



**T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**



**MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ  
PROTOKOL KAPSAMINDAKİ OKULLAR İÇİN  
ANADOLU MESLEK PROGRAMI  
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI  
ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI**



2020

## İÇİNDEKİLER

GİRİŞ.....	1
1. MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİMDE PROGRAM GELİŞTİRME SÜRECİ .....	1
2. ÖĞRETİM PROGRAMLARININ PERSPEKTİFİ.....	2
2.1. DEĞERLERİMİZ .....	3
2.2. YETKİNLİKLER.....	3
3. ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	5
4. BELGELENDİRME.....	6
5. YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI.....	6
5.1 ÖĞRETİM PROGRAMININ AMAÇLARI.....	6
5.2 PROGRAMIN SÜRESİ .....	7
5.3. REFERANS DOKÜMANLAR VE DAYANAKLAR .....	7
5.4. ANADOLU MESLEK VE ANADOLU TEKNİK PROGRAMI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ.....	9
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ DALI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ.....	9
5.5. ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ UYGULAMA ESASLARI .....	12
5.6. BAŞARILMASI ZORUNLU (*) DERSLER TABLOSU .....	13
6. DERSLER.....	14
6.1. ORTAK DERSLER.....	14
6.2. MESLEK DERSLERİ .....	14
9. SINIF MESLEK DERSLERİ VE KAZANIMLARI .....	14
BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ .....	14
KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ .....	15
TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ.....	16
10, 11, 12. SINIF MESLEK DERSLERİ VE KAZANIMLARI.....	17
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ DALI .....	17
AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ .....	17
AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ .....	18
AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ .....	19
6.3. İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİMİ .....	20
6.4. SEÇMELİ DERSLER.....	20

## GİRİŞ

Bilim ve teknolojiye yaşanan hızlı değişim, bireyin ve toplumun değişen ihtiyaçları, öğrenme öğretme teori ve yaklaşımlarındaki yenilik ve gelişmeler, bireylerden beklenen rolleri de doğrudan etkilemiştir. Bu değişim; bilgiyi üreten, hayatta işlevsel olarak kullanabilen, problem çözebilen, eleştirel düşünen, girişimci, kararlı, iletişim becerilerine sahip, empati yapabilen, topluma ve kültüre katkı sağlayan vb. niteliklerdeki bir bireyi tanımlamaktadır. Bireylerin ve toplumların eğitimden beklentilerinde ön planda meslek edinme yer almaktadır. Mesleki eğitim; millî eğitim sisteminin bütünlüğü içinde tarım, sanayi ve hizmet sektörleri ile birlikte tüm mesleki ve teknik eğitim hizmetlerinin planlanması, araştırılması, geliştirilmesi, düzenlenmesi ve koordineli yönetim, denetim ve öğretim etkinliklerini kapsamaktadır. Mesleki ve teknik eğitim uygulamaları içinde yer alan belli plan ve program dâhilinde yapılan bu eğitim faaliyetlerinin amacı, toplumun devamlılığını sağlayacak uzman bireyler ve üretimin her kademesinde ihtiyaç duyulan nitelikli ara eleman gücü yetiştirmektir. Bu nitelik dokusuna sahip bireylerin yetişmesine hizmet edecek öğretim programları hazırlanırken salt bilgi aktaran bir yapıdan ziyade bireysel farklılıkları dikkate alan, değer ve beceri kazandırma hedefli ve anlaşılır bir yapı benimsenmiştir. Bu amaç doğrultusunda bir taraftan farklı konu ve sınıf düzeylerinde sarmal bir yaklaşımla tekrar eden kazanımlara ve açıklamalara, diğer taraftan bütünsel ve bir kerede kazandırılması hedeflenen öğrenme çıktılarına yer verilmiştir. Her iki gruptaki kazanım ve açıklamalar da ilgili disiplinin yetkin, güncel, geçerli ve eğitim öğretim sürecinde hayatla ilişkileri kurulabilecek niteliktedir. Bu kazanımlar ve sınırlarını belirleyen açıklamaları, sınıflar ve eğitim kademeleri düzeyinde değerler, beceriler ve yetkinlikler perspektifinde bütünlük sağlayan bir bakış açısıyla yalın bir içeriğe işaret etmektedir. Böylelikle anlamlı ve kalıcı öğrenmeyi sağlayan, sağlam ve önceki öğrenmelerle ilişkilendirilmiş, diğer disiplinlerle ve günlük hayatla değerler, beceriler ve yetkinlikler çevresinde bütünleşmiş bir öğretim programları toplamı oluşturulmuştur.

### 1. MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİMDE PROGRAM GELİŞTİRME SÜRECİ

Mesleki ve teknik eğitim alan programları, bireyleri iş hayatına hazırlamak amacıyla tasarlanmış olup iş gücü piyasası ihtiyaçları ve iş analizi yaklaşımını esas alır. Bu yaklaşımda meslekler analiz edilerek meslek profili tanımlanır ve meslek elemanının yapması gereken iş/görev ve işlemler belirlenir. Bir yandan öğretim programı, söz konusu iş ve işlemleri yerine getirebilmek için sahip olunması gereken bilgi, beceri, tutum ve tavırları kazandırmayı dersler ve kazanımları yoluyla ortaya koyarken eğitim etkinlikleri bu çerçeveye uygun olarak bireyleri iş hayatına hazırlayacak şekilde planlanır.

Geliştirilen öğretim programı; eğitsel etkinliklerin hazırlanması, uygulanması ve değerlendirilmesini içeren detaylı bir plandır.

Bu plan;

- Sektör beklentilerine cevap veren, ulusal ve uluslararası bilgi, beceri ve yetkinliklere sahip meslek elemanları yetiştirecek,
- Her yeterlik seviyesinde bireye yatay ve dikey geçiş imkânı tanıyacak,
- Bireylere, farklılıkları ve özelliklerine uygun seçenekler sunacak şekilde hazırlanır.

Bu amaçla, mesleki ve teknik eğitimde iş ve meslek analizine dayalı program yaklaşımı benimsenmiştir.

