

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

# **YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

## **KADAYIF YAPIMI**

### **MODÜLER PROGRAMI (YETERLİĞE DAYALI)**

**2015  
ANKARA**

## ÖN SÖZ

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

Program çalışmaları 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.

Uluslararası düzeyde meslek elemanlarından beklenen yeterlikler çeşitli araştırmalar ve yerli/yabancı uzman görüşlerine dayanılarak tespit edilmiş, elde edilen sonuçlar program çalışmalarına aktarılmıştır.

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

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı altında yer alan mesleklerde ulusal ve uluslar arası düzeyde standartlara uygun, her yaşta ve düzeyde bireye mesleki yeterlikler kazandıracak eğitim ve öğretim olanağı sunulmuştur.

Ülkemizde yiyecek içecek sektörü ana ve yan sanayileri ile birlikte ülke ekonomisine özellikle istihdam düzeyinde önemli katkılar sağlamaktadır.

## İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ .....	2
KADAYIF YAPIMI PROGRAMINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR.....	4
MESLEK ELEMANI TANIMI.....	4
GİRİŞ KOŞULLARI .....	4
İSTİHDAM ALANLARI .....	4
EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI .....	4
EĞİTİMCİLER.....	4
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	4
BELGELENDİRME .....	4
YATAY VE DİKEY GEÇİŞLER.....	5
EĞİTİM SÜRESİ.....	5
ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ .....	5
İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM VE KURULUŞLAR .....	5
ÖĞRENCİ/KURSIYER KAZANIMLARI.....	5
EĞİTİM-ÖĞRETİM FAALİYETLERİ .....	6
MESLEKİ GELİŞİM MODÜLLERİ .....	6
MODÜL VE İÇERİKLERİ.....	6
YETERLİK VE MODÜL TABLOSU .....	7

## KADAYIF YAPIMI PROGRAMINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

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

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

### GİRİŞ KOŞULLARI

1. Okuma yazma bilmek veya ilkökul 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 alanında;

1. Tekniğine uygun Kadayıf imalatı yapan tüm işletmelerde görev alabilirler.
2. Kendi işyerinde, evinde vb. yerlerde çalışabilirler.

### EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI

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

### EĞİTİMCİLER

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

1. Programın uygulanmasında Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında eğitim almış ve tercihen sektör deneyimi olan alan öğretmenlerinden,
2. Programın uygulanmasında gerektiğinde Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında usta öğretici 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.
- 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 gerektiğinde 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**

Meslek programının toplam eğitim 560/312 süresi saat olarak planlanmıştır. 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, dokuma ve boya, dokuma atölyeleri ilgili meslek odaları ve kursiyerlerin çevrede konuyla ilgili olarak iletişim kurabileceği araştırma, gözlem ve uygulama yapabileceği her türlü kurum ve kuruluşlar meslek elamanları 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, 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: Kadayıf 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 için hazırlık yapmak	İşe Hazırlık	40/8
3	Hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak	Hijyen ve Sanitasyon	40/16
4	Kadayıf yapımında kullanılan hammaddelerin seçimini ve kontrollerini yapmak	Kadayıf Yapımında Kullanılan Hammaddeler ve Kontrolleri	40/24
5	Kadayıf yapımında hammaddeleri saklamak ve üretime almak	Kadayıf Yapımında Hammaddelerin Saklanması ve Üretime alınması	40/32
6	Kadayıf hamurunu hazırlamak	Kadayıf Hamur hazırlığı ve yoğrulması	40/32
7	Kadayıf hamurunu açmak	Kadayıf Hamurunun Açılması	40/32
8	Kadayıf ve çeşitlerinin kaymağını hazırlamak	Kadayıf ve Çeşitlerinin Kaymağı	40/24
9	Kadayıf, kuru kadayıf, kadayıf dilimi ve halka kadayıf hazırlamak	Kadayıf, Kuru Kadayıf, Kadayıf Dilimi ve Halka Kadayıf	40/24
10	Künefe yapmak	Künefe	40/24
11	Düz kadayıf yapmak	Düz kadayıf	40/24
12	Burma kadayıf yapmak	Burma Kadayıf	40/24
13	Kadayıf dolması yapmak	Kadayıf Dolması	40/24
14	Kadayıf ve çeşitlerinin muhafaza edilmesi	Kadayıf ve Çeşitlerinin Muhafazası	40/16
<b>TOPLAM</b>			<b>560/312</b>

