



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



## **CULINART:** Mutfak Sanatlarında Ortak Yeterlilik ve Sürekli Eğitim için Pilot Yollar Tasarlama

*2018-1739/001-001 sayılı hibe sözleşmesi*

# ORTAK MESLEKİ YETERLİLİĞİ

## "ŞEF"

## MÜFREDAT

Proje Referansı No. 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ

**Culinart: Mutfak Sanatlarında Ortak Yeterlilik ve Sürekli Eğitim için Pilot Yollar Tasarlama**  
Avrupa Birliği Erasmus+ programı tarafından ortaklaşa finanse edilmektedir.

Bu yayının üretimine yönelik Avrupa Komisyonu desteği, yalnızca yazarların görüşlerini yansıtan içeriklerin onaylanması anlamına gelmez ve Komisyon, burada yer alan bilgilerin kullanımından sorumlu tutulamaz.



## I. GİRİŞ

Sunulan belge, Bulgaristan, İspanya, İtalya, Fransa, Portekiz ve Türkiye'den 9 kuruluştan oluşan uluslararası bir konsorsiyum tarafından uygulanan ve Avrupa Birliği Erasmus+ programı tarafından ortaklaşa finanse edilen "CULINART: Devam Eden Eğitim için Mutfak Sanatları ve Pilot Yollarda Ortak Veterinerlik Yeterliliği Tasarımı" projesi çerçevesinde geliştirilmiştir.

"Şef" için ortak Mesleki Yeterlilik müfredatı CULINART projesi kapsamında geliştirilen ortak Mesleki yeterliliğinin bir parçasıdır ve CULINART ortaklığı tarafından belirlenen Öğrenme Kazanımları (LOs) ve Öğrenme Kazanımları Birimlerine (UFO' lar) dayanmaktadır.

### Müfredatın amacı

Ortak müfredatın amacı, beklenen öğrenme kazanımlarını (Şef için ayrıntılı yeterlilik profilinde tanımlanan) eğitim modüllerine dönüştürmek ve böylece eğitimin düzenlenmesine yönelik pratik bir çerçeve ve kılavuz vermektir.

Müfredat, kursiyerlerin teori ve pratiği birleştiren, belirli bir mesleği gerçekleştirmelerine izin veren, aynı zamanda ilerleme ve eğitim ve öğretime dönme, becerilerini geliştirebilme ve tamamlayabilme fırsatı veren bir beceri karışımı elde etmelerini sağlayacak şekilde geliştirilmiştir. Müfredatı öğrencilerin uluslararası hareketliliğine uyarlayan modüler yapıya vurgu yapılır.

## II. MÜFREDATIN YAPISI VE İÇERİĞİ

Müfredat, egzersiz mesleği için anahtar olduğu belirlenen temel Öğrenme Kazanımları Birimlerini (UFO'lar) takip eden eğitim modüllerinde geliştirilmiştir Şef ve işletme için en çok ihtiyaç duyulan. Sunulan yapı ile her modül belirli öğrenme kazanımları oluşturur ve böylece öğrencilerin farklı kuruluşlarda veya ülkelerde farklı eğitim birimlerini incelemelerini sağlar ve kurstan edinilen öğrenme kazanımlarının proje ortağı kurumlar tarafından doğrulanacağını sağlar.



## KALİTE UNVANI: "ŞEF"

### Kısa açıklama:

Şefler, eşsiz bir gastronomik deneyim sunmak için yaratıcılık ve yenilik yeteneğine sahip mutfak profesyonelleridir. Mutfağı ve personeli, yiyeceklerin satın alma, depolama, hazırlama, pişirme ve servisini denetlemek için yönetirler.

### **Meslek profili<sup>1</sup>:**

*Şefler menüler tasarlar, yemekler oluşturur ve otellerde, restoranlarda ve diğer yemek yerlerinde, gemilerde, yolcu trenlerinde ve özel evlerde yemeklerin planlanması, düzenlenmesi, hazırlanması ve pişirilmelerini denetler.*

## MESLEĞİN TANIMI

Şef'in mesleğinin ayrıntılı bir tanımı, ana faaliyetler ve görevler, çalışma ortamı, gereksinimler vb. Küçük yemekhanede, şef mutfaktaki tüm faaliyetleri destek personelini kullanarak gerçekleştirir, çünkü büyük restoranda, yüksek sınıf catering işletmelerinde veya özel bir restoranda, Şef, iş pozisyonuna bağlı olarak farklı görev ve roller gerçekleştirebilir (örneğin: şef-de-partie, sous chef, chef de cuisine, birkaç restoran işleten yönetici şef, vb.). Pozisyonlar Şefin yetkinliklerine ve deneyimine göre değişir ve normalde çalışanın geçmişine dayanır ve iş için gerekli beceri ve yetkinlikleri gösterir.

Bununla birlikte, ortak müfredat, Şefin tüm çalışma alanlarında bilgi, beceri ve yetkinlik sağlar ve modüler yapı, oyunculuk aşçılarına veya şeflere bile nitelikleri elde etmek veya önceki deneyimlerini tamamlamak için seçilen birimleri / modülleri öğrenme fırsatı verir.

## ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Bir şef, özel ve kamu işletmelerinin, restoranların, gemilerin, trenlerin ve yatların konaklama bölümlerinin mutfakları da dahil olmak üzere yiyeceklerin hazırlandığı yerlerde çalışır.

Şefler bu ortamlarda uzun saatler yapar ve hafta sonları, tatillerde veya özel günlerde / genellikle vardiya olarak - dinamik mod / her zaman fazla mesai olasılığı vardır.

Şefler normatif gereksinimlere göre özel üniforma ve koruyucu çalışma kıyafetleri, özel ayakkabılar, eldivenler vb.

Şefler, restoran/otel yönetimi temsilcileri, mutfak personeli ve diğer ilgili personelden oluşan ekipler halinde çalışır.

Çeşitli mekanik, termal yüksek sıcaklık ve otomatik mutfak ekipmanları, elektrikli ve/veya gaz aletleri, keskin aletler dahil pişirme envanteri, güçlü temizlik kimyasal maddeleri ile çalışın, bu nedenle işle ilgili yaralanma ve iş kazaları (yanıklar, kesikler vb.) riski vardır.

Şefler son derece dinamik bir ortamda çalışırlar, genellikle çok stresli ve çatışma durumları yönetimleri ve çözmeleri için beceriler gerektirir.

<sup>1</sup> <http://data.europa.eu/esco/isco/C3434>



Genellikle şefler de dahil olmak üzere tüm mutfak personeli için özel sağlık muayenesi ve sertifikasyonu gereklidir, düzenli olarak önleyici tıbbi muayenelere gitmeleri ve sağlık durumu için geçerli bir sertifikaya sahip olmaları gerekir.

Buna ek olarak, bu mesleğin takibi için gerekli **kişilerarası beceriler** şunlardır: güçlü takım çalışması becerileri ve işbirliği tutumu, disiplin, hassasiyet, sorumluluk, organizasyon becerileri, tarifleri hatırlama, saklama ve çoğaltma yeteneği, el becerisi, çeviklik, tat ve koku duyusu, belirli son tarihlerde iş planlama ve yürütme yeteneği. Şefin gıda ve beslenmeye ilgi etmesi ve yaratıcı bir tutum sergilemesi önemlidir. Mutfak geleneklerini bilmeli ve yeni trendlerle güncel kalmalıdır.

## EĞİTİM MODÜLLERİNİ TANIMLAMA

Bu, "Chef" in mesleği için ayrıntılı yeterlilik profilinde önceden tanımlanmış öğrenme kazanımlarının(LO'lar) temellerine göre yapılır - L O'lar eğitim modüllerinin bileşimi için bir temel görevi gören birimlerde (UFO' lar) gruplanır. Sırasıyla (öğretme ve öğrenme) modüllerinin adları, tanımlanan temel öğrenme kazanım birimleri ile hizalanır.

## MÜFREDAT YAPISI

Müfredat, tanımlanan çekirdek UFO'lardan çıkarılan 9 eğitim modülünde yapılandırılmıştır. Ortak ülkelerde VETERİNER çerçevesi vemevzuatı kapsamında zorunlu olan veya işletme tarafından talep edildiği anlaşılan ek ve/veya isteğe bağlı eğitim modülleri ile desteklenebilir. Müfredat içindeki her modül, tüm VETERİNERLİK yeterliliği içinde aşağıdaki gibi belirli bir göreceli ağırlığa sahiptir:

Modül kodu	Modül başlığı	Modülün müfredat içindeki göreceli ağırlığı (%)
1	Sağlık ve Güvenlik, Hijyen ve Çevre Koruma	5
2	Mutfak İşletmeciliği, Turizm ve Girişimcilik	10
3	Mutfak Personel Yönetimi ve Yönetimi	17,5
4	Mutfak İşletmesinde Finansal ve Kaynak Yönetimi ve Defter Tutma	15
5	Mutfak Üretim Yönetimi ve Kalite Güvencesi	15
6	Menü Araştırma ve Geliştirme. Mutfakta Yaratıcılık ve İnovasyon	15
7	Mutfak İşletmelerinde Bilgi ve İletişim Teknolojileri	7,5
8	İletişim ve Yabancı Diller	10
9	Misafir İlişkileri ve Müşteri Hizmetleri	5
<b>TOPLAM</b>		<b>100%</b>



Aşağıdaki tablolarda müfredat yapısı, WBL ve e-öğrenme formlarına özel bir vurgu yaparak modül dağılımı başına modül iş yükü (saat olarak), ana konular tahmini iş yükü ve öğrenme ve ting delivery methods açısından eğitim programının bir dağılımı olarak sunulmaktadır.

Ayrıca, her eğitim modülü içeriği modül tanımlayıcıları tabloları aracılığıyla ayrıntılı olarak açıklanmaktadır. Modülün amaçlarını/ hedeflerini, hedeflenen LO'ları, değerlendirmeyi özetleyen



### Müfredat Yapısı (eğitim programı dağılımı):

Modül kodu ve başlığı	Modül toplam iş yükü (saat)	Modülün müfredat içindeki göreceli ağırlığı (%)	ECVET noktaları	Ders	Seminerler/ alıştırılmalar	Kendi kendine çalışma faaliyetleri	Eğitim uygulaması (VET ERINE R kurumunda)	WBL (şirket içinde)	E-öğrenme	Değerlendirme	Ana konular başlığı	Konu iş yükü (saat)
1 Sağlık ve Güvenlik, Hijyen ve Çevre Koruma	65	5%	3.25	41	10	4	6	0	4	2	1.1 İş yerinde sağlık ve güvenlik (belirli ülke yönetmeliğine göre)	6
											2.1 Gıda mevzuatı ve uygulamaları	7
											2.2 Mutfak hijyeni ve güvenliği	10
											3.1 Sürdürülebilirlik ve kaynak verimliliği ilkeleri	6
											3.2 Kurumsal Sosyal Sorumluluk	2
											3.3 Kaynakların verimli kullanımına yönelik mutfak yenilikleri ve eğilimleri	6
											4.1 Gıda ürünleri ve gıda zinciri yönetimi	10
											4.2 Atık yönetimi	8
											5.1 Çevre ilkeleri ve uygulamaları	6
											5.2 Eko etiketler ve uygulamalar	4



2	<b>Mutfak İşletmeciliği, Turizm ve Girişimcilik</b>	<b>130</b>	10%	6.50	48	24	24	12	6	16	11	1.1 Turizm ve konaklama mevzuatı	12
												1.2 Ekonomi	12
												1.3 Şirket yönetiminin temelleri	14
												2.1 Girişimcilik	10
												2.2 İş planlaması	16
												2.3 Mutfak İş Ortamı	12
												3.1 Yönetim	16
												3.2 Pazarlama	14
												4.1 Kültürel bir fenomen olarak gastronomi	12
												4.2 Gıdanın duyuşal özellikleri	12
												3	<b>Mutfak Personel Yönetimi ve Yönetimi</b>
1.2 İİK yönetimi	24												
2.1 Personel yönetimi ve yönetimi	36												
2.2 Mutfak işinde İİK işlemleri ve prosedürleri	54												
3.1 Ekip Çalışması	24												
3.2 Liderlik	24												
4.1 Eğitim döngüsü	24												
4.2 Mutfakta eğitim türleri	18												
4	<b>Finansal ve Kaynak Yönetimi ve Defter Tutma</b>	<b>195</b>	15%	9.75	36	24	29	60	30	16	4	1.1 Gıda maliyeti	20
												1.2 Kar ve zarar - kavram, ilkeler	12
												2.1 Bütçe planlaması	24
												2.2 Bütçe uygulaması	24



												3.1 Kitap tutma	35
												3.2 Aşçılık işinde muhasebe ve finans	36
												4.1 Tedarik ve teslimat sistemleri	20
												4.2 Envanter yönetimi	24
5	<b>Mutfak Üretim Yönetimi ve Kalite Güvencesi</b>	<b>195</b>	15%	9.75	39	36	10	62	40	8	4	1.1 Pişirme teknikleri	40
												1.2 Mutfak süreçleri yönetimi - konsept, ilkeler	20
												2.1 Mutfak üretim kalite kontrolü	10
												2.2 İç kalite standartları	10
												3.1 Dünya mutfakları	30
												3.2 Dünya mutfaklarının benzersiz ve yaygın pişirme teknikleri	24
												4.1 Özel menüler ve diyetler	10
												4.2 Alerjiler ve Hoşgörüsüzlükler	6
												5.1 Yemek sunumlarının ve süslemelerinin tarihçesi ve gelişimi	8
												5.2 Plakada uyum	8
												6.1 Mutfak ekipmanları	11
												6.2 Bıçaklar ve diğer mutfak gereçleri	6
												7.1 Zaman yönetimi	6
												7.2 Verimli üretim	6
6	<b>Menü Araştırma</b>	<b>195</b>	15%	9.75	44	49	10	60	24	8	8	1.1 Araştırma ve geliştirme yöntemleri	11





	<b>ve Geliştirme. Mutfakta Yaratıcılık ve İnovasyon</b>											1.2 Tarif ve menü mühendisliği	40
												2.1 Gıda kimyası	40
												2.2 Yiyecek ve içecek eşleştirme	20
												3.1 Yaratıcılık	16
												3.2 Sanat ve izlenimler	16
												3.3 Yemek ve yemek pişirmedeki yenilikler ve trendler	16
												4.1 Gastronomi turizmi ve mutfak mirası	24
												4.2 Kültürler arası ve modern gastronomi	12
7	<b>Mutfak İşletmeleri nde Bilgi ve İletişim Teknolojile ri</b>	<b>97</b>	7.5%	4.85	18	36	0	19	12	12	4	1.1 Mutfak işinde BİT	12
												1.2 Dijital güvenlik	5
												2.1 ICT – temel bilgiler, avantajlar ve kullanım	14
												2.2 Operasyonel sistemler, ürünler ve ağlar	16
												3.1 Sosyal medya pazarlaması	12
												3.2 Çevrimiçi promosyon	10
												4.1 İİK yönetim yazılımı	16
												Mutfak işleri için HRM yazılımı ile 4.2 İİK operasyonları	12
8	<b>İletişim ve Yabancı Diller</b>	<b>130</b>	10%	6.50	40	48	6	18	18	0	6	1.1 İletişimin temelleri	18
												1.2 İletişim teknikleri	20
												2.1 Kişilerarası beceriler	12
												2.1 Meslek etiği	12



												3.1 Halka açık konuşma unsurları ve ilkeleri	6
												3.2 Konuşma/sunum hazırlama	6
												4.1 Yabancı dil	36
												4.2 Mutfak işlerinde profesyonel terminoloji	20
9	<b>Misafir İlişkileri ve Müşteri hizmetleri</b>	<b>65</b>	5%	3.25	19	14	0	20	12	0	3	1.1 Misafir ilişkileri	10
												1.2 Müşteri standartları	8
												2.1 Tablo belirleme standartları	5
												2.2 Tablo ayarı türleri	10
												3.1 Müşteri hizmetleri	8
												3.2 Müşterilerin davranışları	8
												4.1 Müşteri hizmetleri	9
												4.2 Profesyonel hizmet standartları	7
	<b>Toplam</b>	<b>1300</b>	<b>100%</b>	<b>65</b>	<b>333</b>	<b>305</b>	<b>123</b>	<b>297</b>	<b>162</b>	<b>80</b>	<b>45</b>		



### III. İÇERİKS'NİN AÇIKLAMASI

#### Modül Tanımlayıcısı

Modül başlığı	Modül Kodu	VETERİNERlik yeterliliğinin yüzdesi	AYT düzeyi
<b>SAĞLIK VE GÜVENLİK, HİJYEN VE ÇEVRE KORUMA</b>	<b>1</b>	<b>5%</b>	<b>5</b>
<b>Modül Sağlayıcısı</b>	<b>Çekirdek modül/ isteğe bağlı modül</b>	<b>Modül Türü</b>	
CULINART İTTİFAKI (referans için lütfen Çerçeve Anlaşması ve Mutabakat Zaptı'na bakın)	Göbek	Teori/Uygulama *modül hareketlilik için uygundur: EVET	
<b>Modül iş yükü</b>	<b>Önkoşullar (giriş gereksinimleri)</b>	<b>ECVET Değeri (varsa)</b>	
65 saat	Ortaöğretim	3.25 ECVET kredisi	
<b>Değerlendirme Yöntemleri</b>			
<b>Değerlendirme Yöntemleri ve Araçları</b>	<b>Süre/Uzunluk</b>	<b>Değerlendirmenin Ağırlıklandırması</b>	<b>Değerlendirmeleri ve değerlendirme kaynakları</b>
Yazılı test / çevrimiçi anket Örnek olay incelemesi ve sunum	1 saat 1 saat	60% 40%	Sınıf / çevrimiçi ortam Kişisel veya grup ödevi (örnekolay incelemesi/sunum)
<b>Modülün amaç(lar)/hedefleri</b>			
Gıda üreten bir kuruluşta sağlık-güvenlik, hijyen ve çevre koruma önlemleri uygulama sürecini kontrol etme yetkinliğini geliştirirken, yürürlükteki mevzuat ve prosedürleri takip ederek güvenli çalışma ortamının sağlanmasına yönelik faaliyetler tasarlar ve uygular.			
<b>Öğrenme Kazanımları (Amaçlanan Öğrenme Kazanımları)</b>			
<b>Modülün sonunda öğrenciler şunları yapabilecektir:</b>			
1. Gıda üretimi ile ilgili sağlık ve güvenlik önlemlerine, önlemlerine ve yönetmeliklerine uyun 2. Mutfaktaki hijyen ve sanitasyon süreçlerini kontrol edin			



3. Mutfakta sürdürülebilir uygulamaları tanıtın ve sürdürmektedir - yerel satın alma
4. Malzemelerin ve artıkların doğru kullanımını sağlamak için mutfaktaki geri dönüşümü yönetin
5. Çevre dostu uygulamalar öneren çevre koruma önlemlerini uygulayın

### Öğrenme ve Öğretme Teslim Yöntemleri

Ders	41 saat
Seminerler/ alıştırmalar	10 saat
Kendi kendine çalışma faaliyetleri	4 saat
Eğitim uygulaması (VETERİNER kurumunda)	6 saat
WBL (şirket içinde)	0 saat
e-öğrenme	4 saat

### Eğitim modülünün gösterge içeriği:

#### Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

1. Gıda üretimi ile ilgili sağlık ve güvenlik önlemlerine ve yönetmeliklerine uyun		Saat sayısı
<b>Bilgi:</b> 1. İş yerinde sağlık ve güvenlikle ilgili mevcut mevzuatın ortak ilkelerini ve uygulama yönlerini bilir 2. Mutfaktaki işçilerin sağlığı ve güvenliği için risk ve tehlikeleri bilir 3. Güvenlik ve risk algısı kültürünü bilir: kurallar ve davranış yöntemleri 4. Mutfaktaki güvenlik yönetim sistemini bilir	<b>Ana konu:</b> 1.1 İş yerinde sağlık ve güvenlik (belirli ülke yönetmeliğine göre)  <b>Önerilen alt konular:</b> 1) İş sağlığı ve güvenliği için temel hüküm ve düzenlemeler. İş sağlığı ve güvenliği için gereklilikler ve kurallar. 2) Risk kavramları - hasar, önleme, koruma, kurumsal önleme organizasyonu, çalışma ortamları. İş kazaları - mutfaktaki kaza riskleri; mekanik ve elektriksel riskler; biyolojik ve kimyasal riskler; fiziksel riskler, gürültü, mikro iklimlendirme ve aydınlatma 3) Çalışma ortamı ile ilgili temel ilk yardım. 4) Acil durum prosedürleri - doğal afetler, kazalar, yangınlar için önlemler ve eylem planı. 5) İşyerinde sağlık ve güvenlik için plan /strateji geliştirilmesi	<b>6</b>
<b>Beceri:</b> 1. İşyerinde sağlık ve güvenliğin korunmasına ilişkin yükümlülükler uygun olarak işverenle işbirliği yapabilen 2. İş ekipmanlarını ve makinelerini, toksik maddeleri, taşıma araçlarını ve güvenlik cihazlarını düzgün bir şekilde kullanabilir 3. İşverenin koruma talimatlarına saygı duyabilir ve paylaşabilir		



