

.....TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ

Dersin Modülleri	Kazandırılan Yeterlikler
Basit Tatlılar	Basit tatlılar yapmak
Sütlü Tatlılar	Sütlü tatlılar hazırlamak
Meyve Tatlıları	Meyve tatlıları hazırlamak
Tahıl Tatlıları	Tahıl tatlıları hazırlamak
Hamur Tatlıları	Hamur tatlıları hazırlamak
Baklava	Baklavalarda hazırlamak

DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI	TATLI YAPIM TEKNİKLERİ
ALAN	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
MESLEK / DAL	PASTACILIK
DERSİN OKUTULACAĞI DÖNEM / YIL	.3 Yıl /6. Dönem
SÜRE	Haftada 6 ders saati
DERSİN TANIMI	Temel tatlılar ile çeşitleri, tatlı hazırlama yöntem ve teknikleri ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.
DERSİN AMACI	Bu derste öğrenciye, basit tatlılar, hamur tatlıları, sütlü tatlılar, meyve tatlıları, tahıl tatlıları ve baklava hazırlama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
DERSİN ÖN KOŞULLARI	
DERS İLE KAZANDIRILACAK YETERLİKLER	Bu dersin sonunda: 1. Basit Tatlılar modülü ile basit tatlılar yapmak 2. Sütlü Tatlılar modülü ile sütlü tatlılar hazırlamak, 3. Meyve Tatlıları modülü ile meyve tatlıları hazırlamak, 4. Hamur Tatlıları modülü ile hamur tatlıları hazırlamak, 5. Tahıl Tatlıları modülü ile tahıl tatlıları hazırlamak, 6. Baklavalar modülü ile baklavalar hazırlamak yeterlikleri kazandırılacaktır.
DERSİN İÇERİĞİ	Bu ders; 1. Basit tatlılar 2. Ocak üzerinde sütlü tatlılar 3. Fırında sütlü tatlılar 4. Dondurarak sütlü tatlılar, 5. Türk mutfağına özgü meyve tatlıları, 6. Uluslararası meyve tatlıları, 7. Aşure, 8. Helvalar, 9. Zerde, 10. Mayalı hamurlardan hazırlanan tatlılar, 11. Pişirilerek yapılan hamurlardan hazırlanan tatlılar 12. Çırpılarak yapılan hamurlardan hazırlanan tatlılar 13. Kadayıf çeşitleri, 14. Baklavalar konularını içermektedir.
YÖNTEM VE TEKNİKLER	Gösteri, anlatım, problem çözme, soru cevap, beyin fırtınası, grup çalışması, tartışma, uygulamalı gösteri, söyleşi, sohbet, konferans, panel, gerçek yaşantı ortamlarında gözlem yapma, gezi, araştırma, görüşme, proje hazırlama, deney, uygulama vb.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM	Ortam: Sınıf, laboratuvar, işletme, vb. Donanım: Projeksiyon, bilgisayar ve donanımları, mesleki araç ve gereçler vb.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	1. Her faaliyet sonunda kazanılan bilgi ve beceriler ölçülür. 2. Her modülün sonunda kazanılan yeterlikler ölçülür. 3. Dersin sonunda; Orta Öğretim Kurumları Sınıf Geçme ve Sınav Yönetmeliği ile Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği'nin Mesleki Eğitim Merkezleri ile ilgili maddelerine göre ölçme ve değerlendirme yapılacaktır.
ÖĞRETMEN/EĞİTİCİ	1. Lisans eğitimi almış, alanında sektör deneyimi olan öğretmenler, 2. Gerektiğinde sektörde çalışan ustalık ve usta öğreticilik belgesi olan meslek elemanları
İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM VE KURULUŞLAR	Ders ile ilgili araştırma-gözlem ve uygulama konularında; üniversiteler, sosyal ortaklar, sivil toplum kuruluşları ve işletmeler ile işbirliği yapılabilir.

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN :YİYECEK–İÇECEK HİZMETLERİ

MESLEK /DAL : PASTACILIK

DERS :TATLI YAPIM TEKNİKLERİ

MODÜL : BASİT TATLILAR

KODU :

SÜRE :40/24

ÖN KOŞUL :

AÇIKLAMALAR : Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı ile gerekli donanım araç ve gereçler sağlanmalıdır.

GENEL AMAÇ :Öğrenciye; uygun mutfak ortamı sağlandığında tekniğine göre; uygun görünüm, tat ve pişkinlikte basit tatlılar hazırlayabilecektir.

AMAÇLAR :

Öğrenci;

1. Tekniğine göre; uygun görünüm, tat ve pişkinlikte sütlü tatlılar hazırlayabilecektir.
2. Tekniğine göre; uygun görünüm, tat ve pişkinlikte kolay hamur tatlıları hazırlayabilecektir.
3. Tekniğine göre; uygun görünüm, tat ve pişkinlikte hazır ürünleri kullanarak tatlılar hazırlayabilecektir.

