T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

YENİ PASTANE ÜRÜNLERİ HAZIRLAMA

Ankara, 2019

- Bu bireysel öğrenme materyali, mesleki ve teknik eğitim okul / kurumlarında uygulanan çerçeve öğretim programlarında yer alan kazanımların gerçekleştirilmesine yönelik öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmıştır.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- PARA İLE SATILMAZ.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR ..... **ii**
GİRİŞ **1**
ÖĞRENME ETKİNLİĞİ–1 ..... **3**
1. YENİ PASTA REÇETESİ TASARLAMA **3**
1.1. Yeni Pasta Reçetesi Tasarlamanın Önemi ve Nedenleri 3
1.2.Yeni Reçete Hazırlama /Pişirme ve Standartlaştırma 4
1.3. Yeni Pasta Reçetesi Tasarlamak İçin Araştırılması Gereken Dokümanlar 5
1.3.1. Dergi ve Kitaplar 6
1.3.2. İnternet Siteleri 6
1.3.3. Festival, Fuar ve Yarışmalardan Derlenen Bilgiler 7
1.3.4.Yerel ve Uluslararası Ürün Araştırmaları 8
1.3.5. Diğerleri 8
1.4. Örnek Tasarım Çalışmalar 10
1.4.1. Ürün Tasarımları 10
1.4.2. Tabak Tasarımları 18
1.4.3. Standart Yemek Reçetesi Formatı 23
UYGULAMA FAALİYETİ 25
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 26
ÖĞRENME ETKİNLİĞİ–2 ..... **27**
2. YENİ YAPILAN ÜRÜNÜN TADIMA SUNULMASI **27**
2.1. Yeni Tasarlanan Ürünün Tadıma Sunulmasının Önemi 27
2.2. Değerlendirme Ortamının Hazırlanması 27
2.3. Tadımcı Grup ve Özelikleri 28
2.3.1. Uzman Kişiler 28
2.3.2. Müşteriler 29
2.3.3. Farklı Gruplardan İnsanlar 29
2.4. Değerlendirme Formu 30
2.4.1. Düzenlenmesi 30
2.4.2. Değerlendirilmesi 30
2.5. Reçeteyi Standartlaştırma 31
UYGULAMA FAALİYETİ 33
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 35
ÖĞRENME ETKİNLİĞİ–2 ..... **36**
3.YAPILAN ÜRÜNÜ FOTOĞRAFLAMA **36**
3.1.Ürünü Fotoğraflamanın Önemi 36
3.2.Ürünü Fotoğrafı Çekme Tekniği 37
3.3. Fotoğraf ve Reçeteyi Arşivlemenin Önemi 39
DEĞERLER ETKİNLİĞİ 40
UYGULAMA FAALİYETİ 41
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 43
MODÜL DEĞERLENDİRME **44**
CEVAP ANAHTARLARI **45**
KAYNAKÇA **46**

AÇIKLAMALAR

ALAN	**Yiyecek İçecek Hizmetleri**
DAL	**Pasta ve Tatlı Yapımı**
MODÜLÜN ADI	**Yeni Pastane Ürünleri Hazırlama**
MODÜLÜN SÜRESİ	40/30
MODÜLÜN AMACI	Bireye/öğrenciye yeni pasta ürünleri hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI	1. Mesleği ile ilgili dokümanları ve bilgi birikimini kullanarak yeni pasta reçeteleri tasarlayabileceksiniz. 2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yeni tasarladığı ve pişirdiği pastayı tadıma sunup yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alabileceksiniz. 3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hazırladığı pastayı tekniğine uygun şekilde sergilenmek üzere çeşitli açılardan fotoğraflayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	**Ortam:** Mutfak/ pasta atölyesi, turizm yiyecek içecek işletmeleri. **Donanım:** Televizyon, projeksiyon, etkileşimli tahta, bilgisayar, İnternet, fotoğraf makinesi, pastacılıkla ilgili dergiler, yemek kitapları, mutfak/ pastacılık araç, gereç ve donanımları, pandispanya kalıpları, krema torbası, çırpma kabı, spatula, mikser, fırın, çeşitli duylar vb.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bireysel öğrenme materyali içinde yer alan ve her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendirebileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrencimiz,

Pastacılık sektörü gelişen teknoloji, yaşam standartlarının artmasıyla paralel olarak sürekli yenilenmektedir. Ticari sektörde gelişmelerin gerisinde kalmamak gerekir. Bu amaçla değişim ve gelişim içinde bulunmamız şarttır.

Materyal sonunda edineceğiniz bilgi ve becerilere uygun mutfak/pastane ortamı sağlandığında mesleğinizle ile ilgili doküman ve bilgi birikimini kullanarak yeni pasta reçeteleri tasarlayacak, tasarladığınız ve hazırladığınız ürünleri tadıma sunarak yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alabileceksiniz.

Bu materyali başarıyla tamamlayarak çeşitli kanallardan, alanlarınızla ilgili yayınlardan araştırmalar yapacaksınız. Yeni pasta ürünlerini tasarlarken edineceğiniz bilgilerle tasarlayacağınız ürünleri standart reçete hâline getirebilme becerisi kazanabileceksiniz. Oluşturduğunuz standart reçetenin fotoğraflandırma ve arşivleme yeterliliğine sahip olacaksınız.

Yapacağınız araştırmalar yeni pasta tasarımları, standart reçete oluşturma bunları fotoğraflandırma ve arşivleme işlemleri sürecinde yeni durumlarda genel fikirler edineceksiniz. Bu yeni fikirler oluşumu sırasında bilgilerinize yeni bilgiler ekleyerek durumun gerektirdiği çözümleri üretebilirsiniz.

Bu materyalin amacı sizlerin pastacılık alanında sahip olduğunuz bilgi ve becerilerinizi geliştirmeniz ve doğru kullanmanızı sağlamaktır.