Program geliştirme süreci aşağıdaki aşamalardan oluşmaktadır:

**Analiz** : İş piyasası ihtiyaç analizi/beceri ihtiyaç analizi/eğitim ihtiyaç analizi/meslek analizi/ulusal meslek standartları

**Tasarlama** : Program yaklaşımının belirlenmesi ve yaklaşıma uygun çerçevenin oluşturulması

**Geliştirme** : Program dokümanlarının hazırlanması

**Uygulama** : Programların onaylanması ve uygulanması

**Değerlendirme**: Uygulamaların izlenmesi, değerlendirilmesi ve güncellenmesi

Söz konusu süreçte; analiz, tasarlama ve geliştirme aşamalarını gerçekleştirmek üzere iş piyasası temsilcilerinden, alan öğretmenlerinden, alanda uzman akademisyenlerden ve sivil toplum kuruluşu temsilcilerinin katılımları ile komisyon oluşturulmuştur. Komisyon çalışmalarında Avrupa Yeterlilik Çerçevesi, Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi, uluslararası gelişmeler, iş hayatında ve mesleklerde meydana gelen gelişmeler, 3. ve 4. seviye ulusal meslek standartları ve ulusal yeterlilikler, eğitim kurumlarından ve uygulayıcılardan alınan geri bildirimler, uluslararası sınıflamalar ve standartlar, eğitim politikaları, protokoller, Araştırma Geliştirme (AR-GE) raporları, Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) ve diğer kurum/kuruluş verileri referans alınmıştır.

Bu süreç sonunda hazırlanan çerçeve öğretim programları; disiplinler arası program anlayışı çerçevesinde, birden fazla mesleğin yeterliklerini esas almaktadır. Eğitim programının odak noktasını oluşturan mesleki yeterlikler iki ögeye ayrılır. Bunlar meslek alanı ile ilişkili “temel mesleki beceriler” ve “ileri veya özel mesleki beceriler”dir. Mesleki ve teknik eğitim programlarında temel mesleki becerilerin atölye, laboratuvar ve meslek dersleriyle, ileri veya özel mesleki becerilerin ise işletmelerde mesleki eğitim ve seçmeli meslek dersleri aracılığıyla kazandırılması amaçlanmaktadır.

İşletmelerde mesleki eğitim ile dalın gerektirdiği bilgi ve becerileri kapsayan, ağırlıklı olarak iş, proje, deney ve hizmetin yapılması ve uygulamasını gerektiren kazanımlara yer verilmektedir.

Seçmeli meslek dersleri öğrencilerin; bilim, sanayi ve teknolojiye kolay adapte olmasını sağlamayı hedeflemektedir. Bu dersler; okulun özellikleri (öğrenci ilgi ve ihtiyaçları, eğitim ortamları vb.) sektörün bölgesel ihtiyaçları ile uyumlu bir yapıda tasarlanmıştır.

## 2. ÖĞRETİM PROGRAMLARININ PERSPEKTİFİ

Eğitim sistemimizin temel amacı değerlerimiz ve yetkinliklerle bütünleşmiş bilgi, beceri ve davranışlara sahip bireyler yetiştirmektir. Bilgi, beceri ve davranışlar, öğretim programlarıyla kazandırılmaya çalışılırken değerlerimiz ve yetkinlikler bu bilgi, beceri ve davranışların arasındaki bütünlüğü kuran bağlantı ve ufuk işlevi görmektedir.

“Değerlerimiz toplumumuzun millî ve manevi kaynaklarından gelen dünden bugüne ulaşmış ve yarınlarımıza aktaracağımız öz mirasımızdır. Yetkinlikler ise bu mirasın hayata ve insanlık ailesine katılmasını ve katkı vermesini sağlayan eylemsel bütünlüklerimizdir.

## 2.1.DEĞERLERİMİZ

Çağımızda yaşanan gelişmeler; mesleklerin, ticaretin ve ekonominin çeşitlenmesinin nedenlerinden biri hatta en önemlisidir. İş piyasasının araçlarının çeşitlenmesi, sanal ortamın sıklıkla kullanılması, yüz yüze iletişimi zayıflatmıştır. Bu hızlı değişim, yapılan işte ve üretilen malların kalitesinde insan unsurunun ne denli önemli olduğunu ortaya koymuştur.

Millî, manevi, ahlaki ve insani tüm değerlere sahip meslek elemanlarının yetiştirilmesi; esnaf ve sanatkârlar arasındaki güven ve iş birliğinin canlandırılması; nezaket, sevgi, saygı vb. değerlerin iş hayatında hayat bulması toplumsal ihtiyaç hâline gelmiştir. Meslek örgütleri -Ahilik teşkilatı başta olmak üzere- Türk toplumunun meslek hayatının yanında sosyal ve kültürel hayatını da düzenlemiştir.

Ahlaki ilkeler çerçevesinde işini yapan meslek erbabı diğer meslektaşlarından her zaman bir adım öne çıkmaktadır. Ahilik kültürü, meslek ahlakının tarihimizdeki en önemli örneğidir. Bu kültürün yapı taşları olan sevgi, saygı, yardımlaşma, hayırseverlik, iş birliği, doğruluk, dürüstlük ve güvenilirlik gibi değerlerin yaygınlaşması iş ve ticaret dünyasına dinamizm kazandıracaktır.

## 2.2.YETKİNLİKLER

Toplumların teknoloji çağından bilgi çağına doğru geçmesiyle son yıllarda meydana gelen bilimsel, teknolojik, sosyal değişim ve gelişmeler ekseninde toplumun geleceğin üyelerinden beklentileri de farklılaşmıştır. Bu gelişme ve ilerlemeler öğrencilere temel bilgi ve becerilerin yanı sıra eleştirel düşünme, özgün düşünme, araştırma yapma, sorun çözme gibi bilişsel; toplumsal ve kültürel katılım, girişimcilik, iletişim kurma, empati kurma gibi sosyal; öz denetim, öz güven, kararlılık, liderlik gibi kişisel yeterlilik ve becerilerin kazandırılmasını zorunlu kılmaktadır.

Öğrencilerin hem ulusal hem de uluslararası düzeyde; kişisel, sosyal, akademik ve iş hayatlarında ihtiyaç duyacakları beceri yelpazeleri olan yetkinlikler Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi'nde (TYÇ) belirlenmiştir. TYÇ sekiz anahtar yetkinlik belirlemekte ve aşağıdaki gibi tanımlamaktadır:

