

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

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
SÜTLÜ, ÇİKOLATALI TATLI YAPIMI
KURS PROGRAMI

Ankara, 2025

İÇİNDEKİLER

PROGRAMIN ADI

PROGRAMIN DAYANAĞI

PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI

EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ

PROGRAMIN AMAÇLARI

PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

PROGRAMIN KREDİSİ

PROGRAMIN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

SÜTLÜ, ÇİKOLATALI TATLI YAPIMI KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ VE GEREÇLERİ

BELGELENDİRME

PROGRAMIN ADI

Sütlü, Çikolatalı Tatlı Yapımı

PROGRAMIN DAYANAĞI

1. 10.07.2018 tarihli ve 30474 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Cumhurbaşkanlığı Teşkilatı Hakkında Cumhurbaşkanlığı Kararnamesi (Kararname Numarası: 1).
2. 24.06.1973 tarihli ve 14574 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu.
3. 11.04.2018 tarihli ve 30388 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Millî Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Kurumları Yönetmeliği.
4. Talim ve Terbiye Kurulunun 20.04.2016 tarihli ve 19 sayılı kararı ile kabul edilen Yaygın Eğitim Kurumları Çerçeve Kurs Programı.
5. 13.07.2013 tarihli ve 28706 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Tehlikeli ve Çok Tehlikeli Sınıfta Yer Alan İşlerde Çalıştırılacakların Meslekî Eğitimlerine Dair Yönetmelik.
6. 24.05.2018 tarihli ve 30430 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimlerinin Usul ve Esasları Hakkında Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik.
7. 05.07.2013 tarihli ve 28698 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hijyen Eğitimi Yönetmeliği.
8. 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu.
9. 2872 sayılı Çevre Kanunu.
10. Gıda Kontrol Laboratuvarları Yönetmeliği.

PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI

1. Okuryazar olmak.
2. 14 yaşını tamamlamış olmak.
3. 18 yaşından küçük kursiyerler için "Veli/Vasi İzin Belgesi"ne sahip olmak.
4. Kurs programının öngördüğü temel becerileri gerçekleştirebilecek yeterliliğe (fiziksel, psiko-motor) sahip olmak.

EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ

Kurs programının uygulanmasında aşağıda nitelikleri belirtilen eğitimciler, Hayat Boyu Öğrenme Kurumları Yönetmeliği'nin ilgili maddelerine göre görevlendirilirler:

1. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan "Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına İlişkin Çizelge"ye göre Yiyecek ve İçecek Hizmetleri öğretmeni olarak atananlar,
2. Yiyecek ve İçecek Hizmetleri alanına kaynak teşkil eden yükseköğretim kurumlarında görevli öğretim üyeleri/öğretim görevlileri,
3. Resmî kurumlarda çalışanlardan, Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan "Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına İlişkin Çizelge"ye göre Yiyecek ve İçecek Hizmetleri alanına kaynak teşkil eden yükseköğretim programları/fakülte mezunları,
4. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan "Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına İlişkin Çizelge"ye göre Yiyecek ve İçecek Hizmetleri alanına kaynak teşkil eden yükseköğretim programları/fakülte mezunları,
5. Yiyecek ve içecek hizmetleri alanı ön lisans mezunları,
6. Mesleki ve teknik eğitim veren ortaöğretim kurumlarının Yiyecek ve İçecek Hizmetleri alanı mezunları ile bu alanın pastacılık ve tatlıcılık dalında en az 4. seviye eğitim almış olanlar.

PROGRAMIN AMAÇLARI

Kurs programını tamamlayan bireyin;

1. İş sağlığı ve güvenliğinin önemini kavrayarak istendik davranış değişikliği göstermesi,
2. İş süreçlerinde kalite güvence sistemi dokümanlarına uygun çalışması,
3. İş süreçlerinde çevre koruma önlemlerini alması,
4. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda, çalışma ortamı ve ekipmanların hijyenini sağlaması,
5. Kişisel hazırlığını yaparak çalışmaya hazırlanmanın önemini kavraması,
6. Mutfak ünitelerini amacına uygun kullanması,
7. Hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre elde ve makinede bulaşık yıkaması ve çöpleri atması,
8. İş planlaması ve organizasyonu yapması,
9. Fırında pişen sütlü ve çikolatalı tatlılar hazırlaması,
10. Dondurarak sütlü tatlılar hazırlaması,

11. Ocak üzerinde sütlü tatlılar hazırlaması,
12. rnleri sunuma hazır etmesi,
13. Mesleki gelişim faaliyetlerine katılması

amaçlanmaktadır.

PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

1. Bu kurs programının amacı, bireylere mesleki alanda başarılı olabilmeleri için gereken donanımı sağlamaktır.
2. Program, sütlaç, kazandibi, tavuk göğs, keşkül, sufle, parfe, bavaruva, krem karamel vb. sütlü, çikolatalı tatlıların yapımı ile ilgili bilgi ve becerileri içermektedir.
3. Programın uygulanması sürecinde ortaya çıkabilecek kaza ve yaralanma risklerine karşı gerekli tüm iş sağlığı ve güvenliği önlemleri alınmalıdır.
4. Kurs programı, Millî Eğitim Bakanlığında görevli uzman, alan öğretmenleri ve alan uzmanları ile iş birliği içinde hazırlanmıştır.
5. Program, Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüėüne bağlı eğitim kurumlarında veya diğer kurumlarca ağılan eğitim öğretime uygun ortamlarda uygulanır.
6. Programın uygulanmasında, gerektiğinde iş piyasasının eğitim olanaklarından faydalanılabilir.
7. Programın amaçları ve içeriği yoluyla bu programa katılan bireylere sorumluluk, yardımlaşma, kurallara uyma, çalışkanlık ve dürüstlük başta olmak üzere temel değerlerin kazandırılması ve geliştirilmesi hedeflenmiştir.

PROGRAMIN KREDİSİ

Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 29.11.2013 tarihli ve 135 sayılı kararı ile kabul edilen "Mesleki ve Teknik Eėitimde Kredilendirme Esasları" doğrultusunda, kurs programını başarı ile tamamlayanlara 5 (beş) kredi verilir.

PROGRAMIN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Kurs, günde en fazla 6 ders saati uygulanacak şekilde planlanmalıdır.

SÜTLÜ, ÇİKOLATALI TATLI YAPIMI KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU

Modül Adı	Kazanım	Öğrenme Kazanımları	Süre
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	İş sağlığı ve güvenliğinin önemini kavrar.	- 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.	8
KALİTE GÜVENCE	İş süreçlerinde kalite güvence sistemi dokümanlarına uygun çalışır.	- Kalite yönetim sistemini açıklar. - Yürütülen işlerde belirlenmiş kalite gerekliliklerine uygun olarak çalışır	4
ÇEVRE KORUMA	İş süreçlerinde çevre koruma önlemlerini alır.	- Çevre koruma standart ve yöntemlerini uygular. - Çevresel risklerin azaltılmasına katkıda bulunur. - İşletme kaynaklarının tüketiminde tasarruflu hareket eder.	4
HİJYEN VE SANİTASYON	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda, çalışma ortamı ve ekipmanların hijyenini sağlar.	- Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN ISO vb.) göre hijyen ve sanitasyon kurallarını açıklar. - Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN ISO vb.) göre toplu gıda	12

		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.	
KİŞİSEL BAKIM VE İŞE HAZIRLIK	Hijyen kurallarını ve kıyafetin işe uygunluğunu dikkate alarak, iş öncesi kişisel hazırlığını yapar.	• Hijyen kurallarına uyarak kişisel bakım yapar. • Yapacağı işe uygun farklı iş kıyafetleri giyer. • Hizmet sunarken, vücut mekaniklerine uygun hareket ederek sağlığını korur. • Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur.	6
BULAŞIK YIKAMA VE ÇÖP ATIMI	Hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre elde ve makinede bulaşık yıkar ve çöpleri atar.	• 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