## MODÜL BİLGİ SAYFASI

**ALAN** : YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ  
**MODÜL** : KADAYIF YAPIMINDA KULLANILAN HAMMADELER VE KONTROLLERİ

**KODU** :

**SÜRE** : 40/24

**ÖN KOŞUL** : Ön koşul yoktur

**AÇIKLAMALAR** : Araç gereçlerin 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; kadayıf ve çeşitlerinde kullanılan araç gereçleri tanıyıp kontrollerini yapabilecektir.

### AMAÇLAR

Öğrenci/Kursiyer

1. Kadayıf ve çeşitleri için gerekli araç ve gereçlerin neler olduğunun tespit edip seçimini yapabilecek,
2. Kadayıf ve çeşitleri için gerekli araç ve gereçlerin hazırlığını yapabilecek

### İÇERİK :

#### A. ARAÇ GEREÇLERİN SEÇİMİ

- 1) Kif Pişirme Makinesi
  - a) Kif Pişirme Makinesinin Tanımı ve Özellikleri
- 2) Fıstık ve Ceviz Öğütme Makinesi
- 3) a. Fıstık ve Ceviz Öğütme Makinesi Tanımı ve Özellikleri
- 4) Hamur Yoğurma Makinesi
  - a) Hamur Yoğurma Makinesi Tanımı ve Özellikleri
- 5) Hamur Dökme Makinesi
  - a) Hamur Dökme Makinesi Tanımı ve Özellikleri
- 6) Kif Makinesi
  - a) Kif Makinesi Tanımı ve Özellikleri
- 7) Şerbet Kazanı
  - a) Şerbet Kazanı Tanımı ve Özellikleri
- 8) Yağ Kazanı
  - a) Yağ Kazanı Tanımı ve Özellikleri
- 9) Pişirme Ocağı
  - a) Pişirme Ocağı Tanımı ve Özellikleri
- 10) Hamur sarma tezgahı
  - a) Hamur Sarma Tezgahı Tanımı ve Özellikleri
- 11) Derin Dondurucu
  - a) Derin Dondurucu Tanımı ve Özellikleri
- 12) Diğer yardımcı araç ve gereçler seçimi (süngü, terazi, hamur kepçesi, hamur kazanı, tepsi, kepçe, kova, kif atma süzgeci, halbur seçimi)

#### B. ARAÇ GEREÇLERİN HAZIRLIĞI

1. Seçilen araçları işleme hazırlama
2. Seçilen araç gereçleri hazırlama

### ÖLÇME DEĞERLENDİRME:

1. Kadayıfın araç gereçlerini seçer ve işleme hazırlar.



## MODÜL BİLGİ SAYFASI

- ALAN** : YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ  
**MODÜL** : KADAYIF YAPIMINDA HAMMADDELERİN SAKLANMASI VE ÜRETİME ALINMASI
- KODU** :  
**SÜRE** : 40/32  
**ÖN KOŞUL** : Ön koşul yoktur  
**AÇIKLAMALAR** : Hammadde 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, Kadayıf ve çeşitlerinde kullanılan hammaddelerin saklanması ve üretime alınmasını yapabilecektir.
- AMAÇLAR** :  
Öğrenci/Kursiyer;
1. Kadayıf ve çeşitleri için gerekli malzemelerin korunmasını ve üretime hazırlanmasını bilecektir.
  2. Kadayıf ve çeşitleri için gerekli malzemeleri üretime hangi durumda alacağını bilecektir.

