

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

**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**  
**YAŞ PASTA YAPIMI**  
**KURS PROGRAMI**

Hayat Boyu Öğrenme  
Lifelong Learning

Ankara, 2017

## İÇİNDEKİLER

PROGRAMIN ADI .....	1
PROGRAMIN DAYANAĞI .....	1
PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI.....	2
EĞİTİCİLERİN NİTELİĞİ .....	2
PROGRAMIN AMAÇLAR.....	3
PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR .....	3
PROGRAMIN KREDİSİ .....	4
PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ .....	4
YAŞ PASTA YAPIMI KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU.....	4
ÖLÇME DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR .....	6
PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ.....	7
BELGELENDİRME .....	9

Hayat Boyu Öğrenme  
Lifelong Learning

## **PROGRAMIN ADI**

Yaş Pasta Yapımı

## **PROGRAMIN DAYANAĞI**

1. 24.06.1973 tarihli ve 14574 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan, 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu,
2. Talim ve Terbiye Kurulunun 20.04.2016 tarih ve 19 sayılı kararı ile kabul edilen, Yaygın Eğitim Kurumları Çerçeve Kurs Programı,
3. Talim ve Terbiye Kurulu'nun 17.07.2017 tarih ve 104 sayılı kararı ile kabul edilen Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinin 53 Alanına Ait Haftalık Ders Çizelgeleri ile Çerçeve Öğretim Programları,
4. 21.5.2010 tarihli ve 27587 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Yaygın Eğitim Kurumları Yönetmeliği,
5. 13.07.2013 tarihli ve 28706 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Tehlikeli ve Çok Tehlikeli Sınıfta Yer Alan İşlerde Çalıştırılacakların Meslekî Eğitimlerine Dair Yönetmelik,
6. 10.06.2003 tarihli ve 25134 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan 4857 Nolu İş Kanunu,
7. 30.06.2012 tarihli ve 28339 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu,
8. 16.06.2006 tarihli ve 26200 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu,
9. 15.05.2013 tarihli ve 28648 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimlerinin Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik,
10. 25.04.2013 tarihli ve 28628 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği
11. 31. 30.07.2008 tarihli ve 26952 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Katı Yağların Kontrolü Yönetmeliği,
12. 19. 06.06.2015 tarihli ve 29378 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Bitkisel Atı Yağların Kontrolü Yönetmeliği,
13. 17.12.2011 tarih ve 28145 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği,
14. 29.12.2011 tarihli ve 28157 (3. Mükerrer) sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği,

15. 29.12.2011 tarih ve 28157 Sayılı Resmi Gazete' de yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği.

### **PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI**

1. 14 Yaşını tamamlamış olmak,
2. Okuma yazma bilmek veya ilkokul mezunu olmak,
3. Mesleğin gerektirdiği işleri ve yeterlikleri yapacak bedensel ve fiziksel özelliklere sahip olmak,
4. Bulaşıcı bir hastalığın taşıyıcısı (portör) olmamak.

### **EĞİTİCİLERİN NİTELİĞİ**

*(Değ: 06.06.2018/11079097 Makam Onayı)*

Kurs programının uygulanmasında eğiticiler aşağıdaki öncelik sırasına göre görevlendirilirler;

1. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan "Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına İlişkin Çizelgeye" göre Yiyecek İçecek Hizmetleri;
  - a. Alan öğretmeni olarak atananlar;
  - b. Emekli alan öğretmenleri,
  - c. Alan öğretmeni olarak atanabilecek nitelikte olanlar,
2. Yiyecek İçecek Hizmetleri alanına kaynak teşkil eden yükseköğretim kurumlarında görevli öğretim üyesi, öğretim görevlileri,
3. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan "Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına İlişkin Çizelge ile Yiyecek İçecek Hizmetleri alanına kaynak teşkil eden yükseköğretim programları/fakülte mezunları,
4. Aşçılık ile ilgili ön lisans programlarından mezun olup aşçılık mesleğinde en az 1 yıllık mesleki deneyime sahip olduğunu belgelendirenler,
5. Mesleki ve Teknik eğitim veren ortaöğretim kurumlarının Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı/Pastacılık dalı mezunu veya bu alanda asgari dördüncü seviyede eğitim almış olup alanında en az 3 yıllık meslek deneyimi olduğunu belgelendirenler.