ÖĞRENME ETKİNLİĞİ–1

ÖĞRENME KAZANIMI

Mesleğiniz ile ilgili dokümanları ve bilgi birikimini kullanarak yeni pasta reçeteleri tasarlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- İnternet üzerinden pastane ürünleri ve tabak tasarımlarını araştırarak sınıf ortamında görsel sunum yapınız.
- Pasta tasarımları üzerine araştırma yapınız.
- Araştırma sonuçlarınızı öğretmene teslim ediniz veya sınıfa sunacak şekilde hazırlayınız.

1. YENİ PASTA REÇETESİ TASARLAMA

Tasarım, yeni bir ürün için bir plan yapma ve geliştirme sürecidir. Pasta ve pastane ürünlerini hazırlamada her zaman tasarım gereklidir. Pastalar günümüzde kutlamaların, mutluluğun ve keyifli zamanların aranan bir ikram yiyeceğidir. Doğum günlerinde, düğünlerde, evlilik yıl dönümlerinde, bayramlarda, kutlamalarda hatta en ciddi toplantıların mutlu finallerinde o güne özel hazırlanmış bir pasta kesilir. Tadının dışında görünüşüyle de insanı mutlu eden pastanın görsel etkisinin de farkında olan pastacılar, yarattığı kendine özgü karakterler, şirin ve etkileyici tasarımlarla pastalara yeni şekiller verirler.

Her şeyde olduğu gibi pastacılığında modası vardır. Günümüzde pastalar klasik görünümden ziyade yaratıcılığın ön planda olduğu şeker hamuru ile kaplanmış ve gerçek objelere yakın boyut ve görünümde hazırlanarak sunulmaktadır.

Tasarımını yaparken yapılacak olan pastanın göze, damağa ve müşterilerin ilgi istek, beklentilerine hitap etmesi önemlidir.

1.1. Yeni Pasta Reçetesi Tasarlamanın Önemi ve Nedenleri

Pastacılıkta yeni ürünleri tasarlarken malzemelerin kalitesi ve çeşitliliği yanında pastanın görünümü çok önemlidir. Görünüm pastanın kalitesi, hangi nedenle hazırladığı konusunda ipucu verir (düğün pastası, doğum günü pastası, sevgililer günü pastaları, yıldönümü kutlaması için hazırlanan pastalar gibi).

Yeni tasarlanan pastane ürününün standart reçetesinin hazırlanması, üretim kontrolü yönetimi ve personel bağımlılığını azaltır. Personel değişikliklerinin yiyeceğin kalitesi ve maliyeti üzerinde fazla etkisi olmaz. İşe yeni başlayan bir personel dahi doğru şekilde hazırlanmış reçeteleri kullanarak arzu edilen lezzet ve görünümdeki ürünü hazırlayabilir.

Yeni pastane ürünü geliştirmenin nedenleri şöyle sıralanabilir:

- Sektöre canlılık ve dinamizm kazandırır.
- Yeni lezzetlerin ortaya çıkarılmasını sağlar.
- Yarışmalar için yeni ürünler tasarlanır.
- Yarışma, festival vb. faaliyetlerde yarışmacıların daha başarılı olması için yeni tasarlanmış ürünler gereklidir.
- Yeni ürünler tasarlanması ile pastacılık sektöründe gelişme sağlanır.
- Doğum günü düğün vb. özel gün için tasarlanabilir.
- Firmalar yeni ürün tanıtımlarını ürünün pasta maketinin hazırlanmasını isterler, bunu tasarlamak yine pastacının işidir.

Yeni pasta reçetesi geliştirmenin önemi şöyle sıralanabilir:

- Pastacılığın ve pastane ürünlerinin gelişmesi ve çeşitlenmesini sağlar.
- Yeni reçeteler, dünya pastacılığı arasındaki yeri ve öneminin arttırılmasına katkı sağlar.
- Pastacılar bilgi ve becerilerini yaratıcılıklarıyla birleştirerek yeni ürünler tasarlayıp sektöre kazandırılmasını sağlar.
- Pastacılığı tekdüzelikten ve durağanlıktan kurtarıp sektöre canlılık ve dinamizm kazandırır.
- Yeni tasarlanan ürünlerin yazılarak kayıt altına geçirilmesini sağlar.
- Ürünü hazırlamasını bilmeyen bir kişiye hazırlanmasında kılavuzluk edebilmesi için gereklidir.
- Porsiyon hesaplaması ve porsiyon kontrolünün yapılmasını sağlar.
- Maliyet hesaplaması ve maliyet kontrolü için gereklidir.
- Pastacılara reçete kültürünün kazandırılması için gereklidir.
- Pastacıların verimini artırmak ve personelin eğitimi için gereklidir.
- Ürünlerin üretiminde aynı elemana olan bağımlılığı ortadan kaldırmak için gereklidir.
- Dijital ürün reçetesi programlarının yazımı için gereklidir.
- Yeni tasarlanan reçetelerin denenerek standardize edilip standartlaştırılması için gereklidir.

1.2. Yeni Reçete Hazırlama /Pişirme ve Standartlaştırma

Yeni pasta reçetelerin hazırlama aşamaları uzun süren işlem ve çalışma gerektirir. Ön çalışmalarda doğal olarak fazla vakit harcamak gerekir ancak uzun vadede standart reçetelerin kullanılması zamandan büyük ölçüde tasarruf sağlar.

Reçetelerin deneysel çalışmalarla standardize edilip standartlaştırılmasına da **standart reçeteler** denir.

Bir işletmede pastalar talep edilen miktardan az veya çok üretildiği zaman işletmenin verimliliği düşebilir. Verimlilik dengesinin sağlanması için hazırlanacak ürün miktarı satış kapasitesinin ne çok altında ne de çok üstünde olmalıdır.