### İÇERİK :

#### A. HAM MADDENİN KORUNMASI VE ÜRETİME HAZIRLANMASI

1. Kadayıf ununun 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. Un, yağ, peynir, süt ve pekmezin saklanması
  - a. Satın alınması
  - b. Muhafaza koşulları
  - c. Üretime hazırlanması

#### B. ÜRETİME ALINACAK MALZEMELERİN HAZIRLANMASI VE MUHAFAZA KOŞULLARI

1. Kadayıf hamur malzemelerinin hazırlanması
  - a. Kadayıf hamur hazırlama işlem basamakları
  - b. Kadayıf 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. Kadayıf hammaddelerin korunmasını sağlar.
4. Kadayıf hammaddeleri üretime hazır hale getirir.
5. Kadayıf hammaddelerini muhafaza eder.

## MODÜL BİLGİ SAYFASI

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

### ÖĞRETİM YÖNTEM

<b>VE TEKNİKLERİ</b>	<b>: Anlatım (Sunuş), gösterip yaptırma, soru cevap</b>
<b>GENEL AMAÇ</b>	<b>: Öğrenciye/kursiyere, uygun imalat ortamı sağlandığında tekniğe uygun olarak hamuru hazırlayabilecek ve yoğurabilecektir.</b>

### AMAÇLAR :

Öğrenci/Kursiyer;

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

### İÇERİK :

#### A. ÖN HAZIRLIK

1. Kadayıf hamurunun özellikleri
  - a. Sert buğday ve yumuşak buğday unlarının oranlanması
  - b. Şekerin eritilmesi
  - c. Diğer malzemelerin yoğurma ünitesine alınması
2. Kadayıf hamurun kullanıldığı ürün çeşitleri
  - a. Kadayıf
  - b. Kadayıf dilimi
  - c. Burmalı kadayıf
  - d. Düz kadayıf
  - e. Cevizli kadayıf
  - f. Peynirli kadayıf
  - g. Halkalı model kadayıf

#### B. HAMURUN HAZIRLANMASI

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

### **C. HAMURUN HAZIRLANDIKTAN SONRA BEKLEME VE DİNLENME**

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

### **ÖLÇME DEĞERLENDİRME:**

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

## MODÜL BİLGİ SAYFASI

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

### 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 Kadayıf hamuru parçalara ayırabilecektir.
2. Hamuru gerekli incelik ve boyutlarda açabilecektir.

### İÇERİK :

#### A. HAMUR AÇMAYA ÖN HAZIRLIK

1. Hamur açma aşamaları
  - a. Hamurun yoğrulması ve kepçe ile 10 dakikada bir karıştırılarak sıvı hale getirilmesi
  - b. Hamurun 1 gün bekletilmesi
  - c. Hamurun kif haline getirilmesi
2. Tezgâh hazırlığı
3. Hamur açma
  - a. Makinede ilk kif atma işlemi
  - b. Elde kif atma

#### B. KADAYIFLIK HAMURUN HAZIRLANMASI

1. Hamur açma işlem basamakları
  - a. Hamurun sıvı hale getirilmesi
  - b. Hamurun delikli kovaya konulması
  - c. Hamurun tel haline getirilmesi (Kif haline gelmesi)
  - d. Kif haline getirilen hamurun pişirilmesi
  - e. Pişirilmiş kifin tezgaha serilip havalandırılması, toplanması ve elle kesilmesi
  - f. Ufalanmış kadayıfların halburdan geçirilerek, kadayıfın iç malzemesi haline gelmesi
  - g. Tel haline gelmiş hamurun ceviz veya fıstıkla sarma işleminin yapılması
2. Hamurun sıvı hale getirilmesi ve kurumasının engellenmesinde dikkat edilecek hususlar
3. İç ve dış gereçlerin hazırlanması ve kullanımında dikkat edilecek hususlar

### ÖLÇME DEĞERLENDİRME:

1. Kadayıf hamurunun sıvı hale getirir.
2. Kadayıf hamurunu kif haline getirmek için tezgahı ve ocağı hazırlar.
3. Kadayıf hamurunu tekniğine uygun olarak hazırlar.

## MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN	: YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
MODÜL	: KADAYIF 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 Kadayıf 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 kadayıf ve çeşitlerinin soğuk kaymağını hazırlayabilecektir.

### AMAÇLAR

- : Öğrenciye/kursiyere
- 1. İrmik ve sütü kaynatarak kaymağı hazırlayabilecektir.
- 2. Kaymağın ürüne ilavesinde dikkat edilecek hususları kullanabilecektir.

### İÇERİK:

#### A. KAYMAK HAZIRLANMASI

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

## MODÜL BİLGİ SAYFASI

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

### ÖĞRETİM YÖNTEM

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

**GENEL AMAÇ** : Öğrenciye/kursiyere, uygun imalat ortamı sağlandığında tekniğe uygun olarak hazırlanan hamurun, kuru kadayıf, kadayıf dilimi ve halka kadayıf haline dönüştürülebilecektir.

### AMAÇLAR

Öğrenciye/kursiyer

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

### İÇERİK :

#### A. HAMURLARIN TEPSİYE DİZİLİMİ VE İÇ MALZEMENİN YERLEŞTİRİLMESİ

1. Tepsi tabanının pekmez ve katı yağ ile yağlanması
2. Kadayıf kifi haline gelen hamurlar ve tepsiye yerleştirme teknikleri
3. Kadayıf iç malzemeleri ve yerleştirilme teknikleri, dikkat edilecek hususlar
4. Kadayıfların dilimlere ayrılması
5. Kadayıfların dilimlere ayrılmasında dikkat edilecek hususlar
6. Kadayıf çeşidine göre şekillendirme teknikleri ve dikkat edilecek hususlar
7. Örnek ürün çalışmaları

#### B. KADAYIF VE ÇEŞİTLERİNE GÖRE ŞEKİLLENDİRME

1. Hazırlanmış dilimlerin tepsi içine yerleştirilmesi
2. Şekillendirmenin kadayıfçılıkta önemi
3. Tekniğine uygun tepsiye yerleştirilen Kadayıf ve çeşitlerini, ürün özelliğine uygun olarak şekillendirme teknikleri ve önemi

#### C. KADAYIF VE ÇEŞİTLERİNİN YAĞLANMASI

1. Kadayıflık sade yağın uygun ısıya getirilmesi
2. kadayıf yağlama teknikleri ve önemi
3. Şekillendirilmiş ürünün üzerine tekniğine uygun olarak dökülmesi

### ÖLÇME DEĞERLENDİRME:

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

## MODÜL BİLGİ SAYFASI

<b>ALAN</b>	<b>: YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ</b>
<b>MODÜL</b>	<b>: KÜNEFE</b>
<b>KODU</b>	<b>:</b>
<b>SÜRE</b>	<b>:40/32</b>
<b>ÖN KOŞUL</b>	<b>: Ön koşul yoktur</b>
<b>AÇIKLAMALAR</b>	<b>: Hijyen kurallarına uygun imalat ortamı, gerekli donanım, araç gereçler sağlanmalıdır. Uygulamalı olarak işlenmelidir.</b>
<b>ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ</b>	<b>: Anlatım (sunuş), gösterip yaptırma, soru cevap</b>
<b>GENEL AMAÇ</b>	<b>: Öğrenciye/kursiyere, uygun imalat ortamı sağlandığında tekniğe uygun olarak hazırlanan hamuru künefe haline dönüştürülebilecektir.</b>
<b>AMAÇLAR</b>	<b>:</b>
Öğrenciye/kursiyere	
1. Tekniğine uygun olarak künefe hazırlayabilecektir.	
2. Tekniğine uygun olarak künefeyi pişirip ve şerbetleyebilecektir.	