<p>4. Ciddi ve yakın tehlike durumlarını ortadan kaldırmak veya azaltmak için çalışan herhangi bir tehlikeli koşulu derhal işverene bildirebilme</p>	<p>6) Özel iş kıyafetleri ve kişisel koruyucu ekipmanlar</p>	
<p><b>Ehliyet:</b></p> <p>1. Şirketteki güvenlik, çalışma yöntemlerine saygı, önleme ve güvenlik kurallarının gözlemlenmesi konusunda kontrole sahip olabilir. Kuruluş içinde aktif bir role sahiptir ve sürekli olarak kendisinin ve şirketin tüm çalışanlarının sağlığını ve güvenliğini korumak için çalışır.</p> <p>2. Alınan direktiflerin uygulanmasının koordinasyonu ve denetlenme, işçiler tarafından doğru yürütmenin kontrol altına alınması ve işlevsel bir inisiyatif gücünün kullanılmasından sorumludur.</p>		
<p><b>2. Mutfaktaki hijyen ve sanitasyon süreçlerinin kontrol edilmesi</b></p>		<p>Saat sayısı</p>
<p><b>Bilgi:</b></p> <p>1. Mikroorganizmaların gelişmesine neden olan faktörleri ve gıda korumanın ana tekniklerini bilir</p> <p>2. Kişisel hijyen, ekipman ve çalışma ortamları ile ilgili yasal ve düzenleyici referansları bilir</p> <p>3. Temizleme ve sterilize etme prosedürlerini bilir</p> <p>4. Gıda yönetimi ile ilgili yasal ve düzenleyici referansları bilir</p> <p>5. Gıda elleçleme ve depolama için modern teknolojileri ve ilgili kalite standartlarını bilir</p>	<p><b>Ana konu:</b></p> <p>2.1 Gıda mevzuatı ve uygulamaları</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <p>1) Gıda güvenliğine ilişkin düzenlemeler (Avrupa ve ulusal) (örneğin, Avrupa Parlamentosu ve Konseyi'nin 178/2002 sayılı Yönetmeliği (AK); "Hijyen paketi" (Yönetmelik (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004, (EC) No 854/2004); Yönetmelik (EC) No 882/2004; Yönetmelik (EC) No 2073/2005, vb.)</p> <p>2) HACCP (Tehlike Analizi Kritik Noktası) sistem ilkeleri ve adımları</p> <p>3) Gıda güvenliği ile ilgili muhasebe</p> <p>4) Özel risk kontrol önlemleri</p>	<p><b>7</b></p>
<p><b>Beceri:</b></p> <p>1. Hammaddeleri kontrol edebilir ve saklayabilir</p> <p>2. HACCP Gıda Güvenliği El Kitabı'nın kendi kendini izleme prosedürlerini uygulayabilir.</p> <p>3. Mutfak ekipmanlarının durumunu ve bakımını kontrol edebilir</p>		



<p>4. Kişisel hijyene, yerlerin hijyenine, ekipmanın ve işletme ekipmanına dikkat edebilir</p> <p>5. Çalışma alanlarının ve ekipmanlarının temizlenmesi ve sterilize edilmesi için prosedürler uygulayabilir</p>	<p><b>Ana konu:</b> 2.2 Mutfak hijyeni ve güvenliği</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Gıda güvenliğinin temel ilkeleri</li><li>2) Gıda elleçleme ve güvenlik prosedürleri</li><li>3) Kimyasalların ve tehlikeli maddelerin işlenmesi</li><li>4) Ürünlerin korunması ve etiketlenmesi</li><li>5) Gıda ürünlerinin depolanmasında iyi uygulamalar</li><li>6) Kişisel ve personel hijyeni</li><li>7) Sterilize Etme</li><li>8) Gıda Hastalıkları</li></ol>	<p><b>10</b></p>
<p><b>Ehliyet:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Tedarik akışlarının yönetimi, ihtiyaçlara göre, hammaddelerin depolanması ve korunması yöntemlerinin oluşturulmasından sorumludur.</li><li>2. Hammaddeleri, verilen zamana uygun olarak ve alınan çalışma planına dayanarak, gıdaların seçilmesi, temizlenmesi ve işlenmesi ve gerektiğinde aynı şekilde korunması için</li><li>3. Gıda ürünlerinin güvenliği için otosansürün prosedürlerinin uygulanması, alınan endikasyonlara göre yerlerin ve işletme malzemesinin ambalaj ve sanitasyon ekipmanlarının bakım işlemlerinin uygulanmasından sorumludur.</li><li>4. Taze veya pişmiş ürünlerin korunması için soğuk zincirin bakımını yapabilir</li></ol>		
<p><b>3. Mutfakta sürdürülebilir uygulamaların tanıtılması ve sürdürülmesi</b></p>		<p><i>Saat sayısı</i></p>
<p><b>Bilgi:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Gıda ürünlerinin üretim ve satış sistemlerini bilir: kısa zincirin avantajları</li><li>2. Mevsimlik ürünlerin özelliklerini bilir</li><li>3. Biyoçeşitliliğin değerini bilir</li><li>4. Sürdürülebilir ekimi bilir (organik, biyodinamik, permakültür, adil ticaret tarımı)</li><li>5. Şirketlerde kurumsal Sosyal Sorumluluk Yönetimini (KSS) bilir</li></ol>	<p><b>Ana konu:</b> 3.1 Sürdürülebilirlik ve kaynak verimliliği ilkeleri</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Tanım ve geçiş</li><li>2) Gıda Kaynak Kullanımı</li><li>3) Sürdürülebilirlik uygulamaları</li><li>4) Çevre koruma ilkeleri</li><li>5) 3 R'ler- Azaltın, Yeniden Kullanın ve Geri Dönüştürün</li><li>6) GDO'suz ürünler</li></ol>	<p><b>6</b></p>
<p><b>Beceri:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sürdürülebilir ürünlere dayalı menülere öncelik vererek diyet stillerini ve müşteri ihtiyaçlarını belirleyebilme</li></ol>	<p><b>Ana konu:</b></p>	



<p>2. Mevsimsel ürünleri ve sürdürülebilir mahsulleri agronomik, organoleptik ve morfolojik özelliklerine göre bir araya getirebilir</p> <p>3. KSS yönetimi konusunda piyasadaki gelen eğilimleri ve sinyalleri belirleyebilme</p>	<p>3.2 Kurumsal Sosyal Sorumluluk</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) KSS'nin tanımı</li><li>2) Üçlü Alt Çizgi Teorisi</li></ol>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Ehliyet:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sadece ürünlerin içsel değerini değil, aynı zamanda sosyal ve çevresel sürdürülebilirliğin değerini de iletebilen tariflerin tasarımından ve geliştirilmesinden sorumludur.</li><li>2. Mutfak tasarımı ve üretiminde değişim ve inovasyonun kolaylaştırılmasından, uyarılmasından ve eşiklenmesinden sorumludur, aynı zamanda daha genel olarak toplumda ve ülkede</li><li>3. Avangart eğilimlerin beklentisinden, fenomenlere ilişkin sinyallerin tanınmasından, sürdürülebilirlik değerlerinin işletmeye yönlendirilmesinden sorumludur.</li><li>4. Bölgenin ürünleri ve özellikleri hakkında bilgi yaymak için, kullanılan hammaddelerin yetiştirildiği ve üretildiği yerlerin hikaye anlatımını yönetmek, tasarım mantığına ve daha önce hazırlanan yönergelerle dayanarak tanıtım etkinliklerinin düzenlenmesinden sorumludur.</li></ol>	<p><b>Ana konu:</b></p> <p>3.3 Kaynakların verimli kullanımına yönelik mutfak yenilikleri ve eğilimleri</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Yerel satın alma</li><li>2) Dairesel mutfak süreci</li><li>3) Organik tarım</li><li>4) Kompostlama ve hammadde planlaması</li><li>5) Geri dönüştürülmüş sarf malzemeleri</li><li>6) Gıda bağıışı</li><li>7) Karbon nötr mutfaklar</li></ol>	<p><b>6</b></p>
<p><b>4. Mutfaktaki geri dönüşümün yönetilmesi, malzemelerin ve artıkların doğru kullanımını sağlamak</b></p>		
<p><b>Bilgi:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Gıda ürünlerinin yaşam döngüsünü bilir</li><li>2. Mutfaktaki atık kavramını ve uygun yönetimi bilir</li><li>3. Mutfaktaki atıkların hijyenini ve güvenliğini bilir</li><li>4. Dairesel mutfağı bilir</li><li>5. Dairesel pişirme tariflerini bilir</li></ol>	<p><b>Ana konu:</b></p> <p>4.1 Gıda ürünleri ve gıda zinciri yönetimi</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Gıda Hizmeti sektöründe yaşam döngüsüne dayalı yaklaşım</li><li>2) Gıda tedarik zinciri</li></ol>	<p><i>Saat sayısı</i></p> <p><b>10</b></p>
<p><b>Beceri:</b></p>		



<p>1. Dairesel mutfakta maliyetleri ve maliyetlerin geri kazanımını değerlendirebilme</p> <p>2. Mutfakta oluşan atık miktarını azaltabilir</p> <p>3. Mutfak atıklarını kullanarak "yenilikçi" tarifler geliştirebilir</p> <p><b>Ehliyet:</b></p> <p>1. Üretim, tüketim ve yeniden kullanım içeren bir "kapalı döngü" olarak üretimin döngüselliğini dikkate alarak menülerin tasarımından ve tariflerin gerçekleştirilmesinden sorumludur.</p> <p>2. Mutfaktaki atıkların değerlendirilmesi için yeni iş modellerinin tasarlanması ve oluşturulmasından sorumludur.</p> <p>3. Süreçlerin sürdürülebilir bir şekilde yönetilmesi için, üretim döngüsüne müdahaleler uygulayarak gastronomik seçimlerin uyarlanması ve kişiselleştirilmesinden sorumludur.</p> <p>4. Yaşam döngüsü düşünme yaklaşımını kullanarak ürün / çanak tasarımından sorumludur</p>	<p>3) Çevre dostu gıda işleme</p> <p>4) Çeşitlilik ve mevsimsellik</p> <p><b>Ana konu:</b></p> <p>4.2 Atık yönetimi</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <p>1) Mutfak İşletmesinde İsrافی Önleme ve Yönetimi</p> <p>2) Mutfak İşletmesinde Geri Dönüşüm</p> <p>3) Atık alternatifleri - susuz bırakma, fermente etme, koruma vb.</p>	<p><b>8</b></p>
<p><b>5. Çevre dostu uygulamalar öneren çevre koruma önlemlerinin uygulanması</b></p>		<p><i>Saat sayısı</i></p>
<p><b>Bilgi:</b></p> <p>1. Mevcut çevre mevzuatının ortak ilkelerini ve uygulama yönlerini bilir</p> <p>2. Ekolojik yaklaşımı ve çevresel sürdürülebilirliği bilir</p> <p>3. Mutfak atıklarının doğru yönetimini bilir</p> <p>4. Mutfak ortamındaki kirleticilerin analizini bilir</p> <p>5. Çevre yönetiminin gönüllü sistemlerini bilir (EMAS ve ISO 14000)</p> <p>6. Ekolojik etiketleri bilir: çevre ve enerji etiketleri</p> <p><b>Beceri:</b></p> <p>1. "Ortak" bir sorumluluğun değerini ve anlamını çevre eylem stratejisine aktarabilir</p>	<p><b>Ana konu:</b></p> <p>5.1 Çevre ilkeleri ve uygulamaları</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <p>1) Çevre mevzuatı</p> <p>2) Tarım ve turizm endüstrilerinin iklim etkileri</p> <p>3) Çalışma sürecinde çevre kirliliği kaynakları</p> <p>4) Enerji tasarruflu cihazlar; azaltılmış enerji tüketimi</p> <p><b>Ana konu:</b></p> <p>5.2 Eko etiketler ve uygulamalar</p>	<p><b>6</b></p> <p><b>4</b></p>





<p>2. Analiz edilen durumla uyumlu olarak çevreyi ve ekosistemi korumak/sürdürmek için olası eylemleri planlayabiliyor</p> <p>3. Kritik değişkenleri tespit ederek ve beklenen kalite seviyelerini yeniden oluşturmak için önleyici tedbirler sağlayarak entegre çevre yönetim sistemini uygulayabilir</p> <p>4. Ekolojik gıda dışı ürünleri kullanabilir</p> <p>5. Mümkün olduğunca ambalajlamayı azaltabilir ve/veya yeniden kullanabilir</p> <p>6. Çevresel ve/veya enerji etiketine sahip mutfak ekipmanları ve mutfak eşyaları seçebilir</p>	<p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Sürdürülebilir menüler</li><li>2) Çevre dostu uygulamalar</li><li>3) Organik restoranlar/mutfaklar</li><li>4) Vegan mutfak</li><li>5) Adil ticaret mutfağı</li><li>6) Sürdürülebilirlik belgelendirme süreçleri</li></ol>	
<p><b>Ehliyet:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Çevresel sürdürülebilirlik politikalarının uygulanmasından sorumludur: enerji tasarrufu, su tasarrufu, organik, yerel ve adil ticaret gıda ürünlerine öncelik; ekolojik gıda dışı ürünlere öncelik</li><li>2. Kuruluşunuzun çevresel davranışının tanımlanmasından sorumludur</li><li>3. Çevre yönetim sisteminin uygulanmasından sorumludur</li><li>4. Müşterileri iyi çevre uygulamalarına dahil eden ortak çevresel sorumluluğun sosyalleştirilmesinden sorumludur</li></ol>		
<p><b>Öğretim tesisleri, ekipmanlar</b></p>		
<p>Sınıf (ders ve seminer sunumu için), bilgisayar ve (sunum) yazılımı (alıştırmalar ve testler için), İnternet (vaka çalışması araştırması, e-öğrenme bileşenleri ve kendi kendine çalışma için)</p>		
<p><i>Gerekli Okuma:</i></p> <p><a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178&amp;from=IT">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178&amp;from=IT</a></p> <p><a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&amp;from=it">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&amp;from=it</a></p> <p><a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20130906&amp;from=IT">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20130906&amp;from=IT</a></p>		



<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:f84003&from=IT>  
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0882&from=IT>  
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32005R2073&from=IT>  
[https://ec.europa.eu/environment/emas/index\\_en.htm](https://ec.europa.eu/environment/emas/index_en.htm)  
[https://ec.europa.eu/environment/ecolabel/index\\_en.htm](https://ec.europa.eu/environment/ecolabel/index_en.htm)  
[https://ec.europa.eu/environment/gpp/index\\_en.htm](https://ec.europa.eu/environment/gpp/index_en.htm)  
[https://ec.europa.eu/environment/circular-economy/index\\_en.htm](https://ec.europa.eu/environment/circular-economy/index_en.htm)  
[https://ec.europa.eu/environment/sustainable-development/index\\_en.htm](https://ec.europa.eu/environment/sustainable-development/index_en.htm)  
<https://www.fairtrade.net/>  
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32007R0834&from=IT>  
<http://www.fao.org/food-safety/en/>  
<http://www.fao.org/sustainability/en/>  
[https://ec.europa.eu/commission/sites/beta-political/files/rp\\_sustainable\\_europe\\_30-01\\_en\\_web.pdf](https://ec.europa.eu/commission/sites/beta-political/files/rp_sustainable_europe_30-01_en_web.pdf)  
*Sürdürülebilir Diyetler: Sağlıklı İnsanlar ve Sağlıklı Bir Gezegen İçin Gıda*  
<https://www.nap.edu/read/18578/chapter/1#xiii>  
*Mevsimsel Gıdalar: Halk Sağlığı İçin Yeni Bir Menü*  
[https://noharm-uscanada.org/sites/default/files/documents-files/896/Seasonal\\_Foods.pdf](https://noharm-uscanada.org/sites/default/files/documents-files/896/Seasonal_Foods.pdf)  
<https://osha.europa.eu/en/publications>  
<https://osha.europa.eu/it/publications/reports/management-of-occupational-safety-and-health-analysis-of-data-from-the-esener>  
  
*Önerilen Okuma:*  
<https://www.barillacfn.com/en/publications/>



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



<https://www.expo2020dubai.com>



Modül başlığı		Modül Kodu	VETERİNERlik yeterliliğinin yüzdesi	AYT düzeyi
<b>Mutfak İşletmeciliği, Turizm ve Girişimcilik</b>		<b>2</b>	<b>10%</b>	<b>5</b>
<b>Modül Sağlayıcısı</b>		<b>Çekirdek modül/ isteğe bağlı modül</b>		<b>Modül Türü</b>
CULINART İTİFAKI (referans için lütfen Çerçeve Anlaşması ve Mutabakat Zaptı'na bakın)		Göbek		Teori/Uygulama/WBL *modül hareketlilik için uygundur: EVET
<b>Modül iş yükü</b>		<b>Önkoşullar (giriş gereksinimleri)</b>		<b>ECVET Değeri (varsa)</b>
130 saat		Ortaöğretim		6.5 ECVET kredisi
<b>Değerlendirme Yöntemleri</b>				
<b>Değerlendirme Yöntemleri ve Araçları</b>		<b>Süre/Uzunluk</b>	<b>Değerlendirmenin Ağırlıklandırması</b>	<b>Değerlendirme koşulları ve kaynakları</b>
Yazılı test		1 saat	20%	Sınıf,bilgisayar, sunum ekipmanları, Eğitim mutfağı ve pişirme ekipmanları (pratik ödev için)
Doğrudan gözlem ve sınıfa katılım		Şu anda	20%	
Pratik ödev (kültürel bir yemeğin hazırlanması ve sunumu)		2 saat	20%	
İş planının hazırlanması ve sözlü sunum (bireysel / grup ödevi)		8 saat	40%	
<b>Modülün amaç(lar)/hedefleri</b>				
Mevzuat gerekliliklerine göre, ilk fikirden erken büyüme yoluyla bir gıda ürünü, restoran/gıda perakende işletmeleri ve diğer çeşitli gıda ile ilgili çabalar geliştirmek için mezun yetkinliğini geliştirmek. Modül, konsept geliştirme, markalaşma ve operasyonlar da dahil olmak üzere restoran ve perakende gıda işletmeleri hakkında derinlemesine tartışmayı içerir. Modül ayrıca gastronominin kültür ve küreselleşme üzerindeki önemini ve gıda endüstrisi üzerindeki etkisini de kapsamaktadır.				
<b>Öğrenme Kazanımları (Amaçlanan Öğrenme Kazanımları)</b>				
<b>Modülün sonunda öğrenciler şunları yapabilecektir:</b>				
1. Turizm sektörü, konaklama ve mutfak iş ile ilgili mevzuatın uygulanmasını kontrol etmek				



2. Restoran sektöründe girişimcilik temellerini ve iş planlama ilkelerini, alanında yeni iş girişimleri ve optimizasyonları önermek lehine uygulayın
3. Müşteri memnuniyetine yönelik ekonomik, pazarlama ve satış ilkelerini uygulamak
4. Kültürel bir fenomen olarak gastronominin özelliklerini ve anlamını keşfeder ve sömürür

### Öğrenme ve Öğretme Teslim Yöntemleri

Ders	48 saat
Seminerler/ alıştırmalar	24 saat
Kendi kendine çalışma faaliyetleri	24 saat
Eğitim uygulaması (VETERINER kurumunda)	12 saat
WBL (şirket içinde)	6 saat
e-öğrenme	16 saat

### Eğitim modülünün gösterge içeriği:

#### Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

1. Turizm sektörü, konaklama ve mutfak iş ile ilgili mevzuatın uygulanmasının kontrol altına		Saat sayısı
<b>Bilgi:</b> 1. Mutfak işinin özelliklerini bilir 2. Turizm, konaklama ve mutfak iş sektörüne uygulanan ulusal ve uluslararası hukuku bilir.	<b>Ana konu:</b> 1.1 Turizm ve konaklama mevzuatı  <b>Önerilen alt konular:</b> 1) Avrupa, ulusal ve uluslararası bağlam 2) İş Dünyası ile Siyasi ve Hukuki Çevre arasındaki ilişki 3) Tüketici ve istihdamın korunması 4) Ulusal/uluslararası regülasyonları ve eylemleri 5) Engelli ayrımcılığı	<b>12</b>
<b>Beceri:</b> 1. Mutfak işletmesinin özelliklerini rekabet ve eğilimler açısından yorumlayabilme 2. Her çalışma sektöründe uluslararası ve ulusal mevzuat uygulayabilir	<b>Ana konu:</b> 1.2 Ekonomi  <b>Önerilen alt konular:</b> 1) Piyasa ekonomisinin genel teorisi 2) Temel ekonomik kavramlar 3) İşletmedeki başlıca ekonomik kuruluşlar	<b>12</b>
<b>Ehliyet:</b> 1. Her bağlamı ve sektörü özerk ve sorumlu bir şekilde uygulamak ve uyum sağlamak için mevzuatın yönetiminden ve denetiminden sorumludur.		