Talep edilenden daha az miktarda üretim yapılırsa ürünün yok satmasına ve müşteri ihtiyaçlarının karşılanamamasına neden olur. Talep edilenden daha fazla üretim yapıldığı takdirde de kalan ürünlerin yeniden değerlendirilmesi mümkün olmaz ise imha edilir. Her iki durumda da işletme zarar etmiş olur. Müşterilerin ihtiyaçları karşılanamadığı için sorunlar yaşanır. Bunun için işletmelerin standart reçete çalışmaları yapmaları gerekir.

Reçetelerin arzu edilen nitelikte ve kullanışlı olabilmesi için izlenmesi gereken temel aşamalar vardır.

Yeni hazırlanacak olan bir reçete altı ana aşamadan oluşur.

- Yemek reçetesinin zihinde tasarlanması
- Yemekle ilgili gerekli kaynak ve sektör araştırmasının yapılması
- Reçetenin ilk kez denenmesi
- Reçetenin daha sonra başkaları tarafından denenmesi
- Reçetenin alan uzmanlarına (panelist gruba) değerlendirilmesi
- Reçetenin formlara yazılıp ve fotoğraflanıp kayıt altına alınması

Yeni reçetelerin standart reçeteye dönüştürülme aşamaları şunlardır:

- Bu iş için önce gerekli kaynaklar toplanır.
- Ürünün hazırlanması için gerekli optimum koşullar sağlanır.
- İlk etapta en az 10 porsiyonluk denemeler yapılır.
- Sonra farklı pastacılara aynı reçeteler denetilir. Denemelerde reçetedeki miktarlara göre ürün aynı kalite ve standartta üretilip reçeteden %100 verim alınırsa reçete, değerlendirme panelinin onayına sunulur.
- Ürün konusunda deneyimli (mutfak şefleri, gurmeler, beslenme uzmanları, alan öğretmenleri) kişilerden kalite kontrol paneli oluşturulur.
- Bu aşamada ürünler, kalite kontrol paneli tarafından değerlendirilmeye başlanır. Bu işleme ürünlerin kalitesi onaylanana dek devam edilir.
- Son aşamada ise hazırlanan standart reçeteler, reçete yazma kurallarına göre belgelere yazılıp kayıt altına alınarak süreç tamamlanır.

1.3. Yeni Pasta Reçetesi Tasarlamak İçin Araştırılması Gereken Dokümanlar

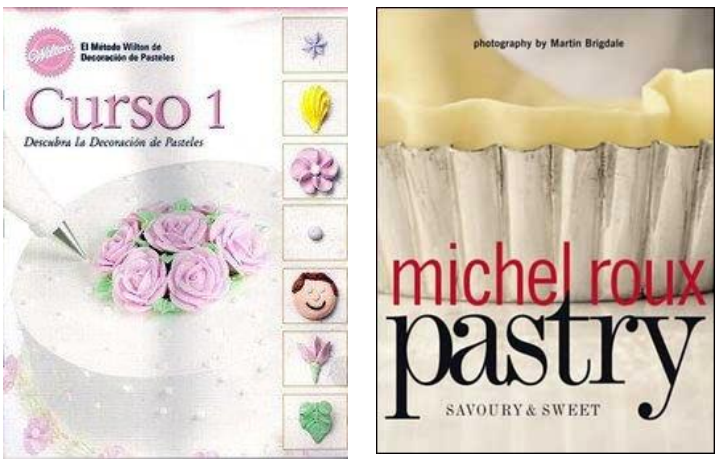
Yeni yemek pastane ürünü tasarlamaya başlamadan önce pastacılık alanındaki yazılı kaynakların çok ciddi bir şekilde araştırılması gerekmektedir. Tasarlama hâlindeki ürün, Türk mutfağında veya diğer dünya mutfaklarında daha önce yapılmış olabilir. Hazırlanılacak ürünün özgün ve daha önceden yapılmış olmaması için kaynak araştırması yapmada büyük fayda vardır. Kaynak araştırmasının başarılı ve verimli bir şekilde yapılabilmesi için aşağıdaki alan başlıkları adı altında kaynak araştırılmasının yapılması gerekir.

1.3.1. Dergi ve Kitaplar

Pastacılık sanatı üzerine bugüne kadar yayımlanmış ulusal ve uluslararası pastacılık dergileri ve kitaplarının araştırılıp incelenmesi gerekir. Dergiler genelde aylık yayımlandığı için her ay yeni tarifler bulmak, bu yeni reçetelerden yararlanmak ve ilham almak mümkündür. Meslek yaşantısı, kişisel gelişim ve özgün reçeteler oluşturabilmek için sürekli okumak ve araştırmak yaşamın değişmez bir ilkesi olmalıdır.

Özellikle pastane ürünlerinin satışını yapan firmalar, aynı zamanda bu ürünlerin tanıtımını yapmak adına düzenli olarak dergi veya broşür çıkarmaktadırlar. Bunların dışında pastacılıkla ilgili dernek ve odalarında yayınları bulunmaktadır.

Günümüz koşullarında bilgiye ve dokümana ulaşmak oldukça kolaydır. Yazılı kaynak ve dokümanlar yeni bilgi ve yaratıcılık kaynağı olabilmekte ve gelişmelerden haberdar etmektedir.



Fotoğraf 1. 1: Pasta dergi ve kitaplarına örnekler

1.3.2. İnternet Siteleri

Yeni pasta ürünlerini tasarlamada çağın en önemli bilgi kaynaklarıdır. Ürünlerini İnternet üzerinden tanıtım yapan ve pazarlayan firmaların yanında bireysel web sayfaları aracılığı ile konu ile ilgili yararlanılacak bilgiler elde edilir. İnternet üzerinden uluslararası kaynaklara ulaşmak mümkündür. İnternet aracılığı ile pastacılıkla ilgili çeşitli sitelere üye olmak ve sektördeki gelişmeleri yakından takip etmek mümkün olmaktadır.

