

YENİŞEHİR DİCLE MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ

2022-2023 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI TELAFİ EĞİTİM PROGRAMI İŞLETME PLANI

MESLEK/DAL: YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI /PASTA VE TATLI YAPIMI DALI

HAFTALAR	DERSİN ADI/ DERS SAATLERİ	İŞİN ADI KISMINA YAZILACAKTIR MODÜLLER	KAZANIMLAR / GÜNLER
1. HAFTA	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	İş sağlığı ve güvenliği, çalışanların yasal hak ve sorumlulukları ile iş kazalarından doğabilecek hukuki sonuçları açıklar.
2. HAFTA	BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN /50 SAAT	KİŞİSEL HİJYEN HİJYEN VE SANİTASYON	Hijyen kurallarına uyarak kişisel bakım yapar
3. HAFTA	BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN /50 SAAT	MUTFAK ÜNİTELERİ BESİN ÖĞELERİ BESİN GRUPLARI	12Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre hijyen ve sanitasyon kurallarını açıklar. Mutfak ve mutfak ünitelerini açıklar. Günlük alınması gereken kalori miktarına göre karbonhidrat protein ve yağı açıklar Vitamin ve mineralleri açıklar
4.HAFTA	TEMEL YİYECEK ÜRET/150 saat	BULAŞIK YIKAMA VE ÇÖP ATIMI SEBZELERİ PIŞIRMAYA HAZIRLAMA SEBZE GARNİTÜRLERİ	Bulaşığı elde yıkar./Bulaşığı makinede yıkar Sebzeleri pişirmeye hazırlar Sebze garnitürlerini hazırlar
5.HAFTA	TEMEL YİYECEK ÜRET/150 saat	FOND VETEMEL ÇORBALAR YUMURTA PIŞİRME KOLAY HAMUR İŞLERİ	Fond ve temel çorbalar hazırlar Yumurta çeşitlerini pişirir Kolay hamur işlerini yapar
6.HAFTA	Servis Hazırlıkları/100 saat	İŞ İÇİN HAZIRLIK SALON DÜZENLEMESİ MASA ÜSTÜ SERVİS TAKIMLARI	İş için hazırlık yapar Salon düzenler Masa üstü servis takımlarını hazırlar
7.HAFTA	Servis Hazırlıkları/100 saat	MASA ÖRTÜLERİ PEÇETELER KUYER AÇMA TAŞIMA VE BOŞ TOPLAMA	Mas örtülerini hazırlar Peçeteleri hazırlar Kuver açar Boşları toplar
8.HAFTA	AÇIK BÜFE /50 SAAT	ORDÖVR VE MEZELER KOKTEYL YİYECEKLERİ	Ordövr çeşitlerini hazırlayıp tabağa dekoratif şekilde yerleştirir Kokteyl yiyecekleri hazırlar
9.HAFTA	AÇIK BÜFE /50 SAAT	AÇIK BÜFE HAZIRLAMA	Çeşitlerine göre açık büfe hazırlar
10.HAFTA	TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ/175 SAAT	BİSKÜVİ VE KURABİYELER MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA EKMEK ÇEŞİTLERİ	Bisküvi ve kurabiyeler hazırlar Mayalı hamurlar hazırlar Ekmek çeşitlerini hazırlar
11.HAFTA	TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ/175 SAAT	ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA ÇİRPİLEREK YAPILAN	Özleştirilerek yapılan hamurlardan ürün çeşitlerini hazırlar Çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar

		HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	
12.HAFTA	TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ/175 SAAT	PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA YAĞLI HAMUR İLE ÜRÜNLER HAZIRLAMA SOĞUK VE SICAK	Pataşu hamurlardan ürünler hazırlar Yağlı hamurlardan ürünler hazırlar Soğuk sıcak içecek hazırlar
13. HAFTA	PASTA YAPIM TEKNİKLERİ/ 150 SAAT	TART VE KİŞ HAZIRLAMA ÇİKOLATANIN PASTACILIK ÜRÜNLERİNDE KULLANIMI	Tart ve tartölet hamurlarından ü Çeşitli spesiyal çikolataları hazırlar.rünler hazırlar.
14.HAFTA	PASTA YAPIM TEKNİKLERİ/ 150 SAAT	PASTA VE KURABİYE DEKORLARI YAŞ PASTALAR	Pasta ve kurabiye dekorları yapar Çeşitli amacına uygun yaş pastalar yapar
15.HAFTA	PASTA YAPIM TEKNİKLERİ/ 150 SAAT	ŞEKERLEMELER	Şekerleme çeşitleri yapar
16.HAFTA	PASTA YAPIM TEKNİKLERİ/ 150 SAAT	YENİ PASTA ÜRÜNLERİ HAZIRLAMA	Yeni pasta reçeteleri hazırlar
17.HAFTA	PASTANE ORGANİZASYONU/ 50 SAAT	PASTANEDE YERLEŞİM PLANI GÜNLÜK İŞLERİ PLANLAMA	Pastane imalathanesinin yerleşim planını yapar Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için planlama unsurlarına dikkat ederek çalışma programı hazırlar.
18.HAFTA	PASTANE ORGANİZASYONU/ 50 SAAT	PASTANEDE DEPOLAMA İŞLEMLERİ PASTANEDE KALİTE KONTROL	Pastanedeki depoların stok kontrollerini yapar Pastanede bozulan ürünleri hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda imha eder
19.HAFTA	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ /75 SAAT	SÜTLÜ TATLILAR MEYVE TATLILARI TAHİL TATLILARI	Sütlü tatlıları yapar Meyve tatlıları yapar Tahıl tatlılarını yapar
20.HAFTA	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ /75 SAAT	HAMUR TATLILARI KADAYIF ÇEŞİTLERİ	Hamur tatlılarını yapar Kadayıf çeşitlerini hazırlar
21.HAFTA	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ /75 SAAT	BAKLAVA ÇEŞİTLERİ	Baklava çeşitlerini yaapr

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

KOORDİNATÖR MÜD YARD

MEDİNE SEZGİN GÜLŞAH AKYILDIZ EREN

ABDURRAHMAM ELMA

UYGUNDUR

OKUL MÜDÜRÜ

GÜRKAN BEYAZ