İÇERİK

A.SÜTLÜ TATLILAR

Çeşitleri

Muhallebi

Sütlaç

Kazandibi

Hazırlamada Kullanılan Gereçler

Hazırlanması

Pişırmeye Dikkat Edilecek Noktalar

Servise Hazırlanması

Pişen Üründe Aranılan Özellikler

B.KOLAY HAMUR TATLILARI

1. Çeşitleri

a. Kalbura bastı

b. Şekerpare

2. Şuruplar

3. Hazırlamada Kullanılan Gereçler

4. Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

5. Servise Hazırlanması

6. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

C.HAZIR ÜRÜNLER KULLANARAK TATLILAR HAZIRLAMA

1. Çeşitleri

a. Güllaç

b. Ekmek kadayıfı

2. Hazırlamada Kullanılan Gereçler

3. Hazırlanması

4. Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

5. Servise Hazırlama

6. Hazırlanan Üründe Aranılan Özellikler

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK,		İŞ: BASİT TATLILAR HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Sütü Tatlılar Hazırlamak	
YETERLİK: Basit tatlılar yapma			
RTAM (araç gereç, donanım ve koşullar): Ocak, çalışma tezgâhı ,tencere, kaseler, kaşık, fırın, kepçe, çırpma teli, tepsi.			
İŞLEMİN STANDARTI : Tekniğine göre uygun görünüm tat ve pişkinlikte sütü tatlılar hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Pişirme 4. Servise hazırlama	A. SÜTLÜ TATLILAR 1. Çeşitleri a. Muhallebi b. Sütlaç c. Kazandibi 2. Hazırlamada kullanılan gereçler 3. Hazırlanması 4. Pişirmede dikkat edilecek noktalar 5. Servise hazırlanması 6. Pişen üründe aranılan özellikler	1. Araçları seçmek ve hazırlama 2. Gereçleri seçmek ve hazırlama 3. Sütlaç hazırlama 4. Muhallebi hazırlama 5. Kazandibi hazırlama 6. Servise hazırlama	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. Planlı olmak 3. İş giysisi kullanma 4. Zaman ve enerjiyi verimli kullanma
İşlemin yapılış süresi : 4 ders saati Öğrenme süresi : 8. ders saati			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: BASİT TATLILAR HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Kolay Hamur Tatlıları Hazırlamak	
YETERLİK: Basit tatlılar yapmak			
ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar):Çalışma tezgâhı, fırın, tepsi, tencere, fırça, kaşık, limon sıkacağı.			
İŞLEMİN STANDARTI : Tekniğine göre uygun görünüm tat ve pişkinlikte kolay hamur tatlıları hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Hamuru hazırlamak 4. Şekil vermek 5. Pişirmek 6. Şerbet vermek 7. Servise hazırlamak	B. KOLAY HAMUR TATLILARI 1.Çeşitleri c. Kalbura bastı d. Şekerpare 2.Şuruplar 3.Hazırlamada kullanılan gereçler 4.Hazırlamada dikkat edilecek noktalar 5.Servise hazırlanması 6.Pişen üründe aranılan özellikler	1. Araçları seçmek ve hazırlama 2. Gereçleri seçmek ve hazırlama 3. Hamuru hazırlama 4. Şekil verme 5. Pişirme 6. Şerbet verme 7. Servise hazırlama	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi kullanmak 3. Planlı kullanmak 4. Temiz ve düzenli olmak 5. Pratik olmak
İşlemin yapılış süresi : 5 ders saati Öğrenme süresi : 8. ders saati			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK,		İŞ: BASİT TATLILAR HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 3		İŞLEMİN ADI: Hazır Ürünler Kullanarak Tatlılar Hazırlamak	
YETERLİK: Basit tatlılar yapmak			
ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar): Tepsiler, çalışma tezgâhı, ölçü kapları, doğrama tahtası, bıçak, tencere, fırçalar, tava.			
İŞLEMİN STANDARTI : Tekniğine göre uygun görünüm tat ve pişkinlikte hazır ürünleri kullanarak tatlılar hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Şerbet hazırlamak 4. Şerbet vermek 5. İç gereçleri hazırlama ve kullanmak 6. Şekillendirmek 7. Servise hazırlamak 8. Saklamak	C-HAZIR ÜRÜNLER KULLANARAK TATLILAR HAZIRLAMA 1.Çeşitleri a. Güllaç b. Ekmek kadayıfı 2.Hazırlamada kullanılan gereçler 3.Hazırlanması 4.Hazırlamada dikkat edilecek noktalar. 5.Servise hazırlama 6.Hazırlanan üründe aranan özellikler	1. Araçları seçme hazırlama 2. Gereçleri seçme hazırlama 3. Kadayıfı hazırlama 4. Şerbet hazırlama 5. Şerbet vermek 6. Güllacı hazırlama 7. Servise hazırlama	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. Planlı olmak 3. İş giysisi kullanmak 4. Estetik olmak 5. Dikkatli olmak 6. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 5ders saati Öğrenme süresi : 8. ders saati			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN : YİYECEK –İÇECEK HİZMETLERİ

MESLEK/DAL : PASTACILIK

DERS : TATLI YAPIM TEKNİKLERİ

MODÜL : SÜTLÜ TATLILAR

KODU :

SÜRE : 40/24

ÖN KOŞUL :

AÇIKLAMALAR : Hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı, gerekli donanım, araç gereçler sağlanmalıdır. Uygulamalı olarak işlenmelidir. Sektörde araştırma yapılmalıdır.

GENEL AMAÇ : Öğrenciye; uygun mutfak ortamı sağlandığında tekniğine ve ürünün özelliğine uygun olarak sütlü tatlılar hazırlayabilecektir.

AMAÇLAR :

- Öğrenci;
 - 1-Ürün çeşidine ve usulüne uygun olarak ocak üzerinde sütlü tatlılar hazırlayabilecektir.
 - 2- Ürün çeşidine ve usulüne uygun olarak fırında sütlü tatlıları pişirebilecektir.
 - 3- Ürün çeşidine ve usulüne uygun olarak dondurarak sütlü tatlıları hazırlayabilecektir.