	<p>4) Büyük ekonomik sorunlar - kıtlık, kaynaklar, seçim</p> <p><b>Ana konu:</b> 1.3 Şirket yönetiminin temelleri</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Restoran işinde iş girişimlerini yönetme</li><li>2) Rekabet</li><li>3) İşler, iş tanımları, performans değerlendirme</li><li>4) Reklamcılık ve trendler</li><li>5) Nakit akışını izleme</li><li>6) Satışları genişletme</li><li>7) Maliyetleri düşürme</li></ol>	<b>14</b>
<b>2. Restoran endüstrisindeki girişimcilik temellerini ve iş planlama ilkelerini, alanında yeni iş Girişimleri ve optimizasyonları önermek için uygular</b>		<i>Saat sayısı</i>
<p><b>Bilgi:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Catering, konaklama ve turizm sektörlerinde şirket ve işletmeler oluşturmak, yönetmek ve büyütmek için gelişmiş girişimcilik yönetimi uygulamalarını ve tekniklerini, liderlik ve kişisel gelişim dinamiklerini, araçlarını ve somut araçlarını bilir</li><li>2. Uluslararası bir ortamda iş fırsatlarını geliştiren bir ağ oluşturma ve deneyim paylaşımı ortamı oluşturma araçlarına aşinadır</li></ol>	<p><b>Ana konu:</b> 2.1 Girişimcilik</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Girişimciliğin özü</li><li>2) Girişimcilik becerileri türleri</li><li>3) Girişimci davranışın türleri ve özellikleri</li><li>4) Restoran girişimcisi için gereken adımlar ve beceriler</li></ol>	<b>10</b>
<p><b>Beceri:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kendi iş projenizi oluşturabilir</li><li>2. Kişisel hedefleri pazar fırsatlarıyla uyumlu yüksek etkili bir işletme tasarlayabilir</li><li>3. Girişimcilik yönetim modellerine ilişkin sistemik ve yenilikçi bir vizyon geliştirebilir</li></ol>	<p><b>Ana konu:</b> 2.2 İş planlaması</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) İş planlamasında temel kavramlar</li><li>2) İş planı geliştirme</li></ol>	<b>16</b>



<p>4. İç ve dış potansiyellere ve kısıtlamalara kesin bir stratejik tanı koyma</p> <p>5. Küreselleşen dünyada büyümeyi ve büyümeyi hedefleyen işletmenin stratejik yönetim ve operasyonel yönetim tekniklerini uygulayabilir</p> <p>6. İstenilen sonuçları elde etmek için yaratıcı çözümler bularak kutunun dışında düşünüp hareket edebilir</p>	<p>3) Pazar analizi</p> <p>4) Satış ve pazarlama planlaması</p> <p>5) Finansman planlaması</p> <p>6) Stratejik iş planlaması</p> <p><b>Ana konu:</b> 2.3 Mutfak İş Ortamı</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <p>1) Misyon, Amaç ve Hedefleri Anlama</p> <p>2) Mutfak İş Ortamındaki Değişikliklerin Değerlendirilmesi</p> <p>3) İş dünyası ve Sosyal Çevre arasındaki ilişki</p> <p>4) İşletmeler ve Teknolojik Çevre arasındaki ilişki</p> <p>5) Mutfak işlerinde rekabet gücü ve ortaklık</p>	<p><b>12</b></p>
<p><b>3. Müşteri memnuniyetine yönelik ekonomik, pazarlama ve satış ilkelerini uygular</b></p>		<p><i>Saat sayısı</i></p>
<p><b>Bilgi:</b></p> <p>1. Belirli pazarlama araçlarını ve ilkelerini bilir</p> <p>2. Satış psikolojisinin temellerini ve tüketici satın alma davranışını etkileyen faktörleri bilir</p> <p>3. Pazarlama araştırmalarının ana yöntemlerini bilir</p> <p>4. Pazarlama ve iletişim karışımını ve bileşenlerinin ilişkilerini bilir</p>	<p><b>Ana konu:</b> 3.1 Yönetim</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <p>1) Temel yönetim kavramları</p> <p>2) Yönetim unsurları – planlama, organize etme, personel, lider, kontrol etme</p> <p>3) Eğitim ve motivasyon</p> <p>4) Organizasyon kültürü</p> <p>5) İş modelleri ve uygulamaları</p>	<p><b>16</b></p>
<p><b>Beceri:</b></p> <p>1. Ulusal ve uluslararası en iyi uygulamaları yansıtan, her gün birimin işleyişini ve stratejik yönetimini denetleyebilen</p> <p>2. Bir şirketin farklı alanlarını (pazarlama, insanlar, süreçler, finans vb.) etkin ve verimli bir şekilde yönetebilir.</p> <p>3. Bir İş Planı geliştirebilir ve potansiyel ortaklara veya yatırımcılara sunma</p>	<p><b>Ana konu:</b> 3.2 Pazarlama</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p>	<p><b>14</b></p>



<p>4. Pazarlama ürünleri geliştirebilir, müşterilerle ilişkiler kurabilir ve müşteri saklama düzeylerini artırabilir</p> <p>5. Şirket hedefleri, öncelikleri ve değerleriyle uyumlu müşteri hizmetlerini planlamak, değerlendirmek ve iyileştirmek için önlemler geliştirebilir</p>	<p>1) Pazarlama süreci</p> <p>2) Pazarlama karışımı</p> <p>3) Müşteri davranışı</p> <p>4) Pazarlama kanalları</p> <p>5) Pazarlama teknikleri</p>	
<p><b>Ehliyet:</b></p> <p>1. İş modellerinin uygulanması, pazarlama tekniklerinin entegrasyonu ve kişilerarası ilişkilerin iş gelişimine yönetilmesi, girişimcilik, yönetim, operasyonel, stratejik pazarlama, planlama, bütçeleme ve finansal yönetim becerilerinin gösterilmesi</p>		
<b>4. Kültürel bir fenomen olarak gastronominin özelliklerini ve anlamını araştırır ve istismar eder</b>		<i>Saat sayısı</i>
<p><b>Bilgi:</b></p> <p>1. Bir ülkenin kültürünü, maddi ve önemsiz kaynaklarını bilir ve anlar</p> <p>2. Yeni tüketicinin özelliklerini, dünya turizminde motivasyonlarını ve eğilimlerini bilir;</p> <p>3. Her ülkenin kendine özgü özelliklerini ve kimliğini göz önünde bulundurarak farklılaştırılmış bir teklif oluşturma ihtiyacının farkındalığını geliştirir</p>	<p><b>Ana konu:</b></p> <p>4.1 Kültürel bir fenomen olarak gastronomi</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <p>1) Dünya çapında Eating kültürü</p> <p>2) Gastronomi ve şarap kültürü.</p> <p>3) Yerelliğin Uluslararasılaşması</p> <p>4) Gastronomide gıda sistemleri ve trends</p>	<b>12</b>
<p><b>Beceri:</b></p> <p>1. Her ülkenin kendine özgü özelliklerini ve kimliğini göz önünde bulundurarak farklılaştırılmış bir teklif oluşturma ihtiyacının farkındalığını geliştirebilir</p> <p>2. Farklı bağlam türlerinden mutfak ürünleri oluşturabilir ve geliştirebilir</p> <p>3. Gastronomi turizminin potansiyelleri olarak miras ve kültürü dikkate alarak farklı mutfak yaklaşımlarını keşfedebilir</p>	<p><b>Ana konu:</b></p> <p>4.2 Gıdanın duyu özellikleri</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <p>1) Yiyeceklerin görünümü, dokusu ve aroması</p> <p>2) Tastes ve kültürel tercihler</p> <p>3) Etnik grup ve gıda benzerlikleri</p> <p>4) Dünya mutfakları</p>	<b>12</b>





4. Gastronomik teklifi oluşturabilir, tasarlayabilir ve tüketicinin profiline uyarlayabilen		
<b>Ehliyet:</b> 1. Mutfak sanatlarının teknik, tarihi ve yenilikçi ustalıklarını uygulayın.		
<b>Öğretim tesisleri</b>		
Sınıf (dersler ve seminerler için), bilgisayar ve (sunum) yazılımı (alıştırmalar ve testler için), İnternet (iş planı ve sunum hazırlama,e-öğrenme bileşenleri ve kendi kendine çalışma)		
<b>Gerekli Okuma:</b> <i>CULINART ortaklığı tarafından sağlanır</i>		
<b>Önerilen Okuma:</b> <a href="https://www.entrepreneur.com/video">https://www.entrepreneur.com/video</a> - video makaleleri ve derslerin yer <a href="https://www.entrepreneur.com/video">https://www.entrepreneur.com/video</a> bölüm (EN'de) Ariely, D. (2008), <i>Tahmin Edilebilir Mantıksız: Kararlarımızı Şekillendiren Gizli Güçler</i> , Londra: Harper Collins. Amerika Aşçılık Enstitüsü. (2011) <i>Profesyonel Şef</i> (9. ed) Amerika: John Wiley&Sons Inc.-Eğitim Kitabı		



Modül başlığı	Modül Kodu	VETERINERlik yeterliliğinin yüzdesi	AYT düzeyi
<b>Mutfak Personel Yönetimi ve Yönetimi</b>	<b>3</b>	<b>17.5%</b>	<b>5</b>
<b>Modül Sağlayıcısı</b>	<b>Çekirdek modül/ isteğe bağlı modül</b>	<b>Modül Türü</b>	
CULINART İTİFAKI (referans için lütfen Çerçeve Anlaşması ve Mutabakat Zaptı'na bakın)	Göbek	Teori/Uygulama/WBL *modül hareketlilik için uygundur: EVET	
<b>Modül iş yükü</b>	<b>Önkoşullar (giriş gereksinimleri)</b>	<b>ECVET Değeri (varsa)</b>	
228 saat	Ortaöğretim	11.40 ECVET kredisi	
<b>Değerlendirme Yöntemleri</b>			
<b>Değerlendirme Yöntemleri ve Araçları</b>	<b>Süre/Uzunluk</b>	<b>Değerlendirmenin Ağırlıklandırması</b>	<b>Değerlendirme koşulları ve kaynakları</b>
Yazılı testler (modül sırasında en az 3)	3 saat	40%	Sınıf / çevrimiçi ortam
Pratik görevler (modül sırasında en az 3 örneğin iş programı geliştirme, iş tanımı hazırlama, iş görüşmesi simülasyon/rol yapma vb.)	3 saat	30%	Pratik görev atamaları
Olgu çalışması, yansıtıcı rapor, sunum ve tartışma	3 saat	40%	Kişisel veya grup ödevi (örnekolay incelemesi/sunum) Sunum ekipmanları, İnternet
<b>Modülün amaç(lar)/hedefleri</b>			
Üretim ve kalite için en yüksek standartları karşılayan mutfak ve restoran personelinin planlanması, düzenlenmesi, yönetilmesi ve denetlenmesi konusunda mezunların yetkinliğini geliştirmek. Modül ayrıca, mezunun etkili bir ekip oluşturması ve yönetmesi için gereken takım oluşturma ve liderlik becerilerinin yanı sıra personelin becerilerini geliştirmek ve onları kariyerin büyümesine yönlendirmek için yetkinlikler öğretmek için de geliştirir.			
<b>Öğrenme Kazanımları (Amaçlanan Öğrenme Kazanımları)</b>			
<b>Modülün sonunda öğrenciler şunları yapabilecektir:</b>			
1. Mutfak personelinin planlama ve düzenleme			
2. Yemek hizmeti üretim tesisinde personel yönetimi gerçekleştirme			



3. Leadership ve etkili ekip oluşturma ve career management gerçekleştirin		
4. Diğer kişileri eğitme (personel)		
<b>Öğrenme ve Öğretme Teslim Yöntemleri</b>		
Ders	48 saat	
Seminerler/ alıştırılmalar	64 saat	
Kendi kendine çalışma faaliyetleri	40 saat	
Eğitim uygulaması (VETERİNER kurumunda)	40 saat	
WBL (şirket içinde)	20 saat	
e-öğrenme	16 saat	
<b>Eğitim modülünün gösterge içeriği:</b>		
Amaçlanan Öğrenme Kazanımları		
<b>1. Mutfak personelinin planlanması ve düzenlenmesi</b>		<i>Saat sayısı</i>
<b>Bilgi:</b> 1. Ülke başına gerekli istihdam yasalarına ve prosedürlerine aşinadır. 2. Performans yönetimi ve disiplini ile ilgili gereklilikleri yasal açıdan anlar. 3. İK yönetim ilkeleri ve şirket yönergeleri/politikalarına uygun performans incelemelerinin gerekliliklerini bilir ve anlar	<b>Ana konu:</b> 1.1 İş kanunları ve prosedürleri  <b>Önerilen alt konular:</b> 1) Avrupa, ulusal ve uluslararası bağlam 2) İşgücü piyasası ve çevrimiçi çalışan araması 3) Adayla görüşme 4) Performans yönetimi 5) Gözden geçirilmeden çık	<b>24</b>
<b>Beceri:</b> 1. İş sektöründe referanslı iş mevzuatını uygulayabilir. 2. Çalışma programlarını planlayabilir, geliştirebilir ve kontroledebilir. 3. Mutfaktaki personeli organize edebilir ve koordine edebilir. 4. Mülakat, işe alma, işten çıkarma için etkinlikler düzenleyebilir ve yürütebilmektedir.	<b>Ana konu:</b> 1.2 İK yönetimi  <b>Önerilen alt konular:</b> 1) İK yönetiminin temelleri 2) İK yönetimi ilkeleri 3) İK yönetim yöntemleri ve araçları	<b>24</b>
<b>Ehliyet:</b>		



1. Üretim hedefleri ve üretilen gıdaların kalitesi açısından standartların karşılanması sağlamak amacıyla kuruluşun günlük/haftalık operasyonel ihtiyaçları için gerekli personeli otonom olarak planlamak, yapılandırmak, düzenlemek ve denetlemek.		
<b>2. Bir yemek servisi üretim tesisinde personel yönetimi gerçekleştirin</b>		<i>Saat sayısı</i>
<b>Bilgi:</b> 1. İş pozisyonlarının ve mutfaktaki her bölüme özgü tüm gereksinimlerin nasıl düzgün bir şekilde tanımlanacağını anlat. 2. Mutfak personelinin gerekli İK yönetim yöntemlerini bilir ve uygular.	<b>Ana konu:</b> 2.1 Personel yönetimi ve yönetimi  <b>Önerilen alt konular:</b> 1) İş başvurusu sahibi, çalışan, emekli çalışan için dokümantasyon kontrolü 2) Üretim kalite değerlendirmesi ve düzeltmeleri. 3) Çalışanlar arasındaki kişisel sorunlarla başa çıkmak (kültürel, dini, seks, sosyal) 4) Yönergeler ve prosedürler 5) İşlevsel açıklamalar 6) İş tanımları	<b>36</b>
<b>Beceri:</b> 1. İlgili idari belgelerle doğru çalışabilir 2. Ekibin çeşitli kültür özelliklerine göre üretim sırasında karşılaşılan günlük sorunlarla başa çıkabilmiştir. 5 Şirket yönetiminin gerektirdiği şekilde üretim sonuçlarını haklılar ve açıklar.	<b>Ana konu:</b> 2.2 Mutfak işinde perations ve prosedürler  <b>Proposed alt konular:</b> 1) Seleksiyon 2) İş planlaması 3) Antrenman 4) Performans değerlendirmesi 5) Yetenek yönetimi 6) Motivasyon	<b>54</b>
<b>3. Liderlik ve etkili ekip oluşturma ve Kariyer Yönetimi gerçekleştirin</b>		<i>Saat sayısı</i>



<b>Bilgi:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Günlük mutfak veya gıda üretim tesisi yönetiminde gerekli olan liderlik türlerini bilir ve anlar</li><li>2. Etkili bir ekip oluşturmak için gereken eylem türlerini bilir ve anlar</li><li>3. Verimli ve profesyonel bir ekip, uygun büyüme için uygun eylem ve sonuçları bilir ve anlar</li><li>4. Mesleki düzeyde eğitim ve büyümenin gereklilikleri ve önemi (şef olmanın profesyonel ve kişisel taşıyıcısı)</li></ol>	<b>Ana konu:</b> 3.1 Ekip Çalışması	<b>24</b>
<b>Beceri:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. liderlik türünü gerektiği gibi uygulayabilir</li><li>2. Birimindeki aşçılara günlük zorlukları ve sorunları hakkında rehberlik eder ve destekler</li><li>3. Bir ekipteki çeşitli kişilikleri daha verimli ve üretken bir ekibe, destekleyici, güven, sabır, problem çözme özelliklerine doğru analiz eder ve yönlendirir</li></ol>	<b>Önerilen alt konular:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Temel kavramlar</li><li>2) Takım oluşturma. Yeni çalışanlarla ekip kurma</li><li>3) Yeni çalışanların bir set ekibine katılımını doğru şekilde belirleyin.</li><li>4) Her çalışanın daha zayıf ve güçlü yanlarının değerlendirilmesi.</li><li>5) Etkin görev temsilcisi seçme</li><li>6) Çalışanların daha güçlü/zayıf taraflarının bilgisi dahilinde etkili/yuvarlatılmış alt ekiplerin bir araya toplanması</li></ol>	<b>24</b>
<b>Ehliyet:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Şirketin yönetiminin gerektirdiği şekilde, belirli hedeflere yönelik çeşitli stres faktörleri altında bir ekibe liderlik edebilir.</li><li>2. Yönetilen ekipteki kişi sayısına göre uygun yönetim tekniklerini uygulamak.</li><li>2. Kendi ve personel kariyerinin büyümesi için uygun yolu seçebilir ve danışabilir / tavsiye edebilir.</li></ol>	<b>Ana konu:</b> 3.2 Liderlik	<b>24</b>
<b>4. Diğer insanları eğitin (personel)</b>		<i>Saat sayısı</i>
<b>Bilgi:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Eğitim döngüsünü bilir - değerlendirme, tasarım, teslimat, değerlendirme gerekir.</li></ol>	<b>Ana konu:</b> 4.1 Eğitim döngüsü	<b>24</b>



<p>2. Kursiyerler için eğitim programının ihtiyaç ve gereksinimlerini bilir ve anlar</p>	<p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Eğitim ihtiyaç değerlendirmesi</li><li>2) Eğitim müfredatının tasarımı ve geliştirilmesi</li><li>3) Eğitimin teslimi – yöntemler</li><li>4) Değerlendirme ve değerlendirme yöntemleri</li><li>5) Eğitim oturumlarının yeterli planlanması</li><li>6) Gerçekleştirilen eğitimlerin dokümantasyonu</li><li>7) Eğitim sıklığı</li><li>8) Yeniden sertifikalandırma süresi</li><li>9) Eğitimcileri eğitme</li></ol> <p><b>Ana konu:</b></p> <p>4.2 Mutfakta eğitim türleri</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Güvenlik eğitimi</li><li>2) Beceri eğitimi</li><li>3) Misafir hizmeti için eğitim</li><li>4) Takım çalışması</li><li>5) Çapraz eğitim</li><li>6) Tanıtım eğitimi</li></ol>	<p><b>18</b></p>
<p><b>Öğretim tesisleri</b></p>		
<p>Sınıf (ders ve seminer sunumu için), bilgisayar ve yazılım (İK yönetimi ve yönetimi için), İnternet (vaka çalışması, raporlar ve sunumlar hazırlama, e-öğrenme bileşenleri ve kendi kendine çalışma), Sunum ekipmanı</p>		
<p><b>Gerekli Okuma:</b> CULINART ortaklığı tarafından sağlanır</p>		
<p><b>Önerilen okumalar</b> Amerika Aşçılık Enstitüsü. (2011) Profesyonel Chef (9. ) Amerika: John Wiley&amp;Sons Inc.-Eğitim Kitabı</p>		



Modül başlığı	Modül Kodu	VETERİNERlik yeterliliğinin yüzdesi	AYT düzeyi
<b>Finansal ve Kaynak Yönetimi ve Defter Tutma</b>	<b>4</b>	<b>15%</b>	<b>5</b>
<b>Modül Sağlayıcısı</b>	<b>Çekirdek modül/isteğe bağlı modül</b>	<b>Modül Türü</b>	
CULINART İTTİFAKI (referans için lütfen Çerçeve Anlaşması ve Mutabakat Zaptı'na bakın)	Göbek	Teori/Uygulama/WBL *modül hareketlilik için uygundur: EVET	
<b>Modül iş yükü</b>	<b>Önkoşullar (giriş gereksinimleri)</b>	<b>ECVET Değeri (varsa)</b>	
195 saat	Ortaöğretim	9.75 ECVET kredisi	
<b>Değerlendirme Yöntemleri</b>			
<b>Değerlendirme Yöntemleri ve Araçları</b>	<b>Süre/Uzunluk</b>	<b>Değerlendirmenin Ağırlıklandırması</b>	<b>Değerlendirme koşulları ve kaynakları</b>
Yazılı test	1 saat	30%	Sınıf, bilgisayar ve hesaplama/ restoran/ mutfak yazılımı, İnternet
Pratik görev (maliyetleme)	1 saat	30%	
Bir gıda kuruluşunda finansal göstergelerin planlanması ve yönetimi ile ilgili pratik görev	2 saat	40%	
<b>Modülün amaç(lar)/hedefleri</b>			
İhtiyaç duyulan farklı faaliyetleri, ürünleri ve kaynakları kontrol edebilmek için, işleyen mutfağın finansal ve muhasebe yönünü ve dokümantasyonunu organize etme ve koordine etme yetkinliğini geliştirmek; sorunsuz kitap tutma sürecini sağlamak, verimlilik, fazla mesai ve personel açısından etkin maliyet kontrollerini izlemek ve sürdürmek, aşırılıkları değerlendirmek ve verimlilik için çabalamak.			
<b>Öğrenme Kazanımları (Amaçlanan Öğrenme Kazanımları)</b>			
<b>Modülün sonunda öğrenciler şunları yapabilecektir:</b>			
1. Uygun gıda maliyeti çözümlerini uygulayın			
2. Restoran işinde bütçe geliştirmek ve yürütmek			
3. Restoranda muhasebe / defter tutma süreçlerini gözlemleyin			



4. Restorandaki malzemeleri ve envanter sistemini yönetin		
Öğrenme ve Öğretme Teslim Yöntemleri		
Ders		36 saat
Seminerler/ alıştırılmalar		24 saat
Kendi kendine çalışma faaliyetleri		29 saat
Eğitim uygulaması (VETERINER kurumunda)		60 saat
WBL (şirket içinde)		30 saat
e-öğrenme		16 saat
Eğitim modülünün gösterge içeriği:		
Amaçlanan Öğrenme Kazanımları		
1. Uygun gıda maliyeti çözümlerini uygular		Saat sayısı
<b>Bilgi:</b> 1. Bilenler ve alttan ve gıda maliyeti kavramı 2. Temel matematik ilkelerini ve hesaplamalarını bilir ve anlar 3. Gıda maliyeti değişkenini bilir ve anlar (mevsimler, ürünler, ithalat, ambalajlama), 4. Yemek maliyeti kavramını tariflere, menüye nasıl uygulayacağını bilir 5. Envanter kontrolü, satın alma ve teslimat süreçlerini, uygun tedarikçi seçimi ilkelerini, bileşen seçimini, behind uygun içerik seçimini anlar 6. Yemek hizmeti endüstrisindeki P&L'yi, doğru ve yeterli defter tutma değerlerini bilir ve anlar.	<b>Ana konu:</b> 1.1 Gıda maliyeti  <b>Önerilen alt konular:</b> 1) Tedarikçi seçimi 2) Malzemeler seçimi 3) Gıda fiyatlarında bozulma, vergiler 4) Malzemeler ikamesi (fiyat, mevsimsellik, kalite) 5) Yenilebilir ve trim parçaları 6) Gerçek Fiili satınalma maliyetini ve Fiili satınalma miktarını tanımlama 7) Atıkları yönetme 8) Menü aracılığıyla gıda maliyetini dengeleme 9) Dokümantasyon ve kayıt tutma	<b>20</b>
<b>Beceri:</b> 1. Uygulama, bir tarife, menüye, satın alma siparişine gıda maliyeti kavramını yalanlar; 2. Yemek hizmeti endüstrisindeki maliyet sorunlarıyla ilgili temel ve uygun matematik işlevlerini kullanır ve çalıştırır;	<b>Ana konu:</b> 1.2 Kar ve zarar – kavram, ilkeler	<b>12</b>





