

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

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
AŞÇI ÇIRAĞI
KURS PROGRAMI

Hayat Boyu Öğrenme
Lifelong Learning

Ankara, 2017

İÇİNDEKİLER

PROGRAMIN ADI	1
PROGRAMIN DAYANAĞI	1
PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI.....	1
EĞİTİCİLERİN NİTELİĞİ	1
PROGRAMIN AMAÇLARI.....	2
PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR	2
PROGRAMIN KREDİSİ	3
PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ	3
AŞÇI ÇIRAĞI KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU	4
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR	5
PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ.....	6
BELGELENDİRME	6



Hayat Boyu Öğrenme
Lifelong Learning

PROGRAMIN ADI

AŞÇI ÇIRAĞI

PROGRAMIN DAYANAĞI

1. 24.06.1973 tarihli ve 14574 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu,
2. Talim ve Terbiye Kurulunun 20.04.2016 tarih ve 19 sayılı kararı ile kabul edilen, Yaygın Eğitim Kurumları Çerçeve Kurs Programı,
3. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı'nın 17.07.2017 tarihli ve 104 sayılı " Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinin 53 Alanına Ait Haftalık Ders Çizelgeleri ile Çerçeve Öğretim Programları" konulu kararı,
4. 15.05.2013 tarihli ve 28648 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimlerinin Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik.

PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI

(Değ: 01.08.2018/14096266 Makam Onayı)

1. Okuryazar olmak,
2. 13 yaşını tamamlamış olmak,
3. Kurs programının öngördüğü temel becerileri gerçekleştirebilecek yeterliliğe (fiziksel, psiko-motor) sahip olmak.

EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ

(Değ: 06.06.2018/11079097 Makam Onayı)

Kurs programının uygulanmasında eğitimciler aşağıdaki öncelik sırasına göre görevlendirilirler;

1. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan "Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına İlişkin Çizelgeye" göre Yiyecek İçecek Hizmetleri;
 - a. Alan öğretmeni olarak atananlar;
 - b. Emekli alan öğretmenleri,
 - c. Alan öğretmeni olarak atanabilecek nitelikte olanlar,
2. Yiyecek İçecek Hizmetleri alanına kaynak teşkil eden yükseköğretim kurumlarında görevli öğretim üyesi, öğretim görevlileri,

3. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan "Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına İlişkin Çizelge ile Yiyecek İçecek Hizmetleri alanına kaynak teşkil eden yükseköğretim programları/fakülte mezunları,
4. Aşçılık ile ilgili ön lisans programlarından mezun olup aşçılık mesleğinde en az 1 yıllık mesleki deneyime sahip olduğunu belgelendirenler,
5. Mesleki ve Teknik eğitim veren ortaöğretim kurumlarının Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı/Mutfak-Pastacılık dalı mezunu veya bu alanda asgari dördüncü seviyede eğitim almış olup alanında en az 3 yıllık meslek deneyimi olduğunu belgelendirenler.

PROGRAMIN AMAÇLARI

Aşçı Çırağı kurs programını bitiren bireyin,

1. Besin öğelerini ve besin gruplarını dikkate alarak porsiyon miktarlarını tespit etmek
 2. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda, çalışma ortamı ve ekipmanlarının hijyenini sağlamak
 3. Hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre elde ve makinede bulaşık yıkamak ve bulaşık sonrası çöpleri atmak
 4. Sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak pişirmeye hazırlamak
 5. Uluslararası pişirme usullerine göre sebze garnitürlerini çeşitli tekniklerde pişirmek
 6. İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde fond, lezzet verici karışımlar ve çorbaları reçeteye uygun hazırlamak
 7. Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çeşitli teknikler ile yumurtaları pişirmek
 8. Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlamak
- için gerekli bilgi ve beceriye sahip olması amaçlanmaktadır.

PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

1. Aşçı Çırağı kurs programını bitiren bireylerin aşçı çıraklığı mesleğinin gerektirdiği bilgi ve beceriye sahibi olması amaçlanmaktadır.