İÇERİK

A. SÜTLÜ TATLILAR

Sütün Kullanımında Dikkat Edilecek Noktalar

Pastörize süt

Sterilize süt

Sütlü Tatlıların Tanımı

Sütlü Tatlıların Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi

Sütlü Tatlıların Yapımında Kullanılan Araçların Özellikleri

Sütlü Tatlıların Yapımında Kullanılan Yardımcı Gereçlerin Özellikleri

Ocak Üzerinde Hazırlanan Sütlü Tatlılar

Ürün çeşitleri ve hazırlanması

Muhallebi

Sütlaç

Keşkül

Kazandibi

Tavukgöğsü

Pişirmede dikkat edilecek noktalar

Pişen üründe aranılan özellikler

Süsleme ve servise hazırlama

B. FIRINDA SÜTLÜ TATLILAR

Fırında Pişirilerek Hazırlanan Sütlü Tatlılar

Ürün Çeşitleri ve Hazırlaması

- a. Krem karamel
- b. Sufle
- c. Diğerleri

Pişırmada Dikkat Edilecek Noktalar

Pişen Üründe Aranılan Özellikler

Süsleme ve Servise Hazırlama

C. DONDURARAK HAZIRLANAN SÜTLÜ TATLILAR

Ürünün Çeşitleri ve Hazırlanması

- a. Parfe
- b. Bavaruva
- c. Dondurma
- Vanilyalı
- Kakaolu
- Meyveli

Dondurarak Tatlı Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

Süsleme ve Servise Hazırlama

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: SÜTLÜ TATLILAR HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Ocak Üzerinde Sütlü Tatlılar Hazırlamak	
YETERLİK: Sütlü tatlılar hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Ocak, fırın, tencere, tepsiler, kâseler, sufle kalıpları, spatül, ölçü kapları, terazi, kaşık, kepçe, buzdolabı.			
İŞLEMİN STANDARDI: Ürün çeşidine ve usulüne uygun olarak ocak üzerinde sütlü tatlılar hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVIR
1. Esas gereçleri hazırlamak 2. Yardımcı gereçleri ilave etmek 3. Tatlıyı pişirmek 4. Süslemek ve servise hazırlamak	A. SÜTLÜ TATLILAR 1. Sütün kullanımında dikkat edilecek noktalar a. Pastörize süt b. Sterilize süt 2. Sütlü tatlıların tanımı 3. Sütlü tatlıların Türk mutfağındaki yeri ve önemi 4. Sütlü tatlıların yapımında kullanılan araçların özellikleri 5. Sütlü tatlıların yapımında kullanılan yardımcı gereçlerin özellikleri 6. Ocak üzerinde hazırlanan sütlü tatlılar a. Ürün çeşitleri ve hazırlanması Muhallebi Sütlaç Keşkül Kazandibi Tavukgöğsü	1. Esas gereçleri seçmek 2. Yardımcı gereçleri ilave etmek 3. Tatlıyı pişirmek 4. Süslemek ve servise hazırlamak	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Estetik olmak 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak

	b. Pişirmede dikkat edilecek noktalar c. Pişen üründe aranılan özellikler d. Süsleme ve servise hazırlama		
İşlemin yapılış süresi: 1 saat Öğrenme süresi : 12 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: SÜTLÜ TATLILAR HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Fırında Sütlü Tatlı Hazırlamak	
YETERLİK: Sütlü tatlılar hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Fırın, tencere, kepçe, tepsi, kâseler, krem karamel kalıpları, sufle kalıpları, ıspatula, ölçü kapları, terazi.			
İŞLEMİN STANDARDI: Ürün çeşidine ve usulüne uygun olarak fırında sütlü tatlıları pişirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Esas gereçleri hazırlamak 2. Yardımcı gereçleri ilave etmek 3. Fırını hazırlamak 4. Tatlıyı pişirmek 5. Süslemek ve servise hazırlamak	B. FIRINDA SÜTLÜ TATLILAR 1. Fırında pişirilerek hazırlanan sütlü tatlılar 2. Ürün çeşitleri ve hazırlaması d. Krem karamel e. Sufle f. Diğerleri 3. Pişirmede dikkat edilecek noktalar 4. Pişen üründe aranılan özellikler 5. Süsleme ve servise hazırlama	1. Esas gereçleri hazırlamak 2. Yardımcı gereçleri ilave etmek 3. Fırını hazırlamak 4. Tatlıyı pişirmek 5. Süslemek ve servise hazırlamak	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Estetik olmak 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 1 saat Öğrenme süresi : 6 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: SÜTLÜ TATLILAR HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 3		İŞLEMİN ADI: Dondurarak sütlü tatlı hazırlamak	
YETERLİK: Sütlü tatlılar hazırlamak			
ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar): Ocak, fırın, tencere, kepçe, tepsi, kâseleri, krem karamel kalıpları, sufle kalıpları, ıspatula			
İŞLEMİN STANDARDI: Ürün çeşidine ve usulüne uygun olarak dondurarak sütlü tatlıları hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Esas gereçleri hazırlamak 2. Yardımcı gereçleri ilave etmek 3. Tatlıyı hazırlamak 4. Süslemek ve servise hazırlamak	C. DONDURARAK HAZIRLANAN SÜTLÜ TATLILAR 1. Ürünün çeşitleri ve hazırlanması a. Parfe b. Bavaruva c. Dondurma Vanilyalı Kakaolu Meyveli 2. Dondurarak tatlı hazırlamada dikkat edilecek noktalar 3. Süsleme ve servise hazırlama	1. Esas gereçleri seçmek 2. Yardımcı gereçleri ilave etmek 3. Tatlıyı hazırlamak 4. Süslemek ve servise hazırlamak	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Estetik olmak 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 1 saat Öğrenme süresi : 6 saat			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN : YİYECEK – İÇECEK HİZMETLERİ

MESLEK/DAL : PASTACILIK

DERS : TATLI YAPIM TEKNİKLERİ

MODÜL : MEYVE TATLILARI

KODU :

SÜRE : 40/16

ÖN KOŞUL :

AÇIKLAMALAR : Hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı, gerekli donanım, araç gereçlerin sağlanmalıdır. Uygulamalı olarak işlenmelidir. Sektörde araştırma yapılmalıdır.

GENEL AMAÇ : Öğrenciye; uygun mutfak ortamı sağlandığında tekniğine ve ürünün özelliğine uygun olarak meyve tatlıları hazırlayabilecektir.

AMAÇLAR:

Öğrenci;

1-Türk mutfağına özgü meyve tatlılarını; istenilen kıvam, lezzet, renk ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebilecektir.