<p>3. Üretim tesisinin ihtiyaç duyduğu veya gerektirdiği şekilde mevsimsellik, kullanılabilirlik, ürün tedarikine göre maliyetlendirmeyi planlar ve yürütür;</p> <p>4. Yemek maliyeti konseptlerini tariflere, menüye ve etkinlik planlamasına oluşturur ve uyarlar;</p> <p>5. Bir envanteri düzgün bir şekilde taşıyabilir, mevcut ihtiyaçlara göre maddeleri düzgün bir şekilde planlayıp sipariş edebilir,</p> <p>6. Satın alınan ürünlerin kalitesini tanıyabilir ve analiz edebilir,</p> <p>7. Tedarikçileri imtiyace göre ayırt edebilmeli ve seçebilme,</p> <p>8. PL ekstre sayfasını analiz edebilir ve gerektiğinde işlem yapabilmektedir;</p> <p>9. Kuruluşun ihtiyaçlarına göre uygun bir yeterli çalışma defter tutma sistemi oluşturabilir, besleyebilir ve sürdürürebilmeli;</p> <p>10. Gerektiğinde excel üzerinde formüller oluşturabilir</p>	<p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Gelir ve kar kavramları</li><li>2) Gıda maliyet kimliği</li><li>3) Farklı kuruluş türlerinde istenen gıda maliyeti</li><li>4) Maliyete dayalı menü mühendisliği</li><li>5) Giderlerin kontrolü</li><li>6) Stok kontrolü ve yeterli depolama</li></ol>	
<p><b>Ehliyet:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kontrol süreci ve gelir ve giderleri yönetmek de dahil olmak üzere karlı bir gıda hizmeti kuruluşu çalıştırmanın yönetim işlevlerini uygular; akıllı çalışma maliyet sistemleri veya çözümleri oluşturmak; hassas bir maliyet kontrol sistemi çalıştırır; muhasebe, satın alma departmanı, yöneticiler veya sahiplerle işbirliği yapabilme.</li><li>2. Finansal yönetim kavramlarını bir restoran mutfağı bağlamında uygulamak, karlı sonuçlar elde etmek için etkili maliyet kontrol önlemlerinin ve maliyet tekniklerinin kullanılması.</li></ol>		
<b>2. Restoran içinde bütçe geliştirir ve yürütür</b>		<i>Saat sayısı</i>
<b>Bilgi:</b>	<b>Ana konu:</b>	



<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bütçe oluşturmanın gerekliliğini ve karmaşıklığını bilir ve anlar</li><li>2. Dengeli ve gerçekçi bir bütçe oluşturmanın gerekliliğini bilir ve anlar</li><li>3. Bütçeleme sınırlamalarına uyun</li></ol>	<p>2.1 Bütçe planlaması</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Bütçe Tanımlaması</li><li>2) Kuruluşun tüm giderlerinin belirlenmesi</li><li>3) Kuruluşun ihtiyaçlarının belirlenmesi</li><li>4) Dengeli bir bütçe planının geliştirilmesi</li><li>5) Önerilen planın yönetim ve diğer departmanlarla yetkilendirilmesi</li><li>6) Bütçe kontrolü ve değerlendirmesi</li><li>7) Gelecekteki bütçe planlaması</li></ol>	<p><b>24</b></p>
<p><b>Beceri:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Yemek servisi kuruluşunun olanaklarını ve ihtiyaçlarını analiz edebilir</li><li>2. Bir gıda üretim birimi veya kuruluşu için bütçe teklifi geliştirebilir</li></ol>	<p><b>Ana konu:</b></p> <p>2.2 Bütçe uygulaması</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Yürütme - öğeler</li><li>2) Harcamaları takip edin</li><li>3) Belge</li><li>4) Bütçe raporları hazırlanıyor</li><li>5) Denetim ve değerlendirme</li></ol>	<p><b>24</b></p>
<p><b>Ehliyet:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. İşletmelerin ihtiyaçlarına uygun dengeli bir bütçeyi etkin bir şekilde oluşturabilecek kapasitede;</li><li>2. Önerilen bütçesini uygulayabilir ve kontrol edebilir</li><li>3. Bütçe tekliflerini kolaylaştırmak ve nihai bir belgeye sahip olmak için gerektiğinde çeşitli departmanlarla işbirliği</li><li>4. İşletmenin satın alma ve kontrolü için stratejiler geliştirir ve uygular</li></ol>		
<p><b>3. Restoranda muhasebe / defter tutma süreçlerini gözlemler</b></p>		<p><i>Saat sayısı</i></p>



<b>Bilgi:</b> 1. Gıda maliyeti ile P&L arasındaki kavramları bilir ve anlar; 2. Muhasebede kullanılan faturalar, transferler, protokoller gibi çeşitli belgeleri tanıma ve analiz etme	<b>Ana konu:</b> 3.1 Kitap tutma <b>Önerilen alt konular:</b> 1) Personel belgeleri (kadro, program, maaşlar, tıbbi belgeler vb.) 2) Gıda dokümantasyonu (Faturalar, kalite belgeleri, envanter, etiketleme, tedarikçi listesi) 3) Ekipman dokümantasyonu (envanter, garanti sertifikaları, güvenlik talimatları, personel eğitim kayıtları) 4) Kimyasallar belgeleri (envanter, güvenlik veri sayfası, satın alma belgeleri, personel eğitim kayıtları)	<b>35</b>
<b>Beceri:</b> 1. Muhasebe, satın alma, sipariş verme, üretim departmanı, envanter takibi vb.		
<b>Ehliyet:</b> 1. Muhasebe ile ilgili belgeleri analiz edebilir, yönetebilir ve izleyebilir; 2. Restoranda uygun kitabı tutar	<b>Ana konu:</b> 3.2 Aşçılık işinde muhasebe ve finans <b>Önerilen alt konular:</b> 1) Muhasebenin temelleri 2) Finansal yönetimin temelleri 3) Giderleri izleme 4) Gıda envanteri 5) İşgücü maliyetleri, doluluk giderleri, işletme giderleri	<b>36</b>
<b>4. Restorandaki supplies ve envanter sistemini yönetir</b>		<i>Saat sayısı</i>
<b>Bilgi:</b> 1. Gıda tedarik sistemlerini anlar 2. Bir envanter sisteminin nasıl tasarlanacağı ve kullanılacağı hakkında bilgi ve bilgi;	<b>Ana konu:</b> 4.1 Tedarik ve teslimat sistemleri <b>Önerilen alt konular:</b>	<b>20</b>



<p>3. Envanter sistemlerinin arkasındaki kuralları bilir ve anlar - ilk çıkan, rotasyon, uygun teslimat zamanlaması, uygun depolama, uygun stok alma vb.;</p> <p>4. Tedarik zinciri ve stoklama için geçerli mevzuatın bilgi sahibi</p>	<p>1) Gıda tedarik sistemleri 2) Teslimat yönetimi 3) Üretim emirleri yönetimi 4) Lojistik 5) Sarf malzemelerinin doğru depolanmasını ve dönmesini sağlama</p>	<p><b>24</b></p>
<p><b>Beceri:</b></p> <p>1. Restoran envanteri ve malzeme yönetimi için özel yazılımlarla çalışabilir;</p> <p>2. Organize bir şekilde envanter çıkarabiliyor</p>	<p><b>Ana konu:</b></p> <p>4.2 Envanter yönetimi</p>	
<p><b>Ehliyet:</b></p> <p>1. Organize ve uygun bir şekilde envanter çıkarabiliyor</p> <p>2. Restorandaki malzemeleri yönetebilir</p>	<p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <p>1) Stok yapmak için nedenler 2) Stok organizasyonu 3) Sonuçların kaydı 4) Önceki stoklarla karşılaştırma 5) Doğru sonuçlara varmak 6) Stok türleri (Kağıt vs Bilgisayar)</p>	
<p><b>Öğretim tesisleri</b></p> <p>Sınıf (ders ve seminer sunumu için), bilgisayar ve yazılım (hesaplama, yönetim ve maliyetleme ile ilgili pratik dersler / görevler için), İnternet</p>		
<p><b>Gerekli okumalar</b></p> <p>Kotas,R., Jayawardena, C. (2010), <i>Karlı Gıda ve Yönetim</i>, Hodder&amp;Stoughton</p> <p>Dopson, L. R., &amp; Hayes, D. K. (2015). <i>Yiyecek ve içecek maliyet kontrolü</i>. John Wiley ve Oğulları.</p> <p><b>Önerilen okumalar</b></p> <p>Davis,B., Lockwood, A. (2012), <i>Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği</i>, BH, 5.</p> <p>Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis, I., &amp; Alcott, P. (2013). <i>Yiyecek ve içecek yönetimi</i>. Routledge.</p> <p>Foskett, D. ve arkadaşları (2011), <i>Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği</i>, Goodfellow Yayıncıları, 3.</p> <p>Kotas, R. (2014). <i>Otel ve restoranlar için yönetim muhasebesi</i>. Routledge.</p> <p>Ninemeier, J. (2010), <i>Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği</i>, American Hotel Motel Eğitim Enstitüsü Associ., 5.</p> <p>Dopson, L. R., &amp; Hayes, D. K. (2015). <i>Yiyecek ve içecek maliyet kontrolü</i>. John Wiley ve Oğulları.</p>		



Modül başlığı	Modül Kodu	VETERINERlik yeterliliğinin yüzdesi	AYT düzeyi
<b>Mutfak Üretim Yönetimi ve Kalite Güvencesi</b>	<b>5</b>	<b>15%</b>	<b>5</b>
<b>Modül Sağlayıcısı</b>	<b>Çekirdek modül/isteğe bağlı modül</b>	<b>Modül Türü</b>	
CULINART İTTİFAKI (referans için lütfen Çerçeve Anlaşması ve Mutabakat Zaptı'na bakın)	Göbek	Teori/Uygulama/WBL *modül hareketlilik için uygundur: EVET	
<b>Modül iş yükü</b>	<b>Önkoşullar (giriş gereksinimleri)</b>	<b>ECVET Değeri (varsa)</b>	
195 saat	Ortaöğretim	9.75 ECVET kredisi	
<b>Değerlendirme Yöntemleri</b>			
<b>Değerlendirme Yöntemleri ve Araçları</b>	<b>Süre/Uzunluk</b>	<b>Değerlendirmenin Ağırlıklandırması</b>	<b>Değerlendirme koşulları ve kaynakları</b>
Yazılı testler	2 saat	30%	Sınıf, sunum ve BT ekipmanları ve İnternet, Eğitim Mutfağı
Örnek olay incelemesi, sunum, belirli bir tarifin açıklanması, kökeni ve hazırlık yöntemi	1 saat	10%	
Pratik muayene - farklı yemek türlerinin hazırlanmasında ileri tekniklerin gösterilmesi ve son yemeğin sunulması ile ilgili görevler	1 saat	60%	
<b>Modülün amaç(lar)/hedefleri</b>			
Klasik ve modern teknikleri kullanarak yüksek kalitede gıda hazırlama ve sunma konusunda lisansüstü yetkinlik geliştirmek. Modül, dünya mutfaklarının derinlemesine gözden geçirilmesini, yemek hazırlama ve sunmada çeşitli teknikleri içerir. Modülün önemli bir parçası, gıda hazırlama sürecinde kalite kontrol ve zaman yönetimidir.			
<b>Öğrenme Kazanımları (Amaçlanan Öğrenme Kazanımları)</b>			
<b>Modülün sonunda öğrenciler şunları yapabilecektir:</b>			
1. <i>Klasik ve modern pişirme tekniklerini kullanarak mutfak üretim sürecini yönetin</i>			



2. Kalite standartlarına uygunluğu yönetmek ve kontrol eder
3. Dünya mutfakları ve yemek kültürlerinin uygulanması (Avrupa, Amerika, Akdeniz, Asya vb. mutfaklar ve kültürler dahil)
4. Çocuklar için menüler ve diyet menüleri hazırlayın (sağlıklı yaşam tarzı, vegan, vejetaryen, alerjiye bağlı özel diyetler vb.)
5. Mutfak üretiminin sunumu, kaplaması ve dekorasyonu
6. Gıda üretim ekipmanları yönetimini uygulama
7. Üretim sırasında etkili zaman yönetimi yapın

### Öğrenme ve Öğretme Teslim Yöntemleri

Ders	39 Saat
Seminerler/ alıştırmalar	36 saat
Kendi kendine çalışma faaliyetleri	10 Saat
Eğitim uygulaması (VETERİNER kurumunda)	62 Saat
WBL (şirket içinde)	40 Saat
e-öğrenme	8 saat

### Eğitim modülünün gösterge içeriği:

#### Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

1. Klasik ve modern pişirme tekniklerini kullanarak mutfak üretim sürecini yönetmek		Saat sayısı
<b>Bilgi:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Günlük iş yükü hazırlama ve işleyen yemek hizmetinde kullanılan çeşitli teknik ve yöntemleri bilir ve anlar</li><li>2. Klasik mutfak için uygulanan teknikler ile modern mutfak arasındaki farkları bilir ve anlar</li><li>3. çalışan bir mutfak için üretim sürecinde gerekli gereksinimleri bilir ve anlar</li></ol>	<b>Ana konu:</b> 1.1 Pişirme teknikleri <b>Önerilen alt konular:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Temel pişirme teknikleri</li><li>2) İleri pişirme teknikleri</li><li>3) Klasik pişirme yöntemleri</li><li>4) Modern mutfak konseptleri</li><li>5) Ağırlıklar ve ölçüler</li><li>6) Standartlaştırılmış tarifler</li><li>7) Porsiyon kontrolü</li></ol>	<b>40</b>
<b>Beceri:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Her tarifte gerektiği gibi hem klasik hem de modern mutfakta gerekli olan uygun teknikleri kullanabilir ve uygulayabilir;</li><li>2. Çalışan bir hizmet için uygun ve gerekli teknikleri uygulayabilir</li><li>3. Üretimde gerekli olan uygun teknikleri denetleyebilen</li><li>4. Uygun standartlara göre klasik ve modern teknikler kullanarak düzgün bir şekilde yemek pişirebilme</li></ol>	<b>Ana konu:</b>	



<b>Ehliyet:</b> 1. Uygun teknikleri kullanarak gerekli iş yükünü verimli bir şekilde gerçekleştirebilir /üretebilir; 2. Üretim sürecini gerekli sonuçlara doğru yönlendirebilir ve kontrol edebilir.	1.2 Mutfak süreçleri yönetimi – konsept, ilkeler <b>Önerilen alt konular:</b> 1) Genel olarak mutfak iş akışı 2) Modern mutfak dünyasında tuğay sistemi ve uygulaması 3) Mutfak iş akışı organizasyonu ve yönetimi 4) Mutfak proses kontrolü 5) Mutfak süreçleri düzeltmeleri	<b>20</b>
<b>2. Kalite standartlarına uygunluğun yönetilmesi ve kontrol altınan</b>		<i>Saat sayısı</i>
<b>Bilgi:</b> 1. Şirketin ve ilgili mevzuatın gerektirdiği kalite standartlarını bilir; 2. Gıda üretiminde yer alan her standardın gereksinimlerini bilir; 3. Kalite standartlarının nasıl geliştireceğini bilir; 4. Satın alma işleminden atmaya kadar tüm süreç boyunca kalite standartlarının nasıl uygulanacağını bilir	<b>Ana konu:</b> 2.1 Mutfak üretim kalite kontrolü <b>Önerilen alt konular:</b> 1) Hukuk perspektifinden kalite standartları 2) Müşterilerin kalite beklentileri 3) Kalite standartlarında farklılıklar ve ortak noktalar 4) Kuruluş için kalite standartlarının belirlenmesi 5) Kalite standartları oluşturma 6) Üretimin her kademesinde kalite standartlarının uygulanması 7) Belirlenen standartları kontrol etmenin ve düzeltmenin yolları 8) Gerekli belgeler	<b>10</b>
<b>Beceri:</b> 1. Daha önce belirlenen kalite standartlarına saygı göstermek için gerektiğinde yaratabilen, kurabilen, takip edebilen ve düzeltebilen; 2. Kalite standartlarını korumak için gerektiğinde analiz, denetim ve yanıt verebilen		
<b>Ehliyet:</b> 1. Mutfak üretim oluklarının yüksek kalitesini, belirlenen kalite standartlarının uygulanmasını sağlar; 2. Garanti edildiği gibi düzeltici eylemlerden geçerek sorunları yerinde ayırt edebilir ve çözebilir	<b>Ana konu:</b> 2.2 İç kalite standartları <b>Önerilen alt konular:</b> 1) Bileşen özellikleri	<b>10</b>



- 2) Onaylanmış tedarikçi listesi
- 3) Onaylı tarifler
- 4) Ürün standartları
- 5) Süreç içi standartlar
- 6) Paketleme/Etiketleme standartları
- 7) Sanitasyon

<b>3. Dünya mutfakları ve yemek kültürlerinin uygulanması (Avrupa, Amerika, Akdeniz, Asya vb. Mutfaklar ve Kültürler dahil)</b>		Saat sayısı
<b>Bilgi:</b> 1. Farklı dünya mutfakları için tipik temel bileşenleri ve lezzet profillerini tanımlar; 2. Teknikleri ve belirli kültürlerden gelen her bileşen için uygun olanın nasıl uygulanacağını bilir ve anlar	<b>Ana konu:</b> 3.1 Dünya mutfakları  <b>Önerilen alt konular:</b> 1) Akdeniz Mutfağı. Anahtar malzemeler ve lezzetprofilleri. Akdeniz diyeti. 2) Avrupa Mutfakları. Temel malzemeler ve lezzet profilleri 3) Amerikan (Kuzey, Orta, Güney)Mutfaklar. Temel malzemeler ve lezzet profilleri 4) Orta Doğu Mutfakları. Temel malzemeler ve lezzet profilleri 5) Asya Mutfakları. Temel malzemeler ve lezzet profilleri	<b>30</b>
<b>Beceri:</b> 1. Uygun pişirme tekniklerini ve doğru jesti kullanarak farklı mutfaklara özgü çeşitli yemekler hazırlayabilir	<b>Ana konu:</b> 3.2 Dünya mutfaklarının benzersiz ve yaygın pişirme teknikleri  <b>Önerilen alt konular:</b> 1) Dünya çapında yaygın pişirme teknikleri	<b>24</b>
<b>Ehliyet:</b> 1. Gerekğinde her özel mutfak ve malzemeler için uygun pişirme tekniğini uygulayabilir.		