- 1. Ana dilde iletişim:** Kavram, düşünce, görüş, duygu ve olguları hem sözlü hem de yazılı olarak ifade etme ve yorumlama (dinleme, konuşma, okuma ve yazma); eğitim ve öğretim, iş yeri, ev ve eğlence gibi her türlü sosyal ve kültürel bağlamda uygun ve yeni fikirler geliştirebilecek şekilde dilsel etkileşimde bulunmadır.
- 2. Yabancı dillerde iletişim:** Çoğunlukla ana dilde iletişimin temel beceri boyutlarını paylaşmakta olup duygu, düşünce, kavram, olgu ve görüşleri hem sözlü hem de yazılı olarak kişinin istek ve ihtiyaçlarına göre eğitim, öğretim, iş yeri, ev ve eğlence gibi uygun bir dizi sosyal ve kültürel bağlamda anlama, ifade etme ve yorumlama becerisine dayalıdır. Yabancı dillerde iletişim, aracılık etme ve kültürler arası anlayış becerilerini de gerektirmektedir. Bireyin yeterlilik seviyesi, bireyin sosyal ve kültürel geçmişi, çevresi, ihtiyaçları ve ilgilerine bağlı olarak dinleme, konuşma, okuma ve yazma boyutları ile farklı diller arasında değişkenlik gösterecektir.
- 3. Matematiksel yetkinlik ve bilim/teknolojide temel yetkinlikler:** Matematiksel yetkinlik, günlük hayatta karşılaşılan bir dizi problemi çözmek için matematiksel düşünme tarzını geliştirme ve uygulamadır. Sağlam bir aritmetik becerisi üzerine inşa edilen süreç, faaliyet ve bilgiye vurgu yapılmaktadır. Matematiksel yetkinlik, düşünme (mantıksal ve uzamsal

düşünme) ve sunmanın (formüller, modeller, kurgular, grafikler ve tablolar) matematiksel modlarını farklı derecelerde kullanma beceri ve isteğini içermektedir. Bilimde yetkinlik, soruları tanımlamak ve kanıta dayalı sonuçlar üretmek amacıyla doğal dünyanın açıklanmasına yönelik bilgi varlığına ve metodolojiden yararlanma beceri ve arzusuna atıfta bulunmaktadır. Teknolojide yetkinlik, algılanan insan istek ve ihtiyaçlarını karşılama bağlamında bilgi ve metodolojinin uygulanması olarak görülmektedir. Bilim ve teknolojide yetkinlik, insan etkinliklerinden kaynaklanan değişimleri ve her bireyin vatandaş olarak sorumluluklarını kavrama gücünü kapsamaktadır.

4. **Dijital yetkinlik:** İş, günlük hayat ve iletişim için bilgi iletişim teknolojilerinin güvenli ve eleştirel şekilde kullanılmasını kapsar. Söz konusu yetkinlik, bilgiye erişim ve bilginin değerlendirilmesi, saklanması, üretimi, sunulması ve alışverişi için bilgisayarların kullanılması ayrıca internet aracılığıyla ortak ağlara katılım sağlanması ve iletişim kurulması gibi temel beceriler yoluyla desteklenmektedir.
5. **Öğrenmeyi öğrenme:** Bireyin kendi öğrenme eylemini etkili zaman ve bilgi yönetimini de kapsayacak şekilde bireysel olarak veya grup hâlinde düzenleyebilmesi için öğrenmenin peşine düşme ve bu konuda ısrarcı olma yetkinliğidir. Bu yetkinlik, bireyin var olan imkânları tanıyarak öğrenme ihtiyaç ve süreçlerinin farkında olmasını ve başarılı bir öğrenme eylemi için zorluklarla başa çıkma yeteneğini kapsamaktadır. Yeni bilgi ve beceriler kazanmak, işlemek ve kendine uyarlamak kadar rehberlik desteği aramak ve bundan yararlanmak anlamına da gelir. Öğrenmeyi öğrenme, bilgi ve becerilerin ev, iş yeri, eğitim ve öğretim ortamı gibi çeşitli bağlamlarda kullanılması ve uygulanması için önceki öğrenme ve hayat tecrübelerine dayanılması yönünde öğrenenleri harekete geçirir.
6. **Sosyal ve vatandaşlıkla ilgili yetkinlikler:** Bu yetkinlikler kişisel, kişiler arası ve kültürler arası yetkinlikleri içermekte; bireylerin farklılaşan toplum ve çalışma hayatına etkili ve yapıcı biçimde katılmalarına imkân tanıyacak; gerektiğinde çatışmaları çözecek özelliklerle donatılmasını sağlayan tüm davranış biçimlerini kapsar. Vatandaşlıkla ilgili yetkinlik ise bireyleri, toplumsal ve siyasal kavram ve yapılarla ilişkin bilgiye, demokratik ve aktif katılım kararlılığına dayalı olarak medeni hayata tam olarak katılmaları için donatmaktadır.
7. **İnisiyatif alma ve girişimcilik:** Bireyin düşüncelerini eyleme dönüştürme becerisini ifade eder. Yenilikçi düşünme ve risk almanın yanında hedeflere ulaşmak için planlama yapma ve proje yönetme yeteneğini de içerir. Bu yetkinlik, herkesi sadece evde ve toplumda değil işlerine ait bağlam ve şartların farkında olabilmeleri ve iş fırsatlarını yakalayabilmeleri için aynı zamanda iş hayatında desteklemekte; toplumsal ve ticari etkinliklere girişen veya katkıda bulunan kişilerin ihtiyaç duydukları daha özgün bilgi ve beceriler için de bir temel teşkil etmektedir. Etik değerlerin farkında olma ve iyi yönetişimi desteklemeyi de kapsar.
8. **Kültürel farkındalık ve ifade:** Müzik, sahne sanatları, edebiyat ve görsel sanatlar dâhil olmak üzere çeşitli kitle iletişim araçları kullanılarak görüş, deneyim ve duyguların daha üretken bir şekilde ifade edilmesinin öneminin takdiridir.

### 3. ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Ölçme, bir niteliğin gözlenip gözlem sonuçlarının sayılarla veya başka sembollerle gösterilmesi; değerlendirme ise ölçme sonuçları ile bir ölçütü kıyaslayarak karara varma süreci olarak tanımlanır. Eğitim-öğretim sürecinde, öğretim programları kazanımlarında belirtilen bilgi, beceri ve tutumlara ne oranda ulaşıldığını belirleyen ölçme ve değerlendirme uygulamaları eğitimin etkili ve başarılı kılınmasında önemli bir yere sahiptir. Ölçme ve değerlendirme uygulamaları eksik ve yanlış öğrenmelerin belirlenerek düzeltilmesine, geri bildirimlerle süreç içinde etkili rehberlik yapılmasına olanak sağlar. Eğitimde kullanılacak ölçme araçlarının yeterli derecede yüksek geçerlik ve güvenilirliğe sahip olması ve öğrencilerin, onlara öğretilmesi hedef alınan davranışları öğrenmiş olup olmadıkları ve bu davranışlarda erişmiş oldukları yetkinlik ve kararlılık derecelerini nesnel olarak ortaya koyması esastır.