2- Uluslararası meyve tatlılarını; istenilen kıvam, lezzet, renk ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebilecektir

İÇERİK

A. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MEYVE TATLILARI

1. Meyvelerin Kullanım Özelliklerine Göre Sınıflandırılması

- a. Taze meyveler
- b. Kuru meyveler

2. Meyve Tatlılarının Mönüdeki Yeri ve Önemi

3. Hazırlanmasında Kullanılan Araç ve Gereçler

4. Meyvelerin Hazırlanmasında ve Kullanılmasında Dikkat Edilecek Noktalar

5. Meyve Tatlılarının Saklanması

6. Türk Mutfağına Özgü Meyve Tatlılarının Hazırlanması

- a. Meyve tatlılarının Türk mutfağında yeri ve önemi
 - Türk mutfağına özgü meyve tatlı çeşitleri ve hazırlanması
 - o Ayva tatlısı
 - o Türbanlı elma
 - o Kabak tatlısı
 - o İncir tatlısı
 - o Kayısı tatlısı
 - o Diğerleri
- b. Pişen üründe aranılan özellikler

c. Süsleme ve servise hazırlama

B. ULUSLARARASI MEYVE TATLILARI

1. Çeşitleri ve Hazırlanması

- a. Peach Melba-(Pêche Melba)
- b. Meyveli kuplar
- c. Meyveli pelteler
- d. Meyve salataları
- e. Armut tatlısı
- f. Diğerleri

2. Hazırlanan Üründe Aranılan Özellikler

3. Süsleme ve Servise Hazırlama

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: MEYVE TATLILARI HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Türk Mutfağına Özgü Meyve Tatlıları Hazırlamak	
YETERLİK: Meyve tatlıları hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar):): Çalışma tezgâhı, ocak, fırın, tencere, tepsiler, bıçak, meyve oyacağı, kaşık, doğrama tahtası, kastrol, kâseler, kup bardakları, servis tabakları, küvet, kevgir, karıştırıcı.			
İŞLEMİN STANDARDI: Türk mutfağına özgü meyve tatlılarını; istenilen kıvam, lezzet, renk ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVIR
1. Meyveleri hazırlamak 2. Yardımcı gereçleri hazırlamak 3. Ürünün özelliğine uygun olarak işlem basamaklarını uygulayarak tatlıyı hazırlamak 4. Süslemek ve servise hazırlamak 5. Saklamak		1. Meyveleri hazırlamak 2. Yardımcı gereçleri hazırlamak 3. Ürünün özelliğine uygun olarak işlem basamaklarını uygulayarak tatlıyı hazırlamak 4. Süslemek ve servise hazırlamak 5. Saklamak	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Estetik olmak 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 1 saat Öğrenme süresi : 8 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: MEYVE TATLILARI HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Uluslararası Meyve Tatlıları Hazırlamak	
YETERLİK: Meyve tatlıları hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar):): Çalışma tezgâhı, ocak, fırın, tencere, tepsiler, bıçak, meyve oyacağı, kaşık, doğrama tahtası, kastrol, kâseler, kup bardakları, servis tabakları, küvet, kevgir, karıştırıcı.			
İŞLEMİN STANDARDI: Uluslararası meyve tatlılarını; istenilen kıvam, lezzet, renk ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Meyveleri hazırlamak 2. Yardımcı gereçleri hazırlamak 3. Ürünün özelliğine uygun olarak işlem basamaklarını uygulayarak tatlıyı hazırlamak 4. Süslemek ve servise hazırlamak 5. Saklamak	B. ULUSLARARASI MEYVE TATLILARI 1. Çeşitleri ve hazırlanması a. Peach Melba-(Pêche Melba) b. Meyveli kuplar c. Meyveli pelteler d. Meyve salataları e. Armut tatlısı f. Diğerleri 2. Hazırlanan üründe aranılan özellikler 3. Süsleme ve servise hazırlama	1. Meyveleri hazırlamak 2. Yardımcı gereçleri hazırlamak 3. Ürünün özelliğine uygun olarak işlem basamaklarını uygulayarak tatlıyı hazırlamak 4. Süslemek ve servise hazırlamak 5. Saklamak	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Estetik olmak 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 1 saat Öğrenme süresi : 8 saat			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN : YİYECEK – İÇECEK HİZMETLER

MESLEK/DAL : PASTACILIK-AŞÇILIK

DERS : TATLI YAPIM TEKNİKLERİ

MODÜL : TAHİL TATLILARI

KODU :

SÜRE : 40/16

ÖN KOŞUL :

AÇIKLAMALAR : Hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı, gerekli donanım, araç gereçlerin sağlanmalıdır. Uygulamalı olarak işlenmelidir. Sektörde araştırma yapılmalıdır.

GENEL AMAÇ : Öğrenciye, uygun mutfak ortamı sağlandığında tekniğine ve ürünün özelliğine uygun olarak tahıl tatlıları hazırlayabilecektir.

AMAÇLAR :

Öğrenci;

1- İstenilen kıvam, lezzet ve görünümde aşure pişirip servise hazır hale getirebilecektir.

2- İstenilen kıvam, lezzet ve görünümde helva pişirip servise hazır hale getirebilecektir.

3- İstenilen kıvam, lezzet ve görünümde zerde pişirip servise hazır hale getirebilecektir.