	<ul style="list-style-type: none"><li>2) Farklı ülke ve bölgelerin benzersiz pişirme teknikleri ve pişirme ekipmanları.</li><li>3) Benzersiz ekipman ve malzemeler için olası/kabul edilebilir ikameler</li><li>4) Esnaf gıda ve teknolojileri</li></ul>	
<b>4. Çocuklar için menüler ve diyet menüleri hazırlamak (sağlıklı yaşam tarzı, vegan, vejetaryen, alerjiye bağlı özel diyetler vb.)</b>		<i>Saat sayısı</i>
<b>Bilgi:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1. Uyumsuzluk durumunda, her bir spesifik diyet için ilgili riskleri ve çözümleri bilir;</li><li>2. Alerjenlerin listesini ve farklı alerjileri, hoşgörüsüzlükleri bilir; Her mutfak veya diyet ihtiyacı için temel beslenme gereksinimlerini bilir</li></ul>	<b>Ana konu:</b> 4.1 Özel menüler ve diyetler <b>Önerilen alt konular:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1) Yaygın dini diyetler. Kısıtlamalar ve değiştirmeler</li><li>2) Yaygın yaşam tarzı diyetleri. Kısıtlamalar ve değiştirmeler</li><li>3) Sağlıkla ilgili yaygın diyetler</li><li>4) Kısıtlamalar ve değiştirmeler</li><li>5) Çocuk menüsü, diyet ve yemek tasarımı</li></ul>	<b>10</b>
<b>Beceri:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1. Belirli diyet gereksinimlerine göre yemekler hazırlayabilir;</li><li>2. Günlük üretim çalışmalarında son derece hassas ve ayrıntılı olabilir</li></ul>		
<b>Ehliyet:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1. Çocuklar veya diyet menüleri için detay odaklı ve özel gereksinimleri karşılayan özel menüler geliştirir ve hazırlar</li></ul>	<b>Ana konu:</b> 4.2 Alerjiler ve Hoşgörüsüzlükler <b>Önerilen alt konular:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1) Yaygın alerjiler</li><li>2) Yaygın hoşgörüsüzlükler</li><li>3) Riskler ve olası ikameler</li><li>4) Temel tıbbi yardım</li></ul>	<b>6</b>
<b>5. Mutfak üretiminin sunumu, kaplaması ve dekorasyonu</b>		<i>Saat sayısı</i>
<b>Bilgi:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1. Kaplama stillerinin tarihini ve evrimini bilir ve anlar</li></ul>	<b>Ana konu:</b>	<b>8</b>



<p>2. Mimari ve kompozisyon kavramlarını, renk uyumunu bilir; yüksek hacimli kaplama ve kaliteli yemek ve saha mutfakları kavramı</p>	<p>5.1 Yemek sunumlarının ve süslemelerinin tarihçesi ve gelişimi</p>	
<p><b>Beceri:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Renk ve dokular açısından plakada bir uyum yaratabilir;</li><li>2. Kalite standartlarının dayattığı kaplamaya saygı duyabilir ve gerektiği gibi aynı kaplama stilini ve vizyonunu yeniden yaratabilir;</li><li>3. Son dakikanın kaplama sorunlarını çözebilir.</li></ol>	<p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Kaplama stilleri ve plaka süslemelerinin klasik stilleri.</li><li>2) Nouvelle mutfağı ve kaplama stiline getirilen değişiklikler</li><li>3) Füzyon ve moleküler eğilimler ve kaplama stiline getirilen değişiklikler</li><li>4) Modern kaplama kavramları ve stilleri evrimi</li><li>5) Casual ve Fast food'a karşı kaliteli yemek</li></ol>	
<p><b>Ehliyet:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Bir yemek sunabilme ve uyum ve yüksek kalite olduğundan emin olmak için çeşitli bileşenleri değerlendirebilme; kaplama yaparken hareketlerinizde verimli ve ekonomik olmak; her yemeğin hareketlerinde ve kaplama ayrıntılarında hassas olun.</li></ol>	<p><b>Ana konu:</b></p> <p>5.2 Plakada uyum</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Renk</li><li>2) Doku</li><li>3) Lezzet</li><li>4) Aroma</li><li>5) Yükseklik</li><li>6) Miktar ve Tasarım Bayram</li></ol>	<p><b>8</b></p>
<p><b>6.Gıda üretim ekipmanları yönetimini uygulayın</b></p>		<p><i>Saat sayısı</i></p>
<p><b>Bilgi:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Mutfakta kullanılan her makine ve cihazın gereksinimini bilir ve anlar;</li><li>3. Makinelerin doğru kullanımını bilir ve anlar</li><li>4. Ekipmanı kullanırken güvenlik kurallarını bilir ve anlar</li></ol>	<p><b>Ana konu:</b></p> <p>6.1 Mutfak ekipmanları</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p>	<p><b>11</b></p>



<p>5. Mutfak ekipmanlarının uygun şekilde depolanmasını ve temizlenmesini bilir ve anlar</p> <p>6. Yeni teknolojileri günlük iş yüklerinde gördükleri gibi bilir ve anlar</p> <p><b>Beceri:</b></p> <p>1. Herhangi bir ekipmanı kullanabilir, temizleyebiliyor ve yeterince saklayabiliyor</p> <p>2. Ekipmanın temel günlük bakımını sağlayabilir</p> <p>3. Günlük iş yükünde gelişmiş teknolojileri kullanabilir</p> <p>4. Günlük sorunlarda ekipmanla problem çözme ile başa çıkabilir</p> <p>5. Ekipmanı profesyonel bir şekilde kullanabiliyor (uygun bir şekilde kullanmak için)</p>	<p>1) Mutfak ekipmanlarının tanımlanması. Klasik ve modern.</p> <p>2) Güvenlik gereksinimleri ve kuralları.</p> <p>3) Doğru temizlik.</p> <p>4) Doğru depolama.</p> <p>5) Doğru kullanım.</p> <p>6) Küçük Ekipman vs daha büyük üretim ekipmanları seçimi.</p> <p>7) Yabancı ekipman kullanımı.</p> <p><b>Ana konu:</b></p> <p>6.2 Bıçaklar ve diğer mutfak gereçleri</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <p>1) Mutfak bıçakları. Tür. Çelikler.</p> <p>2) Farklı amaç için farklı bıçak</p> <p>3) Bıçak bileme</p> <p>4) Bıçak taşıma kuralları</p> <p>5) Klasik mutfak gereçleri Modern mutfak aletleri</p>	<p><b>6</b></p>
<p><b>7. Üretim sırasında etkili zaman yönetimegzersizi</b></p>		<p><i>Saat sayısı</i></p>
<p><b>Bilgi:</b></p> <p>1. Günlük iş yükünü hafifletmek için uygun teknikleri bilir ve anlar;</p> <p>2. Üretim çalışma sayfasının nasıl sentezlenerek işleyilir;</p> <p>3. Seri üretim ve zaman yönetiminin arkasındaki prensibi bilir ve anlar;</p> <p>4. Planlama ve delegasyon kavramını gerektiği gibi bilir ve anlar</p> <p><b>Beceri:</b></p> <p>1. Üretim yükünü ve son teslim tarihlerini hızlı bir şekilde kavrayabilir ve sistemleştirebilir/koordine edebilir, devam ettirip genel bakış edebilir;</p>	<p><b>Ana konu:</b></p> <p>7.1 Zaman yönetimi</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <p>1) Görev planlaması organizasyonu (Yıllık, aylık, haftalık, günlük)</p> <p>2) Ekibi dengeleme (Dengeli, güçlü ve verimli ekipler ve vardiyalar oluşturmak için personeli hareket ettirmek)</p>	<p><b>6</b></p>



<p>2. Süre kısa olduğunda üretim sırasında esnek olabilen ve hızlı bir çözüm bulabilen; 3. Çoklu görevgerçekleştirebiliyor</p>	<p>3) Brifinglerin ve brifinglerin önemi 4) Zamanlama oluşturma 5) Takım boyutuna ve kurumsal ihtiyaçlara göre planlama türleri</p>	
<p><b>Ehliyet:</b> 1. Ekibin zamanını ve mutfaktaki süreçleri etkili bir şekilde yöneterek esneklik ve problem çözme becerilerini gösterir.</p>	<p><b>Ana konu:</b> 7.2 Verimli üretim</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Son teslim tarihlerinizi bilmek</li><li>2) Çoklu görev</li><li>3) Temsilci seçmenin önemi</li><li>4) Esneklik ve problem çözme</li></ol>	<p><b>6</b></p>
<p><b>Öğretim tesisleri</b></p>		
<p>Sınıf (teorik ve seminer derslerinin teslimi için); eğitim mutfak / restoran – yemek pişirmek için özel öğretim olanakları ile pratik eğitim için eğitim tesisleri, her stajyer için s eparate işyeri ve öğretmen için bir iş yeri ile donatılmışve istenen yetkinlikleri elde etmek için eğitim için gerekli minimum mutfak ekipmanı (örneğin. lavabolar, tezgahlar, pişirme ekipmanları – sobalar, konveksiyon fırınları, pişirme aralıkları, vb.</p>		
<p><b>Gerekli Okuma:</b> <i>CULINART ortaklığı tarafından sağlanır</i></p> <p><b>Önerilen okumalar</b> <i>Walker, John R. (2014) Operasyonlar için restoran form konsepti, John Wiley ve Sons, 7th Edition</i> <i>Philip Pauli, S. (1999). Modern şekilde klasik pişirme (3. Kanada: John Wiley &amp; sons, Inc.</i> <i>Amerika Aşçılık Enstitüsü, S. (2009). Pastacılık ve Pastacılık: Sanat ve Zanaata Hakim Olmak. (2. ed). Kanada: John Wiley &amp; sons, Inc.</i></p>		



Modül başlığı	Modül Kodu	VETERİNERLİK yeterliliğinin yüzdesi	AYT düzeyi
<b>Menü Araştırma ve Geliştirme. Mutfakta Yaratıcılık ve İnovasyon</b>	<b>6</b>	<b>15%</b>	<b>5</b>
<b>Modül Sağlayıcısı</b>	<b>Çekirdek modül/ isteğe bağlı modül</b>	<b>Modül Türü</b>	
CULINART İTTİFAKI (referans için lütfen Çerçeve Anlaşması ve Mutabakat Zaptı'na bakın)	Göbek	Teori/Uygulama/WBL *modül hareketlilik için uygundur: EVET	
<b>Modül iş yükü</b>	<b>Önkoşullar (giriş gereksinimleri)</b>	<b>ECVET Değeri (varsa)</b>	
195 saat	Ortaöğretim	9.75 ECVET kredisi	
<b>Değerlendirme Yöntemleri</b>			
<b>Değerlendirme Yöntemleri ve Araçları</b>	<b>Süre/Uzunluk</b>	<b>Değerlendirmenin Ağırlıklandırması</b>	<b>Değerlendirme koşulları ve kaynakları</b>
Yazılı testler	2 saat	20%	Sınıf ve eğitim mutfak /restoran, pratik muayeneler için ekipman ve malzemeler
Pratik görev / muayene (menü / makbuz geliştirme ve sunum)	4 saat	40 %	
Pratik görev / muayene (kara kutu meydan okuması)	2 saat	10%	
Dersler sırasında doğrudan gözlem	Şu anda	30%	
<b>Modülün amaç(lar)/hedefleri</b>			
Bu modülün amacı, kısıtlı bütçe ve zaman koşullarında kursiyerlerin yaratıcı becerilerini, yenilikçi düşüncelerini ve yaratıcılıklarını geliştirmek ve teşvik etmektir. Ayrıca, standart dışı ve daha verimli çözümleri birleştirirken, zaman ve bütçe hedeflerine çok daha fazla odaklanır. Kursiyerlerin geleneksel ürünlerle çalışırken geleneksel olmayan teknikler sunma yeteneğinin geliştirilmesinin yanı sıra mutfak ürününün hazırlanmasında, sunumunda ve servisinde yenilikçi fikirler kazandırılmasına özel önem veriliyor. Bu nedenle, beslenme ve gıda bileşenleri bilgisini yansıtan, genel sağlık ve refahı destekleyen, bir dizi beslenme ihtiyacına ve tercihine cevap veren ve gerektiğinde özel diyetler, gıda alerjileri ve hoşgörüsüzlükler için değişiklikleri ele alan menü seçeneklerinin geliştirilmesine odaklanmıştır. Ayrıca stajyer yaratıcılık becerilerini geliştirir ve sektördeki mevcut yenilikler hakkında kapsamlı bir fikir verir.			



### Öğrenme Kazanımları (Amaçlanan Öğrenme Kazanımları)

#### Modülün sonunda öğrenciler şunları yapabilecektir:

1. Tarifleri ve menüleri planlama ve geliştirme
2. Çekici bir menü sağlamak için yeni tarifler, teknolojiler ve ürünlerin araştırılması
3. Sanatsal ifadelerle yeni yemekler oluşturun
4. Gıda ve gıda üzerindeki sosyal, tarihsel ve kültürel etkiyi analiz edin ve yaratıcı bir sürece uygulayın

### Öğrenme ve Öğretme Teslim Yöntemleri

Ders	44 saat
Seminerler/ alıştırmalar	49 saat
Kendi kendine çalışma faaliyetleri	10 saat
Eğitim uygulaması (VETERINER kurumunda)	60 saat
WBL (şirket içinde)	24 saat
e-öğrenme	8 saat

#### Eğitim modülünün gösterge içeriği:

### Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

#### 1. Tariflerin ve menülerin planlanması ve geliştirilmesi

Saat sayısı

1. Tariflerin ve menülerin planlanması ve geliştirilmesi		Saat sayısı
<b>Bilgi:</b> 1. Arkalarındaki mevcut gıda ürünlerini, bileşenlerini, teknolojilerini ve tarihini bilir (aileler, mevsimsellik, etiketler, kullanım standartları, ağırlık, verim...); 2. Temel araştırma yöntemlerini ve bilgi kaynaklarını bilir; 3. Ürünlerin maliyetine, çarpan katsayısına, ortalama bilet, rakipler, pazarlama konumlandırması, psikolojik fiyat, şirketin stratejisi vb. 4. Müşteri bilgileri ve iletişim yükümlülükleri (alerjenik riskler, ürünlerin menşei vb.) ile yasal çerçeveyi bilir. 5. Diyet dengesini ve tekliflerin tutarlılığını bilir 6. Üretim ve depolama ile ilgili ekipman ve malzemeleri bilir 7. Yiyecek ve içecek eşleştirmelerini bilir	<b>Ana konu:</b> 1.1 Araştırma ve geliştirme yöntemleri  <b>Önerilen alt konular:</b> 1) Bilgi toplama 2) Bilgilerin işlenmesi 3) Bilgileri çözümleme  <b>Ana konu:</b> 1.2 Tarif ve menü mühendisliği  <b>Önerilen alt konular:</b> 1) Pazar araştırması 2) Konum Önemi	<b>11</b>  <b>40</b>
<b>Beceri:</b>		



<ol style="list-style-type: none"><li>1. Her yemekle ilişkili mutfak tekniklerine hakim olmak</li><li>2. Yemeği grafiksel olarak temsil eder</li><li>3. Miktarları değerlendirin ve verimleri hesaplayın</li><li>4. Teknik sayfaları detaylandırın</li><li>5. Satış fiyatını ayarlama</li><li>6. Boşlukta ve zamanda düzenleme (planogramların / görevlerin zamanlama tablosunun oluşturulması)</li><li>7. Malzeme ve insan gücü ihtiyaçlarını belirleyin</li><li>8. Ürünler, teknikler, tarifler gibi belirli öğeleri inceleyip analiz edebilmektedir</li><li>9. Yeni bileşenler, yeni teknikler, yemek kültürleri hakkında uygun bir araştırma yapabilir</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>3) Gıda Fiyatlandırması</li><li>4) Menü kompozisyonu</li><li>5) Dengeleme menüsü Fiyat ve Diyet akıllıca</li><li>6) Yiyecek ve İçeceklerle dengeleme menüsü</li><li>7) Ürünlerin mevsimselliği</li><li>8) Personel becerileri</li><li>9) Kullanılabilir alan</li><li>10)Yer</li><li>11)Yasalar ve Kısıtlamalar</li><li>12)Yerel sağlık / HACCP kodu</li><li>13)Yerel Miras</li></ol>	
<p><b>Ehliyet:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Yeni tarifleri, yiyecekleri ve yemekleri otonom olarak araştırma yeteneğine sahiptir ve sonuçları işyerinde uygular</li><li>2. Belirli bir bağlama uyarlanmış bir pişirme hizmeti tasarlayabilir</li><li>3. Müşteri geri bildirimlerine göre pişirme hizmetlerini ayarlamak</li></ol>		
<b>2. Çekici bir menü sağlamak için yeni tariflerin, teknolojilerin ve ürünlerin araştırılması</b>		<i>Saat sayısı</i>
<p><b>Bilgi:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Gıda kimyasının temellerini bilir</li><li>2. Farklı pişirme tekniklerini bilir</li><li>3. Dünyanın dört bir yanındaki mutfakları bilir (ürünler, baharatlar, hazırlıklar, dernekler...)</li><li>4. Farklı mutfak kültürünü bilir</li><li>5. Tat çağrışımlarını bilir</li></ol>	<p><b>Ana konu:</b></p> <p>2.1 Gıda kimyası</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Pişirmenin Kimyasal ve Fiziksel süreçleri</li><li>2) Mutfak dünyasında Mit ve Gerçekler</li><li>3) Çeşitli Moleküler Mutfak malzemelerinin tanımlanması</li><li>4) Yeni pişirme teknolojileri ve ekipmanları</li></ol>	<b>40</b>
<p><b>Beceri:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mutfak denetimi sağlar</li></ol>		



<p>2. Yeni gıda teknolojilerini ustalaştırarak</p> <p>3. Bir yemeğin gelişmesini sağlamak için analiz eder</p> <p>4. Ürün ilişkileri ve modifikasyonlarla yapılan denemeler</p> <p>5. Bir tatma sayfasını detaylandırır ve analiz eder</p>	<p>5) Modifiye Gıdalar için araştırma. Yararları ve Dezavantajları</p> <p>6) Klasik bir yemeğin gelişmesi</p>	
<p><b>Ehliyet:</b></p> <p>1. Yeni yemekler ve menüler tasarlamak için tarifler oluşturur</p>	<p><b>Ana konu:</b></p> <p>2.2 Yiyecek ve içecek eşleştirme</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <p>1) Oenoloji. Şaraplar ve gıda eşleştirme temelleri</p> <p>2) Ruhlari damıtmak. Ruhlari ve gıda eşleştirme temelleri</p> <p>3) Miksoloji. Kokteyller ve gıda eşleştirme temelleri</p> <p>4) Alkolsüz içecekler. Menüdeki minimum ve maksimum</p>	<p><b>20</b></p>
<p><b>3. Sanatsal ifadelerle yeni yemekler yaratmak</b></p>		<p><i>Saat sayısı</i></p>
<p><b>Bilgi:</b></p> <p>1. Yemek pişirmede yaratıcılık ve sanatsal ifade kavramlarını açıklamak;</p> <p>2. Sanatsal renkli sunum, renk dengesi, dokular arasındaki simbiyozlar, yemeğe uygulanan renkler ve teknikler hakkında bilgi ve anlama;</p> <p>3. Kompozisyon, aromalar, dokular, kaplama hakkında bilgi;</p> <p>4. Gıda eşleştirmenin arkasındaki kavramı bilir ve anlar;</p> <p>5. Kaplamadaki evrim stillerini bilir ve anlar;</p> <p>6. Teknolojik, organizasyonsal vb.</p>	<p><b>Ana konu:</b></p> <p>3.1 Yaratıcılık</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <p>1) Yaratıcılık kavramları</p> <p>2) Yaratıcı düşünme</p> <p>3) Yaratıcılığı teşvik etme yöntemleri</p> <p>4) Geçmişten ilham</p> <p>5) Eğilimler vs Fads</p>	<p><b>16</b></p>
<p><b>Beceri:</b></p> <p>1. Yeni ve daha gelişmiş teknikler uygulamak için pişirme tekniklerini kontrol edebilir;</p> <p>2. Sanat, tarih, kültür kavramlarını uygulayın, yeni yemekler anlayışında seyahat edin;</p>	<p><b>Ana konu:</b></p> <p>3.2 Sanat ve izlenimler</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <p>1) Renk kavramları ve şemaları</p>	<p><b>16</b></p>





<p>3. Mevcut malzemeleri kullanabilir ve bunları yeni bir konseptte dönüştürmek için uygun pişirme tekniklerini kullanabilir;</p> <p>4. Yenilik yapmak ve yeni bir şey yaratmak için zaten var olan konsept veya tarif üzerine yeni teknikler veya fikirler uygulamak istiyorum.</p> <p>5. Gıda yeniliklerini belirleyip analiz edebiliyor</p>	<p>2) Kompozisyon 3) Doku 4) Lezzet 5) Duygu. Nostalji ve mizah 6) Yaratıcı tabaklar ve mutfak eşyaları</p>	
<p><b>Ehliyet:</b></p> <p>1. Yemeklerin hazırlanması ve sunumu için yeni gıda ürünleri ve teknikleri araştırır ve test eder;</p> <p>2. Yeni tarifler, yiyecek ve içecek hazırlıkları ve ürünleri sunmanın yeni yollarını bulmak için yenilikçi ve yaratıcı fikirler üretin.</p>	<p><b>Ana konu:</b> 3.3 Yemek ve yemek pişirmedeki yenilikler ve trendler</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <p>1) Yenilik türleri 2) Teknolojik gıda yenilikleri 3) Ürün innovationSmutfak 4) Mutfak işlerinde organizasyon yenilikleri 5) Gıda ve mutfaktaki yenilikleri ve trendleri araştırmak</p>	<b>16</b>
<b>4. Gıda üzerindeki sosyal, tarihsel ve kültürel etkiyi analiz etmek ve yaratıcı bir sürece uygulamak</b>		<i>Saat sayısı</i>
<p><b>Bilgi:</b></p> <p>1. Zaman boyunca yemek ve içerik tarihi ve dünyadaki kültürler üzerindeki etkileri hakkında genel bilgiye sahiptir;</p> <p>2. Akdeniz, Asya, Fransız, İtalyan gibi mutfakların türü hakkında ileri düzeyde bilgi sahibidir ve kültürel arka planı ve yemek kökenini açıklar</p> <p>3. Avrupa gastronomik mirası kavramını anlar: kültürel ve eğitimsel yönler</p>	<p><b>Ana konu:</b> 4.1 Gastronomi turizmi ve mutfak mirası</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <p>1) Gastronomi turizmi ve turist profili 2) Avrupa gastronomik mirası. Fransız mutfağı 3) Avrupa, Asya, Amerika'nın tarih ve yemek kültürleri 4) Gıda kültürlerinin küresel değişimi 5) Sosyal bir araç olarak gıda 6) Dünya çapında yiyecek ve içecek törenleri 7) Gıda evrimi döngüleri hakkında bilgi</p>	<b>24</b>
<p><b>Beceri:</b></p> <p>1. Her içeriğin özelliğini analiz edebilir ve teknik uygulama açısından mükemmel bir yemek oluşturmak için bunları bir araya getirerek bir yol bulabilir</p>	<p><b>Ana konu:</b></p>	



