AŞÇI PROGRAMINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

ALAN : YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
MESLEK : AŞÇI
MESLEK SEVİYESİ : 4. SEVİYE

MESLEK ELEMANI TANIMI

Aşçı, mutfak araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek üretimi yapma ve servise hazır hale getirme yeterliklerine sahip nitelikli kişidir.

GİRİŞ KOŞULLARI

1. İlköğretimi tamamlamış olmak.
2. Mesleğin gerektirdiği işleri ve yeterlikleri yapacak bedensel ve fiziksel özelliklere sahip olmak.

İSTİHDAM ALANLARI

Mesleğin gerektirdiği yeterlikleri kazanan bireyler Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında;

1. Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde,
2. Kurum mutfaklarında,
3. Kafeterya, bar ve restoranlarda,
4. Yemek fabrikalarında,
5. Ulaşım araçlarının yiyecek içecek üretim ünitelerinde vb. yerlerde çalışabilirler.

EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI

1. Halk Eğitimi Merkezleri, Mesleki Eğitim Merkezleri ve sektördeki işletmelerde eğitim verilmektedir.
2. Programın uygulanabilmesi için Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı standart donanımları ve mesleklerin gerektirdiği ekipmanlar sağlanmalıdır.

EĞİTİMCİLER

1. Programın uygulanmasında Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında eğitim almış ve tercihen sektör deneyimi olan, alan öğretmenleri görev almalıdır.
2. Programın uygulanmasında gerektiğinde Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında sektör deneyimi olan teknisyen ve meslek elemanlarından yararlanılabilir.
3. Usta öğretici; bu programla ilgili modül ve yeterlikleri almış olmalıdır.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bireylerin, çeşitli ölçme araçları kullanılarak;

1. Modüllerin sonunda kazandığı yeterlikler ölçülecektir.
2. Modüller ile kazandıkları bilgi, beceri ve tavırları ölçülecektir.
3. Ölçme sonuçları program sonunda değerlendirilecektir.
4. Eğitim kurumunda, işletmede ve kendi kendilerine yaptıkları tüm öğrenim faaliyetleri değerlendirilecektir.

BELGELENDİRME

Sertifika programlarında; meslek elemanlarının sahip olduğu yeterlikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilir. Bu programlarda mesleğin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

- Sertifika öğretim programı sürecinde bireylerin tamamladığı modüller, aldığı eğitimin tümü ve kazandıkları yeterlikler belgelendirilir.
- Öğretim programının sonunda mesleğin yeterliklerini kazanan bireylerin aldığı belgeler mevzuat doğrultusunda sertifikada değerlendirilir. Bireyler mesleğin düzeyine göre mesleğinde sertifika alabilir.
- Bireyler gelecekte meslek değiştirmek veya mesleğin ilişkili olduğu diğer mesleklere geçmek amacıyla eğitim almak isterse, kazandığı yeterlikler değerlendirilecektir.
- Fark modüllerini tamamlayanlar ikinci bir meslekte kendini yetiştirebilecektir.
- Öğretim programından ayrılan bireyin kazandığı yeterlikler belgelendirilerek istendiğinde diğer sertifika programlarında değerlendirilir.
- Mesleğin seviyesine ve yeterliklerine sahip olanlar sertifika almaya hak kazanır ve ilgili iş yerlerinde çalışabilirler.

YATAY VE DİKEY GEÇİŞLER

Mesleğe yönelik geniş tabanlı yeterlikler kazandırmak hedeflenmiştir.

1. Eğitimin sonunda,mesleğinde sertifika alan birey gerektirdiğinde fark eğitimi alarak diploma programını tamamlayabilir.
2. Meslekî eğitim alan veya bitirmiş olan birey; gerekli modülleri tamamlayarak alandaki diğer dallar/meslekler arasında geçiş yapabilir.

EĞİTİM SÜRESİ

1. Meslek programının toplam eğitim süresi 1840/1136 saat olarak planlanmıştır. Bu süreye 440/224 saatlik Meslekî Gelişim Modülleri ile 864 saatlik Meslekî Uygulamalar süreleri ilave edilecektir.
2. Eğitim süresinin okul, işletme ve bireysel öğrenme için ayrılmış dağılımı, modüller ile ilgili açıklamalarda belirtildiği gibi uygulanır.

ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ

Modüler öğretime yönelik olarak bireysel öğrenme yöntem ve teknikleri uygulanır.

1. Eğitimciler bireylere rehberlik eder.
2. Bireyler kendi kendine öğrenmeye teşvik edilir.
3. Bireylerin aktif olması sağlanır.
4. Bireyler araştırmaya yönlendirilir.
5. Bireyler kendi kendilerini değerlendirebilir.
6. Bireylere meslekî yeterlik kazandırmaya yönelik yöntem ve teknikler uygulanır.

İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM VE KURULUŞLAR

Bireyler, programın gerektirdiği öğretim faaliyetleri, istihdam olanakları ve planlama konularında, çevredeki üniversiteler, sivil toplum örgütleri, Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında çalışan firmalar, ilgili meslek odaları ve öğrencinin çevrede konuyla ilgili olarak iletişim kurabileceği araştırma, gözlem ve uygulama yapabileceği her türlü kurum ve kuruluşlar meslek elemanları ile iş birliği yapılarak yönlendirilir.

ÖĞRENCİ/KURSİYER KAZANIMLARI

Programın sonunda mesleğe yönelik olarak öğrenci / kursiyer;

1. Mesleğin ait olduğu alandaki temel bilgi ve becerileri kazanabilecektir.
2. Alanın gerektirdiği temel yeterliklere sahip olabilecektir.
3. Mesleğin gerektirdiği işleri yapabilecektir.
4. Mesleğin gerektirdiği özel mesleki yeterlikleri kazanabilecektir.
5. Öğrenci/Kursiyer merkezli daha aktif ve kendi hızına göre öğrenme olanağı tanıyan kazanımlara sahip olabilecektir.

EĞİTİM-ÖĞRETİM FAALİYETLERİ

1. Sertifika programında yer alan modüllerde öngörülen eğitim öğretim uygulamaları yapılır.
2. Her merkez, 864 saatlik Meslekî Uygulamaların içeriğini ağırlıklı olarak mesleğe ait modüllerden olmak üzere, sektörün beklentilerini yansıtacak modüllerden oluşturur. Meslekî Uygulamalar, modüllerdeki öğrenme faaliyetlerinin uygulamalarından oluşur.

MESLEKÎ GELİŞİM MODÜLLERİ

1. Öğrenci/kursiyerin yaşam boyu kullanabileceği ve mesleki gelişmesine yararlı olabilecek, üretken, bilim ve teknoloji üretimine yatkın, beceri düzeyi yüksek olarak yetiştirilmesi, iyi ilişkiler kurabilmesi, işe uyum sağlayabilmesi gibi genel bilgi ve becerilerin kazandırıldığı modüllerdir.
2. Bu modüller ile öğrenci/kursiyerlere ulusal ve uluslararası iş gücünden beklenen yeterlikleri kazandırmak amaçlanmaktadır.
3. Meslekî Gelişim modül tablosundan, çevrenin istihdam durumu, öğrenci/kursiyerlerin hazır bulunuşluk düzeyi göz önüne alınarak modüller seçilecek ve yeterlik tablosunda yer alan süreye ilave edilecektir.
4. Dördüncü seviye meslek elemanları, bütün Mesleki Gelişim modüllerini tamamlamış olacaklardır.
5. Meslekî gelişim modülleri programlardan bağımsız olarak da kullanılabilecektir.

KAZANDIRILAN YETERLİKLER		DERSİN MODÜLLERİ	SÜRE
1	Sosyal hayatta sağlıklı ve etkili iletişim kurmak ve sürdürmek	Sosyal Hayatta İletişim	**40/16**
2	İş hayatında sağlıklı ve etkili iletişim kurmak ve sürdürmek	İş Hayatında İletişim	**40/16**
3	Türkçe'yi doğru konuşmak	Diksiyon-1	**40/32**
4		Diksiyon-2	**40/32**
5	Mesleği ile ilgili gelişmeleri izlemek ve kendini kişisel olarak sürekli geliştirmek	Kişisel Gelişim	**40/16**
6	İşletme, finansman, pazarlama, reklam, satış, iş hukuku, kariyer gelişimi ve iş kurma becerileri kazanmak	Girişimcilik	**40/24**
7	Çevreye karşı duyarlı olmak ve çevreyi korumak	Çevre Koruma	**40/16**
8	Meslek etiği gereklerine uymak	Meslek Etiği	**40/16**
9	İş yerinde plan, program ve iş organizasyonu yapmak	İş Organizasyonu	**40/16**
10	İşçi sağlığı mevzuatına uymak ve iş güvenliği önlemlerini almak	İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı	**40/24**
11	Temel düzeyde araştırma yapmak	Araştırma Teknikleri	**40/16**

MODÜL VE İÇERİKLERİ

- Öğrenme süresi her modül için toplam 40 saattir.
- Kazandırılacak yeterliğe bağlı olarak her modül 40/8, 40/16, 40/24, 40/32, 40/40 olarak yapılabilir.
- Modüllerde önerilen bu süreler öğrenme faaliyetlerindeki teorik ve uygulamalı tüm içeriği kapsar.
- Modül içeriğindeki öğrenme faaliyetinin uygulanması imkânı olmadığında, diğer okullarla ve işletmelerle iş birliği çerçevesinde uygulamalar yapılabilir.
- Kursiyer/öğrencinin önceden kazandığı yeterlikleri tekrar alma zorunluluğu yoktur.
- Modül ve yeterlikler programdaki uygulama sırasına göre alınacaktır.
- Programda yer alan modül ve yeterliklerin uygulama sırası zümre kararı ile belirlenir.