İÇERİK

A. AŞURE

1. Türk Mutfağında Yeri ve Önemi
2. Aşure Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler
3. Aşure Hazırlama ve Pişirme İşlem Basamakları
4. Pişen Üründe Aranılan Özellikler
5. Süslemek ve Servise Hazırlama
6. Saklama

B. HELVALAR

1. Türk Mutfağında Yeri ve Önemi
2. Helva Çeşitleri
 - a. İrmik helvası
 - b. Un helvası
 - c. Diğer helva çeşitleri
3. Helva Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler
4. Helvayı Hazırlama ve Pişirme İşlem Basamakları

- 5. Pişen Üründe Aranılan Özellikler**
- 6. Süsleme ve Servise Hazırlama**
- 7. Saklama**

C. ZERDE

- 1. Türk Mutfağında Yeri ve Önemi**
- 2. Zerde Hazırlamada Kullanılan Araç ve Gereçler**
- 3. Zerde Hazırlama ve Pişirme İşlem Basamakları**
- 4. Pişen Zerdede Aranılan Özellikler**
- 5. Süsleme ve Servise Hazırlama**
- 6. Saklama**

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK-AŞÇILIK		İŞ: TAHILLARDAN TATLILAR HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Aşure Pişirmek	
YETERLİK: Tahıl tatlıları hazırlamak			
ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar): Çalışma tezgâhı, ocak, basınçlı tencere, tencereler, kaşık, bıçak, kepçe, doğrama tahtası, kâseler, rende, havan, kastrol, buzdolabı.			
İŞLEMİN STANDARDI: İstenilen kıvam, lezzet ve görünümde aşure pişirip servise hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları seçmek ve hazırlamak 2. Gereçleri seçmek ve hazırlamak 3. Kuru baklagil ve tahılları ıslatmak 4. Kuru baklagil ve tahılları haşlamak 5. Diğer gereçleri ilave etmek 6. Pişirmek 7. Süslemek ve servise hazırlamak 8. Uygun koşullarda saklamak	A. AŞURE 1. Türk mutfağında yeri ve önemi 2. Aşure hazırlamada kullanılan araç gereçler 3. Aşure hazırlama ve pişirme işlem basamakları 4. Pişen üründe aranılan özellikler 5. Süslemek ve servise hazırlama 6. Saklama	1. Araçları seçmek ve hazırlamak 2. Gereçleri seçmek ve hazırlamak 3. Kuru baklagil ve tahılları ıslatmak 4. Kuru baklagil ve tahılları haşlamak 5. Diğer gereçleri ilave etmek 6. Pişirmek 7. Süslemek ve servise hazırlamak 8. Uygun koşullarda saklamak	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Estetik olmak 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 2 saat Öğrenme süresi : 6 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: TAHİL TATLILARI HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Helva Pişirmek	
YETERLİK: Tahıl tatlıları hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Çalışma tezgâhı, tencere, tahta kaşık, ölçü kapları, kâse, servis tabakları.			
İŞLEMİN STANDARDI: İstenilen kıvam, lezzet ve görünümde helva pişirip servise hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları seçmek ve hazırlamak 2. Gereçleri seçmek ve hazırlamak 3. Ürün çeşidine göre unu veya irmiği kavurmak 4. Fıstığı ilave etmek 5. Şurubu ilave etmek 6. Pişirmek 7. Demlendirmek 8. Şekil vermek 9. Süslemek ve servise hazırlamak 10. Uygun koşullarda saklamak	B. HELVALAR 1. Türk mutfağında yeri ve önemi 2. Helva çeşitleri a. İrmik helvası b. Un helvası c. Diğer helva çeşitleri 3. Helva hazırlamada kullanılan araç gereçler 4. Helvayı hazırlama ve pişirme işlem basamakları 5. Pişen üründe aranılan özellikler 6. Süsleme ve servise hazırlama 7. Saklama	1. Araçları seçmek ve hazırlamak 2. Gereçleri seçmek ve hazırlamak 3. Ürün çeşidine göre unu veya irmiği kavurmak 4. Fıstığı ilave etmek 5. Şurubu ilave etmek 6. Pişirmek 7. Demlendirmek 8. Şekil vermek 9. Süslemek ve servise hazırlamak 10. Uygun koşullarda saklamak	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Estetik olmak 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 1 saat Öğrenme süresi : 6 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: TAHİL TATLILARI HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 3		İŞLEMİN ADI: Zerde pişirmek	
YETERLİK: Tahıl tatlıları hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Çalışma tezgâhı, ocak, tencere, kaşık, kepçe, kâseler, havan, kastrol, buzdolabı.			
İŞLEMİN STANDARDI: İstenilen kıvam, lezzet ve görünümde zerde pişirip servise hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları seçmek ve hazırlamak 2. Gereçleri seçmek ve hazırlamak 3. Pişirmek 4. Süslemek ve servise hazırlamak 5. Uygun koşullarda saklamak	C. ZERDE 1. Türk mutfağında yeri ve önemi 2. Zerde hazırlamada kullanılan araç ve gereçler 3. Zerde hazırlama ve pişirme işlem basamakları 4. Pişen zerdede aranılan özellikler 5. Süsleme ve servise hazırlama 6. Saklama	1. Araçları seçmek ve hazırlamak 2. Gereçleri seçmek ve hazırlamak 3. Pişirmek 4. Süslemek ve servise hazırlamak 5. Uygun koşullarda saklamak	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Estetik olmak 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 40 Dakika Öğrenme süresi : 4 saat			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN : YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ
MESLEK/DAL : PASTACILIK-
DERS : TATLI YAPIM TEKNİKLERİ
MODÜL : HAMUR TATLILARI

KODU :
SÜRE : 40/24

ÖN KOŞUL : Mayalı hamurlar, pişirilerek yapılan hamurlar, özleştirilerek hazırlanan hamurlar, milföy hamurları, çırpılarak yapılan hamurlar, kıyılarak hazırlanan hamurlar, krema, sos, şuruplar, sanitasyon ve hijyen, kişisel bakım modüllerini başarmış olmak.

AÇIKLAMA : Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun mutfak ortamı, gerekli donanım, araç ve gereçler sağlanmalıdır. Uygulamalı olarak işlenmeli, sektörde araştırma yapılmalıdır.

GENEL AMAÇLAR: Öğrenciye uygun mutfak ortamı sağlandığında hamur tatlıları hazırlayabilecektir.