2. Belirli yiyeceklerin her kültür ve tarih üzerindeki etkisini anlayabilir ve açıklayabilir	4.2 Kùltürler arası ve modern gastronomi	<b>12</b>
<b>Ehliyet:</b> 1. Tarifin arkasındaki kimliği, anlamı ve tarihi göz önünde bulundurarak yeni yemekler ve tarifler geliştirebilir	<b>Önerilen alt konular:</b> 1) Füzyon mutfak 2) Modern mutfaklar - Yeni mutfak, Çađdař Amerikan mutfağı, vb. 3) Karışık mutfaklar 4) Göçmenlerin gıda tüketimi 5) Moleküler gastronomi	
<b>Öğretim tesisleri</b>		
Sınıf (teorik ve seminer derslerinin teslimi için); eğitim mutfak / restoran – yemek pişirmek için özel öğretim olanakları ile pratik eğitim için eğitim tesisleri, her stajyer için s eparate işyeri ve öğretmen için bir iş yeri ile donatılmışve istenen yetkinlikleri elde etmek için eğitim için gerekli minimum mutfak ekipmanı (örneğin. lavabolar, tezgahlar, pişirme ekipmanları – sobalar, konveksiyon fırınları, pişirme aralıkları, vb.)		
<b>Gerekli Okuma</b> <i>Karen Page &amp; Andrew Dornenburg (2008), Lezzet İncili. Küçük, Kahverengi &amp; Şirket</i> <i>Karen Page (2017), Mutfak Yaratıcılığı. Küçük, Kahverengi &amp; Şirket</i> <i>Getz, D., Robinson, R., Andersson, T. D., &amp; Vujicic, S. (2014). Foodies ve gıda turizmi. Oxford: Goodfellow Yayıncıları</i> <i>Cesar Vega, Job Ubbink, Erik Van Der Linden, 2012, Laboratuvar olarak mutfak</i> <i>Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet, 2011, Modernist Mutfak: Yemek Sanatı ve Bilimi</i> <i>Michael J Gibney, Susan A Lanham-New, Aedin Cassidy, Hester H Vorster. A John, İnsan Beslenmesine Giriş, İkinci Baskı, Beslenme Topluluđu Adına Düzenlendi</i>		
<b>Önerilen Okuma</b> <i>Albors-Garrigos, J., Barreto, V., García-Segovia, P., Martínez-Monzó, J., &amp; hervás-Oliver, J. L. (2013). Haute mutfağı şeflerinin yaratıcılık ve yenilik kalıpları. Mutfak Bilimi ve Teknolojisi Dergisi, 11(1), 19-35.</i> <i>Borkenhagen, C. (2017). Gizli tarifin ölümü: "Açık kaynak yemek pişirme" ve mutfak sanatlarında saha organizasyonu. Şiirsel, 61, 53-66.</i> <i>Bouty, I., &amp; Gomez, M. L. (2013). Haute mutfağında yaratıcılık: Gurme mutfaklarda stratejik bilgi ve uygulama. Mutfak bilimi ve teknolojisidergisi , 11(1), 80-95.</i> <i>Deroy, O., Michel, C., Piqueras-Fizman, B., &amp; Spence, C. (2014). Kaplama manifestosu (I): dekorasyondan yaratıma. Lezzet, 3(1), 6.</i> <i>Pinel, F., Varshney, L. R., &amp; Bhattacharjya, D. (2015). Mutfak hesaplamalı yaratıcılık sistemi. Hesaplamalı yaratıcılık araştırmalarında: yaratıcı makinelere doğru (s. 327-346). Atlantis Press, Paris.</i> <i>Stierand, M., Dörfler, V., &amp; MacBryde, J. (2014). Haute mutfağında yaratıcılık ve yenilik: Sistemik bir modele doğru. Yaratıcılık ve İnovasyon Yönetimi, 23(1), 15-28.</i>		



Amerika Aşçılık Enstitüsü, S. (2009). *Pastacılık ve Pastacılık: Sanat ve Zanaata Hakim Olmak*. (2. ed). Kanada: John Wiley & sons, Inc.  
Amerika Aşçılık Enstitüsü. (2011) *Profesyonel Şef* (9. ed) Amerika: John Wiley&Sons Inc.-Eğitim Kitabı  
Amerika Aşçılık Enstitüsü. (2012). *Garde Manager* (4. Amerika: John Wiley & Sons ,Inc.-Education book McGivern, Y. (2013)  
Thomas Keller, 1999, *Fransız Çamaşırhane Yemek Kitabı*  
Bu, Herve, 2009, *Bir Yemek İnşa Etmek: Moleküler Gastronomiden Mutfak Konstrüktivizmine (Masanın Sanat ve Gelenekleri: Mutfak Tarihine Bakış Açıları)*  
Bu, Herve, 2008, *Lezzet Bilimini Keşfeden Moleküler Gastronomi*

Modül başlığı	Modül Kodu	VETERINERlik yeterliliğinin yüzdesi	AYT düzeyi
<b>Mutfak işinde Bilgi ve İletişim Teknolojileri</b>	<b>7</b>	<b>7.5%</b>	<b>5</b>
<b>Modül Sağlayıcısı</b>	<b>Çekirdek modül/isteğe bağlı modül</b>	<b>Modül Türü</b>	
CULINART İTİFAKI (referans için lütfen Çerçeve Anlaşması ve Mutabakat Zaptı'na bakın)	Göbek	Teori/Uygulama/WBL *modül hareketlilik için uygundur: EVET	
<b>Modül iş yükü</b>	<b>Önkoşullar (giriş gereksinimleri)</b>	<b>ECVET Değeri (varsa)</b>	
97 saat	Ortaöğretim	4.85 ECVET kredisi	
<b>Değerlendirme Yöntemleri</b>			
<b>Değerlendirme Yöntemleri ve Araçları</b>	<b>Süre/Uzunluk</b>	<b>Değerlendirmenin Ağırlıklandırması</b>	<b>Değerlendirme koşulları ve kaynakları</b>
Yazılı test / çevrimiçi anket	1 saatbizim	30%	Sınıf / çevrimiçi ortam
Pratik muayene (mutfak donanımı ve yazılımı)	1 saatbizim	30%	Mutfak donanım ve mutfak,
Pratik muayene (Bİt yazılımı kullanılarak: internet /sosyal medya uygulamaları)	1 saatbizim	20%	restoran, HRM yazılımı
Pratik muayene (İk yazılım uygulamalarını kullanarak)	1 saatbizim	20%	



### Modülün amaç(lar)/hedefleri

Aşçılık sektöründe güncel ve gelişmekte olan bilgi teknolojilerini kullanma konusunda mezun yetkinliğini geliştirir. Bu, sektöre özel yazılım çözümlerini, sosyal medya kullanımını ve tanıtım ve markalaşma için farklı kanalları içerir. Modül ayrıca şefin çalışmaları için gerekli olan belirli personel ve İKM yazılımını kullanma konusunda yeterli bilgi, beceri ve yetkinlikleri içerir. Modül, öğrenciyi hazırlamak ve mutfaktaki tüm donanımların işleyişi ve mutfak işiyle ilgili yazılımlar, özellikle pazarlama ve sosyal medya ile ilgili uygulamalar ve mutfak işinde İK'nın yönetimi ile ilgili uygulamalar hakkında bilgi sağlamak için tasarlanmıştır.

### Öğrenme Kazanımları (Amaçlanan Öğrenme Kazanımları)

#### Modülün sonunda öğrenciler şunları yapabilecektir:

1. Mutfak sanatları ve mutfak işlerinde modern ICT'leri kullanın
2. Özel yazılım kullanın
3. Tanıtım ve markalaşma için Sosyal medya ve kanalları kullanma
4. Personel ve İK yönetiminde ABDe BT sistemi

### Öğrenme ve Öğretme Teslim Yöntemleri

Ders	18 saat
Seminerler/ alıştırmalar	36 Saat
Kendi kendine çalışma faaliyetleri	0 Saat
Eğitim uygulaması (VETERİNER kurumunda)	19 saat
WBL (şirket içinde)	12 Saat
e-öğrenme	12 Saat

### Eğitim modülünün gösterge içeriği:

#### Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

#### 1. Mutfak sanatları ve mutfak işlerinde modern ICT'leri ing

Saat sayısı

#### Bilgi:

1. Kediering ve pişirmede kullanılacak farklı teknolojileri bilir.
2. Pişirme teknikleri, farklı tarifler ve mutfak yönetimi hakkında farklı bilgi kanallarını ve bilgi kaynaklarını bilir

#### Beceri:

1. Her durum ve kuruluş türü için en uygun BİT'i seçebilir.

#### Ana konu:

- 1.1 Mutfak işlerinde BİT

#### Önerilen alt konular:

- 1) İnternet bilgi kaynakları
- 2) Web kanalları
- 3) Bilgilerin kaydedilip saklanması

**12**



<p>2. Çeşitli bilgi kaynaklarından yararlı bilgileri arayabilir, bulabilir, sistemleştirebilir ve ayıklayabilir</p>	<p>4) Bulut hizmetlerinin kullanımı 5) Mutfak sektöründe Bİt kullanmanın faydaları</p>	
<p><b>Ehliyet:</b> 1. Kaynakların iyileştirilmesi, hizmetin kalitesinin iyileştirilmesi, müşteriye uyum ve hizmetin kişiselleştirilmesi için en uygun bilgi ve iletişim teknolojilerini kullanır.</p>	<p><b>Ana konu:</b> 1.2 Dijital güvenlik</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b> 1) Güvenlik riskleri 2) Güvenlik duvarları ve virüsten koruma programları 3) E-posta filtreleri 4) Bilgilerin korunması</p>	<p><b>5</b></p>
<p><b>2. Özel yazılım ve donanım kullanma</b></p>		<p><i>Saat sayısı</i></p>
<p><b>Bilgi:</b> 1. Yazılımın nasıl kullanılacağını bilir: Bilgisayar, dokunmatik monitör, yazıcılar, yazar kasa, uzaktan kumandalar vb. 2. İphone, iPad, Smartphone ve tabletler gibi en yaygın uygulamaları bilir. iPad'i satış noktası terminaline veya dijital grafiğe dönüştüren uygulamayı, misafirperverlik için POS yazılımını, cep telefonlarından yapılan ödemeleri, envanter ve analizi takip etmek, sipariş almak vb.</p>	<p><b>Ana konu:</b> 2.1 Bİt – temel bilgiler, avantajlar ve kullanım</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b> 1) Donanım ( Mutfakta Donanımnasıl kullanılır: mutfak işinde kullanılan ana donanımın (ve bileşenlerinin) ve işletim prosedürlerinin açıklaması) 2) Yazılım (Çeşitli oftware nasıl kullanılır:mutfak işi ile ilgili ana yazılımın açıklaması ve açıklaması) 3) Mutfak işleri için özel yazılım (Mutfak işleri için özel yazılım nasıl kullanılır ve uygulanır: mutfak işinize göre en iyi yazılımı nasıl seçersiniz ve kişiselleştirebilirsiniz)</p>	<p><b>14</b></p>
<p><b>Beceri:</b> 1. Genellikle konaklama sektöründe kullanılan tüm Bİt ekipmanlarını kullanabilir. 2. Her koşulda en uygun uygulamaları kullanabilir: kuruluş içinde veya dışından rezervasyon ve sipariş sistemleri, stoklar, stok yönetimi, çevrimiçi satın alma ve yeniden stoklama, istatistik, raporlar, maliyetler, muhasebe vb.</p>	<p><b>Ana konu:</b> 2.2 Operasyonel sistemler, ürünler ve ağlar</p>	<p><b>16</b></p>
<p><b>Ehliyet:</b> 1. Sadece mutfak makineleri veya elektronik otomasyon uzaktan kumandaları için değil, farklı yazılımlar</p>	<p><b>Önerilen alt konular:</b></p>	



<p>kullanmayı ima eden modern mutfaktaki görevlerini yerine getirmek için BİT'i kullanarak modern bir şef olarak hareket edin.</p> <p>2. Restoranın rekabet gücünü artırmak için kullanıcı dostu, erişilebilir bilgilerin uygunluğu, atılan adımların etkinliği, kalıcı erişilebilirlik, iletişim kolaylığı, kullanım maliyetleri, süreç otomasyonu vb.</p>	<p>1) Sık kullanılan ürünler ve uygulamalar (MS Office Paketi vb.)</p> <p>2) Ağlar (iç ve dış)</p>	
<b>3. Tanıtım ve markalaşma için sosyal medya ve çevrimiçi kanalları kullanma</b>		<i>Saat sayısı</i>
<p><b>Bilgi:</b></p> <p>1. Sosyal medya ve kanal markajını bilir ve mutfak sanatları ve mutfak işleri için faydalarını gerçekleştiriyor</p> <p>2. Dijital pazarlama, reklamcılık ve iletişimin genel ilkelerini bilir</p>	<p><b>Ana konu:</b></p> <p>3.1 Sosyal medya pazarlaması</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <p>1) Kanal</p> <p>2) Hedef kitle oluşturma</p> <p>3) Hedef ayarları ve hedefler</p> <p>4) Kaynaklar</p>	<b>12</b>
<p><b>Beceri:</b></p> <p>1. Her koşulda en uygun uygulamaları kullanabilir: kuruluş içinde veya dışından rezervasyon ve sipariş sistemleri, stoklar, stok yönetimi, çevrimiçi satın alma ve yeniden stoklama, istatistik, raporlar, maliyetler, muhasebe vb.</p> <p>2. Müşterinin memnuniyetini sağlamak ve müşterileri her zaman bilgilendirmek için Müşteri Desteği'ni kullanır</p> <p>3. Takipçileri mutfak deneyimlerini başkalarıyla paylaşmaya motive edin, kuruluş adına iyi önerilerde bulunun</p>	<p><b>Ana konu:</b></p> <p>3.2 Çevrimiçi promosyon</p> <p><b>Önerilen alt konular:</b></p> <p>1) Medya platformları - Facebook, Instagram, Twitter, YouTube, Pinterest, LinkedIn, TikTok</p> <p>2) Marka</p> <p>3) İçerik oluşturma</p> <p>Promosyon araçları</p>	<b>10</b>
<p><b>Ehliyet:</b></p> <p>1. Yeni kanallar oluşturarak, kimlik ve değerleri ileterek yeni müşteriler çekerek gastronomik teklife veya sunduğu aktivitelere ilgi uyandırabilir</p> <p>2. Öğrenci, müşterilerin ve tedarikçilerin ihtiyaçlarını ve alışkanlıklarını bilerek, en uygun uygulamaları ve</p>		



kanalları kullanarak müşteriler ve tedarikçilerle iletişimi geliştirebilir 3. Sosyal medyada güçlü bir varlık kurabilir, bağlantı kurabilir ve ilişkiler kurabilir, böylece giderek daha fazla ziyaretçi web sayfasını ziyaret etmekten restoranı ziyaret etmeye geçebilir		
<b>4. Personel ve İik yönetiminde BT sistemini kullanma</b>		<i>Saat sayısı</i>
<b>Bilgi:</b> 1. Farklı İnsan Kaynakları yönetim programlarını bilir 2. HRM yazılımının çeşitli işlevlerini bilir	<b>Ana konu:</b> 4.1 İik yönetim yazılımı	<b>16</b>
<b>Beceriler:</b> 1. Çalışan varlığını, üretkenliği, seçimi, programı, vardiyaları, görevlerin dağılımını vb.	<b>Önerilen alt konular:</b> 1) HRM yazılım ürünleri türleri 2) Bileşenler - çalışan/personel, avantajlar, bordro, tazminat, performans 3) İşlevsel -liği 4) İik otomasyonu	
<b>Ehliyet:</b> 1. İik yönetiminin BT sistemini kullanarak, öğrenci, her çalışanın yetkinliklerine ve niteliklerine uyarlanmış iyi programlar, görevlerin dağılımı, vardiyalar öneren çalışanların verimliliğini artırabilecek ve şirketin ihtiyaçlarına göre.	<b>Ana konu:</b> 4.2 Mutfak işleri için HRM yazılımı ile İik operasyonları	<b>12</b>
	<b>Önerilen alt konular:</b> 1) Planlama 2) İik raporları 3) İik analizleri 4) Bütçeleme	
<b>Öğretim tesisleri</b>		
Sınıf (ders ve seminer teslimi için), bilgisayar laboratuvarları, her stajyer ve öğretmen için bilgisayar, özel mutfak, restoran ve İikM yazılımı, İnternet, özel mutfak ve restoran donanımı (terminaller, vb.)		
<b>Gerekli Okuma</b> <a href="https://www.posist.com/restaurant-times/resources/human-resource-structure-for-your-restaurant.html">https://www.posist.com/restaurant-times/resources/human-resource-structure-for-your-restaurant.html</a> <a href="https://smallbusiness.chron.com/role-responsibilities-hr-restaurant-24835.html">https://smallbusiness.chron.com/role-responsibilities-hr-restaurant-24835.html</a>		



<https://zipschedules.com/blog/managing-human-resources-in-the-restaurant-industry.html>  
<https://opentextbc.ca/humanresourcesinfoodservices/chapter/planning-process/>

### **Önerilen Okuma**

*Mark Garcia, Dijital Çağda Rock Yıldızı Şef Nasıl Olunur: Adım Adım Pazarlama, Morgan James Yayıncılık, 2018*

*Rachel Hofstetter, Bir İş Pişirmek: Tutkularını Bir Kariyere Dönüştüren Yemek Severlerden Dersler - ve Nasıl Yapabilirsiniz, Bir Perigee Kitabı, 2013*

*CharlesHo, Bugün Restoran İşletmenizi Artırmak İçin Kanıtlanmış 7 Restoran Pazarlama Stratejisi! , CreateSpace Bağımsız Yayımlama Platformu, 2013*

*Sari Edelstein, Gıda ve Beslenme Hizmetlerini Yönetme:Aşçılık, Ağırlama ve Nutrition profesyonelleri için, Jones ve Bartlett Yayıncılar, 2008*

*Bhargave, A., Jadhav, N., Joshi, A., Oke, P., & Lahane, S. R. (2013). Android Kullanarak Restoran için Dijital Sipariş Sistemi. Uluslararası bilimsel ve araştırma yayınları dergisi, 3(4), 1-7.*

*Leach, S. H. (2015), "Restoran işletme sistemi ve yöntemi., 15/312,810 sayılı ABD Patent Başvurusu.*





Modül başlığı	Modül Kodu	VETERINERlik yeterliliğinin yüzdesi	AYT düzeyi
<b>İletişim ve Foreign Languages</b>	<b>8</b>	<b>10%</b>	<b>5</b>
<b>Modül Sağlayıcısı</b>	<b>Çekirdek modül/isteğe bağlı modül</b>	<b>Modül Türü</b>	
CULINART İTTİFAKI (referans için lütfen Çerçeve Anlaşması ve Mutabakat Zaptı'na bakın)	Göbek	Teori/Uygulama/WBL *modül hareketlilik için uygundur: EVET	
<b>Modül iş yükü</b>	<b>Önkoşullar (giriş gereksinimleri)</b>	<b>ECVET Değeri (varsa)</b>	
130 saat	Ortaöğretim	6.50 ECVET kredisi	
<b>Değerlendirme Yöntemleri</b>			
<b>Değerlendirme Yöntemleri ve Araçları</b>	<b>Süre/Uzunluk</b>	<b>Değerlendirmenin Ağırlıklandırması</b>	<b>Değerlendirme koşulları ve kaynakları</b>
Yazılı test / çevrimiçi anket (iletişim üzerine)	1 saat	30%	Sınıf / çevrimiçi ortam Dil testi için bilgisayarlar
Kişilerarası beceriler üzerine pratik egzersizler/muayene	1 saat	20%	
Halka açık konuşma üzerine pratik alıştırmalar/sınav: konuşma yazma ve sözlü sunum	2 saats	20%	
Mutfak işletmeciliği için uygulanan yabancı dil üzerine pratik alıştırmalar/sınav ve yazılı (çevrimiçi) test	2 saat	30%	



### Modülün amaç(lar)/hedefleri

engelleri aşmaktan, geri bildirim sağlamaya ve vücut dilini anlamaya, müzakere etmeye, yüzleşmeyle başa çıkmaya ve daha iddialı olmaya kadar iş iletişim becerilerini geliştirmek de dahil olmak üzere işyerinde etkili iletişimde lisansüstü yetkinlik geliştirir. Modül, ana iletişim stillerine kapsamlı bir genel bakış sunar ve işyerinde en iyi sonuçları almak için becerilerinizi nasıl geliştireceğiniz konusunda rehberlik sağlar. Modül ayrıca, öğrenciyi, mutfak işlerinde genellikle çalışma dili olarak kullanılan yabancı dillerde iletişimin yanı sıra izleyici önünde sunum için halka açık konuşma geliştirme becerileriyle tanıştırır.

### Öğrenme Kazanımları (Amaçlanan Öğrenme Kazanımları)

#### Modülün sonunda öğrenciler şunları yapabilecektir:

1. İşyerinde etkili iletişim kurun
2. Kişilerarası becerileri kullanma
3. Halkın önünde konuşun
4. Mesleki faaliyetle ilgili yabancı dilleri ve terminolojiyi kullanın

### Öğrenme ve Öğretme Teslim Yöntemleri

Ders	40 Saat
Seminerler/ alıştırılmalar	48 Saat
Kendi kendine çalışma faaliyetleri	6 Saat
Eğitim uygulaması (VETERİNER kurumunda)	18 Saat
WBL (şirket içinde)	18 Saat
e-öğrenme	0 Saat

### Eğitim modülünün gösterge içeriği:

#### Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

#### 1. İşyerinde etkili iletişim kurmak

		Saat sayısı
<b>Bilgi:</b> 1. Farklı iletişim tekniklerini ve iletişimin temellerini bilir 2. İletişim engellerine, sözel ve sözel olmayan tekniklere aşınadır 3. Kültürlerarası iletişimin ana ilkelerini bilir 4. Belirli müşterilerle iletişimin ana ilkelerini bilir (bireysel, organize misafir grupları, özel ihtiyaçları olan misafirler, VIP misafirler) 5. müşterilerin geri bildirim toplama yöntemlerine aşınadır	<b>Ana konu:</b> 1.1 İletişimin temelleri  <b>Önerilen alt konular:</b> 1) İletişim süreci 2) İletişim araçları 3) İletişim kuralları ve stilleri 4) Kültürler arası iletişim	<b>18</b>



<b>Beceri:</b> 1. Etkili iletişim araçlarını ve iletişim teknolojisini kullanabilir 2. Profesyonel terminolojiyi kullanabilir 3. İletişimde profesyonel görgü kurallarını gözlemleyebilir 4. İstemci geri bildirimlerini toplayabilir	<b>Ana konu:</b> 1.2 İletişim teknikleri <b>Önerilen alt konular:</b> 1) Sözel ve sözel olmayan iletişim 2) İletişim engelleri 3) Dinleme türleri; dinleme becerileri 4) Geri bildirim sağlama	<b>20</b>
<b>Ehliyet:</b> 1. Çeşitli iletişim araçlarını ve iletişim teknolojisini kullanarak, çok kültürlü ortamda iş arkadaşlarınızla ve müşterilerinizle zahmetsizce ve profesyonel bir şekilde etkileşime girebilir 2. Müşteriler, iş arkadaşları, işverenler ile çalışma konusunda mesleki ve genel etik temel ilkelerini gözlemleyebilen		
<b>2. Kişilerarası becerilerin kullanılması</b>		<i>Saat sayısı</i>
<b>Bilgi:</b> 1. Psikolojinin temellerini bilir 2. Stres yönetiminin temellerini bilir 3. Çatışma yönetimi ilkelerini bilir 4. Bir çatışma durumunda ve problem çözme stratejilerinde farklı davranış tarzlarını bilir	<b>Ana konu:</b> 2.1 Kişilerarası beceriler <b>Önerilen alt konular:</b> 1) Empati 2) Girişkenlik 3) Sözel ve sözel olmayan iletişim 4) Müzakere ve problem çözme 5) Karar verme 6) Çatışma yönetimi 7) Özgüven	<b>12</b>
<b>Beceri:</b> 1. Temas ettiği diğer kişilere karşı empati ve iddialılık hissedebilir 2. Farkın açık ve yapıcı bir şekilde açıklığa kavuşması atmosferini koruyabilir 3. Çatışmanın ön koşullarını tanıyabilir ve çatışmalara yol açan koşulları proaktif olarak önleyebilir 4. Sorunları ve çatışma durumlarını çözebilir	<b>Ana konu:</b> 2.2 Meslek etiği <b>Önerilen alt konular:</b> 1) İletişim ilkeleri (7 Cs)	<b>12</b>
<b>Ehliyet:</b> 1. Her duruma bağlı olarak, ilişki zorluklarını yönetebilecek, empati gösterebilecek, kararlar, kelimeler ve davranışlarla iddialı olabilecektir.		