İnternet sitelerinde her ülke pastacılığının en güncel ve en sıra dışı ürün reçetelerine ulaşma imkânı verir. Aynı zamanda internet siteleri, diğer kaynak araştırması alanlarına göre çok daha hızlı, pratik ve ekonomiktir.

İnternet sitelerinde ürünlerin sadece yazılı bilgilerini değil, videosunu bulma ve görüntüleri inceleme imkânı da vardır. Kaynak araştırmasında dijital yemek reçetesi programlarından da yararlanmak en iyi yollardan biridir.





Fotoğraf 1. 2: İnternetteki pasta siteleri

1.3.3. Festival, Fuar ve Yarışmalardan Derlenen Bilgiler

Kaynak araştırmasında izlenecek bir önemli yol da yarışmalardaki kaliteli reçetelerdir. Uluslararası ve yerel festival veya fuarların yanında düzenlenen yarışmalarla pasta tasarlamada, sektör temsilcileri, firmalar, amatör ve uzman katılımcıların yaratıcılıkları gözlemlenir ve yeni pasta ürünleri tasarlamada önemli bir veri kaynağı olurlar. Ayrıca bu festival ve fuarlarda yapılan tanıtıcı çalışmalar, broşürler, kataloglar, dergilerin dağıtılması ve hazırlanan örnek ürünlerin tadıma sunulması, tasarımların görsel sunumları pastacılığın gelişiminde ve daha geniş kitlelere ulaşımında önemli rol oynar. Sektördeki meslektaşlarla tanışma fikir alışverişi ve geniş bir çevre edinme imkânı sağlar.

Kaynak araştırmasında izlenecek bir önemli yol da pasta yarışmalarındaki reçetelerdir. Her yıl geleneksel olarak pastacılık üzerine düzenlenmekte olan yöresel, ulusal ve uluslararası festival, fuar ve yarışmalarda sergilenen yeni ürünleri inceleyip bu ürünlerden yararlanarak da yeni reçeteler tasarlanabilir. Yapılacak her alan araştırması mesleki gelişim de yeni vizyonlar kazandıracaktır.




Fotoğraf 1.2: Fuar ve yarışmaların izlenmesi





Fotoğraf 1.3: Yeni reçeteler tasarlamak için düzenlenen yarışmalar

1.3.4.Yerel ve Uluslararası Ürün Araştırmaları

Kaynak araştırmasında sektörde tecrübeli kişilerden ve kütüphanelerden de yararlanmak gerekir. Kısacası nitelikli reçeteler geliştirebilmek için sahip olunan her türlü kaynaktan maksimum düzeyde faydalanmakta yarar vardır.

Yerel ve uluslararası ürün araştırmaları yapılan pastalar ve tasarımların folklorik özelikler taşıması ayrıca bölgesel malzemelerin farklı kullanımları pasta tasarımını zenginleştirir.

Pastacılıkta uzmanlaşmış ve ülkelerin ürünleri pasta tasarımına farklı bir bakış açısı getirmektedir. Özellikle pasta, ekmek, sütlü tatlılar, çikolata gibi ürünleriyle ünlü ülkelerden yararlanmak kazanç sağlar.

1.3.5. Diğerleri

Sektör, meslek yaşantısında ve mesleki gelişimde temel öğelerden bir tanesidir. Reçete hazırlamada en başarılı ve en tecrübeli olan sektördür. Pastacılık sanatıyla uğraşan kişiler için her zaman sektör, iyi bir kaynak araştırma arşividir.

Sektörün deneyimleri ve birikimleri insanoğlunun tarihi kadar eskidir. Bu yüzden yeni reçeteleri tasarlamada sektörün deneyim ve birikimlerinden mutlaka yararlanmak gerekir.

Butik pastacılık kişiye özel, modern ve çok değişik şekillerde pasta tasarımlarının gerçekleştirilmesini sağlamıştır. Özellikle pastacılıkla uğraşmaya meraklı hanımlar da doküman toplama da yardımcı birer kaynak olabilirler.

Pasta tasarımı, bazı kişilerin özel merak ve arayışları, sınırları zorlayan tasarımlar farklı fikirler vermektedir.



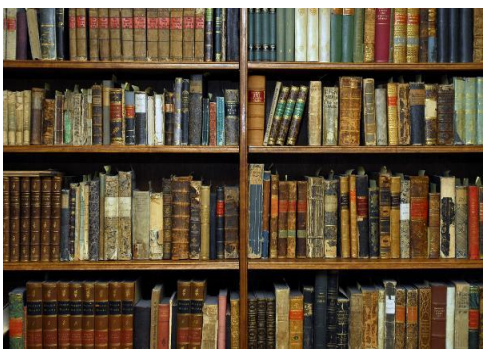


Fotoğraf 1.4: Butik pastacılık



Fotoğraf 1. 5: Yeni reçeteler tasarlamak için kurs ve yeni ürün tanıtımları





Fotoğraf 1. 6: Kaynak araştırması için kütüphaneler

1.4. Örnek Tasarım Çalışmalar

1.4.1. Ürün Tasarımları

Yeni ürün geliştirme süreci, yeni fikirler yaratma, farklılık yaratma, ekonomik gelişimin artması isteğinin oluşmasıyla başlamaktadır. Geliştirilmiş bir ürünün temelinde fikirler yatmaktadır. Bu aşamada amaç, mümkün olduğunca çok fikir üretmektir.