AMAÇLAR :
Öğrenci;

- 1-Tekniğine uygun olarak mayalı hamurlardan tatlılar yapabilecektir.
- 2-Tekniğine uygun olarak pişirilerek yapılan hamurlardan tatlılar yapabilecektir.
- 3-Tekniğine uygun olarak çırpılarak yapılan hamurlardan tatlılar yapabilecektir.
- 4-Tekniğine uygun olarak kadayıf çeşitleri yapabilecektir.

İÇERİK

A. MAYALI HAMUR TATLILARI

1. Mayalı Hamurlardan Hazırlanan Tatlılar

- a. Lokma tatlısı çeşitleri
- b. Baba tatlıları(şambaba)
- c. Savaron(Saveren)

2. Mayalı Hamurlardan Hazırlanan Tatlılarda Pişirme Yöntemleri

3. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

4. Pişen Üründe Aranacak Özellikler

- a. Hacim
- b. Renk
- c. Pişmişlik

5. Şurup Vermede Dikkat Edilecek Noktalar

- a. Şurup ısısı
- b. Şurubun kıvamı
- c. Şurup verme süresi

6. Servise Hazırlama ve Saklama

B. PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN TATLILAR

1. Pişirilerek Yapılan Hamurlardan Hazırlanan Tatlılar

- a. Tulumba tatlısı

- b. Hanımgöbeği
- c. Dilberdudağı
- d. Vezirparmağı
- 2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar**
- 3. Şurubu Kullanma**
 - a. Şurubun kıvamı
 - b. Şurup ısısı
 - c. Şurup miktarı
- 4. Servise Hazırlama**
- 5. Saklama Süresi ve Isısı**

C. ÇIRPILARAK YAPILAN HAMUR TATLILARI

- 1. Çırpılarak Yapılan Hamurlardan Hazırlanan Tatlılar**
 - a. Revani
 - b. Yoğurt tatlıları
- 2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar**
- 3. Şurup Kullanma**
- 4. Süsleme ve Servise Hazırlama**
- 5. Saklama Süresi ve Isısı**

D. KADAYIF ÇEŞİTLERİ

- 1. Hazırlamada Kullanılan Araçlar ve Gereçler**
- 2. Kadayıftan Hazırlanan Tatlı Çeşitleri**
 - a. Tel kadayıflar
 - Künefe
 - Burma kadayıf
 - Kadayıf dolması
 - Diğerleri
 - b. Yassı kadayıflar
 - Yassı kadayıf
 - Kaymaklı ekmek kadayıfı
 - Kadayıf dolması
- 3. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar**
- 4. Pişen Üründe Aranacak Özellikler**
- 5. Şurup Vermede Dikkat Edilecek Noktalar**
- 6. Süslemede Kullanılan Gereçler**
- 7. Servise Hazırlanması ve Saklanması**