### İÇERİK :

#### A. KÜNEFE HAZIRLAMA

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

#### B. KÜNEFE PİŞİRME VE ŞERBETLEME

1. Özel pişirim fırınının künefeye uygun ısıya ayarlanması.
2. Sıcaklığı ayarlanan ocağın üstüne tepsinin yerleştirilmesi.
3. Pişen ürünün uygun ısıda şerbetlenmesi.

#### ÖLÇME DEĞERLENDİRME:

1. Künefeyi ürün özelliğine uygun olarak tepsiye yerleştirir.
2. Tepsiye yerleştirilmiş ürüne yağın tekniğine uygun döker.
3. Künefeyi uygun ısıdaki ocakta pişirir.
4. Pişen ürüne tekniğine uygun şerbetini döker.



## MODÜL BİLGİ SAYFASI

<b>ALAN</b>	: <b>YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ</b>
<b>MODÜL</b>	: <b>DÜZ KADAYIF</b>
<b>KODU</b>	:
<b>SÜRE</b>	: <b>40/32</b>
<b>ÖN KOŞUL</b>	: Ön koşul yoktur
<b>AÇIKLAMALAR</b>	: 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 bülbülyuvası haline dönüştürülebilecektir.

### AMAÇLAR

Öğrenciye/kursiyer

1. Tekniğine uygun düz kadayıf hamuru hazırlayıp, ikiye bölünür. Yağlanmış tepsiye bastırılarak dizebilecektir.
2. Çiğ olarak hazırlanan ürün yağlayabilecek ve ocakta uygun sıcaklıkta pişirebilecektir.
3. Ürünü pişirilip şerbetlenmesinden sonra üzerine tekniğine uygun olarak fıstık serpebilecektir.

### İÇERİK:

#### A. DÜZ KADAYIF HAZIRLAMA

1. Düz kadayıf hamuru ve özellikleri
2. Düz kadayıf hamuru açma teknikleri
3. Düz kadayıf hamuru kesme teknikleri
4. Hazırlanan ürünün tepsiye dizilme teknikleri.
5. Tepsiye dizildikten sonra tekniğine uygun yağlama ve şerbetleme
6. Örnek ürün çalışması

#### B. TEPŞİYE DİZİLEN ÜRÜNÜN PİŞİRİLMESİ VE ŞERBETLENMESİ

1. Özel pişirim fırınının veya ocağın uygun ısıya ayarlanması.
2. Sıcaklığı ayarlanan fırına veya ocağa tepsinin yerleştirilmesi.
3. Pişen ürünün uygun ısıda şerbetlenmesi ve yağlanması.

#### C. FISTIK SERPİLMESİ

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

### ÖLÇME DEĞERLENDİRME

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

## MODÜL BİLGİ SAYFASI

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

### ÖĞRETİM YÖNTEM

<b>VE TEKNİKLERİ</b>	<b>: Anlatım (sunuş), gösterip yaptırma, soru cevap</b>
<b>GENEL AMAÇ</b>	<b>: Öğrenciye/kursiyere, uygun imalat ortamı sağlandığında tekniğe uygun olarak hazırlanan hamuru burma kadayif haline dönüştürülebilecektir.</b>

### AMAÇLAR

Öğrenci/kursiyer

1. Burma kadayıfı tekniğine uygun hale getirip hazırlayabilecektir.
2. Ürünü uygun ısıda pişirip şerbetleyebilecektir.

### İÇERİK:

#### A. BURMA KADAYIF HAZIRLAMA

1. Burma Kadayıf hamuru ve özellikleri
2. Hamuru 20-25 cm tel haline getirme teknikleri
3. Tel haline getirilen hamurlar arasına fıstık döşeme ve sarma yapma teknikleri
4. Ürünü tepsiye uygun şekilde yerleştirebilecektir.
5. Örnek ürün çalışmaları