MUTFAK ÜNİTELERİ	İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak; mutfak ünitelerini hijyen, sanitasyon kurallarına ve amacına uygun kullanır.	- Mutfak ünitelerini yerleşim planı ve kullanım amacına uygun kullanır. - Hazırlık ünitesinde kullanılan araç gereçleri, hijyen ve sanitasyon kurallarına uyarak amacına uygun olarak kullanır. - Pişirme ünitesinde kullanılan araç gereçleri, hijyen ve sanitasyon kurallarına uyarak amacına uygun kullanır. - Servise hazır ürünlerin, bekleme ünitesindeki araç gereçlerini hijyen ve sanitasyon kurallarına uyarak amacına uygun kullanır. - Bulaşık yıkama ünitesinde kullanılan araç gereçleri, hijyen ve sanitasyon kurallarına uyarak amacına uygun kullanır. - Malzemeleri, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun şekilde depolar.	12
SÜTLÜ VE ÇİKOLATALI TATLI ÇEŞİTLERİ	Sütlü ve/veya çikolatalı tatlıları hazırlar.	- Ocak üzerinde sütlü tatlılar hazırlar. - Dondurarak sütlü tatlılar (parfe, bavarua) hazırlar. - Fırında pişirerek sütlü tatlılar (krem karamel, sufle) hazırlar.	24
KREMA, SOS VE ŞURUPLAR	Tekniğine ve ürünün özelliğine uygun krema, sos ve şurup hazırlar.	- Kremalar hazırlar. - Pasta sosları hazırlar. - Şurup hazırlar.	24

MESLEKİ GELİŞİM FAALİYETLERİ	Kişisel ve mesleki gelişimine yönelik etkinliklere katılır.	- Mesleği ile ilgili gelişmeleri izler ve kendini kişisel olarak sürekli geliştirir. - Mesleğini icra ederken keyfi davranışlardan kaçınır ve meslek ahlakı, ahilik ilkeleri, millî, manevi ve insani değerlere uygun davranışlar sergiler. - Karşılaştığı problem çerçevesinde uygun yöntemleri kullanarak topladığı bilgi ve veriler doğrultusunda dosya hazırlar. - İş, sosyal ve kültürel hayatında iletişim araçlarını kullanarak etkili iletişim kurar. - İşletmenin yönetimi, üretim planlaması, pazarlama, finans ve insan kaynakları faaliyetlerinin yürütülmesiyle ilgili temel düzeyde örnek uygulamalar yapar.	18
Toplam (Ders Saati)			118

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

Değerlendirme, “Millî Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Kurumları Yönetmeliği” esaslarına göre yapılmalıdır.

1. Kurslarda başarı, programın özelliğine göre ders öğretmeni tarafından değerlendirilir.
2. Değerlendirme; yazılı, uygulamalı sınavlar veya ödev ve projelere göre yapılır. Birden fazla sınav şekli ile sınavı yapılan kursun puanı, bu sınavların aritmetik ortalaması ile belirlenir. Bu puan, kursun başarı puanı olarak değerlendirilir.
3. Kursiyerlerin kendi kendine yaptıkları tüm öğrenme faaliyetleri de değerlendirme kapsamına alınabilir.

4. Her modülün sonunda başarı değerlendirmesi yapılır. Bireyin modüldeki başarısı, öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak bütüncül biçimde değerlendirilir.
5. Ölçme araçlarında kullanılacak kriterler başarı ölçütlerinden oluşturulur. Öğrenme kazanımlarına ait başarı ölçütlerine modül bilgi sayfasında yer verilmiştir.
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.
8. Kursiyerlerin kendi kendine yaptığı tüm öğrenme faaliyetleri ile kursiyere kurs sonunda yapılan yazılı, sözlü ve performansa dayalı (uygulamalı) tüm sınavlar, 100 puan üzerinden değerlendirilir.

PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ VE GEREÇLERİ

Programın uygulama sürecinde;

1. Ders kitabı olarak Millî Eğitim Bakanlığının yayımlamış olduğu materyaller kullanılmalıdır.
2. Kaynak ders kitapları, bireysel öğrenme materyalleri kullanılmalı; kaynak ders kitaplarının bulunmaması durumunda öğretmen/öğretici tarafından hazırlanan ders notlarından yararlanılabilir.
3. Yararlanılacak kaynak araç gereçlerin, programın amaçlarını gerçekleştirecek nitelikte ve öğretim yöntem ve tekniklerine uygun olması önem taşımaktadır.
4. Programın uygulanabilmesi için Yiyecek ve İçecek Hizmetleri alanı standart donanımları sağlanmalıdır.

BELGELENDİRME

Kurs programını başarı ile tamamlayanlara "Kurs Bitirme Belgesi", not döküm çizelgesi ve talep edenlere Europass Sertifika Eki verilir. Kursu tamamlamadan ayrılanlar ile bütün modülleri başaramayanlara, başardıkları modülleri gösteren not döküm çizelgesi verilir.