Mesleki ve teknik eğitim kurumlarına ait öğretim programlarında geleneksel ve performansa dayalı değerlendirme yaklaşımları dengeli bir şekilde yer almalıdır. Sonuca dayalı değerlendirme olarak da adlandırılan geleneksel değerlendirme ağırlıklı olarak bilişsel becerilere dayalı kazanımların ölçülmesinde kullanılmaktadır. Geleneksel yaklaşımda kullanılan ölçme araçları doğru/yanlış, eşleştirme, boşluk doldurma, kısa cevaplı, açık uçlu ve çoktan seçmeli soru türlerinden oluşmaktadır. Kullanılacak soru türü öğretim programı kazanımlarının bilişsel beceri düzeyine bağlı olarak belirlenir. Performansa dayalı değerlendirme ise öğrencilerin bireysel farklılıklarını göz önüne alarak onların bilgi ve becerilerini gerçek yaşama aktarmalarını sağlayacak uygulamalar ve görevleri içermektedir. Öğrencilerden birden fazla beceriyi içeren bir görevi gerçekleştirmeleri veya bir ürün oluşturmaları beklenen bu yaklaşımda değerlendirme, belirli bir zamana bağlı olmayıp süreç içine yayılmıştır. Zihin kas koordinasyonunu gerektiren devinişsel (psikomotor) becerilerin ağırlıklı olduğu mesleki ve teknik eğitimde bireylerin elde ettikleri bilgileri uygulamaya dönüştürerek beceri hâline getirmeleri beklenir. Öğrencilerin bilgi ve becerilerini bütünleştirerek ortaya koydukları ürünü ve süreci ölçmek amacıyla deney, proje, uygulama vb. yoluyla bir iş ya da işlemi yapmaları istenir ve elde edilen sonuçlar önceden belirlenen ölçütlere uygun olarak değerlendirilir. Performansa dayalı değerlendirme yapabilmek için verilen performans görevlerinde öğrencilerin göstermiş olduğu performansın, daha önceden hazırlanmış ölçütlerden oluşan kontrol listesi, derecelendirme ölçeği, dereceli puanlama anahtarı vb.den uygun olan biri ile değerlendirilmesi ve puanlanması gerekmektedir. Bu değerlendirme yaklaşımlarının yanında öz değerlendirme ve akran değerlendirme formları kullanılarak öğrencilerin eleştirel düşünme becerilerinin geliştirilmesi ile öğretimin süreç boyutuna katılmaları sağlanabilir. Ayrıca ölçme araçları hazırlanırken beceri için gerekli olan tutum ve davranışlar da dikkate alınmalı, bilişsel, duyuşsal ve devinişsel özellikleri bir bütün olarak gözlemlemeye uygun bütünsel bir yapı oluşturulmalıdır.

Eğitimde çeşitlilik; birey, ders içeriği, sosyal ortam, okul imkânları vb. dinamiklerden etkilendiği için ölçme ve değerlendirme uygulamalarının etkililiğini sağlamada eğitim uygulayıcılarının rolü oldukça önemlidir. Öğretim programı, ölçme sürecinde kullanılacak ölçme araç ve yöntemleri açısından uygulayıcılara kesin sınırlar çizmez, sadece yol gösterir. Ancak tercih edilen ölçme ve değerlendirme araç ve yönteminde, gereken teknik ve akademik standartlara uyulmalıdır.

## 4. BELGELENDİRME

Mezun olan öğrenciye, alan ve dalını gösteren diploma ve iş yeri açma belgesi verilmektedir. Mesleki ve teknik ortaöğretim programlarından mezun olanlardan isteyenlere, Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi kapsamında, öğrenim süresince kazandıkları temel yeterlilikler hakkında bilgiler içeren Europass sertifika/diploma ekiyle alınan ve başarılı öğrenme birimini, mesleki eğitim gördüğü veya stajını yaptığı işletmenin adını gösterir belge düzenlenir.

## 5. YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

### 5.1 ÖĞRETİM PROGRAMININ AMAÇLARI

Yiyecek ve içecek hizmetleri alanı otel, restoran, kafeterya, pastane, toplu beslenme kurumları, vb. yerlerde hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak yiyecek ve içeceklerin servise hazır hâle getirilip müşteriye sunulduğu hizmet alanıdır. Turizm sektöründeki gelişmeler, toplumdaki sosyokültürel ve ekonomik değişimler, gıda üretim-tüketim zincirine teknolojinin dâhil olması; insanların birçoğunun ev dışında hazırlanmış yiyeceklerle beslenmelerine ve yiyecek içecek hizmetleri alanının hızla gelişmesini sağlamıştır.

Dünyada ve ülkemizde hızlı bir gelişim ve değişim gösteren yiyecek içecek hizmetleri sektörü önemli bir istihdam alanı hâline gelmiştir. Bu alanda; rekabet koşullarına ayak uydurabilmek için sektörün istediği yeterlilikleri kazanmış, dünya standartlarında hizmet verecek kaliteli insan gücüne ihtiyaç duyulmaktadır.

Yiyecek içecek hizmetlerinin sunulduğu yerlerde, besinlerin hazırlanması ve servisinde görevli olan personelin yiyecek üretim hijyeni konusunda eğitilmiş ve bilgili olması hem hizmet verilen yerin kalitesi ve sürekliliği hem de tüketici sağlığının korunması açısından çok önemlidir. Bu ve benzeri nedenler kaliteli ara kademe insan gücünü yetiştirmeyi zorunlu hâle getirmiştir. Tüm bu gelişmeler programlarımızın temel beceriler odağında düzenlenmesini gerekli kılmıştır.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı'nda;

1. Yiyecek İçecek Hizmetleri dalı yer almaktadır.

Bu doğrultuda Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı ve alan altında yer alan mesleklerde ulusal ve uluslararası düzeyde standartlara uygun örgün öğretim programı hazırlanmıştır.

