

T.C.  
MILLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI  
ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI**

Ankara, 2011

## ÖN SÖZ

Ülkemizde yiyecek içecek hizmetleri alanında faaliyet gösteren işletmeler, ülke ekonomisi ve istihdam açısından önemli katkılar sağlamaktadır.

Mesleki eğitim çalışmaları doğrultusunda yiyecek içecek hizmetleri alanı altında aşçı, pastacı, servis elemanı, barmen-barmaid, host-hosteslik mesleklerinde öğretim programları hazırlanmıştır.

Türkiye’de bu dallara ait öğretim programlarının hazırlanarak eğitimine başlanması sektörün eğitimli eleman açığını gidermesi açısından önemli bir girişim olacaktır.

Mesleki eğitim çalışmaları doğrultusunda yiyecek içecek hizmetler alanı programları; Millî Eğitim Bakanlığında görevli uzman ve alan öğretmenleri, sektör temsilcileri, üniversiteden alan uzmanları ve meslek elemanları ile iş birliği içinde hazırlanmıştır.

## İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ .....	1
İÇİNDEKİLER.....	2
GİRİŞ .....	3
SEKTÖR .....	4
ÖĞRETİM PROGRAMI İLE İLGİLİ GENEL AÇIKLAMALAR .....	5
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ .....	9
PROGRAMIN UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR .....	11
PROGRAMDA YER ALAN DERSLER .....	12
1. ORTAK DERSLER .....	12
2. ALAN/DAL DERSLERİ .....	12
ALAN ORTAK DERSLERİ .....	13
MESLEKİ GELİŞİM .....	13
SERVİS HAZIRLIKLARI .....	13
TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ .....	14
MESLEKİ YABANCI DİL 1 .....	14
DAL DERSLERİ .....	15
İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ .....	15
GENEL TURİZM .....	15
MUTFAK UYGULAMALARI .....	16
TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ .....	16
AÇIK BÜFE .....	17
TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ .....	17
PASTA YAPIM TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI .....	17
TATLI YAPIM TEKNİKLERİ .....	18
PASTANE ORGANİZASYONU .....	18
YİYECEK SERVİSİ .....	19
KONUK MASASINDA SERVİS .....	19
YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ .....	19
KONUK İLİŞKİLERİ .....	20
İÇECEK SERVİSİ .....	20
ALKOLLÜ İÇKİ SERVİSİ .....	21
KOKTEYL HAZIRLAMA .....	21
ULAŞIM SEKTÖRÜ .....	22
FUAR-KONGRE HOSTESLİĞİ .....	22
OTOBÜS/TREN HOSTESLİĞİ .....	22
UÇUŞ TEORİSİ .....	23
HAVA YOLU HOSTESLİĞİ .....	23
YOLCULARLA İLETİŞİM .....	23
UÇAKTA TEMEL İLK YARDIM .....	24
MESLEKİ YABANCI DİL 2 .....	24
2. YABANCI DİL .....	25
3. SEÇMELİ DERSLER .....	25

## GİRİŞ

Turizm sektöründeki gelişmeler, milli gelir içindeki payının artmasını ve önemli istihdam alanı hâline dönüşmesini sağlamıştır. Turizm gelirlerinin ödemeler dengesine olumlu katkısı ve yabancı sermayeyi ülkeye çekebilmesi sektörün önemini açıkça ortaya koymaktadır. Turizm sektöründeki gelişmelerin yanı sıra toplumdaki sosyo-kültürel ve ekonomik değişimler; yiyecek içecek hizmetleri alanının da gelişimini hızlandırarak önemli bir istihdam alanı hâline dönüşmesini sağlamıştır. Hızla değişen dünyada yiyecek içecek hizmetleri alanının rekabet koşullarına ayak uydurabilmesi için sektörün istediği yeterlikleri kazanmış, kaliteli ara kademe insan gücünü yetiştirmek zorunlu hâle gelmiştir. Bu nedenler programlarımızda yeni yaklaşım ve düzenlemeleri gerekli kılmıştır.

Yiyecek içecek hizmetleri alanının mesleki eğitim çalışmaları doğrultusunda sektör analizine dayalı olarak modüler esaslı hazırlanması, ülkemiz ekonomisi açısından çok önemli olan bu sektöre kalifiye eleman yetiştiren mesleki ve teknik eğitim sistemine yeni bir anlayış getirecektir.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programında;

1. Mutfak,
2. Servis,
3. Pastacılık
4. Bar
5. Hosteslik (Uçak, Tren ve Otobüs)

dalları yer almaktadır.

Mesleki eğitim çalışmaları doğrultusunda sektör tarama ve inceleme çalışmaları sonunda sektörde faaliyet gösteren yukarıdaki meslekler saptanmıştır. Sektörde çalışan kişilerin görüş ve önerilerinden yola çıkılarak her meslek dalına ait anket soruları hazırlanmış, daha sonra bu anketler yurdun değişik bölgelerinde uygulanarak mesleklerle özgü yeterlikler ayrı ayrı ve ayrıntılı olarak çıkarılmıştır. Mesleklerle ilişkin olarak saptanan bu yeterlikler, öğretim programları ve modüllerin temel dayanağını ve içeriğini oluşturmaktadır.

Öğretim programlarının ve modüllerin hazırlanmasının her aşamasında, iş yaşamının iş gücüne dönük gereksinimlerinin tüm yönleriyle dikkate alınması amacıyla sektörel kuruluşlarla görüş alışverişi ve iş birliği gerçekleştirilmiştir. Program geliştirme sürecinin her aşamasında, sektörde yer alan işletmelerle iş birliği yapılmıştır. Bu işletmelerin eğitim sorumluları ve çeşitli meslek elemanları ile iletişim kurulmuş, bu kişilerin program çalışmalarına katkıları sağlanmıştır. Böylelikle sektörün beklentileri programlara yansıtılmıştır.

Ulusal ve uluslararası düzeyde meslek elemanlarından beklenen yeterlikler, çeşitli araştırmalar ve yerli/yabancı uzman görüşlerine dayanılarak tespit edilmiş, program çalışmalarına aktarılmıştır. Bu doğrultuda yiyecek içecek hizmetleri alanı altında yer alan mesleklerde uluslararası ve ulusal düzeyde standartlara uygun, her yaşta ve her düzeyde bireye eğitim olanağı sağlayan program hazırlanması hedeflenmiştir. Yiyecek içecek hizmetleri alanı; bireylere temel bilimleri içeren bilgi ve beceriler ile yiyecek içecek hizmetleri sektöründeki mesleklerle ilişkin özel mesleki bilgi ve becerileri kazandırmanın yanı sıra çevredeki insanlarla sağlıklı iletişim kurabilen, çağdaş teknolojiyi kullanabilen, problem çözebilen, alanında kazandığı bilgi ve becerileri doğru kullanarak sektörün ihtiyaç duyduğu kaliteli ürün ve hizmet sunabilen, uygulama sonuçlarını izleyerek değerlendiren ve gerekli önlemleri alabilen, araştırma yaparak her konuda yenilikleri takip eden ve hayata geçirebilen, bütün kaynakları etkili ve verimli kullanarak maliyet hesabı yapabilen, kendi iş yerini kurma düşüncelerini faaliyete geçirmeyi planlayan tekniğe uygun üretim yapan bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

## SEKTÖR

Turizm sektörü sanayi devrimi ile birlikte ortaya çıkmış ve ilk toplu turizm hareketleri İngiltere'de Tomas Cook tarafından başlatılmıştır. Demir yolları ile sağlanan toplu ulaşım imkânı, turizm hareketlerini ortaya çıkarmıştır ve zaman içinde diğer ulaştırma araçlarının hızla gelişmesi sonucu turizm, günümüzdeki boyutlara ulaşmıştır. Yiyecek içecek sektörü turizm sektörü ile aynı dönemde endüstriyel anlamda ortaya çıkmıştır. Çalışan kesimin dışarıda yeme-içme ihtiyaçlarını karşılayan bu sektörün ilk işletmesi "restaurant" isimli bir çorbacı dükkânı iken bugün bu sektör yiyecek-içecek üretimini, saklanması, taşınmasını ve servisini de kapsayan; uluslararası işletmeler şeklinde büyüeyebilen dev bir sektöre dönüşmüştür. Bu kapsamda sektör konaklama işletmelerinde, ulaşım araçlarında, kamu ve özel kurumları ve bağımsız yiyecek içecek işletmelerinde faaliyet göstermektedir. Toplumların sosyo ekonomik yapılarının hızla gelişmesi bu sektörün gelişmesini hızlandırmaktadır.