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: HAMUR TATLILARI HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Mayalı Hamurlardan Tatlılar Hazırlamak	
YETERLİK: Hamur tatlıları hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Çalışma tezgâhı, fırın, ocak, kızartma tenceresi, tencere, kaşık, kevgir, tepsiler.			
İŞLEMİN STANDARDI: Tekniğine uygun olarak mayalı hamurlardan tatlılar yapabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Lokma hazırlamak 2. Lokma pişirmek 3. Şambaba hazırlamak 4. Şambaba pişirmek 5. Savaron hazırlamak 6. Savaron pişirmek 7. Şurup vermek 8. Servise hazırlamak 9. Saklamak	A. MAYALI HAMUR TATLILARI 1. Mayalı hamurlardan hazırlanan tatlılar a. Lokma tatlısı çeşitleri b. Baba tatlıları(şambaba) c. Savaron(Saveren) 2. Mayalı hamurlardan hazırlanan tatlılarda pişirme yöntemleri 3. Pişirmede dikkat edilecek noktalar 4. Pişen üründe aranan özellikler a. Hacim b. Renk c. Pişmişlik 5. Şurup vermede dikkat edilecek noktalar a. Şurup ısısı b. Şurubun kıvamı c. Şurup verme süresi 6. Servise hazırlama ve saklama	1. Lokma hazırlamak 2. Lokma pişirmek 3. Şambaba hazırlamak 4. Şambaba pişirmek 5. Savaron hazırlamak 6. Savaron pişirmek 7. Şurup vermek 8. Servise hazırlamak 9. Saklamak	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Estetik olmak 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 2 saat Öğrenme süresi : 6 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: HAMUR TATLILARI HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Pişirilerek Yapılan Hamurlardan Tatlılar Hazırlamak	
YETERLİK: Hamur tatlıları hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Çalışma tezgâhı, ocak, kızartma tenceresi, tencere, kevgir, tulumba kalıbı, patöşür sopası, kazıyıcı, kâseler, kaşık, ıspatula.			
İŞLEMİN STANDARDI: Tekniğine uygun olarak pişirilerek yapılan hamurlardan tatlılar yapabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Suyu kaynatma 2. Un ve irmiği suya ilave etme 3. Pişirmek 4. Hamuru soğutmak 5. Yumurtaları yedirmek 6. Şekil vermek 7. Yağda kızartmak 8. Şurup vermek 9. Servise hazırlamak 10. Hazırlanan ürünü uygun ortamda saklamak	B. PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN TATLILAR 1. Pişirilerek yapılan hamurlardan hazırlanan tatlılar a. Tulumba tatlısı b. Hanımgöbeği c. Dilberdudağı d. Vezirparmağı 2. Pişirmede dikkat edilecek noktalar 3. Şurubu kullanma a. Şurubun kıvamı b. Şurup ısısı c. Şurup miktarı 4. Servise hazırlama 5. Saklama süresi ve ısısı	1. Suyu kaynatmak 2. Un ve irmiği suya ilave etmek 3. Pişirmek 4. Hamuru soğutmak 5. Yumurtaları yedirmek 6. Şekil vermek 7. Yağda kızartmak 8. Şurup vermek 9. Servise hazırlamak 10. Hazırlanan ürünü uygun ortamda saklamak	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Estetik olmak 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 2 saat Öğrenme süresi : 6 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: HAMUR TATLILARI HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 3		İŞLEMİN ADI: Çırpılarak Yapılan Hamurlardan Tatlılar Hazırlamak	
YETERLİK: Hamur tatlıları hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Çalışma tezgâhı, çırpıcı, çırpma teli, yumurta tenceresi, fırın, ocak, tepsiler, kâseler, bıçak, terazi, elek, ölçü kapları, kepçe.			
İŞLEMİN STANDARDI: Tekniğine uygun olarak çırpılarak yapılan hamurlardan tatlılar yapabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Yumurta ile şekeri çırpma 2. Diğer gereçleri ilave etmek 3. Tepsie dökme 4. Fırını hazırlamak 5. Pişirmek 6. Şurup vermek 7. Servise hazırlamak 8. Hazırlanan ürünü uygun ortamda saklamak	C. ÇIRPILARAK YAPILAN HAMUR TATLILARI 1. Çırpılarak yapılan hamurlardan hazırlanan tatlılar a. Revani b. Yoğurt tatlıları 2. Pişirmede dikkat edilecek noktalar 3. Şurup kullanma 4. Süsleme ve servise hazırlama 5. Saklama süresi ve ısı	1. Yumurta ile şekeri çırpma 2. Diğer gereçleri ilave etmek 3. Tepsie dökme 4. Fırını hazırlamak 5. Pişirmek 6. Şurup vermek 7. Servise hazırlamak 8. Hazırlanan ürünü uygun ortamda saklamak	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyma 2. İş giysisi giyme 3. Planlı olma 4. Estetik olma 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanma
İşlemin yapılış süresi : 2 saat Öğrenme süresi : 6 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: HAMUR TATLILARI HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 4		İŞLEMİN ADI: Kadayıf Çeşitleri Hazırlamak	
YETERLİK: Hamur tatlıları hazırlamak			
ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar) : Çalışma tezgâhı, fırın, ocak, kızartma tenceresi, tencere, kaşık, kevgir, tepsiler, kastrol, kepçe.			
İŞLEMİN STANDARDI: Tekniğine uygun olarak kadayıf çeşitleri yapabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Tel kadayıfı hazırlamak 2. Şekil vermek 3. Pişirmek 4. Şurup vermek 5. Servise hazırlamak 6. Yassı kadayıfı hazırlamak 7. Şekil vermek 8. Pişirmek 9. Servise hazırlamak 10. Saklamak	D. KADAYIF ÇEŞİTLERİ 1. Hazırlamada kullanılan araçlar ve gereçler 2. Kadayıftan hazırlanan tatlı çeşitleri a. Tel kadayıflar – Künefe – Burma kadayıf – Kadayıf dolması – Diğerleri b. Yassı kadayıflar – Yassı kadayıf – Kaymaklı ekmek kadayıfı – Kadayıf dolması 3. Pişirmede dikkat edilecek noktalar 4. Pişen üründe aranan özellikler 5. Şurup vermede dikkat edilecek noktalar	1. Tel kadayıfı hazırlamak 2. Şekil vermek 3. Pişirmek 4. Şurup vermek 5. Servise hazırlamak 6. Yassı kadayıfı hazırlamak 7. Şekil vermek 8. Pişirmek 9. Servise hazırlamak 10. Saklamak	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Estetik olmak 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak

	6. Süslemede kullanılan gereçler 7. Servise hazırlanması ve saklanması		
İşlemin yapılış süresi : 1 saat Öğrenme süresi : 6 saat			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN : YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

MESLEK/DAL : PASTACILIK

DERS : TATLI YAPIM TEKNİKLERİ

MODÜL : BAKLAVA

KODU :

SÜRE : 40/32

ÖN KOŞUL :

AÇIKLAMALAR : Hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı, gerekli donanım, araç gereçlerin sağlanmalıdır. Uygulamalı olarak işlenmelidir. Sektörde araştırma yapılmalıdır.

GENEL AMAÇ : Öğrenciye, uygun mutfak ortamı sağlandığında tekniğine ürünün özelliğine uygun olarak baklavalara ve çeşitlerini hazırlayabilecektir.

AMAÇLAR :

Öğrenci;

1-Baklava hamurundan, oklavadan çekme tekniği ile büzerek tatlılar hazırlayabilecektir.

2-Baklava hamurundan tepside keserek, katlayarak ve şekillendirerek tatlıları hazırlayabilecektir.

İÇERİK

A. SARARAK-BÜZERİK OKLAVADAN ÇEKME TEKNİĞİ İLE TATLILAR HAZIRLANMASI

1. Baklavanın Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi

2. Baklava Hamurundan Yapılan Tatlılar

a. Oklavadan çekme tekniği ile tatlılar hazırlanması

- Saray burma (sarığıburma)
- Bülbülyuvası
- Fıstıklı sarma
- Diğerleri

b. Tepside keserek, katlayarak ve şekillendirerek tatlılar hazırlanması

- Baklava
- Kuru baklava
- Ev baklavası
- Saray baklavası
- Havuç dilimi
- Şöbiyet
- Diğerleri

3. Kullanılan Araçlar ve Özellikleri

4. Kullanılan Gereçler ve Özellikleri
5. Yağın Özelliği ve Kullanılmasında Dikkat Edilecek Noktalar
6. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar
7. Pişen Üründe Aranılan Özellikler
8. Şurubun Kullanılması
9. Süslenme, Servise Hazırlama ve Saklama
10. Sararak- Büzerek Oklavadan Çekme Tekniği İle Tatlılar Hazırlanması
 - a. Çeşitleri
 - Bülbülyuvası
 - Fıstıklı sarma
 - Saray burma (sarığıburma)
 - b. Baklava hamuru açmada dikkat edilecek noktaları
 - c. İç gereçlerin kullanılması ve ürünün şekillendirilmesi
 - Kullanılan iç gereçler
 - o Ceviz içi
 - o Antep fıstığı
 - o Kaymak
 - o Hurma
 - o Diğerleri
 - Şekillendirmede dikkat edilecek noktalar