Bu programı tamamlayan öğrenciye;

- Yeni çağ becerileri ve tasarım odaklı düşünme yaklaşımı doğrultusunda “meslek etiği ve ahilik, iş sağlığı ve güvenliği, teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm, çevre koruma, girişimci fikirler, iş kurma ve yürütme, fikrî ve sınai mülkiyet hakları” konularında mesleki gelişim sağlayacak beceriler kazanma,
- Beslenme ilkeleri ve hijyen ile ilgili işlemleri yapma,
- Konuk ilişkileri ile ilgili işlemleri yapma,
- Temel yiyecek üretimi ve servisi ile ilgili işlemleri yapma

ile ilgili ortak bilgi, beceri ve yetkinliklerin yanı sıra;



## **Yiyecek İçecek Hizmetleri Dalında;**

- Aşçılık ve servis atölye 10 dersinde; sıcak ve soğuk soslar, et yemekleri, pilavlar kuru baklagil yemekleri, makarnalar, tatlılar, modern ve klasik usullerle servis, yiyecek içecek işletmelerinde konuk döngüsü, oda servisi ile ilgili işlemleri yapma,
- Aşçılık ve servis atölye 11dersinde; sebze yemekleri, balıklar ve su ürünleri, salatalar ile ilgili işlemleri yapma,
- Aşçılık ve servis atölye 12 dersinde; hamur ürünleri, açık büfe, dolma ve sarmalar, çikolata ve fondü ile ilgili işlemleri yapma

ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

## **5.2 PROGRAMIN SÜRESİ**

Alan programının toplam eğitim süresi 4 öğretim yılı olarak planlanmıştır.

## **5.3. REFERANS DOKÜMANLAR VE DAYANAKLAR**

Program hazırlanırken eğitimle ilgili mevzuatın yanı sıra aşağıda yer alan referans doküman ve dayanaklar dikkate alınarak programın bileşenlerine yansıtılmıştır.

- ISCED-F sınıflaması
- 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu
- 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu
- 4857 sayılı İş Kanunu
- 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu
- 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
- Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları
- İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği
- İşyerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik
- İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik
- Kişisel Koruyucu Donanımların İşyerlerinde Kullanılması Hakkında Yönetmelik
- Sağlık ve Güvenlik İşaretleri Yönetmeliği
- Elle Taşıma İşleri Yönetmeliği
- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) Kritik Kontrol Noktaları Tehlike Analizi
- Türk Gıda Kodeksi
- İSO 22000 (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi)
- İSO 9001 (Kalite Yönetim Sistemi)
- 29.12.2010 tarih ve 27800 sayılı 2. Mükerrer Resmî Gazete'de yayımlanan Aşçı 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 19.03 2015 tarih ve 29300 sayılı Mükerrer Resmî Gazete'de yayımlanan Kabin Memuru 4. Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 29.12.2010 tarih ve 27800 sayılı 2. Mükerrer Resmî Gazete'de yayımlanan Pastacı 4. Seviye Ulusal Meslek standardı

- 11.09.2015 tarih ve 29472 sayılı Mükerrer Resmî Gazete'de yayımlanan Servis Görevlisi 4. Seviye Ulusal Meslek Standardı
- Millî Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü, Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü ve ilgili oteller ile yapılan mesleki ve teknik eğitimi geliştirme iş birliği protokolleri

#### 5.4. ANADOLU MESLEK VE ANADOLU TEKNİK PROGRAMI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

**MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  
**PROTOKOL KAPSAMINDAKİ OKULLAR İÇİN ANADOLU MESLEK PROGRAMI**  
**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**  
**(YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ DALI)**  
**HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ**

DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI (*)	4	4	4	4
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
	TARİH	-	-	4	2
	MATEMATİK	-	6	5	-
	T.C. İNKILÂP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2
	FİZİK	-	3	-	-
	KİMYA	-	-	3	-
	BİYOLOJİ	-	-	-	3
	COĞRAFYA	-	-	-	3
	FELSEFE	-	-	-	3
	BİRİNCİ YABANCI DİL (İNGİLİZCE)	20	6	6	6
	İKİNCİ YABANCI DİL (RUSÇA)	-	8	6	6
	ÜÇÜNCÜ YABANCI DİL (ALMANCA/ARAPÇA / ÇİNCE/FRANSIZCA)	-	2	4	4
	BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR/GÖRSEL SANATLAR/MÜZİK	2	2	2	-
SAĞLIK BİLGİSİ VE TRAFİK KÜLTÜRÜ	-	-	-	1	
<b>TOPLAM</b>		<b>28</b>	<b>33</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
MESLEK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM ATÖLYESİ	2	-	-	-
	BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN	2	-	-	-
	KONUK İLİŞKİLERİ	2	-	-	-
	TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ (*)	7	-	-	-
	AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ (*)	-	9	6	6
<b>ALAN/DAL DERSLERİ TOPLAMI</b>		<b>13</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>REHBERLİK VE YÖNLENDİRME</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI (**)</b>		<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>TOPLAM DERS SAATİ</b>		<b>43</b>	<b>43</b>	<b>43</b>	<b>43</b>
<b>İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (***)</b>		<b>-</b>	<b>-</b>	<b>24</b>	<b>24</b>

NOT:

(\*) Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılamayacak derslerdir.

(\*\*) Seçmeli meslek dersleri ve seçmeli dersler ile ilgili açıklamalar Çerçeve Öğretim Programı'nın Uygulama Esasları'nda yer almaktadır.

(\*\*\*) İşletmelerde Mesleki Eğitim; Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği'nin 63. ve 121. Maddeleri esaslarına göre yürütülür.

## HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ (HDÇ) UYGULAMA ESASLARI

1. Protokol kapsamına alınan ve Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce belirlenen okullarda uygulanacaktır.
2. (\*\*) Seçmeli dersler, Talim ve Terbiye Kurulunun Tebliğler Dergisi'nde yayımlanan kararlar ile mesleki ve teknik ortaöğretim okul ve kurumlarında uygulanacak haftalık ders çizelgelerinin ekinde belirtilen açıklamalar doğrultusunda seçmeli dersler tablosundaki dersler, öğrenim görülen alan/dal dersleri veya diğer alan/dalların derslerinden de seçilebilir.
3. (\*\*\*) İşletmede mesleki eğitim Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliğinin 63. Maddesine göre mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarında yoğunlaştırılmış eğitim kapsamında 10 ve 11. Sınıfların sonunda mayıs ayında başlayarak eylül 15'e kadar olan sürede yapılacaktır.
4. Ortak Ders saatlerinin mevcut öğretim programlarında belirtilen ders saatinden farklı olması hâlinde öğretim programlarının amaç ve açıklamaları doğrultusunda zümre öğretmenler kurulunca hazırlanacak programlar uygulanır.
5. Protokol kapsamına alınan okullarda ortak dersler teknoloji alanının uygulamaya yönelik olarak program zorunlulukları ve zaman sınırlılıkları dikkate alınarak farklı sınıflarda uygulanabilir.

