafaza koşulları
 - c. Üretime hazırlanması
2. Sadeyağ saklanması
 - a. Satın alınması
 - b. Muhafaza koşulları
 - c. Üretime hazırlanması
3. Antep fıstığının saklanması
 - a. Satın alınması
 - b. Muhafaza koşulları
 - c. Üretime hazırlanması
4. Nişasta, irmik, yumurta, süt ve tuzun saklanması
 - a. Satın alınması
 - b. Muhafaza koşulları
 - c. Üretime hazırlanması

B. ÜRETİME ALINACAK MALZEMELERİN HAZIRLANMASI VE MUHAFAZA KOŞULLARI

1. Baklavalık hamur malzemelerinin hazırlanması
 - a. Baklavalık hamur hazırlama işlem basamakları
 - b. Baklavalık hamur hazırlama da dikkat edilecek noktalar
 - c. Hazırlanan hamur malzemelerinin muhafaza koşulları ve yoğurmaya hazır hale getirilmesi

2. Kaymak hazırlama,
 - a. Kaymak hazırlama işlem basamakları
 - b. Kaymak hazırlama da dikkat edilecek noktalar
 - c. Hazırlanan Kaymağın muhafaza koşulları üretime hazır hale getirilmesi
3. Şerbet hazırlama ve muhafaza koşulları
 - a. Şerbet hazırlama işlem basamakları
 - b. Şerbet hazırlama da dikkat edilecek noktalar
 - c. Hazırlanan Şerbetin muhafaza koşulları üretime hazır hale getirilmesi
4. Diğer malzemelerin hazırlanması saklanması ve üretime sevki

ÖLÇME DEĞERLENDİRME:

3. Baklava Ham maddelerin korunmasını sağlar.
4. Baklava Ham maddeleri üretime hazır hale getirir.
5. Baklava hammaddelerini muhafaza eder.



Hayat Boyu Öğrenme
LifeLong Learning

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN	: YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
MODÜL	:BAKLAVA VE ÇEŞİTLERİNİN HAMUR HAZIRLIĞI VE YOĞURULMASI
KODU	:
SÜRE	:40/32+
ÖN KOŞUL	: Ön koşul yoktur
AÇIKLAMALAR	: Hijyen kurallarına uygun imalat ortamı, gerekli donanım, araç gereçler sağlanmalıdır. Uygulamalı olarak işlenmelidir. Sektörde araştırma yapılmalıdır.

ÖĞRETİM YÖNTEM

VE TEKNİKLERİ : Anlatım (Sunuş), gösterip yaptırma, soru cevap

GENEL AMAÇ : Öğrenciye/kursiyere, uygun imalat ortamı sağlandığında tekniğe uygun olarak hamuru hazırlayabilecek ve yoğurabilecektir.

AMAÇLAR

Öğrenci/Kursiyer;

1. Baklava ve çeşitleri için hamura doğru malzeme seçip ön hazırlık yapabilecektir.
2. Baklava ve çeşitleri için hamuru tekniğe uygun hazırlayarak istenilen kıvamda yoğurabilecektir.
3. Hamuru tekniğine uygun olarak bekletip dinlendirebilecektir.

İÇERİK

A. ÖN HAZIRLIK

1. Baklava hamurunun özellikleri
 - a. Sert buğday ve yumuşak buğday unlarının oranlanması
 - b. Tuzun eritilmesi
 - c. Diğer malzemelerin yoğurma ünitesine alınması
2. Baklavalık hamurun kullanıldığı ürün çeşitleri
 - a. Baklava
 - b. Havuç dilimi
 - c. Özel kare
 - d. Kuru baklava
 - e. Şöbiyet
 - f. Bülbülyuvası
 - g. Fıstıklı dolama
 - h. Su böreği

B. HAMURUN HAZIRLANMASI

1. Baklavanın tarihçesi
2. Baklavanın Türk Mutfağındaki yeri
3. Baklavalık hamur hazırlanması
 - a. Baklavalık hamur hazırlama işlem basamakları
 - b. Baklavalık hamur hazırlama da dikkat edilecek noktalar
 - i. Sıvı gereçlerin karıştırılması
 - ii. Katı gereçlerle sıvı karışımının ilave edilmesi
 - c. Hamurun tekniğine uygun olarak yoğrulması
4. İç ve dış gereçlerin hazırlanması ve kullanımında dikkat edilecek hususlar