Diğer sektörlere pozitif etki yapan bir sektör olarak yiyecek içecek sektörü, tarım, inşaat, dekorasyon, makine, ulaştırma gibi sektörlere de ek katma değer sağlayıcı etkisi vardır. Günümüzde turizm sektörünün en önemli bileşen sektörü yiyecek içecek sektörü olarak ortaya çıkmıştır.

Yiyecek içecek sektörünün temel özelliği üretim ile tüketim eş zamanlı olmasıdır. Bu durum üretimin sunulduğu nihai tüketicinin anlık isteklerine uygun üretim ve hizmetin sunulmasını gerektirmektedir. Bu nedenle diğer sektörlerden farklı olarak nihai tüketicinin üretim ve hizmet üzerinde etkisi daha yüksektir.

Yiyecek içecek üretimi ve servisi; insan emeğinin en yoğun olarak kullanıldığı ve otomasyonun sınırlı olduğu bir sektördür. Yiyecek içecek hizmetlerinin sağlıklı, temiz, hijyenik ortamlarda üretilip servise sunulması temel uzmanlık gerektiren becerilerin başında gelmekte ve bu mesleği yapacak elemanların eğitimini önemli kılmaktadır. Misafir memnuniyetinin ön planda tutulduğu bu sektörde kişisel tercihlere uygun hizmetler sunabilmek kalifiye iş gücünün yeterli miktarda olması ile sağlanabilir. Sektörün günlük yaşantımızın temel gereksinimleri olan yeme ve içme konusunda uzmanlık gerektiren gerçek bir sektördür.

## ÖĞRETİM PROGRAMI İLE İLGİLİ GENEL AÇIKLAMALAR

<b>SEKTÖR</b>	<b>TURİZM VE GIDA</b>
<b>ALAN</b>	<b>YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ</b>
<b>ALANIN TANIMI</b>	Yiyecek-içecek hizmetleri alanı altında yer alan dalların yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.
<b>ALANIN AMACI</b>	Yiyecek-içecek hizmetleri alanı altında yer alan mutfak dalı ile aşçı, pastacılık dalı ile pastacı, servis dalı ile servis elemanı, bar dalı ile barmen-barmaid, hosteslik dalı host-hostes meslek elemanlarının yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.
<b>DAL PROGRAMLARI, TANIMLARI VE AMAÇLARI</b>	<p><b>1. MUTFAK</b></p> <p><b>Tanımı:</b> Mutfak araç-gereç ve ekipmanlarını kullanarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek üretimi yapma ve servise hazır hâle getirme yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.</p> <p><b>Amacı:</b> Aşçılık mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.</p> <p><b>2. PASTACILIK</b></p> <p><b>Tanımı:</b> Pastane mutfağı araç-gereç ve ekipmanlarını kullanarak hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun pastane ürünlerini yapma süsleme ve servise hazır hâle getirme yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.</p> <p><b>Amacı:</b> Pastacılık mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.</p> <p><b>3.SERVİS</b></p> <p><b>Tanımı:</b> Servise hazırlık, servis yapma, hesabın takdimi ve tahsili yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.</p> <p><b>Amacı:</b> Servis elemanlığı mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.</p> <p><b>4.BAR</b></p> <p><b>Tanımı:</b> Bar hazırlıkları ve düzenini sağlama, içecek hazırlama ve servisini yapma, hesabın takdimi ve tahsili yeterliklerini kazandıracak eğitim ve öğretim verilen daldır.</p> <p><b>Amacı:</b> Barmen/barmaid mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.</p>

	<p><b>5. HOSTESLİK</b></p> <p><b>Tanımı:</b> Otobüs, tren ve hava yollarında seyahat öncesi, sonrası ve seyahat sırasındaki yolcu/müşteri hizmetlerini ve servis hizmetlerini yapma yeterliklerini kazandıracak eğitim ve öğretim verilen daldır.</p> <p><b>Amacı:</b> Hosteslik mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.</p>
<b>GİRİŞ KOŞULLARI</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Öğrencilerin sağlık durumu, yiyecek içecek hizmetleri alanı altında yer alan mesleklerin gerektirdiği işleri yapmaya uygun olmalıdır.</li> <li>2. Okulda ilgili mevzuat doğrultusunda komisyon oluşturularak mülakat yapılır ve başvuran öğrencilerin fiziki görünümü, mesleğe ilgi ve yatkınlığı, anlama-kavrama, ifade ve ikna becerisi, özel yetenekleri, kişisel özellikleri vb. konularda değerlendirilerek başarılı olanların kayıtları yapılır.</li> </ol>
<b>İSTİHDAM ALANLARI</b>	<p>Yiyecek içecek hizmetleri alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde,</li> <li>2. Pastanelerde,</li> <li>3. Kurum mutfaklarında,</li> <li>4. Kafeterya, bar ve restoranlarda,</li> <li>5. Yemek fabrikalarında,</li> <li>6. Ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde,</li> <li>7. Fuar/kongre, otobüs/tren, hava yollarının yer hizmetleri ve uçaklarda vb. yerlerde çalışabilirler.</li> </ol>
<b>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Program, mesleki ve teknik eğitim alanında diplomaya götüren ortaöğretim kurumları ile belge ve sertifika programlarının uygulandığı her tür ve derecedeki örgün ve yaygın mesleki ve teknik eğitim-öğretim kurumlarında uygulanmaktadır.</li> <li>2. Programın uygulanabilmesi için yiyecek içecek hizmetleri alanı standart donanımları ve mesleklerin gerektirdiği ekipmanlar sağlanmalıdır.</li> </ol>
<b>EĞİTİMCİLER</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Millî Eğitim Bakanlığına bağlı eğitim kurumlarına öğretmen olarak atanacaklardan atamalarına esas olan alanlar ile mezun oldukları yükseköğretim programları ve aylık karşılığı okutacakları derslere ilişkin çizelgeye uygun olanlar görev almalıdır.</li> <li>2. Programın uygulanmasında gerektiğinde yiyecek içecek hizmetleri alanında sektör deneyimi olan usta öğretici, teknisyen ve meslek elemanlarından yararlanılabilir.</li> </ol>