## **PROGRAMIN AMAÇLAR**

Yaş Pasta Yapımı Kurs Programı'nı bitiren bireyin;

1. İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili temel bilgiye sahip olması,
2. Sağlık ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel bakımını yaparak çalışmaya hazır hale gelmesi,
3. Kişisel hazırlığını yaparak hazır hale gelmesi,
4. Yiyecek ve çalışma ortamı hijyenini sağlayabilme, ilkelere uyma, bu bilgileri günlük yaşamında ve iş ortamında kullanabilmesi,
5. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun olarak bulaşıkları yıkayabilme ve çöpleri ortamdaki uzaklaştırabilmesi,
6. Karbonhidrat, protein ve yağ kaynakları ile faydalarını sıralayabilmesi,
7. Vitamin ve mineral çeşitleri ile içilecek suyun özelliklerini sıralayabilmesi,
8. Besin öğelerini içeren besin kaynaklarını seçerek gruplandırabilme ve beslenme ilkelerine göre günlük menü listesi hazırlayabilmesi,
9. Çırpılarak hazırlanan hamur işlerini tekniğine ve hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayabilmesi,
10. Tekniğine ve ürünün özelliğine uygun krema, sos ve şurup hazırlayabilmesi,
11. Jöle, şekerleme ve çikolataları çeşitlerine ve özelliklerine uygun olarak ürünlerde en etkili ve verimli şekilde kullanabilmesi,
12. Tekniğine uygun olarak yaş pastalar hazırlayabilmesi,
13. Dekoratif tekniklerle pasta süsleyebilmesi,
14. Tekniğine uygun olarak pastalara çeşitli süslemeler yapabilmesi amaçlanmaktadır.

## **PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR**

1. Yaş Pasta Yapımı kurs programını bitiren bireylerin; mesleğin ait olduğu alandaki temel bilgi ve becerilere sahip olmaları ve mesleğin gerektirdiği özel yetenekleri kazanmaları amaçlanmaktadır.
2. Programın uygulanmasında ağırlıklı olarak mesleki yeterlilik kazandırmaya yönelik yöntem ve teknikler uygulanmalıdır. Anlatım, soru-cevap grup çalışması, beyin fırtınası, tartışma, araştırma, problem çözme, gösterip yaptırma, uygulama yapma gibi öğretim yaklaşımlarından programa uygun olanlarından grupta/bireysel öğretim yöntem ve teknikleri uygulanmalıdır.
3. Kurs Programı, Millî Eğitim Bakanlığında görevli uzman, alan öğretmenleri ve alan uzmanları ile iş birliği içinde hazırlanmıştır.

4. Program, Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğüne bağlı eğitim kurumlarında veya diğer kurumlarca açılan ve eğitim-öğretime uygun ortamlarda uygulanır.
5. Programın uygulanmasında gerektiğinde iş piyasasının eğitim olanaklarından faydalanılabilir.
6. Yaş Pasta Yapımı kurs programının amaçları, içeriği ve kazanımları yoluyla kursa katılan bireylere aşağıdaki tabloda verilen değerlerin kazandırılması ve geliştirilmesi hedeflenmiştir.

<b>Değerler</b>
Sorumluluk
Doğruluk ve Dürüstlük
Kurallara Uyma
Ahlak
Çalışkanlık
Hoşgörü

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

### **PROGRAMIN KREDİSİ**

Talim ve Terbiye Kurulunun 29.11.2013 Tarihli ve 135 sayılı Kararı ile kabul edilen "Mesleki ve Teknik Eğitimde Kredilendirme Esasları" doğrultusunda, kurs programını başarı ile tamamlayanlara 9 (dokuz) kredi verilir.

### **PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ**

Kurs programının süresi günde en fazla 8 ders saati olacak şekilde planlanmalıdır. Kurs süresi toplam 214 ders saatidir. Eğitim personeli, programın teorik ve uygulama sürelerini belirler.