#### B. TEPSEYE DİZİLEN ÜRÜNÜN PİŞİRİLMESİ VE ŞERBETLENMESİ

1. Özel pişirim ocağın burma kadayıfa uygun ısıya ayarlanması.
2. Sıcaklığı ayarlanan ocağa tepsinin yerleştirilmesi.
3. Pişen ürünün uygun ısıda şerbetlenmesi.

### ÖLÇME DEĞERLENDİRME:

1. Burma Kadayıfı tekniğine uygun olarak hazırlar
2. Ürün özelliğine uygun olarak tepsiye yerleştirir.
3. Burma Kadayıfı uygun ısıdaki ocakta pişirir.
4. Pişen ürüne tekniğine uygun şerbetini döker.

## MODÜL BİLGİ SAYFASI

<b>ALAN</b>	: YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
<b>MODÜL</b>	: KADAYIF DOLMA
<b>KODU</b>	:
<b>SÜRE</b>	: 40/32+
<b>ÖN KOŞUL</b>	: Ön koşul yoktur
<b>AÇIKLAMALAR</b>	: 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

<b>VE TEKNİKLERİ</b>	: Anlatım (sunuş), gösterip yaptırma, soru cevap
<b>GENEL AMAÇ</b>	: Öğrenciye/kursiyere, uygun imalat ortamı sağlandığında tekniğe uygun olarak hazırlanan hamuru kadayif dolması haline dönüştürülebilecektir.

### AMAÇLAR :

- Kursiyer; Tel haline getirilmiş hamuru ceviz veya fıstıkla sarılıp, dolma kadayif için uygun hale getirip hazırlayabilecektir.
- Hamur iç malzemesi diğer kadayıflardan farklı bol iç malzeme ile sarıldıktan sonra dilim biçiminde sarılabilecektir.
- Sarılan dilimler kızgın yağda kızartılabilecektir,
2. Ürünü uygun ısıda kızartıldıktan sonra şerbete atılacaktır.

### İÇERİK:

#### A. DOLMA KADAYIF HAZIRLAMA

- Dolma Kadayif hamuru ve özellikleri
- Tel haline getirilen hamurlar arasına fıstık veya ceviz döşeme ve sarma yapma teknikleri
- Ürünü yağda kızartıp, şerbetin içine atabilecektir.
- Örnek ürün çalışmaları

#### B. TEPŞİYE DİZİLEN ÜRÜNÜN PİŞİRİLMESİ VE ŞERBETLENMESİ

- Özel pişirim ocağın Dolma Kadayıfa uygun ısıya ayarlanması.
- Sıcaklığı ayarlanan yağda kızartılması
- Pişen ürünün uygun ısıda şerbete atılması
- Dolma kadayif yapma işlem basamaklarını yaparak gösterme

### ÖLÇME DEĞERLENDİRME:

- Dolma kadayif malzemelerini tekniğine uygun olarak hazırlar
- Ürün özelliğine uygun olarak yağda kızartılır
- Dolma Kadayıfı uygun ısıdaki yağda pişirir.
- Pişen ürüne tekniğine uygun şerbetin içine atar.

## **MODÜL BİLGİ SAYFASI**

**ALAN : YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

**MODÜL : KADAYIF 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 Kadayıf ve çeşitlerinin satış aşamasına kadar muhafaza edebilecektir.

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

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

### **İÇERİK :**

#### **A. KADAYIF VE ÇEŞİTLERİNİN MUHAFAZA SÜRESİ**

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

#### **B. KADAYIF VE ÇEŞİTLERİNİN MUHAFAZA İŞLEMİ**

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

### **ÖLÇME DEĞERLENDİRME:**

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