2. En iyi uygulamaları izleyerek çatışma durumunun yapıcı ve barışçıl bir şekilde bağımsız olarak nasıl çözülebilir olduğunu gösterir 3. İş durumuna bağlı olarak etkili çözümler sunarak sorunları çözme yeteneğini gösterir 4. Meslek etiği ilkeleri hakkında bilgi sahibidir	2) Kişilerarası etik 3) Göreve dayalı etik 4) Doğruluk ve gizlilik 5) İşyerinde etik kod	
<b>3. Halka açık konuşma</b>		<i>Saat sayısı</i>
<b>Bilgi:</b> 1. Genel konuşma sürecini ve türlerini bilir 2. Anahtar noktalar yapmak için gösteriyi bilin: kim, ne, kim, orta, efekt 3. Sunumun/konuşmanın hazırlanma aşamalarını bilir	<b>Ana konu:</b> 3.1 Halka açık konuşma unsurları ve ilkeleri <b>Önerilen alt konular:</b> 1) Halka açık konuşma türleri 2) İleti 3) Tavır 4) Kanal 5) Geri besleme	<b>6</b>
<b>Beceri:</b> 1. Sunumu/konuşmayı hazırlayabilir, izleyiciye uyarlar, konuşmayı sunuyor 2. Önünde konuştuğu dinleyicileri gözlemleyebiliyor ve farklı dinleyici türleri için sinyalleri algılayabiliyor		
<b>Ehliyet:</b> 1. Sunum/konuşmayı izleyiciye göre profesyonel bir şekilde hazırlayabilecek kapasitededir 2. Halka açık konuşmadan önce ve sırasında stresle başa çıkabilir, kendini kontrol edebilir ve konuşmaya hakim olabilir (konuşmayı notsuz veya az sayıda sunar)	<b>Ana konu:</b> 3.2 Konuşma/sunum hazırlama <b>Önerilen alt konular:</b> 1) Konuşmalar – türler, izleyiciler 2) İfade, anahat 3) Teslim 4) Bilgilendirici/ikna edici konuşma Konular, fikirler, buz kırıcılar	<b>6</b>
<b>4. Mesleki faaliyetle ilgili yabancı dil ve terminolojinin kullanılması</b>		<i>Saat sayısı</i>
<b>Bilgi:</b> 1. Yabancı dilde profesyonel terminolojiyi bilir 2. Diğer dillerdeki temel iletişim terimlerini bilir	<b>Ana konu:</b> 4.1 Yabancı dil	<b>36</b>



<b>Beceri:</b> 1. Profesyonel metinleri yabancı dilde okuyabilir ve anlayabilir (uzmanlık literatürü, teknik dokümantasyon vb.) 2. internet ve diğer kaynaklardan bilgi ararken yabancı dil kullanabilir 3. Ortaklar ve konuklarla iletişim kurarken yabancı dil (yazılı ve sözlü) kullanabilir	<b>Önerilen alt konular:</b> 1) Temel dilbilgisi 2) Yazma becerileri (notlar, denemeler) 3) İş iletişimi 4) Sözel beceriler (durumlar)	<b>20</b>
<b>Ehliyet:</b> 1. Dinleyicilere göre, profesyonel konularda etkili bir şekilde iletişim kurmasını sağlayan bir düzeyde yabancı dil (yazılı ve sözlü) kullanabilir	<b>Ana konu:</b> 4.2 Mutfak işlerinde profesyonel terminoloji <b>Önerilen alt konular:</b> 1) Gıdalar ve ürünler 2) Gıda ve mutfakta temel işlemler 3) Pişirme teknikleri 4) Ölçümler ve baharatlar	
<b>Öğretim tesisleri</b> Sınıf (dersler ve seminerler için), yabancı dil dersleri / testleri için bilgisayar, İnternet		
<b>Gerekli Okuma</b> <a href="https://www.ecpi.edu/blog/communication-skills-for-chefs-how-can-you-communicate-effectively-in-the-kitchen">https://www.ecpi.edu/blog/communication-skills-for-chefs-how-can-you-communicate-effectively-in-the-kitchen</a> <a href="https://opentextbc.ca/workinginfoodserviceindustry/chapter/strategies-for-effective-communication/">https://opentextbc.ca/workinginfoodserviceindustry/chapter/strategies-for-effective-communication/</a> <a href="https://wearechefs.com/7-ingredients-for-effective-kitchen-communication/">https://wearechefs.com/7-ingredients-for-effective-kitchen-communication/</a>		
<b>Önerilen Okuma</b> Normore, Anthony, Javidi, Mitch, Long, Larry, Ed. <i>Stratejik İletişim, Liderlik ve Çatışma Üzerine Araştırmalar El Kitabı</i> , Alan Barker, <i>İletişim Becerilerinizi Geliştirin: Güven Oluşturma, Sesinizi Duyurma ve Güvenle İletişim Kurma</i> , Kogan Sayfası, 2019 Mark McWilliams, ed., <i>Gıda ve İletişim: Oxford Yemek ve Aşçılık Sempozyumu Bildirileri 2015</i> Jerry Fischetti, <i>Amerika Mutfak Enstitüsü'nde Kişilerarası İletişim Eğitiminin Değerlendirilmesi</i> , Rochester Teknoloji Enstitüsü, 2003		



Modül başlığı	Modül Kodu	VETERİNERLİK yeterliliğinin yüzdesi	AYT düzeyi
<b>Misafir İlişkileri ve Müşteri Hizmetleri</b>	<b>9</b>	<b>5%</b>	<b>5</b>
<b>Modül Sağlayıcısı</b>	<b>Çekirdek modül/isteğe bağlı modül</b>	<b>Modül Türü</b>	
CULINART İTTİFAKI (referans için lütfen Çerçeve Anlaşması ve Mutabakat Zaptı'na bakın)	Göbek	Teori/Uygulama/WBL *modül hareketlilik için uygundur: EVET	
<b>Modül iş yükü</b>	<b>Önkoşullar (giriş gereksinimleri)</b>	<b>ECVET Değeri (varsa)</b>	
65 saat	Ortaöğretim	3.25 ECVET kredisi	
<b>Değerlendirme Yöntemleri</b>			
<b>Değerlendirme Yöntemleri ve Araçları</b>	<b>Süre/Uzunluk</b>	<b>Değerlendirmenin Ağırlıklandırması</b>	<b>Değerlendirme koşulları ve kaynakları</b>
Yazılı test / çevrimiçi anket Grup/bireysel çalışma ve pratik sunum Sınıfta doğrudan gözlem Pratik ekskürücü/muayene (konuk hizmetteki bir durumun simülasyonu)	1 saat 1 saat Şu anda 1 saat	30% 2% 20% 20%	Sınıf / çevrimiçi ortam  Eğitim restoran tesisleri
<b>Modülün amaç(lar)/hedefleri</b>			
Yemek hizmeti, restoranlar ve konaklama sektöründe müşteri hizmetleri alanında lisansüstü yetkinlik geliştirir. Modül, çok çeşitli ayarlarda uygulanabilecek müşteri hizmetleri becerilerini vurgulamaktadır. Bu, ilgili standartlara sahip masa hizmetinin yanı sıra olumlu izlenim sağlamak için müşterilerle kişilerarası ilişkileri içerir.			



### Öğrenme Kazanımları (Amaçlanan Öğrenme Kazanımları)

#### Modülün sonunda öğrenciler şunları yapabilecektir:

1. Attendance ve catering service sağlayın
2. Tablo hizmeti sağlama
3. Müşterinin davranışını tanıma ve geri bildirimleri yönetme
4. Yiyecek ve içecekleri gereksinimlere ve özel içeriğe uygun olarak servis edin

### Öğrenme ve Öğretme Teslim Yöntemleri

Ders	19 Saat
Seminerler/ alıştırmalar	14 Saat
Kendi kendine çalışma faaliyetleri	0 Saat
Eğitim uygulaması (VETERİNER kurumunda)	20 Saat
WBL (şirket içinde)	12 Saat
e-öğrenme	0 Saat

#### Eğitim modülünün gösterge içeriği:

#### Amaçlanan Öğrenme Kazanımları

1. Katılım ve catering hizmeti sağlamak		Saat sayısı
<b>Bilgi:</b> 1. Katılım, iletişim, iddialılık, algı, empati, kişilerarası ilişki, ekip yönetimi, görevli profili, kalite, catering hizmeti ile ilgili kavramları bilir 2. Mutfak işinde farklı organizasyon türlerinde standartları bilir 3. Meslekteki yeni çalışma uygulamalarını bilir	<b>Ana konu:</b> 1.1 Misafir ilişkileri  <b>Önerilen alt konular:</b> 1) Marka geliştirme ve sürdürme 2) Müşteri türleri 3) Şikayetlerle başa çıkma 4) Tatmin edici değerlendirme	<b>10</b>
<b>Beceri:</b> 1. Cateringde müşteri hizmetleri kavramlarıyla ilişkili varsayımları uygulayabilir 2. Profesyonel standartları uygulayabilir 3. Farklı müşteri türlerini açıklar	<b>Ana konu:</b> 1.2 Müşteri standartları	<b>8</b>
<b>Ehliyet:</b>	<b>Önerilen alt konular:</b>	



1. Uygun şekilde uygulayabilir ve müşterilerin memnuniyetini sağlamaya yönelik öğrenilen kavramları geliştirir	1) Müşterilere yardımcı olmak 2) Kalite standartları 3) Özel etkinlikler 4) Hediye kartları 5) VIP misafirler	
<b>2. Masa hizmeti vermek</b>		<i>Saat sayısı</i>
<b>Bilgi:</b> 1. Menüde yer alan yemeklerin yanı sıra müşteri tarafından seçilen içecekleri masada nasıl servis ettiğini bilir 2. Farklı durumlar için tablo kompozisyonu gereksinimlerini bilir 3. Bardak, tabak, mutfak eşyaları, farklı tipte servis gemileri vb.	<b>Ana konu:</b> 2.1 Tablo belirleme standartları <b>Önerilen alt konular:</b> 1) Farklı olaylara göre tablo ayarı 2) Gereç -leri 3) Peçete 4) Gözlük 5) Plaka	<b>5</b>
<b>Beceri:</b> 1. Servis edilen yiyecek ve içeceklerin özelliklerine ve porsiyonun bağlamına göre uygun kap ve mutfak eşyaları seçebilir ve kullanabilir 2. Konuklara hizmet vermenin farklı yollarını kullanabilir 3. Gerekli masa veya koltuk setlerini tahmini müşteri girişine göre veya farklı bir durumda planlayabilen	<b>Ana konu:</b> 2.2 Tablo ayarı türleri <b>Önerilen alt konular:</b> 1) Resmi tablo ayarı 2) Kaliteli yemek ayarı 3) Gündelik ayar 4) Açık büfe masa ayarı 5) Kahvaltı masası ayarı 6) Özel tablo ayarı	<b>10</b>
<b>Ehliyet:</b> 1. Yemek ve içecekleri doğru sıra ve konumda yerleştirip çıkararak müşterilere uygun şekilde hizmet verebilen 2. Hizmetin bağlamı göre hizmet vermek için uygun envanteri kullanabilir 3. Tablo kompozisyonunun düzgün bir şekilde kurulup kurul olmadığını ve müşterilerin alım ve hizmetleri için hazır olup olmadığını kontrol edebilir ve onaylayabilir		
<b>3. Müşterinin davranışını tanıma ve geri bildirimleri yönetme</b>		<i>Saat sayısı</i>





<b>Bilgi:</b> 1. Konuklara nasıl davranılacağını bilir 2. Nonverbal dili tanıma 3. Kişinin duygusal tepkilerini ve sinyallerini tanıma 4. Yabancı konuklara hizmet etmenin standardını ve özelliklerini bilir	<b>Ana konu:</b> 3.1 Müşteri hizmetleri <b>Önerilen alt konular:</b> 1) Misafirleri ağırlamak, misafirleri oturtmak 2) Misafirlere hizmet 3) Konuklara danışmanlık ve ikna etme 4) Hizmet sonu ve veda konukları	<b>8</b>
<b>Beceri:</b> 1. Danışanın davranışları, duyguları vb. 2. Müşterinin memnuniyet/memnuniyetsizlik düzeyini belirleyebilen ve olumlu izlenim sağlamak için buna göre hareket edebilen	<b>Ana konu:</b> 3.2 Müşterilerin davranışları <b>Önerilen alt konular:</b> 1) Müşteri davranış türleri 2) Geri bildirim toplama 3) Çevrimiçi yorumlar 4) Marka itibarı	<b>8</b>
<b>Ehliyet:</b> 1. Misafiri kazanmak ve onu düzenli müşteriye dönüştürmek için farklı teknikler uygulayabilir		
<b>4. Yiyecek ve içeceklerin gerekliliklere ve özel içeriğe uygun olarak servis</b>		<i>Saat sayısı</i>
<b>Bilgi:</b> 1. Barmenlik süreçlerini bilir 2. Sommelier'in temellerini bilir	<b>Ana konu:</b> 4.1 Müşteri hizmetleri <b>Önerilen alt konular:</b> 1) Misafir psikolojisi 2) VIP misafirler 3) Yabancı misafirler 4) Konuklara yardımcı olmak	<b>9</b>
<b>Beceri:</b> 1. Konuklara yiyecek ve içecek seçeneklerinde yardımcı olabilir 2. VIP konuklara bireysel olarak veya hizmetteki standartlara uygun olarak gereken özeni göstermeden bir ekip halinde hizmet verebilir	<b>Ana konu:</b> 4.2 Profesyonel hizmet standartları	<b>7</b>
<b>Ehliyet:</b> 1. Misafirlere hizmet etmek için aktif katılım, bir ekipte etkin çalışma yeteneğine sahiptir		



2. Misafire seçiminde ve misafirlere hizmet verme konusunda, profesyonel bir şekilde ve misafir türüne uygun olarak bağımsız kararlar alabilme yeteneğine sahiptir.	<b>Önerilen alt konular:</b> 1) Barmenlik temelleri 2) Sommelier temel bilgileri 3) Yemek ve servis ile müşteri deneyimi 4) Özel teklifler	
<b>Öğretim tesisleri</b>		
Sınıf (dersler ve seminerler için), testler için bilgisayar, İnternet, Eğitim restoran tesisleri		
<b>Gerekli Okuma:</b> <i>CULINART ortaklığı tarafından sağlanır</i>  <b>Övgüedeğerler:</b> <i>Payne-Palacio, J. (2016). Foodservice Yönetimi: ilkeler ve uygulamalar. Pearson Eğitimi.</i> <i>Hickey, P. J., R. F. Cichy (2005) Yiyecek ve İçecek Operasyonlarında Yöneticilik Hizmeti. 3<sup>rd</sup> ed., Amerikan Otel ve Konaklama Eğitim Enstitüsü</i>		



## IV. ÖĞRENCİLER İÇİN ÖNKOŞULLAR

<b>Öğrenciler için giriş koşulları:</b>	
<i>Minimum gelen eğitim / yeterlilik düzeyi (ortakların ülkeler mevzuatına göre)</i>	
<i>Bulgaristan</i>	EQF 4 için: - ilköğretim eğitimi tamamladı - öğrenciler için; - ilk lise aşamasını tamamladı ve birinci derece mesleki yeterlilik kazandı - öğrenciler için; - XI notunun tamamlanması ve ikinci derece mesleki yeterlilik - öğrenciler için; - devlet matrisleme sınavlarına veya edinilmiş ortaöğretime alma hakkı kazanıldı - 16 yaşından büyük kişiler için;  AYT 5 için: Ortaöğretim
<i>İspanya</i>	AYT 4 için: Zorunlu Ortaöğretimde Sertifikaya sahip olmak veya ilgili erişimi tutmak AYT 5 için: hZorunlu Ortaöğretim Sonrası Ortaöğretim Sertifikasının eskitmesi (Bachillerato) veya ilgili erişim testini tutmak.
<i>Fransa</i>	AYT seviyesi 3/4
<i>İtalya</i>	AYT 3 = mesleki yeterlilik
<i>Portekiz</i>	Portekiz'de EQF seviye 5 yeterliliğinin kazanılması için aşağıdaki şartlar geçerlidir: •Ortaöğretim kursu veya hukuka eşdeğer nitelik sahipleri; •10. ve 11. yıl konularının tamamında onay almış ve bir öğretmenlik dersinin ortaöğretim veya hukuka eşdeğer yeterliliğinin 12. sınıfına kayıtlı olanlar bunu tamamlamamış olmak; •seviye 4'ten mesleki yeterlilik sahipleri; •Uzmanlık diploması teknolojik diploması veya öğretim derecesi veya diploması sahipleri, yeniden yeterlilik meslek sahibi olmak isterler.
<i>Türkiye</i>	NÇF 4- Ortaöğretim
<i>Diğer gereksinimler (proje konsorsiyumu tarafından ayarlanır)*</i>	
<b>*Se gereklilikleri CULINART konsorsiyumu tarafından, belirli bir asgari deneyim, yaş ve sağlık durumu gerektiren yeterliliğin WBL ve hareketlilik bileşenleri göz önünde bulundurularak motive öğrencilerin tam katılımını sağlamak ve sağlıklarını korumak amacıyla tanımlanır. Veteriner kurumları ve WBL sağlayıcıları arasında ek olarak kabul edilirse, bunlar belirli bir bağlama göre ayarlanabilir.</b>	
Yeterlilikle ilgili pratik deneyim:	Pratik unsurlarla aşçılık/mutfak sanatları alanında önceki eğitim/öğretim VEYA Mutfak sektöründe harcanan minimum süre <i>Bu gereksinim yerine getirilmiş olarak kabul edilebilir:</i> - önceki eğitim/öğretim için yeterli kanıt sağlanırsa (belgeler/sertifikalar/diplomalar) başvuru sahibinin gerçek çalışma ortamında pratik deneyime sahip olduğunu gösterirse (WBL, ikili eğitim, çıraklık vb.) veya - Daha önce resmi olmayan veya resmi olmayan eğitim programlarında veya sektördeki çalışma deneyiminde edinilen yetkinliklerin kanıtları



	<i>aracılığıyla.</i> <b>*Yeterlilik dersini kaydetmek için minimum yeterliliği kanıtlamak için pratik bir sınav uygulanabilir</b> Başvuru sahibinin kanıt sunamaması veya deneyim gösterememesi durumunda, eğitim kurumu başvuru sahibinin kursa kabul için gereken minimum ücreti almasına izin veren bir ön eğitim sağlayabilir.
Minimum yaş:	<b>16/18 yıl</b> Başvuranların asgari yaşı, ortak ülkelerdeki ulusal mevzuata ve belirli öğrenme yollarına göre değişebilir *ebeveyn onayı ile 16 yılın en az
Dil:	Yeterlilik İngilizce olarak geliştirilmiştir ve ulusal dilde de sağlanacak tüm ortağın dillerine çevrilmiştir. Ayrıca hareketlilik bileşenleri içerdiğinden, mobilite modülleri için çalışma dili İngilizce ve minimum seviye (CEFR'ye göre B1) bir <sup>2</sup> gerekliliktir.
Ülke mevzuatının özelliklerine göre diğer gereklilikler	

## V. ÖĞRETMENLERİN PROFİLİ / EĞİTİMCİS

CHEF yeterliliğini sağlayan öğretmenler/eğitmenler için eğitim ve yeterlilik şartları, her bir ders için ayrıntılı olarak ve ortak ülkelerdeki mevcut ulusal mevzuata uygun olarak belirlenecektir. CULINART Alliance üyelerinin her biri, eğitim faaliyetlerini yan yana (belirli bir ülkede)düzenleyerek e niteliği (veya onu oluşturan eğitim modüllerinden bazılarını) sağlayacağından, öğretmenleri / eğitmenleri bu şekilde seçmeli ve kursa dahil etmelidirler, bu nedenle eğitim belirli ulusal bağlamda uygun kabul edilir. Bu amaçla, sağlayıcılar ulusal / bölgesel mevzuata ve özellikle öğretmen / eğitmen seçimi gerekliliklerine uymak zorundadır. Bazı durumlarda, veterinerlik yeterliliği elde etmek için devlet eğitim standartları, öğretmenler /eğitmenler için yalnızca mesleki eğitim ve öğretimin sektöre özgü veya mesleğe özgü bölümlerindeki gereklilikleri belirtir. Gereksinimler teoride öğretmenler ve pratikte eğitmenler / eğitmenler için de farklılık gösterebilir.