### **YAŞ PASTA YAPIMI KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU**

MODÜL ADI	KAZANIM	ÖĞRENME KAZANIMLARI	SÜRE
<b>ÇALIŞANLARIN İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ</b>	İş sağlığı ve güvenliği kurallarını uygular.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliğinin amacı ve önemini açıklar.</li> <li>• İş kazası ve meslek hastalıklarından korunma yöntemlerini sıralayarak gerekli önlemleri alır.</li> <li>• Tehlikelerden kaynaklanacak risklere karşı gerekli önlemleri alır.</li> <li>• Acil durumlarda gerekli tedbirleri alır.</li> </ul>	<b>8</b>

<b>KİŞİSEL BAKIM</b>	Kişisel hazırlığını yaparak çalışmaya hazır hale gelir	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vücut temizliği yapar.</li> <li>• El ve ayak bakımı yapar.</li> <li>• Ağız ve diş bakımı yapar ve sağlığını korur.</li> <li>• Cilt bakımı ve makyaj yapar.</li> <li>• Formunu korur.</li> </ul>	<b>4</b>
<b>İŞE HAZIRLIK</b>	Kişisel hazırlığını yaparak hazır hale gelir	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kişisel hazırlığını yaparak iş kıyafetini giyer.</li> <li>• Personelin üzerinde ve dolabında bulunması gereken araç ve gereçleri listeler.</li> </ul>	<b>4</b>
<b>HİJYEN VE SANİTASYON</b>	Yiyecek ve çalışma ortamı hijyenini sağlayabilir, ilkelere uyar, bu bilgileri günlük yaşamında ve iş ortamında kullanır.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yiyecek hijyeni sağlar.</li> <li>• Çalışma ortamını hijyenini sağlar.</li> <li>• Ekipman hijyenini sağlar.</li> <li>• Mevzuat ve sistemleri Uygular.</li> </ul>	<b>8</b>
<b>BULAŞIK YIKAMA VE ÇÖP ATIMI</b>	Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun olarak bulaşıkları yıkayabilme ve çöpleri ortamdaki uzaklaştırır	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sanitasyon ve hijyen ilkelerine uygun olarak elde bulaşık yıkar.</li> <li>• Sanitasyon ve hijyen ilkelerine uygun olarak makinede bulaşık yıkar.</li> <li>• Çöp atımını sanitasyon ve hijyen ilkelerine uygun olarak yapar.</li> </ul>	<b>6</b>
<b>BESİN ÖĞELERİ</b>	Besin öğelerinin kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Karbonhidrat kaynaklarını menüde yeterli ve dengeli şekilde kullanır.</li> <li>• Protein kaynaklarını menüde yeterli ve dengeli şekilde kullanır.</li> <li>• Yağ kaynaklarını menüde yeterli ve dengeli şekilde kullanır.</li> <li>• Vitamin kaynaklarını menüde yeterli ve dengeli şekilde kullanır.</li> <li>• Mineral kaynaklarını menüde yeterli ve dengeli şekilde kullanır.</li> <li>• Suyu menüde yeterli ve dengeli şekilde kullanır.</li> </ul>	<b>16</b>
<b>BESİN GRUPLARI</b>	Besin öğelerini içeren besin kaynaklarını seçerek gruplandırabilme ve beslenme ilkelerine göre günlük menü listesi hazırlar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Et, yumurta, kurubaklagiller ve yağlı tohumları içeren besin kaynaklarını seçerek gruplandırır.</li> <li>• Süt ve türevlerini içeren besin kaynaklarını seçerek gruplandırır.</li> <li>• Tahılları içeren besin kaynaklarını seçerek gruplandırır.</li> <li>• Sebze ve meyveleri içeren besin kaynaklarını seçerek gruplandırır.</li> <li>• yağlar ve şekerleri içeren besin kaynaklarını seçerek gruplandırır.</li> <li>• Besin gruplarına göre günlük menü seçer.</li> </ul>	<b>8</b>
<b>ÇİRPİLEREK YAPILAN HAMURLAR</b>	Çırpılarak hazırlanan hamur işlerini tekniğine ve hijyen kurallarına uygun olarak hazırlar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hijyen kurallarına uygun olarak ve doğru tekniği kullanarak pandispanyaları hazırlar.</li> <li>• Hijyen kurallarına uygun olarak ve doğru tekniği kullanarak sponge ve çeşitlerini hazırlar.</li> <li>• Hijyen kurallarına uygun olarak ve doğru tekniği kullanarak kek ve muffin çeşitlerini hazırlar.</li> <li>• Hijyen kurallarına uygun olarak ve doğru tekniği kullanarak cheese kekleri hazırlar.</li> </ul>	<b>16</b>
<b>KREMA, SOS VE ŞURUPLAR</b>	Tekniğine ve ürünün özelliğine uygun krema, sos ve şurup hazırlar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hijyen kurallarına uygun olarak ve doğru tekniği kullanarak kremaları hazırlar.</li> <li>• Hijyen kurallarına uygun olarak ve doğru tekniği kullanarak sosları hazırlar.</li> <li>• Hijyen kurallarına uygun olarak ve doğru tekniği kullanarak şurupları hazırlar.</li> </ul>	<b>24</b>