<p><b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b></p>	<p>Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Sınıf Geçme ve Sınav Yönetmeliği'ne göre çeşitli ölçme araçları kullanılarak öğrencilerin değerlendirilmesi esastır. Buna göre;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dersin altındaki modüllerin işlenişi sırasında kazandığı (bilgi, beceri ve tavırlar) yeterlikler, ölçme değerlendirme ölçütlerine göre değerlendirilir.</li> <li>2. Okulda, işletmede ve kendi kendilerine yaptıkları tüm öğrenim faaliyetleri değerlendirilerek öğrencilerin dersteki başarısı belirlenir.</li> </ol>
<p><b>YATAY VE DİKEY GEÇİŞLER</b></p>	<p>Program, geniş tabanlı ve modüler yapıda düzenlendiğinden Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği çerçevesinde yatay ve dikey geçişlere olanak sağlar.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alan/dalda sertifika, belge ve diplomaya götüren tüm programlar ve dallar arasında geçiş yapılabilir.</li> <li>2. Diploma almaya hak kazanan öğrenci, yiyecek içecek hizmetleri alanının devamı niteliğindeki programların veya bu alana en yakın programların uygulandığı yüksek öğretim programlarına devam edebilir.</li> </ol>
<p><b>BELGELENDİRME</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mezun olan öğrenciye alanda/dalda diploma verilir.</li> <li>2. Öğrencinin seçtiği dal ile ilgili aldığı tüm dersler ve modüller diploma ekinde belirtilir.</li> <li>3. Öğrenciye, programdan ayrıldığında veya mezun olduğunda, kazandığı yeterlikleri gösteren ve bir yaygın mesleki ve teknik eğitim programı ile aynı yeterlikleri kazanan kişilere eş değer belge verilir.</li> <li>4. Öğrencinin kazandığı mesleki yeterlikler sertifikaya yönelik belgelendirmelerde değerlendirilir.</li> </ol>
<p><b>EĞİTİM SÜRESİ</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alan programının toplam eğitim süresi, 9. sınıftan sonra 3 öğretim yılı olarak planlanmıştır.</li> <li>2. Eğitim süresinin okulda, işletme ve bireysel öğrenme için ayrılmış dağılımı, Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Haftalık Ders Çizelgesi, dersler ve modüller ile ilgili açıklamalarda belirtildiği gibi uygulanır.</li> </ol>
<p><b>ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ</b></p>	<p>Modüler öğretime yönelik ağırlıklı olarak bireysel öğrenmeyi destekleyici yöntem ve teknikler uygulanır.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Öğretmenler öğrencilere rehberlik eder.</li> <li>2. Öğrenciler kendi kendine öğrenmeye teşvik edilir.</li> <li>3. Öğrencilerin aktif olması sağlanır.</li> <li>4. Öğrenciler araştırmaya yönlendirilir.</li> <li>5. Öğrenciler kendi kendilerini değerlendirebilir.</li> <li>6. Öğrencilere yeterlik kazandırmaya yönelik yöntem ve teknikler uygulanır.</li> </ol>

<b>İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM VE KURULUŞLAR</b>	<p>Öğrenciler programın gerektirdiği öğretim faaliyetleri istihdam olanakları, uygulama ve planlama konularında;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Üniversitelerin ilgili fakülte ve yüksek okulları,</li><li>2. Meslek odaları ve kuruluşları</li><li>3. Meslek elemanları</li><li>4. Sektördeki yiyecek içecek işletmeleri ile iş birliği yapılarak yönlendirilir.</li></ol>
<b>ÖĞRENCİ KAZANIMLARI</b>	<p>Programın sonunda seçtiği dala/mesleğe yönelik olarak öğrenci;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Genel kültüre yönelik bilgi ve becerileri kazanacaktır.</li><li>2. Ulusal ve uluslararası iş gücünden beklenen temel yeterlikleri kazanacaktır.</li><li>3. Alanın altında yer alan dallara ait temel yeterliklerine sahip olacaktır.</li><li>4. Dalın/mesleğin gerektirdiği bilgi ve becerileri kazanacaktır.</li><li>5. Dalın/mesleğin gerektirdiği özel mesleki yeterlikleri kazanacaktır.</li></ol>
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM FAALİYETLERİ</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Haftalık ders çizelgesinde yer alan dersler ve bu derslerin altındaki modüllerin içeriğindeki eğitim-öğretim uygulamaları yapılır.</li><li>2. Kazandırılacak yeterliklerin özelliklerine göre sektör ile iş birliği yapılarak iş başında eğitim faaliyetleri gerçekleştirilir.</li><li>3. Sektörde oluşan değişim ve gelişimlerin incelenmesi amacıyla gezi, gözlem ve inceleme çalışmaları yapılabilir.</li></ol>

**MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  
**ANADOLU MESLEK PROGRAMI**  
**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**  
(MUTFAK, PASTACILIK, SERVİS, BAR, HOSTESLİK DALLARI)  
**HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ**

DERS KATEGORİLERİ		DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER		TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI(*)	5	5	5	5
		DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
		TARİH	2	2	2	-
		T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2
		COĞRAFYA	2	2	-	-
		MATEMATİK	6	5	-	-
		FİZİK	2	2	-	-
		KİMYA	2	2	-	-
		BİYOLOJİ	2	2	-	-
		FELSEFE	-	2	2	-
		YABANCI DİL	5	2	2	2
		BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR	2	2	2	-
		GÖRSEL SANATLAR / MÜZİK	2	-	-	-
	SAĞLIK BİLGİSİ VE TRAFİK KÜLTÜRÜ	1	-	-	-	
<b>TOPLAM</b>			<b>33</b>	<b>28</b>	<b>15</b>	<b>11</b>
ALAN / DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM	2	-	-	-
		SERVİS HAZIRLIKLARI	-	4	-	-
		TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ(*)	-	6	-	-
		MESLEKİ YABANCI DİL 1	-	4	-	-
	DAL DERSLERİ	İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ(*)	-	-	-	-
		GENEL TURİZM	-	-	-	-
		MUTFAK UYGULAMALARI(*)	-	-	-	-
		TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ (*)	-	-	-	-
		AÇIK BÜFE	-	-	-	-
		TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ(*)	-	-	-	-
		PASTA YAPIM TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI (*)	-	-	-	-
		TATLI YAPIM TEKNİKLERİ	-	-	-	-
		PASTANE ORGANİZASYONU	-	-	-	-
		YİYECEK SERVİSİ(*)	-	-	-	-
		KONUK MASASINDA SERVİS(*)	-	-	-	-
		YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ	-	-	-	-
		İÇECEK SERVİSİ	-	-	15	24
		KONUK İLİŞKİLERİ	-	-	-	-
		ALKOLLÜ İÇKİ SERVİSİ(*)	-	-	-	-
		KOKTEYL HAZIRLAMA(*)	-	-	-	-
		ULAŞIM SEKTÖRÜ	-	-	-	-
		FUAR/KONGRE HOSTESLİĞİ	-	-	-	-
		OTOBÜS/TREN HOSTESLİĞİ	-	-	-	-
		HAVAYOLU HOSTESLİĞİ(*)	-	-	-	-
		UÇUŞ TEORİSİ(*)	-	-	-	-
		YOLCULARLA İLETİŞİM	-	-	-	-
		UÇAKTA TEMEL İLK YARDIM	-	-	-	-
MESLEKİ YABANCI DİL 2	-	-	-	-		
2. YABANCI DİL	-	-	-	-		
<b>ALAN/DAL DERSLERİ TOPLAM</b>			<b>2</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>24</b>
<b>SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI</b>			<b>3</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>4</b>
<b>REHBERLİK VE YÖNLENDİRME</b>			<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>
<b>TOPLAM DERS SAATİ</b>			<b>39</b>	<b>44</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

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

**MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  
**ANADOLU TEKNİK PROGRAMI**  
**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**  
(MUTFAK, PASTACILIK, SERVİS, BAR, HOSTESLİK DALLARI)  
**HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ**

DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI(*)	5	5	5	5
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
	TARİH	2	2	2	-
	T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2
	COĞRAFYA	2	2	-	-
	MATEMATİK	6	6	6	6
	FİZİK	2	2	4	4
	KİMYA	2	2	4	4
	BİYOLOJİ	2	2	-	-
	FELSEFE	-	2	2	-
	YABANCI DİL	5	2	2	2
	BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR	2	2	2	-
	GÖRSEL SANATLAR / MÜZİK	2	-	-	-
	SAĞLIK BİLGİSİ VE TRAFİK KÜLTÜRÜ	1	-	-	-
<b>TOPLAM</b>		<b>33</b>	<b>29</b>	<b>29</b>	<b>25</b>
ALAN / DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ				
	MESLEKİ GELİŞİM	2	-	-	-
	SERVİS HAZIRLIKLARI	-	4	-	-
	TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ(*)	-	5	-	-
	MESLEKİ YABANCI DİL 1	-	4	-	-
	DAL DERSLERİ				
	GENEL TURİZM				
	MUTFAK UYGULAMALARI(*)				
	TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ(*)				
	AÇIK BÜFE				
	TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ(*)				
	PASTA YAPIM TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI(*)				
	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ				
	PASTANE ORGANİZASYONU				
	YİYECEK SERVİSİ(*)				
	KONUK MASASINDA SERVİS(*)				
	YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ				
	İÇECEK SERVİSİ			15	19
	KONUK İLİŞKİLERİ				
	ALKOLLÜ İÇKİ SERVİSİ(*)				
	KOKTEYL HAZIRLAMA(*)				
	ULAŞIM SEKTÖRÜ				
	FUAR/KONGRE HOSTESLİĞİ				
	OTOBÜS/TREN HOSTESLİĞİ				
	HAVAYOLU HOSTESLİĞİ(*)				
	UÇUŞ TEORİSİ(*)				
	YOLCULARLA İLETİŞİM				
	UÇAKTA TEMEL İLK YARDIM				
MESLEKİ YABANCI DİL 2					
2. YABANCI DİL					
<b>ALAN/DAL DERSLERİ TOPLAM</b>		<b>2</b>	<b>13</b>	<b>15</b>	<b>19</b>
<b>SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>REHBERLİK VE YÖNLENDİRME</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>
<b>TOPLAM DERS SAATİ</b>		<b>39</b>	<b>46</b>	<b>46</b>	<b>46</b>

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

## PROGRAMIN UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

Çerçeve öğretim programı ile öğrencilere, alan/dallar ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazandırmanın yanı sıra; öğrencinin yeniliğe, değişime uyum sağlayabilen, çevresindeki insanlarla sağlıklı iletişim kurabilen, hedeflerini belirleyip bunlara ulaşmak için girişimlerde bulunabilen, yaratıcı, eleştiriye açık ve mesleki yeterliklere sahip bireyler olarak yetiştirilmesi hedeflenmiştir.

Program 4 yıl olarak tasarlanmıştır. Programın temel yapısı oluşturulurken 9. sınıfta ortak dersler, 10. sınıfta ortak dersler ile alan ortak dersleri, 11 ve 12. sınıflarda ise ortak dersler, dallara özel derslerin okutulması planlanmıştır. Bu derslerin içerikleri belirlenirken ulusal ve uluslararası iş gücünden beklenen temel yeterlikler, sektör araştırmaları ve mesleki yeterlikler dikkate alınmıştır.

Alanda yer alan tüm dallara yönelik ortak yeterlikleri kazandıran dersler ağırlıklı olarak 10. ve 11. sınıfta verilmektedir. 12. sınıfta diplomaya götüren dala ait yeterlikleri içeren dersler yer almaktadır.

Öğrenci 10. sınıfta alanda eğitim-öğretime başlar. 10. sınıfın sonunda ise bölgesel ve sektörel ihtiyaçlar, okulun donanımı, öğretmen ve fiziki kapasitesi ile öğrencilerin mesleki yeterlikleri de dikkate alınarak dal seçimi yapılır. Öğrencilerin alan ve dal seçimlerinde bölgesel istihdam olanakları dikkate alınır.

Alan ortak derslerine ait modüllerin tamamı aynen uygulanır. 11 ve 12. sınıflarda dalın seçmeli meslek dersleri ve modüllerin seçimi koordinatör öğretmen, zümre öğretmenleri ve sektörde bulunan meslek elemanları ile iş birliği içinde; birbirine temel teşkil eden modüllerin öncelik sırası, okul koşulları, yerel ve bölgesel sektörün ihtiyaçları dikkate alınarak yapılır. Çerçeve öğretim programları, haftalık ders çizelgeleri, dersler ve modüllerin içerikleri ile ilgili bilgiler ders bilgi formları ve modül bilgi sayfalarında verilmiştir.

Her okul sektör beklentilerini, değişen koşulları ve mesleklerin gelişimini programa yansıtabilir. Gerektiğinde 11 ve 12. sınıfta zorunlu dal derslerinin dışındaki mesleğe özgü derslere ait modüller ve modül içerikleri değiştirilip geliştirilebilir. Bu değişiklikler, koordinatör öğretmen, zümre öğretmenleri ve sektörden meslek elemanları ile iş birliği içinde yapılır. Yapılan değişiklikler, okulun bağlı bulunduğu ilgili öğretim dairesine gönderilir ve bakanlıkça uygun bulunan değişiklikler uygulanır.

Haftalık ders çizelgelerinde; ortak dersler ve alan/dal dersleri belirtilmiştir. Alan/dal dersleri modüllerden oluşmaktadır. Bu derslerdeki her modülün içeriğini öğrencilere kazandırmak için tasarlanan toplam öğrenme süresi 40 saat olarak planlanmıştır. Bu süre; öğretmen rehberliğinde ve öğrencinin kendi kendine çalışacağı süreleri kapsamaktadır. Örneğin 40/32 olarak belirlenmiş bir modülün; 32 saati öğretmen rehberliğinde çalışılacak süreyi, kalan 8 saat ise öğrencinin kendi kendine bağımsız olarak çalışacağı süreyi göstermektedir.

Haftalık ders çizelgesinde haftalık ders saati belirlenmemiş derslerin sürelerinin belirlenmesinde; dersler altında yer alan modüllerin toplam süresi dikkate alınır.

## PROGRAMDA YER ALAN DERSLER

### 1. ORTAK DERSLER

Talim ve Terbiye Kurulunun belirlemiş olduğu dersler, ders saatleri ve programlar uygulanır.

### 2. ALAN/DAL DERSLERİ

Yiyecek içecek hizmetleri alanında yer alan meslekler/dallar için temel bilgi ve becerileri kapsayan ders grubunu oluşturur. Alan ve dalların özelliklerine göre, öncelikle 10. ve 11. sınıflar olmak üzere, üç yıla yayılarak programa yerleştirilmiştir.

Alan/dal dersleri içinde (\*) ile belirtilen dersler alan ve dalların zorunlu dersleridir. Bu dersler Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Sınıf Geçme ve Sınav Yönetmeliği'nin 33. maddesi uyarınca yıl sonu başarı ortalaması ile başarılı sayılmayacak derslerdir.

Yiyecek içecek hizmetleri alanında yer alan dallar/meslekler için alınması zorunlu olan dersler tabloda verilmiştir.