C. HAMURUN HAZIRLANDIKTAN SONRA BEKLEME VE DİNLENME

1. Hamurun dinlendirme
 - a. Dinlendirmenin önemi
 - b. Dinlendirme Süresi
2. Dinlendirme işleminde dikkat edilecek noktalar
 - a. Hamurun dinlendirilmesi işleminin üretimde sağladığı kolaylıklar

ÖLÇME DEĞERLENDİRME:

1. Baklava hamuru malzemesini hazırlar.
2. Baklava hamurunu yoğurur.
3. Baklava hamurunu dinlendirir.



Hayat Boyu Öğrenme
LifeLong Learning

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN	: YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
MODÜL	:BAKLAVA VE ÇEŞİTLERİNİN HAMURUNUN AÇILMASI
KODU	:
SÜRE	:40/32+++
ÖN KOŞUL	: Ön koşul yoktur
AÇIKLAMALAR	: Hijyen kurallarına uygun imalat ortamı, gerekli donanım, araç gereçler sağlanmalıdır. Uygulamalı olarak atölyede işlenmelidir. Sektörde araştırma yapılmalıdır. Gerekli şart ve izinlerin alınmış olması gerekir.

ÖĞRETİM YÖNTEM

VE TEKNİKLERİ : Anlatım (Sunuş), gösterip yaptırma, soru cevap

GENEL AMAÇ : Öğrenciye/kursiyere, uygun imalat ortamı sağlandığında tekniğe uygun olarak hamuru açabilecektir.

AMAÇLAR

Öğrenciye/kursiyer

1. Dinlendirilmiş Baklava Hamuru parçalara ayırabilecektir.
2. Hamuru gerekli incelik ve boyutlarda açabilecektir.

İÇERİK :

A. HAMUR AÇMAYA ÖN HAZIRLIK

1. Hamur açma aşamaları
 - a. Hamurun parçalara yapılması ayrılması
 - b. Fıtılleme yapılması (700-750 gramlık parçalara ayırma)
 - c. Bezelere ayrılması
2. Tezgâh hazırlığı
3. Hamur açma
 - a. Makinede ilk açma işlemi
 - b. Elde açma

B. BAKLAVALIK HAMURUN AÇILMASI

1. Hamur açma işlem basamakları
 - a. Hamurun nişastalanması
 - b. Hamurun oklavaya sarılması
 - c. Hamurun tezgâha serilmesi
 - d. Serilen hamurun kesilmesi
 - e. Kesilen hamurların üst üste dizilmesi
 - f. Çok katlı hamurun inceltmesi
 - g. Oklava teknikleri ile açımın genişletilmesi
 - h. Tüm katların tek oklavaya sarılması
2. Hamur katlarına nişasta verilmesinde dikkat edilecek hususlar
3. İnceliğinin sağlanması ve yapışmasının engellenmesinde dikkat edilecek hususlar
4. İç ve dış gereçlerin hazırlanması ve kullanımında dikkat edilecek hususlar

ÖLÇME DEĞERLENDİRME:

1. Baklava hamurunu açmak için uygun parçalara ayırır.
2. Baklava hamurunu açmak için tezgahı hazırlar
3. Baklava hamurunu tekniğine uygun açar.

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN	: YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
MODÜL	: BAKLAVA VE ÇEŞİTLERİNİN KAYMAĞI
KODU	:
SÜRE	:40/24
ÖN KOŞUL	: Ön koşul yoktur
AÇIKLAMALAR	: Hijyen kurallarına uygun imalat ortamı, gerekli donanım, araç gereçler sağlanmalıdır. Uygulamalı olarak baklava atölyelerinde işlenmelidir. Sektörde araştırma yapılmalıdır. Gerekli şart ve izinlerin alınmış olması gerekir.

ÖĞRETİM YÖNTEM

VE TEKNİKLERİ : Anlatım (Sunuş), gösterip yaptırma, soru cevap

GENEL AMAÇ : Öğrenciye/kursiyere, uygun imalat ortamı sağlandığında tekniğe uygun olarak hazırlanan baklava ve çeşitlerinin soğuk kaymağının hazırlayabilecektir.