2. Programın uygulanmasında ağırlıklı olarak mesleki yeterlilik kazandırmaya yöntem ve teknikler uygulanmalıdır. Anlatım, soru-cevap grup çalışması, beyin fırtınası, tartışma, araştırma, problem çözme, gösterip yaptırma, uygulama yapma gibi öğretim yaklaşımlarından programa uygun olanlarından grupta/bireysel öğretim yöntem ve teknikleri uygulanmalıdır.
3. Kurs Programı, Millî Eğitim Bakanlığında görevli uzman, alan öğretmenleri ve alan uzmanları ile iş birliği içinde hazırlanmıştır.
4. Program, Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğüne bağlı eğitim kurumlarında veya diğer kurumlarca açılan ve eğitim-öğretime uygun ortamlarda uygulanır.
5. Programın uygulanmasında gerektiğinde iş piyasasının eğitim olanaklarından faydalanılabilir.
6. Aşçı Çıraklığı kurs programının amaçları, içeriği ve kazanımları yoluyla kursa katılan bireylere aşağıdaki tabloda verilen değerlerin kazandırılması ve geliştirilmesi hedeflenmiştir.

Değerler
Sorumluluk
Doğruluk ve dürüstlük
Ahlak
Çalışkanlık
Sabır
Nezaket

7. Program uygulanırken kaynak ders kitaplarının bulunmaması durumunda öğretmen/öğretici tarafından hazırlanan ders notlarından yararlanılabilir.
8. Program bitiminde sözlü, yazılı, uygulama yöntemlerinden bir veya birkaçı ile kazanımları değerlendirmeye yönelik sınavlar yapılır.
9. Kurs programı sonunda yapılacak sınavda başarılı olanlara mevzuata uygun belgelendirme yapılır.

PROGRAMIN KREDİSİ

Talim ve Terbiye Kurulunun 29.11.2013 Tarihli ve 135 sayılı Kararı ile kabul edilen "Mesleki ve Teknik Eğitimde Kredilendirme Esasları" doğrultusunda, kurs programını başarı ile tamamlayanlara **7 (yedi)** kredi verilir.

PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Kurs programının süresi günde en fazla 8 ders saati olacak şekilde planlanmalıdır. Kurs süresi toplam 178 ders saatidir. Eğitim personeli, programın teorik ve uygulama sürelerini belirler.

AŞÇI ÇIRAĞI KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU

MODÜL ADI	KAZANIM	ÖĞRENME KAZANIMLARI	SÜRE
ÇALIŞANLARIN İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	İş sağlığı ve güvenliği kurallarını uygular.	<ul style="list-style-type: none"> • İş sağlığı ve güvenliğinin amacı ve önemini açıklar. • İş kazası ve meslek hastalıklarından korunma yöntemlerini sıralayarak gerekli önlemleri alır. • Tehlikelerden kaynaklanacak risklere karşı gerekli önlemleri alır. • Acil durumlarda gerekli tedbirleri alır. 	12
BESİN ÖĞELERİ VE BESİN GRUPLARI	Besin öğelerini ve besin gruplarını dikkate alarak porsiyon miktarlarını tespit eder.	<ul style="list-style-type: none"> • Çocuklarda ve yetişkinlerde günlük besin öğeleri gereksinimini açıklar. • Farklı besin grupları için porsiyon miktarı belirler. 	12
HİJYEN VE SANİTASYON	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda, çalışma ortamı ve ekipmanlarının hijyenini sağlar.	<ul style="list-style-type: none"> • Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre personel hijyeni kurallarına uyar. • Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda hijyenini sağlar. • Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde çalışma ortamının hijyenini sağlar. • Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu üretim yapılan yerlerde ekipman hijyenini sağlar. 	12
BULAŞIK YIKAMA VE ÇÖP ATIMI	Hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre elde ve makinede bulaşık yıkama ve bulaşık sonrası çöpleri atar.	<ul style="list-style-type: none"> • Hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre bulaşığı elde yıkar. • Hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre bulaşığı makinede yıkar. • Hijyen ve sanitasyon kurallarına göre çöp atar. 	6
SEBZELERİ PİŞİRMeye HAZIRLAMA	Sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak pişirmeye hazırlar.	<ul style="list-style-type: none"> • Hijyen ve sanitasyon kurallarına göre temel işlem sırasını takip ederek sebzeleri hazırlar. • Sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre tekniğine uygun doğrar. • Lezzet verici karışımları hijyen ve sanitasyon kurallarına göre tekniğine uygun hazırlar. • Hazırladığı sebze ve lezzet verici karışımları hijyen ve sanitasyon kurallarına göre uygun koşullarda saklar. 	20
SEBZE GARNİTÜRLERİ	Uluslararası pişirme usullerine göre sebze garnitürlerini çeşitli tekniklerde pişirir.	<ul style="list-style-type: none"> • Uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini haşlayarak, buharda ve kendi suyunda pişirir. • Uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini sos içinde ve sote ederek pişirir. • Uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini parlatarak ve graten ederek pişirir. • Uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini bol yağda kızartarak ve ızgara ederek pişirir. 	40
FOND VE TEMEL ÇORBALAR	İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde fond, lezzet verici karışımlar ve çorbaları reçeteye uygun hazırlar.	<ul style="list-style-type: none"> • Çorbalar için ön hazırlık yapar. • Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde berrak ve kremalı çorbalar hazırlar. • Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde taneli ve pürel çorbalar hazırlar. 	22