DALLAR	BAŞARILMASI ZORUNLU DERSLER	
	MESLEK LİSESİ VE ANADOLU MESLEK LİSESİ	TEKNİK LİSE VE ANADOLU TEKNİK LİSESİ İLE İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİNİ MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM YÖNETMELİĞİNİN 183. MADDE 4. FIKRASINA GÖRE UYGULAYAN LİSELER
Mutfak	Temel Yiyecek Üretimi	Temel Yiyecek Üretimi
	Mutfak Uygulamaları	Mutfak Uygulamaları
	İşletmelerde Beceri Eğitimi	Türk Mutfağı Yemekleri
Pastacılık	Temel Yiyecek Üretimi	Temel Yiyecek Üretimi
	Temel Hamur Teknikleri	Temel Hamur Teknikleri
	İşletmelerde Beceri Eğitimi	Pasta Yapım Teknikleri ve Uygulaması
Servis	Temel Yiyecek Üretimi	Temel Yiyecek Üretimi
	Yiyecek Servisi	Yiyecek Servisi
	İşletmelerde Beceri Eğitimi	Konuk Masasına Servis
Bar	Temel Yiyecek Üretimi	Temel Yiyecek Üretimi
	Alkollü İçki Servisi	Alkollü İçki Servisi
	İşletmelerde Beceri Eğitimi	Kokteyl Hazırlama
Hosteslik	Temel Yiyecek Üretimi	Temel Yiyecek Üretimi
	Hava Yolu Hostesliği	Hava Yolu Hostesliği
	İşletmelerde Beceri Eğitimi	Uçuş Teorisi

## ALAN ORTAK DERSLERİ

Yiyecek içecek hizmetleri alanının alan ve tüm dalları ile ilgili ortak yeterlikleri ve mesleki yeterlikleri kazandırmayı amaçlayan derslerdir.

### MESLEKİ GELİŞİM

Öğrencinin yaşam boyu kullanabileceği ve mesleki gelişmesine yararlı olabilecek;

Mesleki Gelişim Dersi;

- Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı'nın 12.03.2014 tarih ve 12 sayılı kararı ile 2014-2015 Öğretim yılından itibaren 9. Sınıflarda uygulanacaktır.

- Söz konusu karar ile 2015-2016 öğretim yılına mahsus olmak üzere, Teknik Lise, Anadolu Teknik lisesi, Meslek Lisesi ve Anadolu Meslek Liselerinin (Anadolu Sağlık Meslek Liseleri Hariç) 11'inci sınıflarında alan ortak dersleri arasında haftada 2 ders saati süreli okutulacaktır.

- Bu derste; Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı'nın 04.09.2014 tarih ve 82 sayılı kararı ile de 2014-2015 yılından itibaren 02.06.2014 tarihli ve 51 sayılı kararıyla kabul edilen çerçeve öğretim programlarında yer alan Mesleki Gelişim Dersi Öğretim Programı uygulanacaktır.

Tüm alanlara ait Mesleki Gelişim Dersi Öğretim Programı, Ders Bilgi Formları ve kurul kararlarına [megep.meb.gov.tr](http://megep.meb.gov.tr) adresinden ulaşabilirsiniz.

### SERVİS HAZIRLIKLARI

Yiyecek içecek üretiminde sağlıklı ortam yaratmak için hijyen ve sanitasyon kuralları, restoran veya barı servise hazır hâle getirme ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye yiyecek içecek hizmetlerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulama ile restoran ve barda servis öncesi hazırlıkları yapma yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Kişisel Bakım	40/8	Kişisel bakım yapmak
İşe Hazırlık	40/8	İş için hazırlık yapmak
Salon Düzenlemesi	40/24	Salon düzenlemesi yapmak
Masa Üstü Servis Takımları	40/24	Masa üstü servis takımlarını hazırlamak
Masa Örtüleri	40/16	Masa örtüsü sermek
Peçeteler	40/16	Peçeteleri katlamak
Kuver Açma	40/24	Kuver açmak
Taşıma ve Boş Toplama	40/16	Taşıma ve boş toplama
Bar Bankosu Hazırlıkları	40/24	Bar bankosu hazırlıkları yapmak

## TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ

Besin öğelerine olan günlük gereksinime göre besin gruplarından seçerek günlük menü planlama, yiyecekleri doğrama ve pişirme teknikleri ile servise hazırlama ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye besin öğelerine ve besin gruplarına olan ihtiyaçları belirleme; yemekleri yer aldığı besin gruplarına göre listeleme ve günlük menü planlama; sebze, çorba, yumurta, kolay hamur işleri hazırlama ve pişirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Besin Öğeleri 1	40/16	Besin öğelerinin kaynaklarını seçmek
Besin Öğeleri 2	40/16	
Besin Grupları	40/16	Besin gruplarından günlük porsiyon miktarlarını tespit etmek
Hijyen ve Sanitasyon	40/16	Hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak
Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı	40/16	Bulaşık yıkamak ve çöp atmak
Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama	40/32	Sebzeleri uluslararası şekillerde doğrayarak pişirmeye hazırlamak
Sebze Garnitürleri	40/32	Sebze garnitürleri hazırlamak
Fond ve Temel Çorbalar	40/32	Fond hazırlamak ve çorbaları pişirmek
Yumurta Pişirme	40/24	Yumurtadan yiyecekler hazırlamak
Kolay Hamur İşleri	40/24	Kolay hamur işleri yapmak

## MESLEKİ YABANCI DİL 1

Yabancı dilde iletişim kurma ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye; öğrenim gördüğü yabancı dilde sosyal hayatı ve mesleği ile ilgili konularda okuma, dinleme, anlama, yazma, konuşma ve tanıtım yapma yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Yabancı dilde kişi ve yer tanıtımı	40/24	Yabancı dilde kişi, yer, ulaşım ve yerleşim yerleri hakkında bilgi vermek
Yabancı dilde kurum tanıtımı	40/24	Yabancı dilde kurum tanıtımı yapmak
Yabancı dilde rezervasyon ve sipariş işlemleri	40/24	Yabancı dilde rezervasyon ve sipariş işlemlerini yürütmek
Yabancı dilde yazışmalar	40/24	Yabancı dilde resmi ve özel konularda yazışma yapmak
Yabancı dilde müşteri/konuk ilişkileri	40/24	Yabancı dilde müşteri/konuk ilişkilerini yürütmek
Yabancı dilde turistik tanıtım	40/24	Yabancı dilde turistik (sosyal, kültürel, tarihi, coğrafi, vb.) tanıtım yapmak
Yabancı dilde özgeçmiş ve başvuru işlemleri	40/24	Yabancı dilde öz geçmiş hazırlama, iş başvuru formu doldurma ve görüşme yapmak

## DAL DERSLERİ

Yiyecek içecek hizmetleri alanında yer alan dallara özel ve mesleği destekleyici yeterlikleri kazandıracak dal dersleri, ağırlıkla son sınıflarda yer alan, iş başında veya işletmelerde uygulanması öngörülen derslerdir.

“Çerçeve Öğretim Programı Haftalık Ders Çizelgesi”nden dalın özelliğine uygun dersler, okul türüne ve okutulacağı yıla göre seçilir. Dallarda diplomaya götürecek derslerin belirlenmesinde dalı destekleyici diğer derslerden de seçim yapılarak program oluşturulur.

Seçilen derslerin içeriği ise çevredeki meslek elemanlarının, okuldaki koordinatör öğretmenlerin ve alan öğretmenlerinin kararı ile bölgesel düzeyde mesleğin yeterliklerini ve sektörün ihtiyaçlarını karşılayan modüllerden seçilerek oluşturulur. Seçilen derslerin ders saatleri, derslerin altındaki modüllerin süresine ve içeriğine göre belirlenir.

Teknik liselerde, meslek liselerine oranla dört yıl boyunca daha fazla akademik yeterliklerin kazandırılmasından dolayı dal derslerindeki modüllerin seçiminde ve uygulanmasında öğrencilerin bu akademik becerilerini kullanabileceği modüllere ve uygulamalara ağırlık verilebilir.

## İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ

Her okul, işletmelerde beceri eğitimi dersinin içeriğini, ağırlıklı olarak dala ait modüller olmak üzere bölgesel özellikler dikkate alınarak sektörün beklentilerini yansıtacak modüllerden sektör temsilcileri, okuldaki koordinatör öğretmenler ve alan öğretmenlerinin kararı ile oluşturur. Ancak bölgesel özellikler ve sektör beklentilerini yansıtacak modüllere ihtiyaç duyulması hâlinde yeni modül içerikleri hazırlanabilir. Hazırlanan yeni modül, İl İstihdam ve Meslek Eğitim Kurulu onayı ile uygulamaya konulur ve bir örneği okulun bağlı bulunduğu ilgili öğretim dairesine gönderilir.

İşletmelerde Beceri Eğitimi Dersi Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği'nin ilgili hükümlerine göre yapılır. İşletmelerde beceri eğitimi yapılmayan okul türlerinde öğrenciler, ilgili mevzuat doğrultusunda staj yaparlar.

## GENEL TURİZM

Turist beklentileri ve turizm işletmelerinin temel özellikleriyle ilgili genel turizm bilgilerinin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye; turizmin genel ve özel amaçlarını, turizm merkezlerini, alanlarını ve bölgelerini, turizm işletmeleri, turistik tesisler ve özellikleri bilgisi verilerek yiyecek içecek hizmetlerinin sunulduğu turizm işletmelerinde çalışma yeterliği kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Turizm Hareketleri	40/24	Turist beklentilerine uygun ön hazırlık yapmak
Turizm İşletmeleri	40/24	Turizm işletmelerini araştırmak

## MUTFAK UYGULAMALARI

Yemeklerin sos ve garnitürleri ile servise hazır hâle getirilebilmesi için gerekli bilgilerin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye; özel çorbalar, temel soslar, et hazırlama ve pişirme usulleri; pilav, makarna, salata ve patates garnitürlerini hazırlama, pişirme, yeni yemek reçeteleri tasarlama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Uluslararası Özel Çorbalar	40/24	Uluslararası özel çorbaları pişirmek
Soslar	40/32	Temel sos ve türevlerini hazırlamak
Patates Garnitürleri	40/32	Patates garnitürleri hazırlamak
Etlerin Hazırlanması	40/32	Etleri hazırlamak
Et Yemekleri 1	40/32	Etleri pişirmek
Et Yemekleri 2	40/32	
Balıklar ve Su Ürünleri	40/24	Su ürünlerini hazırlamak ve pişirmek
Salata ve Salata Sosları	40/16	Salata ve salata sosları hazırlamak
Pilavlar	40/24	Pilav pişirmek
Makarnalar	40/24	Makarna pişirmek
Yeni Yemek Reçeteleri	40/24	Yeni yemek reçeteleri tasarlamak

## TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ

Türk mutfağı yemeklerini hazırlayarak servise hazır hâle getirmek için gerekli bilgilerinin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye Türk mutfağına özgü çorbalar, sebze, kuru baklagil, et ve sakatat yemekleri, dolma, makarna, hoşaf ve komposto pişirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Türk Mutfağına Özgü Çorbalar	40/24	Türk mutfağına özgü çorbalar pişirmek
Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri	40/24	Türk mutfağına özgü sebze yemekleri pişirmek
Kuru Baklagil Yemekleri	40/24	Türk mutfağına özgü kuru baklagil yemekleri pişirmek
Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar	40/32	Türk mutfağına özgü dolma ve sarmalar pişirmek
Türk Mutfağına Özgü Makarnalar	40/24	Türk mutfağına özgü mantı ve erişte hazırlamak
Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri	40/32	Türk mutfağına özgü et ve sakatat yemekleri pişirmek
Türk Mutfağında Komposto ve Hoşaf	40/8	Türk mutfağına özgü komposto ve hoşaf hazırlamak

## AÇIK BÜFE

Açık büfe ve açık büfede yer alan yiyecekleri servise hazır hâle getirmek için gerekli bilgilerin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye; açık büfe, kokteyl, ordövr ve meze yiyeceklerini hazırlama, büfeye sıralama, süsleme ve dekore etme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Ordövr ve Mezeler	40/32	Ordövr ve meze hazırlamak
Kokteyl Yiyecekleri	40/32	Kokteyl yiyecekleri hazırlamak
Açık Büfe	40/32	Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlamak

## TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ

Temel hamur hazırlama teknikleri, hamurlardan hazırlanan ürünler, soğuk sıcak içeceklerin hazırlanması ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye; çeşitli yöntemlerle hamur çeşitlerini yapma ve bu hamurlardan ürünler ve soğuk sıcak içecekleri hazırlama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Bisküvi ve Kurabiyeler	40/16	Bisküvi ve kurabiye çeşitleri yapmak
Mayalı Hamurlardan Ürünler Hazırlama	40/24	Mayalı hamurlardan ürünler hazırlamak
Ekmek Çeşitleri	40/16	Ekmek çeşitleri yapmak
Özleştirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama	40/24	Özleştirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlamak
Çırpılarak Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama	40/16	Çırpılarak yapılan hamurlarla ürünler hazırlamak
Yaş Pastalar	40/16	Yaş pastalar hazırlamak
Pişirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama	40/8	Pişirilerek yapılan hamurlarla ürünler hazırlamak
Yağlı Hamurdan Ürünler Hazırlama	40/24	Yağlı hamur ile ürünler hazırlamak
Soğuk -Sıcak İçecekler	40/16	Soğuk-sıcak içecekler hazırlamak

## PASTA YAPIM TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI

Tart-tartölet ve kiş hazırlama, çikolataları kullanma, pasta ve kurabiye dekorları, özel gün pastaları hazırlama, şekerleme ve yeni ürünler tasarlama ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye; tart-tartölet ve kiş hazırlama, çikolatayı pastacılık ürünlerinde kullanma, pasta ve kurabiye dekorları yapma, özel günler için pastalar hazırlama, şekerlemeler hazırlama ve yeni pastane ürünleri tasarlama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

<b>Dersin Modülleri</b>	<b>Süre</b>	<b>Kazandırılan Yeterlikler</b>
Tart -Tartölet ve Kiş Hazırlama	40/16	Tart -tartölet ve kiş hazırlamak
Çikolatanın Pastacılık Ürünlerinde Kullanımı	40/8	Çikolatayı pastacılık ürünlerinde kullanmak
Pasta ve Kurabiye Dekorları	40/24	Pasta ve kurabiye dekorları yapmak
Özel Günler İçin Pastalar	40/24	Özel günler için pastalar hazırlamak
Şekerlemeler	40/8	Şekerlemeler hazırlamak
Yeni Pastane Ürünleri Tasarlama	40/16	Yeni pastane ürünleri tasarlamak

### **TATLI YAPIM TEKNİKLERİ**

Temel tatlılar ile çeşitleri, tatlı hazırlama yöntem ve teknikleri ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye; sütlü tatlılar, meyve tatlıları, hamur tatlıları, tahıl tatlıları, kadayıf çeşitleri ve baklava hazırlama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

<b>Dersin Modülleri</b>	<b>Süre</b>	<b>Kazandırılan Yeterlikler</b>
Sütlü Tatlılar	40/24	Sütlü tatlılar hazırlamak
Meyve Tatlıları	40/16	Meyve tatlıları hazırlamak
Hamur Tatlıları	40/32	Hamur tatlıları hazırlamak
Tahıl Tatlıları	40/16	Tahıl tatlıları hazırlamak
Kadayıf Çeşitleri	40/16	Kadayıf çeşitleri hazırlamak
Baklavalılar	40/24	Baklava yapmak

### **PASTANE ORGANİZASYONU**

Pastanedeki bölümlerin yerleşim planını yaparak depolama, günlük işlerin organize edilmesi ve kalite kontrol ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye; pastanede yerleşim planı yapma, günlük işleri organize etme, pastanede kalite kontrol yapma, pastanede depolama işlemlerini yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