AMAÇLAR

Öğrenciye/kursiyere

1. İrmik ve sütü kaynatarak kaymağı hazırlayabilecektir.
2. Kaymağı uygun miktarda kullanabilecektir

İÇERİK:

A. KAYMAK HAZIRLANMASI

1. Baklava ve Çeşitlerinde kullanılan kaymağın özellikleri
2. Kaymağı hazırlama işlem basamakları
3. Kaymağın tekniğine uygun hazırlama
4. Kaymağın tekniğine uygun pişirilmesi
5. Kaymağı süzme

B. KAYMAĞIN ÜRÜNE İLAVESİNDE DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

1. Kaymağın baklava çeşitlerine uygun kıvama getirilmesi
2. Kaymağın ürüne ilavesinde kullanılacak tekniklerde dikkat edilecek kurallar
3. Kaymak kullanılan ürünlerin servisinde dikkat edilecek hususlar
4. Kaymaklı ürünlerin saklanma süreleri

ÖLÇME DEĞERLENDİRME:

1. Baklava ve çeşitlerinde kullanılacak kaymağı hazırlar.
2. Baklava ve çeşitlerinde kullanılacak kaymağı ürüne uygun hale getirir.
3. Baklava ve çeşitlerinde kullanılacak kaymağı tekniğine uygun olarak ürüne ilave eder.
4. Kaymaklı ürünlerin saklanma süresini bilir.

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN	: YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
MODÜL	: BAKLAVA, KURU BAKLAVA, HAVUÇ DİLİMİ VE ÖZEL KARE BAKLAVA
KODU	:
SÜRE	:40/32+
ÖN KOŞUL	: Ön koşul yoktur
AÇIKLAMALAR	: Hijyen kurallarına uygun imalat ortamı, gerekli donanım, araç gereçler sağlanmalıdır. Uygulamalı olarak işlenmelidir. Sektörde araştırma yapılmalıdır. Gerekli şart ve izinlerin alınmış olması gerekir.

ÖĞRETİM YÖNTEM

VE TEKNİKLERİ : Anlatım (Sunuş), gösterip yaptırma, soru cevap

GENEL AMAÇ : Öğrenciye/kursiyere, uygun imalat ortamı sağlandığında tekniğe uygun olarak hazırlanan açılmış hamurun baklava, kuru baklava, havuç dilimi ve özel kare baklava haline dönüştürülebilecektir.

AMAÇLAR : Öğrenciye/kursiyer

1. Açılan hamurları ürün özelliğine uygun olarak tepsiye dizip, iç malzemesini yerleştirebilecektir.
2. Ürünü çeşidine ve tekniğine uygun dilimleyebilecektir.
3. Baklavayı tekniğine uygun yağlayabilecektir.

İÇERİK

A- HAMURLARIN TEPSİYE DİZİLİMİ VE İÇ MALZEMENİN YERLEŞTİRİLMESİ

1. Tepsi Tabanının yağlanması
2. Baklava Yufkası haline gelen hamurlar ve tepsiye yerleştirme teknikleri
3. Baklava İç Malzemeleri ve yerleştirilme teknikleri, dikkat edilecek hususlar
4. 8 kat açılmış hamurun yüzüklerinin ayrılması
5. Ayrılan 8 kat yüzüğün hazırlanan ürünün üzerine yerleştirilmesinde dikkat edilecek hususlar
6. Baklava çeşidine göre dilimleme Teknikleri ve dikkat edilecek hususlar
7. Örnek ürün çalışmaları

B- BAKLAVA VE ÇEŞİTLERİNE GÖRE DİLİMLEME

1. Dilimleme bıçağı ile yüzüklerin tepsi içine yerleştirilmesi
2. Dilimlemenin baklavacılıkta önemi
3. Tekniğine uygun tepsiye yerleştirilen baklava ve çeşitlerini, ürün özelliğine uygun olarak dilimleme teknikleri ve önemi

C- BAKLAVA VE ÇEŞİTLERİNİN YAĞLANMASI

1. Baklavalık sade yağın uygun ısıya getirilmesi
2. Baklavanın Yağlama Teknikleri ve önemi
3. Dilimlenmiş ürünün üzerine tekniğine uygun olarak dökülmesi

ÖLÇME DEĞERLENDİRME:

1. Hamuru ürün özelliğine uygun olarak tepsiye yerleştirir.
2. Tepsiyeye yerleştirilmiş ürünü özelliğine uygun keser.
3. Tepsiyeye yerleştirilmiş ürüne yağını tekniğine uygun döker.

