

PİDECİ PROGRAMINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

ALAN : YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
MESLEK : PİDECİ
MESLEK SEVİYESİ :

MESLEK ELEMANI TANIMI

Pide için hijyenik koşullarda, ön hazırlık yapabilen, pide çeşitlerine göre pide içi malzemesi hazırlayabilen, pide hamuru hazırlayabilen, hamura şekil verebilen, pide pişirebilen ve servise hazır hale getirebilen kişidir.

GİRİŞ KOŞULLARI

1. Okuma yazma bilmek veya ilköğretim mezunu olmak.
2. Mesleğin gerektirdiği işleri ve yeterlikleri yapacak bedensel ve fiziksel özelliklere sahip olmak.

İSTİHDAM ALANLARI

Mesleğin gerektirdiği yeterlikleri kazanan bireyler Pide üretimi yapan;

- 1.Lokantalarda,
- 2.Pidecilerde,
- 3.Fırınlarda vb. yerlerde çalışabilirler.

EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI

1. Halk Eğitim merkezleri ve sektördeki işletmelerde eğitim verilmektedir.
2. Programın uygulanabilmesi için Pide üretiminde standart donanımları ve mesleklerin gerektirdiği ekipmanlar sağlanmalıdır

EĞİTİMCİLER

1. Programın uygulanmasında pide üretiminde eğitim almış ve tercihen sektör deneyimi olan alan öğretmenleri görev almalıdır.
2. Programın uygulanmasında gerektiğinde pide üretiminde sektör deneyimi olan 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 olarak diploma programını tamamlayabilir.
2. Meslekî eğitim alan veya bitirmiş olan birey; gerekli modülleri tamamlayarak alandaki diğer meslekler arasında geçiş yapabilir

EĞİTİM SÜRESİ

1. Meslek programının toplam eğitim süresi 920 / 600 olarak planlanmıştır.
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 lokantalar, fırınlar ve meslek elemanları ile iş birliği yapılarak yönlendirilir

KURSIYER KAZANIMLARI

Programın sonunda mesleğe yönelik olarak 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. Kursiyer merkezli daha aktif ve kendi hızına göre öğrenme olanağı tanıyan kazanımlara sahip olabilecektir.

EĞİTİM-ÖĞRETİM FAALİYETLERİ

Sertifika programında yer alan modüllerde öngörülen eğitim öğretim uygulamaları yapılır.

MESLEKİ 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 kullanılabilir.

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.
- (+) işareti olan modül süreleri mevcut sürenin tekrarı anlamına gelir.
- 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: Pideci programı yeterlikler tablosu ve modülleri aşağıda verilmiştir.

YETERLİK VE MODÜL TABLOSU

NO	YETERLİKLER	MODÜLLER	SÜRE
1	Besin öğelerinden, günlük gereksinime karbonhidrat, protein ve yağ kaynaklarını göre seçebilecektir	Besin Öğeleri1	40/16
2	Besin öğelerinden, günlük gereksinime göre vitamin ve mineral kaynaklarını seçebilecektir	Besin Öğeleri 2	40/16
3	Besin gruplarından, beslenme ilkelerine göre günlük menü listesi hazırlayabilecektir	Besin grupları	40/16
4	Kişisel bakımını hijyen kurallarına göre yapabilecektir	Kişisel Bakım	40/8
5	İş için hazırlığını işletme standartlarına göre yapabilecektir.	Kişisel Hazırlık	40/8
6	Hijyeni sanitasyon ilkeleri doğrultusunda sağlayabilecektir.	Sanitasyon	40/24
7	Bulaşıkları sanitasyon ve hijyen kurallarına göre yıkayabilecektir	Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı	40/16
8	Çalıştığı ortamda HACCP kriterlerine göre gerekli tedbirleri alabilecektir	Yiyecek İçecek Hizmetlerinde HACCP	40/24
9	Servis kurallarına göre ön hazırlık yapabilecektir	Servise Ön Hazırlık	40/32

10	Restoranda masa üstü servis takımlarını hazırlayabilecektir	Masa Üstü Servis Takımları	40/32
11	Restoranda masa üstünü düzgün ve simetrik servise hazırlayabilecektir	Masa Örtüleri ve Peçeteler	40/32
12	Kuvere servis hazırlıklarını kullanım yerlerine göre yapabilecektir	Kuver Açma	40/32
13	Yiyecek ile içeceklerin tepsi ve el ile servisini yapabilecektir	Taşıma ve Boş Toplama	40/32
14	Sebzeleri Pişirmeye hazırlayabilecektir	Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama	40/32
15	Etleri istenilen özellikte hazırlayabilecektir	Etlerin Hazırlanması	40/32
16	Salata ve salata soslarını hazırlayabilecektir	Salata ve salata sosları	40/24
17	Ürünün özelliklerine göre un hazırlama işlemlerini yapabilecektir	Un Hazırlama	40/32
18	Un depolama işlemlerini tekniğine göre yapabilecektir.	Unun Depolanması	40/32
19	Fırın ekipman ve malzemelerini tekniğine ve hijyen kurallarına göre kullanabilecektir.	Fırınlara	40/32
20	Ürünün özelliklerine göre pide içi hazırlama işlemlerini yapabilecektir	Pide içi malzeme hazırlanması	40/32
21	Pide üretimi için hamuru hijyenik olarak hazırlayabilecektir	Mayalandırılarak Yapılan Hamurlar	40/32
22	Pide çeşidine göre istenilen özellikte pide pişirebilecektir	Pide Çeşitlerinin Pişirilmesi	40/32
23	Kalite kontrol işlemlerini tekniğine göre yapabilecektir	Kalite Kontrol	40/32
TOPLAM			920/600