

YENİŞEHİR DİCLE MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ

2022-2023 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI TELAFİ EĞİTİM PROGRAMI İŞLETME PLANI

MESLEK/DAL: YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI /AŞÇILIK DALI

HAFTALAR	DERSİN ADI/ DERS SAATLERİ	İŞİN ADI KISMINA YAZILACAKTIR./ MODÜLLER	KAZANIMLAR/ GÜNLER
1.HAFTA		İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	1 -İş sağlığı ve güvenliği, çalışanların yasal hak ve sorumlulukları ile iş kazalarından doğabilecek hukuki sonuçları açıklar. Meslek hastalıkları ve bu hastalıklardan korunma yöntemlerini açıklar. İş yerinde oluşabilecek iş kazalarına karşı gerekli tedbirleri alır
2.HAFTA	BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN /50 SAAT	KİŞİSEL HİJYEN HİJYEN VE SANİTASYON MUTFAK ÜNİTELERİ BESİN ÖGELERİ BESİN GRUPLARI	2.Hijyen kurallarına uyarak kişisel bakım yapar 3.Ulusal ve uluslararası mevzuat göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda hijyenini ve çalışma ortam hijyenini sağlar. Mutfak ve mutfak ünitelerini açıklar 4. Günlük alınması gereken kalori miktarına göre karbonhidrat protein ve yağ miktarlarını açıklar Vitamin ve mineralleri açıklar
3. HAFTA	TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ /150 SAAT	BULAŞIK YIKAMA VE ÇÖP ATIMI SEBZELERİ PİŞİRMEYE HAZIRLAMA SEBZE GARNİTÜRLERİ	Bulaşığı elde ve makinada yıkar Çeşitli sebze garnitürü hazırlar
4.HAFTA	TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ /150 SAAT	FOND VETEMEL ÇORBALAR YUMURTA PİŞİRME	çeşitli fond ve çorbalar hazırlar
5.HAFTA	TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ /150 SAAT	KOLAY HAMUR İŞLERİ	basit kurabiyeler hazır ,yufkadan ürünler pizza ve tatlılar hazırlar
6.HAFTA	SERVİS HAZIRLIKLARI/100 SAAT	İŞ İÇİN HAZIRLIK SALON DÜZENLEMESİ MASA ÜSTÜ SERVİS TAKIMLARI	iş için hazırlık yapar salon düzenler Bardakları hazırlar. Menaj takımlarını hazırlar
7. HAFTA	SERVİS HAZIRLIKLARI/100 SAAT	MASA ÖRTÜLERİ PEÇETELER KUVER AÇMA TAŞIMA VE BOŞ TOPLAMA	-Masanın özelliğine göre masa örtülerini serer peçeteleri hazırlar
8.HAFTA	TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ 175 SAAT	MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAM	5-Mayalı hamurlardan ürünler hazırlar. 6-Özleştirilerek yapılan basit hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.
9.HAFTA	TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ 175 SAAT	ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	8-Çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar. 9- pataşu hamurlardan ürünler hazırlar
10.HAFTA	MUTFAK UYGULAMALARI/175 SAAT	ULUSLARARASI ÖZEL ÇORBALAR TEMEL SOS VE TÜREYENLERİ	10.Uluslararası sıcak ve soğuk özel çorbaları hazırlar. 11.Temel sosları hazırlar 12.patates garnitür çeşitlerini yapar
11.HAFTA	MUTFAK UYGULAMALARI/175 SAAT	ETLERİN HAZIRLANMASI ET PİŞİRME	Etleri gövdelerine göre ayırır Et pişirme tekniklerine göre pişirir
12.HAFTA	MUTFAK UYGULAMALARI/175 SAAT	BALIKLAR VE SU ÜRÜNLER	15-Balıkları pişirmeye hazırlar. Balıkları pişirir. Kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirir
13 HAFTA	MUTFAK UYGULAMALARI/175 SAAT	SALATA VE SALATA SOSLARI	Çeşitleri salata sosları hazırlar Tahıl ve makarnalarla salata hazırlar.

			Kuru baklagillerle salata hazırlar. Et ve sakatatlarla salata hazırlar
14.HAFTA	MUTFAK UYGULAMALARI/175 SAAT	PİLAVLAR	çeşitli pilavlar yapar
15.HAFTA	MUTFAK UYGULAMALARI/175 SAAT	MAKARNA VE MAKARNA SOSLAR YENİ YEMEK REÇETESİ	çeşitli makarna ve makarna sosları hazırlar yeni yemek reçetesi hazırlar
16. HAFTA	TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ/125 SAAT	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ	Türk mutfağına ait çorbalar hazırlar Türk mutfağına ait sebze yemekleri yapar
17.HAFTA	TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ/125 SAAT	TÜRK MUTFAĞINÖZGÜ KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ DOLMA VE SARMALAR TÜRK MUTFAĞI ÖZGÜ MAKARNALAR	Türk mutfağına ait baklagil yemeklerini hazırlar Türk mutfağına ait dolma ve sarmalar hazırlar Türk mutfağına ait makarnalar hazırlar
18.HAFTA	TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ/125 SAAT	TÜRK MUTFAĞIÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KOMPOSTO VE HOŞAFLAR	Türk mutfağına ait et ve sakatat yemekleri hazırlar Komposto ve hoşaf hazırlar
19. HAFTA	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ /75 SAAT	SÜTLÜ TATLILAR MEYVE TATLILARI	Çeşitli sütlü tatlılar hazırlar Çeşitli meyve tatlıları hazırlar
20.HAFTA	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ /75 SAAT	HAMUR TATLILARI TAHİL TATLILARI	Hamur tatlıları yapar Tahıl tatlılarını yapar
21.HAFTA	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ /75 SAAT	KADAYIFÇEŞİTLERİ BAKALVALAR	Kadayıf çeşitlerini hazırlar Baklavalılar hazırlar

Toplam = 825 saat/21 hafta

AÇIKLAMA:

1-BU GELİŞİM TABLOSU ZÜMRE ÖĞRETMENLERİNCE ÖĞRETİM PROGRAMLARI ESAS ALINARAK HER MESLEK ALANI İÇİN AYRI HAZIRLANACAK VE UYGULAMAYA KONULACAKTIR.

2-GELİŞİM TABLOSU, İŞLETMELERDE ÖĞRETİM PROGRAMLARINA UYGUN YAPILIP YAPILMADIĞI KONTROL EDİLİR

ZÜMRE ÖĞRETMENLERİ

MEDİNE SEZGİN GÜLŞAH AKYILDIZ EREN

KOORDİNATÖR MÜD. YARD
ABDURAHMAN ELMA

OKUL MÜDÜRÜ

UYGUNDUR

GÜRKAN BEYAZ