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN	: YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
MODÜL	: ŞÖBIYET
KODU	:
SÜRE	:40/32+
ÖN KOŞUL	: Ön koşul yoktur
AÇIKLAMALAR	: Hijyen kurallarına uygun imalat ortamı, gerekli donanım, araç gereçler sağlanmalıdır. Uygulamalı olarak işlenmelidir.
ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	: Anlatım (Sunuş), gösterip yaptırma, soru cevap
GENEL AMAÇ	: Öğrenciye/kursiyere, uygun imalat ortamı sağlandığında tekniğe uygun olarak hazırlanan hamuru şöbiyet haline dönüştürülebilecektir.
AMAÇLAR	: Bu ünite ile ilgili eğitim ve öğretim etkinliklerini başarı ile tamamlayan her kursiyer; <ol style="list-style-type: none">1. Tekniğine uygun olarak Şöbiyet hazırlayabilecektir.2. Şöbiyet pişirip şerbetleyebilecektir.

İÇERİK :

A. ŞÖBIYET HAZIRLAMA

1. Şöbiyet hamurunun özellikleri
2. Şöbiyet hamuru açma teknikleri
3. Şöbiyet hamuru kesme teknikleri
4. İç malzemenin ürüne uygun yerleştirilme teknikleri.
5. Hazırlanan ürünün katlanarak tepsiye dizilme teknikleri.
6. Tepsiye dizildikten sonra tekniğine uygun yağlama.
7. Örnek ürün çalışması

B. ŞÖBIYET PİŞİRME VE ŞERBETLEME

1. Özel pişirim fırınının şöbiyete uygun ısıya ayarlanması.
2. Sıcaklığı ayarlanan fırına tepsinin yerleştirilmesi.
3. Pişen ürünün uygun ısıda şerbetlenmesi.

ÖLÇME DEĞERLENDİRME:

1. Şöbiyeti ürün özelliğine uygun olarak tepsiye yerleştirir.
2. Tepsiye yerleştirilmiş ürüne yağını tekniğine uygun döker.
3. Şöbiyeti uygun ısıdaki fırında pişirir.
4. Pişen ürüne tekniğine uygun şerbetini döker.

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN	: YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
MODÜL	: BÜLBÜL YUVASI
KODU	:
SÜRE	: 40/32+
ÖN KOŞUL	: Ön koşul yoktur
AÇIKLAMALAR	: Hijyen kurallarına uygun imalat ortamı, gerekli donanım, araç gereçler sağlanmalıdır. Uygulamalı olarak işlenmelidir.

ÖĞRETİM YÖNTEM

VE TEKNİKLERİ : Anlatım (Sunuş), gösterip yaptırma, soru cevap

GENEL AMAÇ : Öğrenciye/kursiyere, uygun imalat ortamı sağlandığında tekniğe uygun olarak hazırlanan hamurun bülbülüyuvası haline dönüştürülebilecektir.

AMAÇLAR

Öğrenciye/kursiyer

1. Tekniğine uygun bülbül yuvası hamuru(yufka) hazırlayıp, hamur (yufka) parçalarını özel bir oklava ile bülbül yuvasına özgü bir yöntemle bükebilecek ve tek tek tepsiye dizebilecektir.
2. Tepsiye dizilen ürünü yağlayabilecek ve fırında uygun sıcaklıkta pişirebilecektir.
3. Ürünü pişirilip şerbetlenmesinden sonra üzerine tekniğine uygun olarak fıstık serpebilecektir.