<b>Dersin Modülleri</b>	<b>Süre</b>	<b>Kazandırılan Yeterlikler</b>
Pastanede Yerleşim Planı	40/16	Pastanede yerleşim planı yapmak
Günlük İşleri Planlama	40/16	Günlük işleri planlamak
Pastanede Depolama İşlemleri	40/16	Pastanede depolama işlemlerini yapmak
Pastanede Kalite Kontrol	40/16	Pastanede kalite kontrol yapmak

## YİYECEK SERVİSİ

Konuğun karşılanmasından uğurlanmasına kadar geçen süreçte yiyecek ve içeceklerin servis yöntemleri ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye; konuğu kabul etme, yiyecek içecek siparişi alma, barlarda yiyecek içecek siparişi alma, konuğu uğurlama, yiyecek ve içeceklerin klasik ve modern usullerde servisini yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Rezervasyon ve Konuk Kabulü	40/24	Rezervasyon yapmak ve konukları kabul etmek
Menü Siparişi Alma	40/24	Menü siparişi almak
Barlarda Yiyecek İçecek Siparişi Alma	40/16	Barlarda yiyecek içecek siparişi almak
Konuk Uğurlama	40/16	Konuk uğurlamak
Klasik Usullerde Servis	40/32	Klasik usullerde servis yapmak
Modern Usullerde Servis	40/24	Modern usullerde servis yapmak
Oda Servisi	40/32	Oda servisi yapmak
Kahvaltı Servisi	40/32	Kahvaltı servisi yapmak
Bar Yiyecekleri ve Servisi	40/24	Bar yiyeceklerini servis etmek

## KONUK MASASINDA SERVİS

Yiyeceklerin hazırlanarak konuk masasında servise sunulması ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye; yiyeceklerin flambe, fondue ve tranche yöntemleri ile hazırlama ve konuk masasında servis yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Sosların Servisi	40/32	Sosların servisini yapmak
Salataların Servisi	40/16	Salataların servisini yapmak
Flambe	40/32	Flambe (flambe arabasında yiyecekleri alevlendirerek hazırlama) yapmak
Fondue	40/32	Fondue (masasında konuğun yiyecekleri pişirmesi) yapmak
Tranche	40/32	Tranche (yemeklerin masada kesilip porsiyonlanması) yapmak

## YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ

Özel servis gerektiren yiyeceklerin nitelikleri ve servisi ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye, özel servis gerektiren yiyecekleri konuklara sunma yeterlikleri kazandırmak amaçlanmaktadır.

<b>Dersin Modülleri</b>	<b>Süre</b>	<b>Kazandırılan Yeterlikler</b>
Kıymetli Antrelerin Servisi	40/32	Kıymetli antrelerin servisini yapmak
Horse D'ouvre'lerin (Ordövrlerin) Servisi	40/24	Horse d'ouvre'lerin (ordövrlerin) servisini yapmak
Çorbaların Servisi	40/16	Çorbaların servisini yapmak
Hamur İşlerinin Servisi	40/16	Hamur işlerinin servisini yapmak
Kıymetli Sebzelerin Servisi	40/16	Kıymetli sebze servisini yapmak
Meyve ve Tatlıların Servisi	40/24	Meyve ve tatlıların servisini yapmak
Peynirlerin Servisi	40/16	Peynirlerin servisini yapmak

### **KONUK İLİŞKİLERİ**

Konuk tiplerine göre davranışlar, olağan dışı durumlar, görgü ve protokol kurallarını öğrenmek ve uygulamak ile ilgili konuların verildiği derstir.

Bu dersle öğrencilere; konaklama işletmelerinde iletişim tekniğine uygun olarak konuklarla olumlu ilişkiler kurma, olağan dışı durum ve olaylarda konuklara yardımcı olma, görgü ve protokol kurallarını öğrenme ve uygulama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

<b>Dersin Modülleri</b>	<b>Süre</b>	<b>Kazandırılan Yeterlikler</b>
Konuk Tipleri ve Davranışları	40/24	Konuk tiplerine göre davranmak
Olağan Dışı Durumlar ve Olaylar	40/24	Olağan dışı durumlarda uygun davranmak
Görgü ve Protokol Kuralları	40/32	Protokol ve görgü kurallarını uygulamak

### **İÇECEK SERVİSİ**

İçeceklerin hazırlanması ve servisi ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye, soğuk ve sıcak içecekleri hazırlayarak servisini yapma yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

<b>Dersin Modülleri</b>	<b>Süre</b>	<b>Kazandırılan Yeterlikler</b>
İçecek Makinelerini Hazırlama	40/16	İçecek makinelerini hazırlamak
Soğuk İçecek Servisi	40/24	Soğuk içecek servisi yapmak
Çayların Servisi	40/16	Çayların servisini yapmak
Kahve Servisi	40/32	Kahve servisi yapmak
Sütlü Sıcak İçeceklerin Servisi	40/16	Sütlü sıcak içeceklerin servisini yapmak

## ALKOLLÜ İÇKİ SERVİSİ

Aperatifler, likörler, şaraplar, bira, rakı, viski, kanyak ve diğer alkollü içecekler ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye her türlü alkollü içeceğin servisini yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Aperatif İçki Servisi	40/16	Aperatif içki servisi yapmak
Bira Servisi	40/24	Bira servisi yapmak
Şarap Servisi	40/32	Şarap servisini yapmak
İçki Porsiyonlama	40/16	İçki porsiyonlamak
Yüksek Alkollü İçkilerin Servisi	40/32	Yüksek alkollü içki servisi yapmak
Rakı Servisi	40/16	Rakı servisi yapmak
Likörlerin Servisi	40/24	Likör servisi yapmak

## KOKTEYL HAZIRLAMA

Garnisaj ve süsleme, bar ölçü birimleri, kokteyl hazırlama teknikleri, animasyon, bar açılış ve kapanışı ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye, kokteyl çeşitlerini hazırlayıp servisini yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Garnisaj Hazırlama	40/32	Garnisaj hazırlamak
Çalkalama Kabında Kısa İçimli Kokteyl Hazırlama	40/32	Çalkalama kabında kısa içimli kokteyl hazırlamak
Çalkalama Kabında Uzun İçimli Kokteyl Hazırlama	40/24	Çalkalama kabında uzun içimli kokteyl hazırlamak
Karıştırma Bardağında Kokteyl Hazırlama	40/24	Karıştırma bardağında kokteyl hazırlamak
Bardağında Kısa İçimli Kokteyl Hazırlama	40/24	Bardağında kısa içimli kokteyl hazırlamak
Bardağında Uzun İçimli Kokteyl Hazırlama	40/24	Bardağında uzun içimli kokteyl hazırlamak
Bardağında Ezerek Kokteyl Hazırlama	40/16	Bardağında ezerek kokteyl hazırlamak
Katmanlı Kokteyl Hazırlama	40/16	Katmanlı kokteyl hazırlamak
Blendırda Kokteyl Hazırlama	40/16	Blendırda kokteyl hazırlamak
Büyük Kaplarda Kokteyl Hazırlama	40/16	Büyük kaplarda kokteyl hazırlamak
Barda Animasyon	40/16	Barda animasyon yapmak
Barda Kapanış İşlemleri	40/24	Barda kapanış işlemlerini yapmak

## ULAŞIM SEKTÖRÜ

Çeşitli tiplerdeki uçakların özellikleri, hosteslikle ilgili kurum/kuruluş ve mevzuatlara yönelik bilgilerin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye; hosteslerin özellikleri, hosteslikle ilgili kurum ve mevzuatlar, uçak tipleri ve özellikleri ile ilgili yeterliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Hosteslikle İlgili Kurum ve Mevzuatlar	40/24	Hosteslikle ilgili kurum ve mevzuatları araştırmak
Uçak Tipleri ve Özellikleri	40/16	Uçak tiplerini ve özelliklerini araştırmak