CULINART konsorsiyumu, "Şef" için ortak veterinerlik yeterliliği amacıyla, eğitmenlere/öğretmenlere/eğitmenlere yönelik aşağıdaki asgari genel gereksinimler tanımlar:

<b>ÖĞRETMENLERE/EĞİTİMCİLERE yönelik gereksinimler (teori)</b>	<b>Uygulama eğitiminde öğretmenlere/eğitmenlere yönelik gereksinimler</b>	<b>WBL'deki öğretmenlere yönelik gereksinimler</b>
Eğitim modülüne karşılık gelen turizm, misafirperverlik, gıda teknolojileri vb. alanlarda uzmanlık/program alanlarında mesleki yeterlilik veya	Eğitim modülüne karşılık gelen turizm, misafirperverlik, gıda teknolojileri vb. alanlarda uzmanlık/program alanlarında mesleki yeterlilik veya yükseköğretim derecesine sahip kişiler	Gerçek bir çalışma ortamında (WBL) pratik eğitim, işveren tarafından atanan bir mentor / öğretmenin rehberliğinde bir şirkette düzenlenmektedir. Mentor/öğretmen işletmenin

<sup>2</sup> Diller için Ortak Avrupa Referans Çerçevesi



yükseköğretim mezunu kişiler.	ve/veya Meslekleriyle ilgili eğitim modülleri için sektörde pratik deneyime sahip kişiler (en az 5 yıl).	bir çalışandır, eğitimin gerçekleştirildiği meslekte mesleki yeterliliğe ve/veya aynı meslekte en az 3 yıllık iş tecrübesine sahiptir ve mentor/öğretmenlere yönelik (işveren veya yetkililer tarafından sağlanan) bir eğitimi tamamlamıştır.
-------------------------------	--	---

\* Bu gereksinimler CULINART konsorsiyumu tarafından teslim edilen yeterliliğin kalitesinin sağlanması amacıyla tanımlanmıştır. Bunlar, ülkelerin ulusal/bölgesel mevzuatına göre ayarlanabilir, yeterlilik kursunun yanı sıra VETERİNER kurumları ve WBL sağlayıcıları arasında ek olarak kararlaştırılırsa belirli bir bağlama da sağlanabilir.

## VI. TESİSLER VE KAYNAKLAR

Genel olarak, eğitim tesislerine yönelik gereklilik genellikle veteriner sağlayıcı menşe ülkenin ulusal mevzuatında da tanımlanır. Şef için ortak veterinerlik yeterliliğinin teslim kalitesini sağlamak için CULINART konsorsiyumu aşağıdaki minimum genel gereksinimleri tanımlar\*:

### **ÖRNEK: Tesisler için gereksinimler**

#### **Teorik eğitim**

Teorik eğitim sınıf odalarında/salonlarında veya diğer uygun tesislerde verilir, bunların mobilya ve ekipmanları minimum olarak (eğitim konusunun belirtilmesine göre) içerir: öğretmen işyeri (çalışma masası ve sandalye), her stajyer için işyeri (çalışma masası ve sandalye), çalışma kurulu, mobilya (özellikle çeşitli amaçlar için dolaplar), görsel malzemelerin sergilendiği yer, BT ekipmanı (bilgisayar, teknik ekipman - ekran veya monitör, multimedya projektörü ve diğer yardımcı didaktik ekipmanlar gibi). Buna ek olarak, eğitim modülü mesleki yetkinliklerle ilgili konular içerdiğinde, örnekler, kataloglar, video materyalleri ve endüstri alanında uzmanlaşmış literatür gibi diğer yardımcı öğretim araçları kullanılabilir. BT yetkinliklerini içeren eğitim modülleri için, eğitim kurumunun öğretmen ve her öğrenci için ayrı bir cihazla bir bilgisayar laboratuvarı sağlaması, internete ve sektöre sağlanan yazılımlara erişimi sağlaması da gereklidir.

#### **Pratik eğitim**

Veterinerlik hizmeti veren kurum bünyesinde uygulamalı eğitim için eğitim mutfağı/restoranı her kursiyer için ayrı iş yeri ve öğretmen için bir işyeri ile donatılmalı, ve istenen yetkinlikleri elde etmek için eğitim için gerekli olan minimum mutfak ekipmanı (lavabo, tezgah, pişirme ekipmanı - soba, konveksiyon fırınları, pişirme aralıkları vb., buzdolabı, havalandırma, teraziler ve diğer ölçüm ve küçük aletler, mutfak dolabı ve depolama, mutfak ve sofrta takımları, çatal-bıçak takımı ve mutfak eşyaları, catering ekipmanları ve diğer özel ekipman ve makineler. Ayrıca uygulamalı eğitim sırasında kursiyerlerin ve eğitmenlerin giyim, ayakkabı, eldiven, şapka gibi kişisel koruyucu ekipmanlarla donatılması gerekmektedir.



\* Bu gereksinimler CULINART konsorsiyumu tarafından teslim edilen yeterliliğin kalitesinin sağlanması amacıyla tanımlanmıştır. Bunlar, ülkelerin ulusal/bölgesel mevzuatına göre ayarlanabilir, yeterlilik kursunun yanı sıra VETERINER kurumları ve WBL sağlayıcıları arasında ek olarak kararlaştırılırsa belirli bir bağlama da sağlanabilir.

CUINART ortakları, "Şef" için ortak veterinerlik yeterliliği için ortak ülkelerdeki akreditasyon prosedürlerini takiben, ulusal/bölgesel mevzuat gerekliliklerini karşılamak için tanımlanan burada parametreleri ayarlayabilirler. Akreditasyon başvurularını geliştirirken daha da ileriye gidecektir:

- Teorik eğitim için yerleri belirtin: odalar, salonlar, eğitim birimleri vb.
- Pratik eğitim için yerler belirtin: eğitim atölyeleri, laboratuvarlar, bölümler, birimler, çiftlikler, catering işletmeleri, finansal birimler, kooperatifler, devlet kurumları vb.
- Eğitimde yeterlilikte belirtilen yetkinlikleri oluşturmak için gerekli ekipman ve mobilyaları açıklayın.
- Gerekli araçlar, makineler, ekipmanlar, bilgisayarlar, BT, teknik dokümantasyon vb.

## VII. EĞİTİMİN DÜZENLENMESİ VE MÜFREDATIN SUNUMU KONUSUNDA REHBERLİK

### Kursun hazırlanması:

Niteliğin gerçek teklif ve teslimi öncesinde, sağlayan kuruluşların aşağıdakileri oluşturması gerekir:

- İş yükünü dersin belirli bağlamı ve sağlayıcının mevcut kaynaklarına göre dağıtarak bir eğitim kursu sınıf çizelgesi geliştirin
- Particular eğitim modülü gereksinimlerine göre uygun tesisler ve tesisler (bkz. bölüm VI)
- Eğitimi gerçekleştirmek için öğretmenleri, eğitmenleri ve eğitmenleri seçin (bkz. bölüm V)
- Eğitim materyallerini ve/veya (e-öğrenme) ortamını seçin ve p repare
- WBL öğrenimini sektörden bir barındırma şirketiyle düzenleyin (varsa)
- Kursiyerlerle öğrenme sözleşmesini hazırlayın (varsa)
- Modül başına gerekli ve önerilen okumayı gözden geçirin ve tamamla (yeterliliğin teslim diline göre, bazı başlıkları hariç tutabilir veya ulusal dilde okumalar ekleyebilir). Ayrıca eğitime değer katabilecek yeni ve güncellenmiş AMELİYATHANE'leri kontrol etmek için. Kaynaklar varsayılan olarak kursiyerler için ücretsiz ve açık olarak kabul edilir.

### Kursun yapılandırılması:

CHEF yeterliliği için tanımlanan UFO'lara dayansa da, müfredat, yeterlilik dersini sunarken eğitim içeriğinin yapılandırıldığı konulardan (ana ve alt konular) oluşur. Ana konular, yetkinliklerin tam olarak kazanılması için anahtardır ve eğitim sağlayıcısının eğitime dahil etmesi gereken önerilen alt konulardan oluşur. Tabii ki bunlar, niteliğin belirli bir teslimat bağlamının gerektirdiği diğer önemli alt konular tarafından ayarlanabilir veya tamamlanabilir.

Müfredat yapısı içinde her ana konuya genel bir çalışma saati iş yükü dağıtılırken, ana konu içindeki her bir alt konuya ayrılan belirli saat sayısı VETERINER sağlayıcının veya eğitmenin kararına bırakılır, belirli bir bağlama göre alt konu için saat sayısını belirlemede özgür olan ve eğitimi veren kuruluşun mevcut kaynakları (örneğin insan kaynakları – öğretmenler, eğitmenler, eğitmenler, vb.; teknolojik kaynaklar – bilgisayarlar ve BT ekipmanları, eğitim tesisleri ve tesisleri, vb.; eğitim kaynakları –



mevcut çalışma ve eğitim materyalleri, öğrenci kitapları, sunumlar, e-öğrenme platformları ve/veya yazılım, video materyalleri vb.; malzemeler, ürünler ve sarf malzemeleri vb. ).

Benzer şekilde, alt konu başına çalışma saati sayısının farklı eğitim (öğrenme ve öğretme) teslim yöntemlerine dağıtılması esneklik ve yeterlilik dağıtım kuruluşunun, tüm modülle ilgili olarak belirli bir teslimat yöntemi için planlanan toplam saat sayısını karşılamadığı sürece, yine mevcut eğitim kaynaklarına göre karar vermesi için sağlanmıştır. Örneğin, bir veterinerlik sağlayıcısı kursların teslimi için bir e-öğrenme platformu kullanıyorsa, eğitim materyallerini (modül kitapları, sunumlar, sınavlar, alıştırmalar vb.) oraya yükleyebilir. ) öğrencilerin gerekli bilgileri edinebilecekleri ve aynı zamanda bir e-öğrenme modunda değerlendirilebilecekleri, bu nedenle bu tür bir uzatma için çalışma saatlerine (dersler, seminerler vb.) ihtiyaç duyulmayacaktır. Ya da VETERİNER sağlayıcı, örneğin bir alt konu için kursiyerlerin evde eğitim alabilmesi için yazılı veya video kaynakları sunabiliyorsa, bunlar kendi kendine çalışma hazırlıkları içinde planlanacak ve bu da sınıf içi hazırlık için daha az saate ihtiyaç duyulmasına neden olacaktır.

Bu, kurumlara belirli bağlamı ve mevcut kaynakları ve sanatı aynı zamanda gözlemlenmesini sağlayan niteliğe esneklik sağlar ve aynı çerçeve ve yapıyı izleyerek kursun dengeli ve kapsamlı bir şekilde sunulmasını sağlar.

Modül 1'de planlanan iş yükünün alt konular arasında ve planlanan teslimat yöntemlerine göre dağılımına bir örnek aşağıda verilmiştir:



**CHEF Müfredatı**  
**Eğitim course sınıf programı (ÖRNEK)**

<b>Modül 1</b>								
<b>Sağlık ve Güvenlik, Hijyen ve Çevre Koruma</b>	<i>Ders</i>	<i>Seminerler/ alıştırma lar</i>	<i>Kendi kendine çalışma faaliyetleri</i>	<i>Eğitim uygulaması (VETERINER kurumunda)</i>	<i>WBL (şirket içinde)</i>	<i>E-öğrenme</i>		<b>TOPLAM</b>
<b>Modül iş yükü:</b>	<b>41</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>		<b>65</b>
<b>Konu 1.1: İş yerinde sağlık ve güvenlik (belirli ülke yönetmeliğine göre)</b>								<b>6</b>
1.1.1. İş sağlığı ve güvenliği için temel hüküm ve düzenlemeler. İş sağlığı ve güvenliği için gereklilikler ve kurallar.	1							1
1.1.2. Risk kavramları. İş kazası	1							1
1.1.3. Çalışma ortamı ile ilgili temel ilk yardım.	1							1
1.1.4. Acil durum prosedürleri - doğal afetler, kazalar, yangınlar için önlemler ve eylem planı.	1							1
1.1.5. İşyerinde sağlık ve güvenlik için plan/strateji geliştirilmesi		1						1
1.1.6. Özel iş kıyafetleri ve kişisel koruyucu ekipmanlar	1							1
<b>Konu 2.1: Gıda mevzuatı ve uygulamaları</b>								<b>7</b>
2.1.1. Gıda güvenliğine ilişkin düzenlemeler (Avrupa ve ulusal)	1							1
2.1.2. HACCP sistem ilkeleri ve adımları	1	1		1				3
2.1.3. Gıda güvenliği ile ilgili defter tutma	1							1
2.1.4. Özel risk kontrol önlemleri	1			1				2
<b>Konu 2.2 Mutfak hijyeni ve güvenliği</b>								<b>10</b>
2.2.1. Gıda güvenliğinin temel ilkeleri	1							1





2.2.2. Gıda elleçleme ve güvenlik prosedürleri	1							1
2.2.3. Kimyasalların ve tehlikeli maddelerin işlenmesi	1							1
2.2.4. Ürünlerin korunması ve etiketlenmesi		1						1
2.2.5. Gıda ürünlerinin depolanmasında iyi uygulamalar		1	1					2
2.2.6. Kişisel ve personel hijyeni	1							1
2.2.7. Sterilize Etme	1			1				2
2.2.8. Gıda Hastalıkları	1							1
<b>Konu 3.1 Sürdürülebilirlik ve kaynak verimliliği ilkeleri</b>								<b>6</b>
3.1.1. Tanım ve yönetim	1							1
3.1.2. Gıda Kaynak Kullanımı	1							1
3.1.3. Sürdürülebilirlik uygulamaları		1						1
3.1.4. Çevre koruma ilkeleri	1							1
3.1.5. 3 R's- Azaltın, Yeniden Kullanın ve Geri Dönüştürün	1							1
3.1.6. GDO'suz ürünler	1							1
<b>Konu 3.2 Kurumsal Sosyal Sorumluluk</b>								<b>2</b>
3.2.1. KSS'nin Tanımı	1							1
3.2.2. Üçlü Alt Çizgi Teorisi	1							1
<b>Konu 3.3 Kaynakların verimli kullanımına yönelik mutfaktaki yenilikler ve eğilimler</b>								<b>6</b>
3.3.1. Yerel satın alma	1							1
3.3.2. Dairesel mutfak süreci	1							1
3.3.3. Organik tarım	1							1
3.3.4. Kompostlama ve hammadde planlaması	1							1
3.3.5. Gıda bağışı	1							1
3.3.6. Karbon nötr mutfaklar	1							1
<b>Konu 4.1 Gıda ürünleri ve gıda zinciri yönetimi</b>								<b>10</b>



4.1.1. Gıda Hizmeti sektöründe yaşam döngüsüne dayalı yaklaşım	1	1						2
4.1.2. Gıda tedarik zinciri	1	1				1		3
4.1.3. Çevre dostu gıda işleme	1		1			1		3
4.1.4. Çeşitlilik ve mevsimsellik		1				1		2
<b>Konu 4.2 Atık yönetimi</b>								<b>8</b>
4.2.1. Mutfak İşletmesinde İsrafi Önleme ve Yönetimi	1	1						2
4.2.2. Mutfak İşletmesinde Geri Dönüşüm	1		2					3
4.2.3. Atık alternatifleri - susuz bırakma, fermente etme, koruma vb.	1			1		1		3
<b>Konu 5.1 Çevre ilkeleri ve uygulamaları</b>								<b>6</b>
5.1.1. Çevre mevzuatı	1							1
5.1.2. Tarım ve turizm endüstrilerinin iklim etkileri	1		1					2
5.1.3. Çalışma sürecinde çevre kirliliği kaynakları	1							1
5.1.4. Enerji tasarruflu cihazlar; azaltılmış enerji tüketimi	1			1				2
<b>Konu 5.2 Eko etiketler ve uygulamalar</b>								<b>4</b>
5.2.1. Belgelendirme süreçleri	1							1
5.2.2. Sürdürülebilir menüler		1						1
5.2.3. Organik/Vegan/Fuar ticaret restoranları ve mutfakları	1							1
5.2.4. Çevre dostu uygulamalar	1							1
<b>TOPLAM</b>	<b>41</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>4</b>		<b>65</b>



## Tanıtma ve aktarma

"Şef" için geliştirilen ortak VETERİNER kalifikasyonu (başlangıçta) kurulan CULINART Alliance tarafından teslim edilecektir - yeni geliştirilen ortak kalifikasyonun açılışını kolaylaştıran ve proje ömründen sonra teslimatını sürdürecekbir işbirliği yapısı. İttifak, öğrenme kazanımlarının tanınmasına ilişkin Ortak Yeterlilik ve Mutabakat Zaptı'nın Teslimi için bir Framework Anlaşmasına dayanmaktadır.

"Şef" yeterliliği öğrenme kazanımları birimlerinde yapılandırılmış olsa ve her birim tam kalifikasyona yönelik göreceli ağırlığı (yüzde) ile temsil edilmiş olsa da, bu pilot deneyim için CULINART ortaklığı içinde kurumsal düzeyde elde edilen öğrenme kazanımlarının daha basit sayısal temsilini ve daha kolay tanınmasını (ve aktarılmasını) sağlamak için CULINART konsorsiyumu, ECVET yaklaşımına dayanarak, yeterlilik içindeki her öğrenme sonucu birimi için puan tahsisi için bir sistem getirecektir.

ORTAK ülkelerde ECVET benimsemenin farklı aşamaları hala bir zorluk olduğundan ve sistemleri hizalamak pratik olarak mümkün olmadığından, CULINART projesinin amaçları doğrultusunda CULINART konsorsiyumu, "Şef" için yeni geliştirilen ortak VETERİNER yeterliliğinin toplam saat sayısının **1300** olduğunu ve CULINART Alliance'ın farklı teslimat bağlamlarında (CULINART ortakları ve/veya İttifak üyeleri tarafından) değerlendirilen öğrenme kazanımlarının doğrulanması ve tanınması için kullanılacak **1 ECVET puanı = 20 saatlik toplam** öğrenme kredi sistemini benimsediğini kabul eder. Bu amaçla genel yeterlilik **65 ECVET kredisi atfedilir**. Müfredatın yapısını takiben, her modülün belirli sayıda EKVET puanı vardır ve modülü oluşturan amaçlanan öğrenme kazanımlarının elde etmesiyle ilgilidir.

Bu nedenle, CULINART "Chef" yeterliliğine kayıtlı öğrenciler, tam yeterliliği elde etmek için gereken tam birim sayısını başarıyla tamamlamamış olsa bile, tamamlanan öğrenme kazanımları birimleri (modüller, müfredatı dully olarak değerlendirilen, doğrulan ve kaydedilen modüller fro m fro) aracılığıyla elde edilen ECVET puanlarının tanınmasını alacaktır. Bu aynı zamanda yurtdışında geçirilen öğrenim sürelerinin tanınmasını vererek ortaklık içindeki EKVET hareketliliğini kolaylaştırır. Bir öğrenci müfredattan bir modülü başarıyla tamamladığında (sırasıyla belirli bir birim için beklenen bir dizi öğrenme sonucu), elde edilen sonuçlar kanıtlanacak ve öğrenci bu LOS birimine ayrılan EKVET puanlarını kazanacak ve bu nedenle belirli sayıda kredi alacaktır.

Kredi transfer daha sonra bir bağlamda elde edilen belirli öğrenme kazanımlarını alma ve bunları başka bir bağlama aktarma (CULINART ortaklığı ve İttifakı içinde) sürecini ifade eder. Pratik olarak bu, değerlendirilen sonuçlara dayanarak CULINART Alliance içindeki tüm ortak kurumlar tarafından öğrencilerin verilen ECVET kredilerinin doğrulanması ve tanınması yoluyla yapılacaktır. CULINART projesi çerçevesinde Mutabakat Zaptı'nda kredi transferi öngörülmektedir.

Müfredatın birim yapısını öğrenenler için bir diğer avantaj, yeterliliği elde etmek için daha esnek veya bireyselleştirilmiş yollar için fırsatlar vermesidir - eğitime farklı ülkelerde (öğrenme hareketliliği dahil) katılabilir, öğrenci kişisel tercihlerine ve kullanılabilirliğine göre aynı anda bir veya birkaç birim alabilir, ve en önemlisi - öğrenci, Los'ın zaten gayri resmi ve resmi olmayan öğrenmede edindiğini kanıtlayabileceği bazı birimlerdeki eğitimi "atlayabilir". ECVET yaklaşımının uygulanması ve gayri resmi ve biçimsel olmayan öğrenme bağlamında veya CULINART Mutabakat Zaptı kapsamı dışında (örneğin İttifak'ın bir parçası olmayan bir VETERİNER kurumunda) elde edilen öğrenme kazanımlarının tanınması için ortaklar, tanımlamaya ilişkin usul ve mekanizmaları uygulayacaklardır, ilgili mevzuatta öngörülen bu öğrenme kazanımlarının doğrulanması ve tanınması (veya birimlerin/niteliklerin verilmesi veya ulusal düzeyde kredi verilmesi yetkisine sahip yetkili kurum tarafından yapılandırılmamış olarak). Ortaklar, ilgili birimlerin ve ilgili ECVET noktalarının (mümkün olduğunda) verilmesi yoluyla gayri resmi ve biçimsel olmayan öğrenme prosedürlerinin doğrulanmasını sonuçlandırmaya ve böylece öğrenci beklenen öğrenme kazanımlarını dış bağlamda zaten elde ettiğinde eğitim yerleştirme çabalarının tekrarlanmasını önlemeye çalışacaktır.



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



ECVET puanlarının tahsisi ve kredi transferi ile ilgili daha fazla bilgi için lütfen CULINART Mutabakat Zaptı'na bakın.

---

Proje Referansı No. 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ

***Culinart: Mutfak Sanatlarında Ortak Yeterlilik ve Sürekli Eğitim için Pilot Yollar Tasarlama***

Avrupa Birliği Erasmus+ programı tarafından ortaklaşa finanse edilmektedir.

Bu yayının üretimine yönelik Avrupa Komisyonu desteği, yalnızca yazarların görüşlerini yansıtan içeriklerin onaylanması anlamına gelmez ve Komisyon, burada yer alan bilgilerin kullanımından sorumlu tutulamaz.