### Ortak dersler bloğunda yer alan;

- Türk Dili ve Edebiyatı dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 39 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı,
- Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 18 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
- T.C. İnkılâp Tarihi ve Atatürkçülük dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 45 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
- Tarih dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 36 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı,
- Coğrafya dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 26 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı,
- Matematik dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 32 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı,
- Fizik dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 28 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı,
- Kimya dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 30 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı,
- Biyoloji dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 34 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı,
- Felsefe dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 27 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı,
- Birinci Yabancı Dil dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 29.07.2016 tarih ve 53 sayılı Kararı ile kabul edilen (İngilizce Hazırlık, 9, 10, 11 ve 12. sınıf) öğretim programı,
- İkinci Yabancı Dil dersinde Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce hazırlanacak Rusça öğretim programı uygulanır.
- 3. Yabancı Dil dersinde Sektör ihtiyaçları ve okulun imkânları doğrultusunda aşağıda yer alan derslerden sadece birisi seçilir.
- Almanca dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 41 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
- Fransızca dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 42 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.

- Arapça dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 31.05.2017 tarih ve 60 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
- Çince dersinde 10. sınıflarda; Talim ve Terbiye Kurulunun 23.10.2009 tarih ve 184 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
- 11 ve 12. sınıflarda Talim ve Terbiye Kurulunun 17.09.2010 tarih ve 129 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
- Beden Eğitimi ve Spor dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 24 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
- Görsel Sanatlar dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 25 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.
- Sağlık Bilgisi ve Trafik Kültürü dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 43 sayılı Kararı ile kabul edilen öğretim programı uygulanır.

## 5.5. ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ UYGULAMA ESASLARI

1. Bu program Kültür ve Turizm Bakanlığı ile Millî Eğitim Bakanlığı arasındaki çerçeve iş birliği protokolü kapsamında Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü ve sektör temsilcileri ile yapılan ikili protokoller ile belirlenen okullarda uygulanacaktır.
2. Program dört yıl olarak tasarlanmıştır. Haftalık ders çizelgesinde ortak dersler, meslek dersleri, seçmeli dersler yer almaktadır.
3. 9. sınıfta, alana ait temel mesleki becerileri kapsayan derslere, 10, 11 ve 12. sınıflarda ise dala ait mesleki becerileri kapsayan derslere yer verilmektedir.
4. Mevcut çerçeve öğretim programında uygulanmakta olan alan/dal derslerine ait kazanımlar, okulda görülen süreye ilaveten işletmenin eğitim biriminde işletmede mesleki eğitim esnasında tamamlanacaktır.
5. Haftalık ders çizelgesinde ortak dersler, alan/dal dersleri ile seçmeli dersler yer almaktadır. Alan/dal dersleri, öğrenme kazanımlarından ve öğrenme birimlerinden oluşmaktadır. Bu derslerdeki öğrenme birimlerinin süresi belirlenirken yüz yüze öğretim süresinin yanı sıra sınavlar, performans çalışmaları, projeler, yapılan uygulamalar vb. faaliyetlere ilişkin toplam öğrenme süresi dikkate alınmıştır.
6. Meslek derslerinin haftalık ders çizelgesinde belirtilen ders saati süreleri değiştirilmeden ders bilgi formlarında yer alan derse ait öğrenme birimi süreleri zümre öğretmenler kurulu tarafından belirlenir.
7. Meslek dersleri içinde (\*) ile belirtilen dersler, alan ve dalın başarılması zorunlu dersleridir. Bu dersler, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılamayacak derslerdir.
8. İşletmelerde mesleki eğitim dersinin içeriği, her dal için dalın gerektirdiği bilgi ve becerilerin tamamını kapsayan, ağırlıklı olarak iş, proje, deney ve hizmetin yapılması ve uygulamasını gerektiren öğrenme kazanımları dikkate alınarak zümre öğretmenler kurulu tarafından hazırlanır.
9. Ders kazanımları gerçekleştirilirken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerinin alınması gereklidir. Referans dokümanlarda belirtilen iş sağlığı ve güvenliği mevzuatı doğrultusunda alınması gereken tedbirlere ders bilgi formlarında alan ve dalların özelliği göz önünde bulundurularak yer verilmektedir. Buna göre iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili gerekli bilgi ve becerileri alışkanlık hâline getiren bireyler yetiştirilmesi amacıyla çerçeve öğretim programı ve diğer dokümanlardaki iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili konular zümre öğretmenler kurulunda görüşülür.
10. Değerler eğitimi kapsamındaki etkinlikler, Türk millî eğitiminin genel ve özel amaç ile temel ilkeleri doğrultusunda, ahilik kültürüne bağlı; hukuka, demokrasi ve insan haklarına saygılı, toplum sorunlarına duyarlı, yurdun ekonomik, sosyal ve kültürel kalkınmasına katkıda bulunma bilincine ve gücüne sahip, her türlü zararlı alışkanlıklar, olumsuz davranışlar, aşırılıklar ve israftan kaçınan bireyler yetiştirilmesini sağlayacak şekilde planlanır ve uygulanır. Bu kapsamda; adalet, çalışkanlık, temizlik, sabır, iş ahlakı, kanaat ve şükür, merhamet, cömertlik, sorumluluk, saygı, iyilik, dürüstlük, sevgi, vatanseverlik, özgüven, yardımlaşma ve iş birliği gibi değerleri yücelten ve içselleştiren bireyler yetiştirilmesi amaçlanmaktadır. Ders işlenirken ders

bilgi formlarının uygulamaya ilişkin açıklamalar kısmında belirtilen değerler doğrultusunda farklı etkinlikler planlanır ve uygulanır.

#### 5.6. BAŞARILMASI ZORUNLU (\*) DERSLER TABLOSU

DALLAR	SINIF	PROTOKOL KAPSAMINDAKİ OKULLAR İÇİN ANADOLU MESLEK PROGRAMI (Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği, Madde 63)
Yiyecek İçecek Hizmetleri	9	Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Atölyesi
	10	Aşçılık ve Servis Atölyesi
	11	Aşçılık ve Servis Atölyesi
	12	Aşçılık ve Servis Atölyesi

## 6. DERSLER

### 6.1. ORTAK DERSLER

Ortak dersler; her öğrencinin ortaöğretim kurumunu bitirinceye kadar aldığı, asgari ortak bir genel kültür veren, toplum sorunlarına duyarlı olma, yurdun ekonomik, sosyal ve kültürel kalkınmasına katkıda bulunma bilincini ve gücünü kazandırmayı amaçlayan ve öğrenciyi yükseköğretim programlarına hazırlayan derslerdir.

Haftalık ders çizelgesinde yer alan ortak derslerde; Talim ve Terbiye Kurulunun belirlemiş olduğu dersler, ders saatleri ve programlar uygulanır.