<b>JÖLE, ŞEKERLEME VE ÇİKOLATALAR</b>	Jöle, şekerleme ve çikolataları çeşitlerine ve özelliklerine uygun olarak ürünlerde en etkili ve verimli şekilde kullanır	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jöle hazırlamak için gerekli ön hazırlıkları yapar, tekniğine uygun olarak üretimde kullanır.</li> <li>• Şekerleme hazırlamak için gerekli ön hazırlıkları yapar, tekniğine uygun olarak üretimde kullanır.</li> <li>• Çikolata hazırlamak için gerekli ön hazırlıkları yapar, tekniğine uygun olarak üretimde kullanır.</li> </ul>	<b>24</b>
<b>YAŞ PASTALAR</b>	Tekniğine uygun olarak yaş pastalar hazırlar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tekniğine uygun olarak gato pastalar hazırlar.</li> <li>• Tekniğine uygun olarak baton pastalar hazırlar.</li> <li>• Tekniğine uygun olarak rulo pastalar hazırlar.</li> </ul>	<b>48</b>
<b>DEKORATİF TEKNİKLERLE PASTA SÜSLEME</b>	Uygun araç-gereçler ve dekoratif tekniklerle pasta süsler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Renk-desen uygulamaları yapar.</li> <li>• Uygun tekniği kullanarak süsleme uygulamaları yapar.</li> </ul>	<b>24</b>
<b>SÜSLEME UYGULAMALARI</b>	Pasta süslemede kullanılan araç-gereçleri tanır ve tekniğine uygun süsleme uygulamaları yapar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Süsleme araç-gereçlerini hazırlar ve kullanır.</li> <li>• Araç-gereçleri kullanarak pasta süsler.</li> </ul>	<b>24</b>
<b>TOPLAM KURS SÜRESİ (Ders Saati):</b>			<b>214</b>

## ÖLÇME DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

1. Her modül sonrasında değerlendirme yapılmalıdır.
2. Başarım ölçütleri bilgi, beceri ve yeterlikler bazında açıklanmalıdır.
3. Ölçme ve değerlendirme faaliyetleri kursun amaçları ve kazanımları ile uyumlu olmalıdır.
4. Değerlendirme, Yaygın Eğitim Kurumları Yönetmeliği esaslarına göre;
  - Kursiyerin kendi kendine yaptığı tüm öğrenim faaliyetleri,
  - Kursiyerin performansına dayalı olarak gerçekleştirilecek sınavlar,
  - Kursiyere kurs sonunda uygulanan yazılı sınavlar,

100 puan üzerinden yapılır.
5. Değerlendirme; ders öğretmeni tarafından yazılı, sözlü, uygulamalı sınavlar veya varsa ödev ya da projelere göre yapılmalıdır. Puanlama yapılırken teorik kısım %40, uygulamalı kısım ise %60 olarak ile belirlenmelidir. Birden fazla sınav şekli ile sınavı yapılan dersin puanı veya notu, bu sınavların aritmetik ortalaması ile belirlenir. Bu puan veya not, kursun başarı puan ya da notu olarak değerlendirilir.
6. Programların özelliğine göre sınavlar ve başarı değerlendirmesi bilişim teknolojisi kullanılarak da yapılabilir.
7. Kursiyerlerin sağlık durumları veya bedensel engelleri nedeniyle bazı derslerdeki sınavlar, durumlarına uygun sınav yöntemiyle yapılır.



## PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ

Programın uygulama sürecinde;

1. Ders kitabı olarak, Millî Eğitim Bakanlığının yayınlamış olduğu materyaller kullanılmalıdır.
2. Kaynak ders kitapları, bireysel öğrenme materyalleri, kaynak ders kitaplarının bulunmaması durumunda öğretmen/öğretici tarafından hazırlanan ders notları kullanılmalıdır.
3. Yararlanılacak kaynak araç-gereçlerin programın amaçlarını gerçekleştirecek nitelikte öğretim, yöntem ve tekniklerine uygun olması önem taşımaktadır.
4. Yararlanılacak araç ve gereçler:
  1. Akıllı Tahta,
  2. Şampuan,
  3. Sabun,
  4. Lif,
  5. Havlu,
  6. Tırnak makası,
  7. Törpü,
  8. Ayak havlusu,
  9. Ponza taşı,
  10. Ayak kokusu giderici,
  11. Pudra,
  12. Diş fırçası,
  13. Diş macunu,
  14. Diş ipi ,
  15. Televizyon,
  16. Projeksiyon,
  17. Bilgisayar,
  18. Yazıcı,
  19. Tarayıcı,
  20. Fırça,
  21. Tarak,
  22. Kurutma makinesi,
  23. Tıraş malzemeleri
  24. Parfüm,
  25. Makyaj malzemeleri,
  26. Kremler,
  27. Üniforma,
  28. Ayakkabı,
  29. Çorap,
  30. Kep,
  31. Kalem,
  32. Yedek İç Çamaşırı ve Üniforma,
  33. Not defteri,
  34. Kalem,
  35. Mutfak bezi,

36. Yedek iç çamaşırı ve üniforma,
37. Yedek ayakkabı ve çorap,
38. Ayakkabı boyası,
39. Mendil,
40. Tarak,
41. Tırnak makası,
42. Tıraş makinesi,
43. Traş losyonu,
44. Deodorant,
45. Ağrı kesici,
46. Şampuan,
47. Kep,
48. Havlu,
49. Bıçak,
50. Doğrama tahtası,
51. Küvet,
52. Süzgeç,
53. Tepsi,
54. Kâseler,
55. Baharatlar,
56. Baharat süzgeci
57. Buzdolabı/Soğuk hava deposu,
58. Dondurucu,
59. Saklama poşeti,
60. Vakum makinesi,
61. Sebze küveti,
62. Süzgeç,
63. Tencere,
64. Şekillendirici bıçaklar,
65. Pandispanya kalıpları,
66. Tava,
67. Masa,
68. Metal kaşık,
69. Sebze küveti,
70. Fırın tepsisi Salamander,
71. Fırın,
72. Pürmüz graten kapları,
73. Fırın,
74. Fırın tepsisi,
75. Sahan,
76. Kase,
77. Ispatula,
78. Rende,
79. Servis tabakları,
80. yoğurma kabı,
81. Terazî,
82. Çırpma Teller
83. Hamur yoğurma makinas
84. Barsa merdaneler,
85. Hamur keskisi,
86. Fırça,
87. Kalın çırpma teli,

88. Merdane,
89. Oklava,
90. Marzipan setleri,
91. Şekillendirici çubuklar,
92. Baskı Kalıpları,
93. Tart kalıbı,
94. Kaçerola,
95. Pasta Fanusu,
96. Pasta altlığı,
97. Dolly,
98. Muffin kalıpları.

### **BELGELENDİRME**

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

Kursu tamamlamadan ayrılanlara başardıkları modülleri gösteren not döküm çizelgesi verilir.



Hayat Boyu Öğrenme  
Lifelong Learning