Ürün tasarımlarında temel olarak tüketici ihtiyaçları ve teknolojik gelişmeler olmak üzere iki kaynak vardır. Kimse tarafından talep edilmeyen bir ürünün hiçbir anlamı yoktur. Pek çok sıra dışı ürün tüketici talebini karşılamaya yönelik olarak üretilmiştir.

Yeni ürün fikirlerini ortaya çıkarabilmek için

- Üretimi gerçekleştirecek kişiler tarafından engelleme olmadan üretici fikirleri ortaya konarak öneriler getirilir.
- Konusunda uzman olan birden çok kişinin görüsüne başvurulur.
- Müşterilere ürünle karşılaştıklarında gereksinimleri ve sorunları sorulur.
- Böylece ürünlerin tasarımında önem verilmesi gereken noktalar tespit edilir.

Örnek ürün tasarımları

Pasta tasarımı, özel günler için hazırlanan (söz pastası, nişan pastası, düğün pastası, doğum günü pastası, tek kişilik pasta, cupcake, baby shower pastası ve kurabiyeleri, bebek kurabiyeleri, yıldönümü kurabiyeleri, fotoğraflı kurabiyeler, nikâh kurabiyeleri, sevgiliye özel kurabiyeler, gelin damat kurabiyeleri) günümüzde istenen ve tercih edilen dolayısıyla sürekli yenileri tasarlanan ürünlerdir.

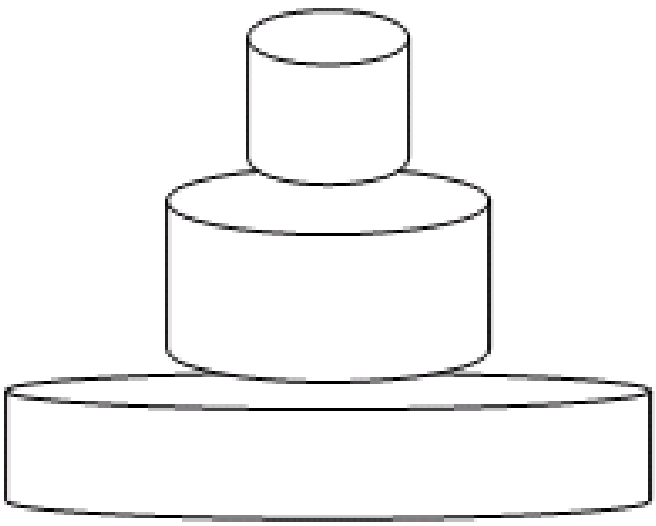
Farklı görüntü ve sunumuyla kişilerin tarzına uygun olarak tasarlanır, kişiye özel süslemelerle hazırlanır.



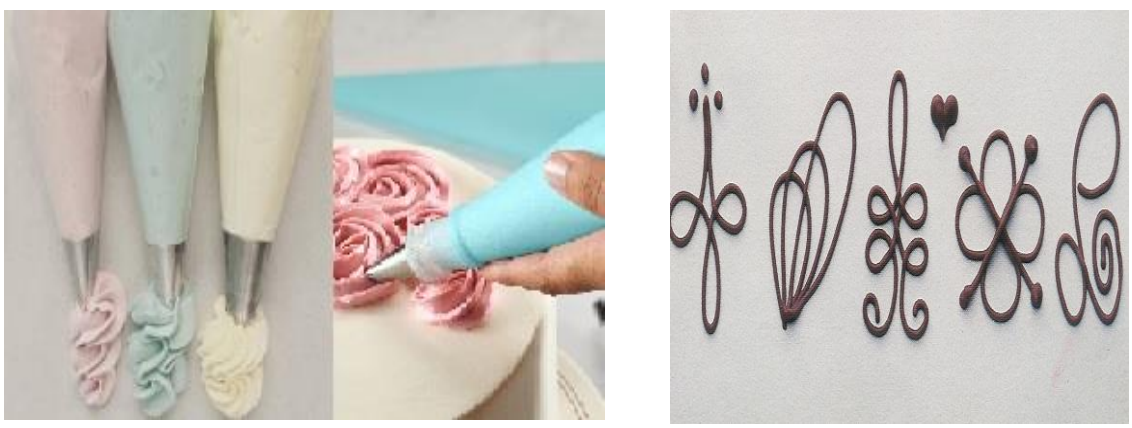
Şekil 1.1: Pasta şekilleri çizme



Resim 1.1: Kâğıt üzerinde renklendirme



Şekil 1.2: Çizimi yapılan pastanın kartondan, strafordan vb. maketini oluşturma



Fotoğraf 1.7: Krema torbası ile çeşitli renklerde desen çalışmaları yapılması





Resim 1.2: Pastanın şeklinin tasarlanması




Fotoğraf 1.8: Tasarlanan pastanın iki ayrı renkte süslenmiş ve servise hazır hâli

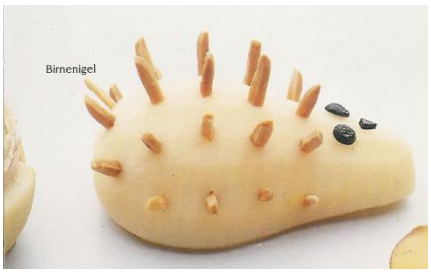



Fotoğraf 19: Ustaların örnek tasarım ve dekor çalışmaları



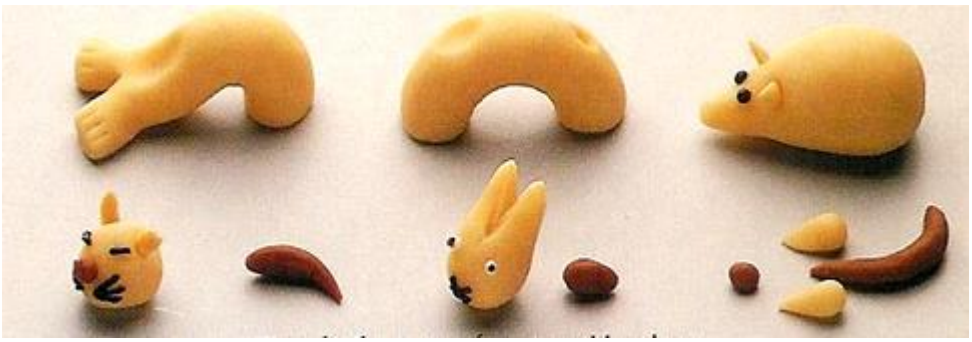


Fotoğraf 1.10: Bisküvi dekorları





Fotoğraf 1.11: Çeşitli meyvelerin üzerine badem parçaları saplanarak kirpi şekli oluşturulması