NOT: Aşçı programı yeterlikler tablosu ve modülleri aşağıda verilmiştir.

YETERLİK VE MODÜL TABLOSU

YETERLİKLER		MODÜLLER	SÜRE
1	Temel bilgisayar donanım ve programlarını kullanmak	Bilgisayar Kullanma	40/32
2	Bilgisayarda doküman hazırlamak	Doküman Hazırlama	40/32
3	Kişisel bakım yapmak	Kişisel Bakım	40/8
4	İş İçin hazırlık yapmak	İşe Hazırlık	40/8
5	Sanitasyon ve hijyen kurallarını uygulamak	Sanitasyon	40/24
6	Kritik kontrol noktalarını belirlemek (HACCP)	Yiyecek İçecek Hizmetlerinde HACCP	40/24
7	Servise ön hazırlık yapmak	Servise Ön Hazırlık	40/32
8	Masa üstü servis takımlarını hazırlamak	Masa Üstü Servis Takımları	40/32
9	Masa örtüleri ve peçeteleri hazırlamak	Masa Örtüleri ve Peçeteler	40/16
10	Kuver açmak	Kuver Açma	40/32
11	Taşımak ve boş toplamak	Taşıma ve Boş Toplama	40/32
12	Bar ön hazırlıkları yapmak	Bar Ön Hazırlıkları	40/24
13	Besin öğelerinin kaynaklarını seçmek	Besin Öğeleri 1	40/16
14		Besin Öğeleri 2	40/16
15	Besin gruplarından günlük porsiyon miktarlarını tespit etmek	Besin Grupları	40/16
16	Bulaşık yıkamak ve çöp atmak	Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı	40/16
17	Sebzeleri uluslar arası şekillerde doğrayarak pişirmeye hazırlamak	Sebzeleri Pişirmeye Hazırlık	40/32
18	Sebze garnitürleri hazırlamak	Sebze Garnitürleri	40/32
19	Fond hazırlamak ve çorbaları pişirmek	Fond ve Temel Çorbalar	40/32
20	Yumurtadan yiyecekler hazırlamak	Yumurta Pişirme	40/24
21	Basit tatlılar yapmak	Basit Tatlılar	40/24
22	Çorbaları pişirmek	Uluslararası Özel Çorbalar	40/24
23	Temel sos ve türevlerini hazırlamak	Soslar1	40/16
24		Soslar2	40/16
25		Soslar3	40/16

26	Patates garnitürleri hazırlamak	Patates Garnitürleri	40/24
27	Etleri hazırlamak	Etlerin Hazırlanması	40/32
28	Etleri pişirmek	Et Yemekleri 1	40/32
29		Et Yemekleri 2	40/32
30		Et Yemekleri 3	40/32
31	Su ürünlerini hazırlamak ve pişirmek	Balık Yemekleri	40/24
32		Su Ürünleri	40/24
33	Salata ve salata sosları hazırlamak	Salata ve Salata Sosları	40/24
34	Pilav pişirmek	Pilavlar	40/16
35	Makarna pişirmek	Makarnalar	40/24
36	Türk mutfağına özgü çorbalar pişirmek	Türk Mutfağına Özgü Çorbalar	40/24
37	Türk mutfağına özgü sebze yemekleri pişirmek	Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri	40/24
38	Türk mutfağına özgü baklagillerle yemek pişirmek	Kuru Baklagil Yemekleri	40/24
39	Türk mutfağına özgü dolma ve sarma pişirmek	Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar	40/32
40	Türk mutfağına özgü pilav pişirmek	Türk Mutfağına Özgü Pilavlar	40/24
41	Türk mutfağına özgü makarna çeşitleri pişirmek	Türk Mutfağına Özgü Makarnalar	40/32
42	Türk mutfağına özgü et ve sakatatları pişirmek	Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri	40/32
43	Komposto ve hoşaflar hazırlamak	Türk Mutfağında Komposto ve Hoşaflar	40/8
44	Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlamak	Ordövr ve Mezeler	40/32
45		Kokteyl Yiyecekleri	40/32
46		Açık Büfe	40/32
TOPLAM			**1840/1136**
MESLEKÎ UYGULAMALAR			**864**
MESLEKÎ GELİŞİM MODÜLLERİ			**440/224**
GENEL TOPLAM			**2224 saat**