### 6.2. MESLEK DERSLERİ

Meslek dersleri, öğrenciyi hedeflediği yükseköğretim programlarına ve/veya mesleğe, iş alanlarına yönelten ve bu yönde gelişmesini sağlayan derslerdir.

## 9. SINIF MESLEK DERSLERİ VE KAZANIMLARI

### BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciyeye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda beslenmede temel ilkeler ve hijyen ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 9

**Haftalık Ders Saati** : 2

Öğrenme Biriminin Adı	Kişisel Hijyen
Öğrenme Biriminin Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tekniğine uygun kişisel bakımını yapar.</li><li>2. Tekniğine uygun iş kıyafetlerini giyer.</li><li>3. Tekniğine uygun olarak vücut mekaniklerine göre hareket eder.</li><li>4. Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur.</li></ol>
Öğrenme Biriminin Adı	Hijyen ve Sanitasyon
Öğrenme Biriminin Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre hijyen ve sanitasyon ile ilgili mevzuat ve sistemleri açıklar.</li><li>2. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre gıda hijyenini açıklar.</li><li>3. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre çalışma ortamı hijyenini açıklar.</li><li>4. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekipman hijyenini açıklar.</li></ol>
Öğrenme Biriminin Adı	Mutfak Üniteleri
Öğrenme Biriminin Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mutfak ve mutfak çeşitlerini açıklar.</li><li>2. Hazırlık ünitesini açıklar.</li><li>3. Pişirme ünitesini açıklar.</li><li>4. Bulaşık yıkama ünitesini açıklar.</li><li>5. Mutfak depolarını açıklar.</li></ol>
Öğrenme Biriminin Adı	Besin Ögeleri
Öğrenme Biriminin Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Beslenme ile ilgili kavramları açıklar.</li><li>2. Beslenme ilkelerine göre karbonhidrat kaynaklarını açıklar.</li><li>3. Beslenme ilkelerine göre protein kaynaklarını açıklar.</li></ol>



	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Beslenme ilkelerine göre yağ kaynaklarını açıklar.</li> <li>5. Beslenme ilkelerine göre vitamin kaynaklarını açıklar.</li> <li>6. Beslenme ilkelerine göre mineral kaynaklarını açıklar.</li> <li>7. Beslenme ilkelerine göre vücudun su ihtiyacını açıklar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Besin Grupları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Porsiyon miktarını tespit ederken et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>2. Porsiyon miktarını tespit ederken süt ve türevlerini yeterli ve dengeli olarak şekilde menüde kullanır.</li> <li>3. Porsiyon miktarını tespit ederken tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>4. Porsiyon miktarını tespit ederken sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>5. Porsiyon miktarını tespit ederken yağ ve şekerleri içeren kaynakları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</li> <li>6. Besin öğeleri ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde menülerinde yer verir.</li> </ol>

## KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak konuk ilişkileri ile ilgili ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 9

**Haftalık Ders Saati** : 2

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>İletişim Teknikleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşları ile olumlu iletişim kurar.</li> <li>2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak iletişimde beden dilini kullanır.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Konuk Tipleri ve Davranışları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuk tiplerinin özelliklerine göre davranmayı açıklar.</li> <li>2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuk memnuniyetini sağlar.</li> <li>3. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuğun sorununa çözüm bulur.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Olağan Dışı Durumlar ve Olaylar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak olağan dışı durumlarda konuğa yardımcı olur.</li> <li>2. Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlarda konuğa yardımcı olur.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Görgü ve Protokol Kuralları</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İşletme prosedürü ve protokol kurallarına göre konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.</li> <li>2. Nezaket ve görgü kurallarına göre konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.</li> </ol>

## TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda temel yiyecek üretimi ve servisi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 9

**Haftalık Ders Saati** : 7

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Salon Düzenlemesi</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İş sağlığı ve güvenliğine uygun olarak salon ile ilgili gerekli düzenlemeleri yapar.</li><li>2. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda, masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre hazırlayarak masaya yerleştirir.</li><li>3. Masanın özelliğine göre masa örtüsü serer.</li><li>4. Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar.</li><li>5. Kuver çeşitlerine uygun kuver açar.</li><li>6. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda, masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>İçecekler</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İçecek bankosunu yerleştirme ilkelerine göre uygulamaya hazır hâle getirir.</li><li>2. Kullanım talimatlarına göre İçecek makinalarını kullanıma hazır hâle getirir.</li><li>3. Reçetelere göre usulüne uygun şekilde soğuk ve sıcak içecekleri hazırlayarak servis yapar.</li><li>4. İçecekler ile birlikte sunulacak olan aperiatif yiyecekleri hazırlayarak servis yapar.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Bulaşık Yıkama ve Atık Yönetimi</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Aşamalarına uygun elde ve makinada bulaşık yıkar</li><li>2. Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdaki uzaklaştırır.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Garnitürler</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yiyecek hazırlamada tekniğine uygun bıçak kullanır.</li><li>2. Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır.</li><li>3. Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar.</li><li>4. Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar.</li><li>5. Tekniğine uygun sebzeleri hazırlayarak saklar.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Çorbalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Çorba fondlarını işlem basamaklarına göre hazırlar.</li><li>2. Reçeteye ve yapım aşamalarına uygun temel çorbaları hazırlar.</li><li>3. Türk mutfağına özgü çorbaları işlem basamaklarına göre hazırlar.</li><li>4. Uluslararası çorbaları işlem basamaklarına göre hazırlar.</li></ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yumurtalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yumurtaları kontrol aşamalarına göre pişirmeye hazırlar.</li><li>2. Yumurtadan yapım aşamalarına uygun çeşitli ürünler hazırlayarak servis yapar.</li></ol>

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Kolay Hamur İşleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlayarak servis yapar.</li> <li>2. Reçeteye göre hazır ürünlerle istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlar.</li> </ol>

## 10, 11, 12. SINIF MESLEK DERSLERİ VE KAZANIMLARI

### YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ DALI

#### AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda yiyecek içecek hizmetleri alanında aşçılık ve servis yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 10