Fotoğraf 1.12: Marzipan hamuru ile hayvan figürleri tasarlama çalışmaları



Fotoğraf 1.13: Tasarlanmış çeşitli figürler



Fotoğraf 1.14: Pasta dekoru hazırlama çalışmaları





Fotoğraf 1.15: Cup cake (kap kek) süsleme tasarımı çalışmaları





Fotoğraf 1.16: Sevgililer günü ve yılbaşı pastaları



Fotoğraf 1.17: Bir ilaç firmasının ilaç tanıtımı toplantısında kesilmek üzere için tasarlanmış logolu pasta



Fotoğraf 1.18: Örnek pasta tasarımları



Fotoğraf 1.19: Yarışma için maket ev tasarlama çalışması 1



Fotoğraf 1.20: Yarışma için maket ev tasarlama çalışması 2



Fotoğraf 1.21: Pasta şeklinde tasarlanan keman

1.4.2. Tabak Tasarımları

Tasarımda dikkat edilecek noktalar

- Sunum tabaklarında yemeğin kompozisyonu sunumun ana merkezini oluşturur.
- Hazırlanan yeni pasta ve tatlılar göze hitap etmelidir. Şekil, renk uyumu görünüş ve sunum yönünden göze hoş görünmeyen besinler, tüketicinin yemek yeme isteğini yok eder.
- Geçmişte geleneksel olarak yemeğin kompozisyonunda tabağı kaplayan yatay sunumlar tercih edilirken günümüz modern mutfak sanatında ise dikey süsleme ve kompozisyon tercih edilmektedir.
- Sunumda ve süslemede öncelikle kullanılacak olan gereçler hazırlanmalıdır.
- Sunum tabağında yenmeyen ve sağlığa zararlı olacak besin maddesi kullanmamaya dikkat edilmelidir.
- Sunum tabağına yemeği koymadan önce boş bir tabakta akıldaki sunum çalışması denenip yapılabilecek hatalar önceden görülür ve tabağa son şekli verilir (sos, garnitür, yatay veya dikey dizayn vb.).
- Sıcak değerlendirilecek bir tatlıysa sunum tabağı yeterince ısıtılır.
- Soğuk değerlendirilecek bir tatlıysa sunum tabağı yeterince soğutulur.
- Yemeği uygun bir dekor tabağında süsleme kurallarına göre ölçülü ve dengeli süslenip sunum tamamlanır.

Örnek tabak tasarımları



Fotoğraf 1.22: Tabak tasarımlarında sade görünümlü, çarpıcı soslama ve dizayn



Fotoğraf 1.22: Tabak süsleme örneği





Fotoğraf 1.23: Tabak süsleme örnekleri





Fotoğraf 1.24: Tabak süsleme örnekleri




Fotoğraf 1.25: Çikolatayla yapılmış tabak süsleme örnekleri

Pasta tasarımı reçeteleri örnekleri

Limon jölesi ve vişne soslu helva



Fotoğraf 1.26: Limon jölesi ve vişne soslu helvayı Hakan

- **Temel malzemeler (2 kişilik)**
  - ½ çay bardağı irmik
  - 1 kahve fincanı un **(**40 g**)**
  - 1 kahve fincanı pirinç unu **(**35g**)**
  - 1kahve fincanı nişasta **(**30 g**)**
  - 50 g dövülmüş ceviz
  - 2 su bardağı süt
  - 1 çay bardağı toz şeker **(** 75 g**)**
  - 100 g tereyağı

- **Limon jölesi için**
  - 2 adet limon
  - 2 yumurtanın beyazı
  - ½ çay bardağı şeker
  - 50 g tereyağı
  - 1 çay bardağı süt
  - ½ çay bardağı nişasta
- **Vişne sosu için**
  - 1 çay bardağı vişne suyu
  - 50 g tereyağı
  - 1 tatlı kaşığı şeker
  - 8 adet vişne tanesi
- **Hazırlanışı**
  - Benmari usulü limon jölesi hazırlanır.
  - Şeker, tereyağı, yumurta akı benmari usulüyle homojen edilerek çırpılır.
  - Limon suyu ve sütle eritilmiş nişasta eritilir. Nişasta karışıma eklenir. Sonra harç ocağa alınır, jöle kıvamı olana kadar pişirilir.
  - Pişen jöle kaplara doldurulur. Soğumaya bırakılır.
  - Bir tencere ateşe konur yağ eklenir İrmikler meyanesi gelene kadar kavrulur. Süt eklenir, pişime devam edilir.
  - Sürekli karıştırılır. Yumuşayan karışım tabağa alınır.
  - Tencereye yağ eklenir. Un, pirinç unu, nişasta meyanesi gelene kadar kavrulur.
  - Daha sonra pişirilen irmikler eklenir, karıştırılır.
  - Süt bir tarafta kaynatılır. İçine şeker eklenir. Kaynamış süt karışıma eklenir.
  - Kıvamına gelen helva dinlendirilmeye bırakılır.
  - Bir tavada yağ eritilir, şeker eklenir ve karıştırılır. Kıvamı oluşunca vişne taneleri eklenir ve soğumaya bırakılır.
  - Soğuyan helva kalıplara basılarak tabağa çıkarılır. Üzerine limon jölesi, onun üzerine de vişne sos eklenir. Sunuma hazırlanır.