B. TEPŞİDE KESEREK, KATLAYARAK VE ŞEKİLLENDİREREK TATLILAR HAZIRLANMASI

1. Çeşitleri
 - a. Baklava
 - b. Saray baklavası
 - c. Kuru baklava
 - d. Havuç dilimi
 - e. Şöbiyet
2. Baklava Hamuru Açmada Dikkat Edilecek Noktaları
3. İç Gereçlerin Kullanılması ve Ürünün Şekillendirilmesi
 - a. Kullanılan iç gereçler
 - Ceviz içi
 - Antep fıstığı
 - Kaymak
 - Hurma
 - Diğerleri
 - b. Şekillendirmede dikkat edilecek noktalar

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: BAKLAVALAR HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Sararak-Büzerek, Oklavadan Çekme Tekniği ile Tatlılar Hazırlamak	
YETERLİK: Baklavalar hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Çalışma tezgâhı, baklava oklavası, merdane, ölçü kalıpları, kazıyıcı, spatula, oklava.			
İŞLEMİN STANDARDI: Baklava hamurundan, oklavadan çekme tekniği ile büzerek tatlılar hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Hamuru hazırlamak 2. Dinlendirmek 3. Bezelere ayırmak 4. Nişasta kullanarak açmak 5. İç gereçleri kullanmak ve şekillendirmek 6. Yağı kullanmak 7. Pişirmek 8. Şurubu kullanmak 9. Ürünü süslemek ve servise hazırlamak 10. Saklamak	A. SARARAK-BÜZERЕК OKLAVADAN ÇEKME TEKNİĞİ İLE TATLILAR HAZIRLANMASI 1. Baklavanın Türk mutfağındaki yeri ve önemi 2. Baklava hamurundan yapılan tatlılar a. Oklavadan çekme tekniği ile tatlılar hazırlanması – Saray burma (sarığıburma) – Bülbülyuvası – Fıstıklı sarma – Diğerleri b. Tepside keserek, katlayarak ve şekillendirerek tatlılar hazırlanması – Baklava – Kuru baklava – Ev baklavası	1. Araçları seçmek 2. Gereçleri seçmek 3. Hamuru hazırlamak 4. Dinlendirmek 5. Bezelere ayırmak 6. Nişasta kullanarak açmak 7. İç gereçleri kullanmak ve şekillendirmek 8. Yağı kullanmak 9. Pişirmek 10. Şurubu kullanmak 11. Ürünü süslemek ve servise hazırlamak 12. Saklamak	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Estetik olmak 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak

	– Saray baklavası – Havuç dilimi – Şöbiyet – Diğerleri 3. Kullanılan araçlar ve özellikleri 4. Kullanılan gereçler ve özellikleri 5. Yağın özelliği ve kullanılmasında dikkat edilecek noktalar 6. Pişirmede dikkat edilecek noktalar 7. Pişen üründe aranılan özellikler 8. Şurubun kullanılması 9. Süslenme, servise hazırlama ve saklama 10. Sararak- büzerek oklavadan çekme tekniği ile tatlılar hazırlanması c. Çeşitleri – Bülbülyuvası – Fıstıklı sarma – Saray burma (sarığıburma) d. Baklava hamuru açmada dikkat edilecek noktaları e. İç gereçlerin kullanılması ve ürünün şekillendirilmesi – Kullanılan iç gereçler ○ Ceviz içi ○ Antep fıstığı ○ Kaymak ○ Hurma ○ Diğerleri		
--	--	--	--

	– Şekillendirmede dikkat edilecek noktalar		
İşlemin yapılış süresi : 3 saat Öğrenme süresi : 16 saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: PASTACILIK		İŞ: BAKLAVALAR HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Tepside Keserek-Katlayarak ve Şekillendirerek Tatlılar Hazırlamak	
YETERLİK: Baklavalara hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Çalışma tezgâhı, oklava, bıçak, kâseler, tepsiler, ölçü kapları, terazi, elek, spatula, kazıyıcı, baklava oklavası.			
İŞLEMİN STANDARDI: Baklava hamurundan tepside keserek, katlayarak ve şekillendirerek tatlıları hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Hamuru hazırlamak 2. Dinlendirmek 3. Bezelere ayırmak 4. Nişasta kullanarak açmak 5. İç gereçleri kullanmak ve şekillendirmek 6. Yağı kullanmak 7. Pişirmek 8. Şurubu kullanmak 9. Ürünü süslemek ve servise hazırlamak 10. Saklamak	B. TEPŞİDE KESEREK, KATLAYARAK VE ŞEKİLENDİREREK TATLILAR HAZIRLANMASI 1. Çeşitleri a. Baklava b. Saray baklavası c. Kuru baklava d. Havuç dilimi e. Şöbiyet 2. Baklava hamuru açmada dikkat edilecek noktaları 3. İç gereçlerin kullanılması ve ürünün şekillendirilmesi a. Kullanılan iç gereçler – Ceviz içi – Antep fıstığı – Kaymak – Hurma – Diğerleri	1. Hamuru hazırlamak 2. Dinlendirmek 3. Bezelere ayırmak 4. Nişasta kullanarak açmak 5. İç gereçleri kullanmak ve şekillendirmek 6. Yağı kullanmak 7. Pişirmek 8. Şurubu kullanmak 9. Ürünü süslemek ve servise hazırlamak 10. Saklamak	1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Estetik olmak 5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak

	b. Şekillendirmede dikkat edilecek noktalar		
İşlemin yapılş süresi : 3 saat Öğrenme süresi : 16 saat			