**Haftalık Ders Saati** : 9

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Sıcak ve Soğuk Soslar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçetesine uygun şekilde sütle yapılan soslar hazırlayarak servis eder.</li> <li>2. Reçetesine uygun şekilde domatesle yapılan soslar hazırlayarak servis eder.</li> <li>3. Reçetesine uygun şekilde sıvı yağla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.</li> <li>4. Reçetesine uygun şekilde beyaz fondla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.</li> <li>5. Reçetesine uygun şekilde kahverengi fondla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.</li> <li>6. Reçetesine uygun şekilde tereyağı ile yapılan soslar hazırlayarak servis eder.</li> <li>7. Reçetesine uygun şekilde salata sosları hazırlayarak servis eder.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Et Yemekleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak gövde etlerini kullanıma hazırlar.</li> <li>2. Reçetesine uygun etleri uluslararası pişirerek misafir masasında tranche yapar.</li> <li>3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kebabları, köfteleri ve sakatatları pişirerek servis eder.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Pilavlar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pilav ile ilgili ön hazırlıkları yaparak tekniğine uygun pilav pişirir.</li> <li>2. Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü pilavlar pişirir.</li> <li>3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü pilavlar pişirir.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Kuru Baklagil Yemekleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuru baklagilleri yöntem ve tekniğine uygun olarak pişirmeye hazırlar.</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak kurubaklagil yemeklerini pişirir.</li> <li>3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk kurubaklagil yemeklerini pişirir.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Makarnalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.</li> <li>2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Tatlılar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tekniğine uygun sütlü tatlıları hazırlayarak servis yapar.</li> <li>2. Tekniğine uygun meyve tatlılarını hazırlayarak servis yapar.</li> <li>3. Tekniğine uygun hamur tatlıları hazırlayarak ve servis yapar.</li> <li>4. Tekniğine uygun tahıl tatlıları hazırlayarak servis yapar.</li> <li>5. Tekniğine uygun kadayıf çeşitleri hazırlayarak servis yapar.</li> <li>6. Tekniğine uygun baklava hazırlayarak servisini yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Modern ve Klasik Usullerle Servis</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde modern usullerde yiyecek servisi yapar.</li> <li>2. Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde klasik usullerde yiyecek servisi yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konuk Döngüsü</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nezaket ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.</li> <li>2. Nezaket ve görgü kurallarına göre misafirlere menü sunarken ve siparişlerini alırken, kibar, güler yüzlü ve davranışlarında ölçülü olmaya özen gösterir.</li> <li>3. Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Oda Servisi</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Servis kurallarına uygun şekilde oda servisi ofisini düzenler.</li> <li>2. Servis kurallarına uyarak odalardan sipariş alır.</li> <li>3. Servis kurallarına uygun şekilde odalara yiyecek, içecek servisi yapar.</li> <li>4. Servis kurallarına uygun şekilde odalardan boşları toplar.</li> <li>5. Servis kurallarına uygun şekilde mini buzdolabı hizmetlerini yapar.</li> </ol>

## **AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ**

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda yiyecek içecek hizmetleri alanında aşçılık ve servis yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 11

**Haftalık Ders Saati** : 6

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Sebze Yemekleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.</li> <li>2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Balıklar ve Su Ürünleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçeteye göre balıkları pişirmeye hazırlar.</li> <li>2. Reçetesine uygun şekilde balıkları pişirerek konuk masasında tranche yapar.</li> <li>3. Tekniğine uygun kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar.</li> <li>4. Reçetesine uygun kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirirerek konuk masasında tranche yapar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Salatalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçetesine uygun şekilde sebzelerle salatalar hazırlayarak servis eder.</li> <li>2. Reçetesine uygun şekilde tahıl ve makarnalarla salatalar hazırlayarak servis eder.</li> </ol>

## AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

**Dersin Amacı** :Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda yiyecek içecek hizmetleri alanında aşçılık ve servis yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Sınıfı** : 12

**Haftalık Ders Saati** : 7

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Hamur Ürünleri</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçeteye göre bisküvi, kurabiye, tulip, tulie, tart ve kiş hazırlar.</li> <li>2. Reçeteye göre mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.</li> <li>3. Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne göre ekmek ve ekmek çeşitlerini hazırlar.</li> <li>4. Reçeteye göre özleştirilerek yapılan hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.</li> <li>5. Reçeteye göre çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.</li> <li>6. Reçeteye göre pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.</li> <li>7. Reçeteye göre yağlı hamur ile ürünler hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Açık Büfe</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde meze ve ordövrleri hazırlar.</li> <li>2. İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kokteyl yiyeceklerini hazırlar.</li> <li>3. Büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde sıcak, soğuk ve kahvaltı yiyeceklerini büfeye yerleştirir.</li> </ol>

<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Dolma ve Sarmalar</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü zeytinyağılı dolma ve sarmalar hazırlar.</li> <li>2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.</li> <li>3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları hazırlar.</li> <li>4. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.</li> </ol>
<b>Öğrenme Biriminin Adı</b>	<b>Çikolata ve Fondü</b>
<b>Öğrenme Biriminin Kazanımları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde konuk masasında fondü hazırlayarak servisini yapar.</li> <li>2. Ulusal Meslek Standartları'na göre çikolatayı, tekniğine uygun şekilde istenilen sıcaklıkta eritip kullanıma hazır hâle getirir.</li> </ol>

### 6.3. İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİMİ

Öğrenciler eğitimini aldığı dalda faaliyet gösteren bir işletmede Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği'nin ilgili hükümlerine göre işletmelerde mesleki eğitimini yapar. İşletmelerde mesleki eğitiminin ders içeriği, bölgesel ihtiyaçlar, işletmenin faaliyet gösterdiği meslek alanını da dikkate alarak okuldaki koordinatör öğretmenler, alan öğretmenleri ve işletme yetkililerince belirlenir. İşletmelerde mesleki eğitim yapılmayan program türlerinde öğrenciler, ilgili mevzuat doğrultusunda staj yaparlar.

### 6.4. SEÇMELİ DERSLER

Öğrencilerin hedefledikleri ve yöneldikleri alanda, gelişmelerine veya ilgi ve istekleri doğrultusunda çeşitli programlarda ilerlemelerine, kişisel yeteneklerini geliştirmelerine imkân sağlayan derslerdir.

Seçmeli dersler; mesleki ve teknik ortaöğretim okul ve kurumlarında uygulanacak haftalık ders çizelgelerinin ekinde belirtilen açıklamalar doğrultusunda, Talim ve Terbiye Kurulu kararı ile belirlenen ve Tebliğler Dergisi'nde yayımlanan seçmeli dersler tablosundan, ayrıca 11. sınıfta öğrenim görülen alan/dal veya diğer alan/dalların meslek dersleri/seçmeli meslek dersleri arasından seçilebilir.

Seçmeli derslerin seçiminde varsa o derse ait diğer programlar sıra takip eder ve önceden alınması gereken dersler göz önünde bulundurulur.