İÇERİK:

A. BÜLBÜL YUVASI HAZIRLAMA

1. Bülbül Yuvası hamuru ve özellikleri
2. Bülbül Yuvası hamuru açma teknikleri
3. Bülbül Yuvası hamuru kesme teknikleri
4. Hazırlanan ürünün oklavaya sarma ve büzme teknikleri.
5. Sarılan ürünü büzgüyü bozmadan oklavadan çıkarma ve tepsiye dizme teknikleri
6. Tepsiye dizildikten sonra tekniğine uygun yağlama.
7. Örnek ürün çalışması

B. TEPSEYE DİZİLEN ÜRÜNÜN PİŞİRİLMESİ VE ŞERBETLENMESİ

4. Özel pişirim fırınının bülbül yuvasına uygun ısıya ayarlanması.
5. Sıcaklığı ayarlanan fırına tepsinin yerleştirilmesi.
6. Pişen ürünün uygun ısıda şerbetlenmesi.

C. ÜRÜNÜ PİŞİRİLİP ŞERBETLENMESİNDEN SONRA ÜZERİNE TEKNİĞİNE UYGUN OLARAK FISTIK SERPİLMESİ

1. İçinde bülbül yuvası olan pişmiş tepsiyi uygun sürede dinlendirme.
2. Üzerine dökülecek fıstığın granülasyonu (iriliği)
3. Tepsinin üzerine uygun irilikteki fıstık serpme teknikleri.

ÖLÇME DEĞERLENDİRME:

1. Bülbül Yuvasını tekniğine uygun olarak hazırlar.
2. Ürün özelliğine uygun olarak tepsiye yerleştirir.
3. Tepsiye yerleştirilmiş ürüne yağını tekniğine uygun döker.
4. Bülbülüyuvasını uygun ısıdaki fırında pişirir.
5. Pişen ürüne tekniğine uygun şerbetini döker.
6. Şerbeti dökülen ürün üzerine uygun irilikteki fıstığı serper.

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN	: YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
MODÜL	: FISTIKLI DOLAMA
KODU	:
SÜRE	: 40/32+
ÖN KOŞUL	: Ön koşul yoktur
AÇIKLAMALAR	: Hijyen kurallarına uygun imalat ortamı, gerekli donanım, araç gereçler sağlanmalıdır. Uygulamalı olarak işlenmelidir. Sektörde araştırma yapılmalıdır. Gerekli şart ve izinlerin alınmış olması gerekir.

ÖĞRETİM YÖNTEM

VE TEKNİKLERİ : Anlatım (Sunuş), gösterip yaptırma, soru cevap

GENEL AMAÇ : Öğrenciye/kursiyere, uygun imalat ortamı sağlandığında tekniğe uygun olarak hazırlanan hamurun fıstık dolama haline dönüştürülebilecektir.

AMAÇLAR : Bu ünite ile ilgili eğitim ve öğretim etkinliklerini başarı ile tamamlayan her kursiyer;

1. Hamuru yeterli incelikte açıp, dolama için uygun hale getirip hazırlayabilecektir.
2. Ürünü uygun ısıda pişirip şerbetleyebilecektir.

İÇERİK:

A. FISTIKLI DOLAMA HAZIRLAMA

1. Dolama hamuru ve özellikleri
2. Açılan dolama hamuru kesme teknikleri
3. Kesilen hamurlar arasına fıstık döşeme ve rulo yapma teknikleri
4. Ürünü tepsiye uygun şekilde yerleştirebilecektir
5. Örnek ürün çalışmaları

B. TEPSEYE DİZİLEN ÜRÜNÜN PİŞİRİLMESİ VE ŞERBETLENMESİ

7. Özel pişirim fırınının Fıstıklı dolamaya uygun ısıya ayarlanması.
8. Sıcaklığı ayarlanan fırına tepsinin yerleştirilmesi.
9. Pişen ürünün uygun ısıda şerbetlenmesi.

ÖLÇME DEĞERLENDİRME:

1. Fıstıklı Dolamayı tekniğine uygun olarak hazırlar
2. Ürün özelliğine uygun olarak tepsiye yerleştirir.
3. Fıstıklı Dolamayı uygun ısıdaki fırında pişirir.
4. Pişen ürüne tekniğine uygun şerbetini döker.