- **Ananaslı pekmezli hatize**



Fotoğraf 1.27: Ananaslı pekmezli hatize

- **Temel malzemeler (2 kişilik)**
  - 1 çay bardağı süt
  - 2 çay bardağı su
  - 1 çorba kaşığı nişasta 20 g
  - 2 tatlı kaşığı susam
  - 50 g tereyağı
  - 1 portakalın suyu
  - 1 çay bardağı pekmez
  - 2 adet dilimlenmiş ananas
  - 1 çorba kaşığı ceviz içi
  - 1 çorba kaşığı ufalanmış yufka ekmek
- **Yapılışı**
  - Tencereye nişasta, su ve süt bırakılır. Güzelce çırpılır.
  - Göz göz olana kadar orta ateşte pişirilir. Susam eklenir, pişirilmeye devam edilir
  - Pekmez eklenir, pişirilmeye devam edilir.
  - Kıvamı olunca ocaktan alınır ve kalıplara boşaltılıp dinlendirilir.
  - Tavaya portakal suyu ve az miktarda yağ eklenir. Ananaslar ilave edilir, pişirilir.
  - Pişen ananaslar soğutulur.
  - Bu arada yufka kırıntıları ve ceviz az yağda kavrulur.
  - Servis tabağına önce ananas, sonra hatize konur.
  - Üzerine kavrulmuş yufka kırıntıları ve ceviz harcı ile dekor verilir. Servise hazırlanır.

1.4.3. Standart Yemek Reçetesi Formatı

Hazırlanan reçete formata yerleştirilir. Daha sonra kullanmak üzere dosyalanır.

Standart Yemek Reçetesi Formatı				
YEMEK REÇETESİ				
……. Porsiyon				
Reçete Adı	**……**		**Yemek Grup No.**	**……**
Porsiyon Ölçüsü	**……**		**Hazırlık Süresi**	**……**
Porsiyon Ölçü Aracı	**……**		**Pişme Süresi**	**……**
Pişirme Kabı ve Aracı	**……**		**Total Ağırlık (kg)**	**……**
Pişirme Tekniği	**……**		**Porsiyon Maliyeti**	**……**

İçindekiler	Brüt Miktar (g)	Net Miktar (g)	Ortalama Ölçü	Yapılışı	Süre	Notlar

Tablo 1 .1: Standart yemek reçetesi formatı

Bir Porsiyon Yemekteki Kalori ve Besin Değerleri

Yemek Adı	Kalori/ Enerji	Protein g	Yağ g	Kalsiyum mg	Demir mg	A Vitamini I.U.	Tiamin mg	Riboflavin mg	Niasin mg	C Vitamini mg

Tablo 1 .2: Standart yemek reçetesi formatı (besin değeri tablosu)

UYGULAMA FAALİYETİ

İş güvenliği ve sağlığı kurallarına uyarak, yeni pastane ürünleri tasarlayarak, tasarladığınız ürünü pişirip reçetesini standart hâle getiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili önlemlerinizi alınız.	➢ Atölye kullanım kurallarına uymalısınız. ➢ Uyarı levhalarına uymalısınız. ➢ Öğretmeninizin iş güvenliği ve sağlığı ile ilgili uyarılarına uymalısınız. ➢ KKD'larınızı kullanınız. ➢ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➢ Meslek etiğine uymalısınız.
➢ Pastacılıkla ilgili kaynaklardan araştırma yapınız. ➢	➢ Tasarlamayı düşündüğünüz ürünün ile ilgili internet, dergi ve kitaplardan araştırma yapmalısınız. ➢ Yarışma, festival vb. izlenimlerinizle ilgili dokümanları gözden geçirmelisiniz. ➢ Tasarım konunuzu, ürün adını, konseptinizi belirlemeye çalışmalısınız.
➢ Konusuna uygun pasta reçeteleri seçiniz.	➢ Seçtiğiniz reçeteleri incelemelisiniz. ➢ Birbirine yakışan malzemeleri bir araya getirmeye çalışmalısınız. ➢ Tasarlamayı düşündüğünüz reçetelere ve hamur hazırlama - pişirme yöntem ve tekniğine karar vermelisiniz.
➢ Yeni bir pastane ürünü tasarlayınız.	➢ Hazırlamayı düşündüğünüz ürünün taslak reçetesini yazabilmelisiniz.
➢ Malzemeyi hazırlayınız.	➢ Tasarladığınız reçeteye uygun malzemeleri hazırlayabilmelisiniz.
➢ Demo pasta yapınız ve servise hazırlayınız.	➢ Tasarladınız reçetedeki ürünü hazırlayabilmelisiniz.
➢ Hazırladığınız demo ürünü kendiniz değerlendiriniz ve taslak reçetede düzeltmeler yapınız.	➢ Gerekiyorsa ürünü tekrar hazırlayabilmelisiniz.
➢ Tasarladığı pastayı reçetelendiriniz.	➢ Tasarladığınız ürünün reçetesini yeni düzeltmelerle tekrar yazabilmelisiniz. ➢ Hazırladığınız tarifi aşağıdaki forma aktarabilmelisiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

1. ( ) Tasarım, yeni bir ürün için bir plan yapma ve geliştirme sürecidir.

2. ( ) Tasarımını yaparken yapılacak olan pasta sadece damağa cevap vermelidir.

3. ( ) Standart reçetelerin oluşturulmasıyla üretim kontrolü, ürünün kalitesi ve maliyeti kolaylıkla tespit edilebilir.