YUMURTA PIŞİRME	Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çeşitli teknikler ile yumurtaları pişirir.	<ul style="list-style-type: none"> • Yumurtaları reçeteye ve kullanım yerine göre haşlayarak pişirir. • Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde sahanda yumurta pişirir. • Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde omlet pişirir. • Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde pankek (pancake) ve krep (crepe) pişirir. 	18
KOLAY HAMUR İŞLERİ	Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlar.	<ul style="list-style-type: none"> • Çırpılarak yapılan hamur tekniğine göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde çeşitli kekler hazırlar. • Reçeteye uygun olarak hazırlanan hamurdan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde basit kurabiyeler hazırlar. • Hazır yufkadan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde börekler hazırlar. • Reçeteye göre hazırlanan hamurdan istenilen renk, lezzet ve pişkinlikte poğaçalar hazırlar. • Reçeteye göre hazırlanan hamurdan istenilen tat, lezzet ve görünümde pizzalar hazırlar. • Hazır ürünlerle istenilen lezzet ve görünümde çeşitli tatlılar hazırlar. 	36
TOPLAM KURS SÜRESİ (Ders Saati):			178

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

1. Her modül sonrasında değerlendirme yapılmalıdır.
2. Başarım ölçütleri bilgi, beceri ve yeterlikler bazında açıklanmalıdır.
3. Ölçme ve değerlendirme faaliyetleri kursun amaçları ve kazanımları ile uyumlu olmalıdır.
4. Değerlendirme, Yaygın Eğitim Kurumları Yönetmeliği esaslarına göre;
 - Kursiyerin kendi kendine yaptığı tüm öğrenim faaliyetleri,
 - Kursiyerin performansına dayalı olarak gerçekleştirilecek sınavlar,
 - Kursiyere kurs sonunda uygulanan yazılı sınavlar,
100 puan üzerinden yapılır.
5. Değerlendirme; ders öğretmeni tarafından yazılı, sözlü, uygulamalı sınavlar veya varsa ödev ya da projelere göre yapılmalıdır. Puanlama yapılırken teorik kısım %40, uygulamalı kısım ise %60 olarak ile belirlenmelidir. Birden fazla sınav şekli ile sınavı yapılan dersin puanı veya notu, bu sınavların aritmetik ortalaması ile belirlenir. Bu puan veya not, kursun başarı puan ya da notu olarak değerlendirilir.
6. Programların özelliğine göre sınavlar ve başarı değerlendirmesi bilişim teknolojisi kullanılarak da yapılabilir.

7. Kursiyerlerin sağlık durumları veya bedensel engelleri nedeniyle bazı derslerdeki sınavlar, durumlarına uygun sınav yöntemiyle yapılır.

PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ

Programın uygulama sürecinde;

1. Ders kitabı olarak Millî Eğitim Bakanlığının yayınlamış olduğu materyaller kullanılmalıdır.
2. Kaynak ders kitapları, bireysel öğrenme materyalleri, kaynak ders kitaplarının bulunmaması durumunda öğretmen/öğretici tarafından hazırlanan ders notları kullanılmalıdır.
3. Yararlanılacak kaynak araç-gereçlerin programın amaçlarını gerçekleştirecek nitelikte öğretim, yöntem ve tekniklerine uygun olması önem taşımaktadır.
4. Yararlanılacak araç ve gereçler:
 - Projeksiyon
 - Bilgisayar
 - Ses sistemi
 - İnternet ortamı
 - Eğitim CD'leri
 - Tüm mutfak araçları
 - Tüm mutfak gereçleri
 - Tüm mutfak donanımları

BELGELENDİRME

Kursu başarı ile tamamlayanlara kurs bitirme belgesi ve not döküm çizelgesi ve talep edenlere Europass Sertifika Eki verilir.

Kursu tamamlamadan ayrılanlara başardıkları modülleri gösteren not döküm çizelgesi verilir.