## FUAR-KONGRE HOSTESLİĞİ

Fuar/kongre alanının düzenlenmesi, ikram hizmetlerinin kontrolü, ürünlerin tanıtımı ve satışı, çalışma alanındaki diğer hosteslik hizmetleri ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye, fuar/kongre alanındaki hosteslik hizmetleri ile ilgili yeterliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Fuar/Kongre Öncesi Hazırlıklar	40/24	Fuar/kongre öncesi hazırlıkları yapmak
Fuar/Kongrede Müşteri Hizmetleri	40/24	Müşteri hizmetlerini yürütmek
Fuar/Kongrede Stant Hizmetleri	40/24	Stant hizmetlerini yapmak

## OTOBÜS/TREN HOSTESLİĞİ

Otobüs ve trende yolcuların karşılanmasından uğurlanmasına kadar geçen süreçteki seyahat hizmetleri, bilet ve bagaj işlemleri ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye; seyahat öncesi ve sonrası kontrol işlemlerini, seyahat sırasındaki yolcu hizmetlerini ve bilet-bagaj işlemlerini yapma ile ilgili yeterliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Otobüste Seyahat Hizmetleri	40/32	Otobüste seyahat hizmetlerini yapmak
Otobüste Servis Hizmetleri	40/24	Otobüste servis hizmetlerini yapmak
Trende Seyahat Hizmetleri	40/32	Trende seyahat hizmetlerini yapmak
Trende Bilet ve Bagaj İşlemleri	40/24	Trende bilet ve bagaj işlemlerini yapmak
Trende Elektrik Sistemleri	40/16	Trenlerde elektrik sistemlerini kontrol etmek ve kullanmak

## UÇUŞ TEORİSİ

Uçuş teorisi, havacılık terminolojisi, meteorolojik gelişmeler uçuş fizyolojisi ve meslek yaşamında önlemler alma ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye; uçuş teorisi, havacılık terminolojisi, meteorolojik gelişmeler uçuş fizyolojisi ile ilgili yeterliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Uçuş Teorisi	40/24	Uçuş teorisini araştırmak
Havacılık Terminolojisi	40/24	Havacılık terminolojisi ile iletişim sağlamak
Meteoroloji	40/16	Meteorolojik gelişmelerin etkilerine göre kabin önlemlerini almak
Uçuş Fizyolojisi	40/16	Uçuş fizyolojisini araştırmak

## HAVA YOLU HOSTESLİĞİ

Hava alanında rezervasyon, bilet ve bagaj işlemleri, uçuş sırasındaki servis, acil durum ve diğer seyahat hizmetleri ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye, hava alanı ve uçakta hosteslik hizmetleri yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Hava Alanında Rezervasyon ve Bilet İşlemleri	40/24	Hava alanında rezervasyon ve bilet işlemlerini yapmak
Hava Alanında Yer Hizmetleri	40/24	Hava alanında yer hizmetlerini yapmak
Uçuş Öncesi Hazırlıklar	40/24	Uçuş öncesi hazırlıkları yapmak
Uçakta Seyahat Hizmetleri	40/32	Uçakta seyahat hizmetlerini yapmak
Uçakta Acil Durum	40/24	Acil durumlardaki hizmetleri yapmak
Uçakta Ürün Satışı	40/16	Ürün tanıtımı ve satış işlemlerini yapmak
Uçakta Servis	40/24	Uçakta servis hizmetlerini yapmak

## YOLCULARLA İLETİŞİM

İletişimde beden dili, protokol ve görgü kuralları, uçuş ekibi içinde ve yolcularla etkili iletişim, seyahat sırasındaki anons hizmetleri ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye; iletişim kurma, görgü ve protokol kurallarına uyma, anons yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Beden Dili	40/32	Beden dili ile iletişim kurmak
Protokol ve Görgü Kuralları	40/16	Protokol ve görgü kurallarına uymak

Uçuş Ekibi İçinde Etkili İletişim	40/24	Ekip içinde etkili iletişim kurmak
Yolcularla Etkili İletişim	40/16	Yolcularla etkili iletişim kurmak
Anons Yapma	40/24	Anons yapmak

### UÇAKTA TEMEL İLK YARDIM

Uçakta temel ilk yardım uygulamaları ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye, uçakta temel ilk yardım uygulamaları ile ilgili yeterlikleri kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Temel İlk Yardım -1	40/32	Temel ilk yardım yapmak
Temel İlk Yardım -2	40/32	

### MESLEKİ YABANCI DİL 2

Alanındaki yabancı kaynaklar, mesleği ile ilgili mesleki konular ve terimlerin yabancı dildeki anlamları ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye; mesleğinin gerektirdiği terminolojiyi kullanarak yabancı dilde dinleme, okuma, yazma, konuşma ve iletişim kurma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Servis Dalı Mesleki Yabancı Dil	40/32	Yabancı dilde mesleki konuları dinlemek, konuşmak, okumak ve yazmak
Bar Dalı Mesleki Yabancı Dil	40/32	Yabancı dilde mesleki konuları dinlemek, konuşmak, okumak ve yazmak
Mutfak Dalı Mesleki Yabancı Dil	40/32	Yabancı dilde mesleki konuları dinlemek, konuşmak, okumak ve yazmak
Pastacılık Dalı Mesleki Yabancı Dil	40/32	Yabancı dilde mesleki konuları dinlemek, konuşmak, okumak ve yazmak
Hosteslik Dalı Mesleki Yabancı Dil 1.	40/32	Yabancı dilde anons yapmak ve müşteri hizmetlerini yürütmek
Hosteslik Dalı Mesleki Yabancı Dil 2	40/32	Yabancı dilde mesleki konuları dinlemek, konuşmak, okumak ve yazmak

## 2. YABANCI DİL

Alanındaki yabancı kaynaklar, mesleği ile ilgili mesleki konular ve terimlerin yabancı dildeki anlamları ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.

Bu derste öğrenciye; mesleğinin gerektirdiği terminolojiyi kullanarak yabancı dilde dinleme, okuma, yazma, konuşma ve iletişim kurma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Yabancı Dilde Dilbilgisi Kuralları	40/32	Yabancı dilde temel kuralları kavramak
Yabancı Dilde Temel İletişim	40/32	Kişisel bilgilerle ilgili soru sormak ve sorulara cevap vermek
Sosyal Hayatta Yabancı Dilde İletişim	40/32	Temel düzeyde günlük ihtiyaçlarını yabancı dilde ifade etmek
Mesleğinde Yabancı Dilde İletişim	40/32	Temel mesleki konularda yazılı ve sözlü iletişim kurmak
Yabancı Dilde İletişim	40/32	Değişik konularda fikirlerini ifade ederek, yazılı ve sözlü tartışmak

## 3. SEÇMELİ DERSLER

Seçmeli dersler, Talim ve Terbiye Kurulunun Tebliğler Dergisi'nde yayımlanan kararları ve Ortaöğretim Kurumları Haftalık Ders Dağıtım Çizelge ekinde belirtilen açıklamalar doğrultusunda; seçmeli genel bilgi, alan/dal ya da diğer alan/dalların derslerinden seçilebilir.

Alınabilecek seçmeli dersler; sektör ihtiyaçları dikkate alınarak zümre öğretmenleri, koordinatör öğretmenler ve öğrenci talepleri doğrultusunda alanın ve dalların özelliklerine göre okul yönetimince belirlenir.

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

Seçmeli derslerin haftalık ders çizelgesinde belirtilen haftalık ders saati kadar alınması zorunludur.