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN	: YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
MODÜL	: FISTIK EZMESİ
KODU	:
SÜRE	: 40/32+
ÖN KOŞUL	: Ön koşul yoktur
AÇIKLAMALAR	: Hijyen kurallarına uygun imalat ortamı, gerekli donanım, araç gereçler sağlanmalıdır. Uygulamalı olarak işlenmelidir. Sektörde araştırma yapılmalıdır. Gerekli şart ve izinlerin alınmış olması gerekir.

ÖĞRETİM YÖNTEM

VE TEKNİKLERİ : Anlatım (Sunuş), gösterip yaptırma, soru cevap

GENEL AMAÇ : Öğrenci/kursiyere, uygun imalat ortamı sağlandığında tekniğe uygun olarak alınan fıstığın fıstık ezmesi haline dönüştürülebilecektir.

AMAÇLAR

Öğrenci/kursiyer

1. Şeker ve glikozun kaynama ayarını bilecek fıstık ile şekerli karışım ayarını yapıp karışımı hamur haline getirebilecektir.
2. Tekniğine uygun rulo yapabilecektir.

İÇERİK:

A. ANTEP FISTIKLARIN HAMURA DÖNÜŞTÜRÜLMESİ

1. Şeker ve glikoz hazırlanması
2. Karışım kaynatılması
3. Dövülmüş fıstıkların kaynayan karışıma eklenmesi
4. Hamur haline getirilmesi

B. HAMURUN ÜRÜNE DÖNÜŞTÜRÜLMESİ VE SERVİSİ

1. Rulo yapılması
2. Tepsiye dizilmesi
3. Fıstık ezmesi yapma ile ilgili belgeleri sunma / edinme
4. Fıstık ezmesi yapma işlem basamaklarını yaparak gösterme

ÖLÇME DEĞERLENDİRME:

1. Fıstık ezmesinin malzemelerini tekniğine uygun olarak hazırlar
2. Şekerli karışıma dövülmüş fıstıkları ekleyerek hamur haline getirir.
3. Hamur haline getirilen fıstık ezmesini rulo haline dönüştürüp keser.
4. Fıstık ezmesi servisini yapar.

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN	: YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
MODÜL	: BAKLAVA VE ÇEŞİTLERİNİN MUHAFAZASI
KODU	:
SÜRE	:40/16
ÖN KOŞUL	: Ön koşul yoktur
AÇIKLAMALAR	: Hijyen kurallarına uygun imalat ortamı, gerekli donanım, araç gereçler sağlanmalıdır. Uygulamalı olarak işlenmelidir. Sektörde araştırma yapılmalıdır. Gerekli şart ve izinlerin alınmış olması gerekir.

ÖĞRETİM YÖNTEM

VE TEKNİKLERİ : Anlatım (Sunuş), gösterip yaptırma, tartışma, soru cevap

GENEL AMAÇ : Öğrenciye/kursiyere, uygun muhafaza ortamı sağlandığında, tekniğe uygun olarak baklava ve çeşitlerinin satış aşamasına kadar muhafaza edebilecektir.

AMAÇLAR : Bu ünite ile ilgili eğitim ve öğretim etkinliklerini başarı ile tamamlayan her kursiyer;

1. Baklava ve çeşitlerini bozulmadan süresi içinde saklayabilecektir.
2. Gıda zehirlenmelerine karşı önlem alabilecektir.

İÇERİK :

A. BAKLAVA VE ÇEŞİTLERİNİN MUHAFAZA SÜRESİ

1. Tüketim süresi
2. Bozulması süresi farklılıkları tespiti
3. Bozulmaya neden olan etkenler

B. BAKLAVA VE ÇEŞİTLERİNİN MUHAFAZA İŞLEMİ

1. Baklava ve çeşitleri dilimi muhafaza etme ile ilgili bilgileri sunma / edinme
2. Gıda zehirlenmelerine karşı önlem alma ile ilgili bilgileri sunma / edinme
3. Baklava ve çeşitleri muhafaza etme
4. Gıda zehirlenmelerine karşı önlem alma

ÖLÇME DEĞERLENDİRME:

1. Baklava ve çeşitlerinin tüketim sürecinde muhafaza süresini bilir
2. Baklava ve çeşitlerinin bozulmasına neden olan faktörleri bilir ve önlemleri alır.
3. Baklava ve çeşitlerini muhafaza eder.