4. ( ) Yeni pasta ürünlerini tasarlamada çağın en önemli bilgi kaynakları işletmeye komşu işletmelerdir.

5. ( ) Bütün bu tarifler ufak bazı değişikliklere uğramadan her kurumda aynen kullanılır.

6. ( ) Müşterilere ürünle karşılaştıklarında gereksinimleri ve sorunları sorulması ürün gelişimi için gerekli değildir.

7. ( ) Tabak tasarımlarında, mesleki bilgi ve tecrübe çok önemlidir.

8. ( ) Pastanın görünüşünün iyi olması yanında lezzetli oluşu olması önemlidir.

9. ( ) Yeni ürün fikirlerini ortaya çıkarabilmek için konusunda uzman olan birden çok kişinin görüşüne başvurulmaz.

10. ( ) Talep edilenden daha az miktarda üretim yapılırsa ürünün yok satmasına ve müşteri ihtiyaçlarının karşılanamamasına neden olur.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME ETKİNLİĞİ–2

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yeni tasarladığı ve pişirdiği pastayı tadıma sunup yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Tadıma sunma işlemi nasıl ve hangi ortamda yapılır? Araştırınız.
- Tadım değerlendirmesinde hangi ölçütlere dikkat edilir? Araştırınız.
- Edindiğiniz bilgileri sınıfta arkadaşlarınızla ve öğretmeninizle paylaşınız.

2. YENİ YAPILAN ÜRÜNÜN TADIMA SUNULMASI

Tadım öncesinde tüketicilerin ürünün beğenilmesine ilişkin görüşleri ile tadım sonrasındaki yorumları arasında anlamlı bir fark vardır. Bu fark gözetilerek ürün çeşitleri hakkında daha sağlıklı karar verilebilir.

2.1. Yeni Tasarlanan Ürünün Tadıma Sunulmasının Önemi

Hızla gelişen teknolojik gelişim ve gün geçtikçe artan rekabetçi piyasa ortamı yeni ürün geliştirmeyi zorunlu hâle getirmektedir. Ekonomik gelişme için müşterilerin ve uzman kişilerin beğenisi ile tasarlanan ürünün daha çok kazanç getireceği muhakkaktır. Dolayısıyla tadım öncesinde ve sonrasında tüketicinin beğeni farkı vardır. Bu fark gözetilerek ürün çeşitleri hakkında daha sağlıklı karar verilebilir. Bu da firmaların kendilerini yenileyebilmeleri ve büyümeleri kazançlarını artırmaları açısından çok önemlidir. Pasta tarifeleri geliştirilirken hazırlanan ürünlerin değerlendirilmesi gerekir. Reçeteler seçilen panelistler tarafından **lezzet, kıvam, pişmişlik, renk, sunum** gibi özelliklere göre değerlendirilmelidir.

2.2. Değerlendirme Ortamının Hazırlanması

Yapılacak olan değerlendirmelerde tadımcıların bulundukları ortam çok önemlidir. Ortamın ısı, ışık, gürültü, nem, havalandırma vb. özellikleri kişilerin sağlıklı bir değerlendirmede bulunmasını etkileyecektir. Kişilerin doygunluk, tokluk ve fizyolojik rahatsızlıkları, yapılacak değerlendirmede önemli rol oynamaktadır. Sağlıklı bir değerlendirme için tadımcıların rahat bir ortamda bulunması sağlanmalıdır.

2.3. Tadımcı Grup ve Özelikleri

Hazırlanan yemeklerin kıvam, şekil, renk ve lezzet yönünden değerlendirilmesi gerekmektedir. Yemeklerin tadıma sunulması aşamasında yemeği değerlendirecek olan grubun özellikleri de oldukça önemli bir konudur. Yeni tasarlanan yemeklerin sağlıklı değerlendirilebilmesi yemeği değerlendirecek olan grubun özellikleriyle yakından ilgilidir.

Tadımcılar müşteri hedef kitlesi dikkate alınarak seçilmelidir. Konusunda uzman ve mesleki yeterli bilgi birikimine sahip kişilerden tercih edilmelidir. Çünkü bu kişilerin değerlendirmeleri yapılacak olan üretimi dolayısıyla ekonomik gelişme için önemli bir faktördür.

2.3.1. Uzman Kişiler

Uzman kişiler, pasta yapımı, tasarımı ve tadım konusunda yeterli bilgi ve donanıma sahip yeniliklere açık bireylerdir. İşletmelerde çalışan ustalar, usta öğreticiler, kısım şefleri, uzman kişiler, alan meslek öğretmenleri, beslenme uzmanları, diyetisyenler, akademisyenler ve gurmelerdir.

Yeni tasarlanmış bir ürünün lezzet, kıvam, renk ve sunum kalitesini en iyi alanındaki şefler analiz edip değerlendirebilir. Bu yüzden panelist grubun içinde sektördeki öncü pasta şeflerine ve aşçılara yer verilmesi elzemdir.

Yeni tasarlanmış olan yemeklerin tüketici sağlığı yönünden ne kadar faydalı veya zararlı olduğu konusunda beslenme uzmanları ışık tutar. Beslenme uzmanları da hazırlanan yemeği sağlıklı beslenme yönünden incelerse daha sağlıklı bir değerlendirme yapılmış olunur.

Günümüzde yemek pişirme sanatıyla sadece aşçılar değil, yiyecek içecek hizmetleri öğretmenleri, üniversitelerin gastronomi bölümündeki akademisyenler ve gurmeler (tatbilir) de ilgilenmektedir. Değerlendirme panelist grubunda bu kişilerin de olmasında büyük önem vardır. Alan öğretmenleri ve üniversite akademisyenleri mutfak alanında eğitimli uzman kişiler olduğu için yemeklerin objektif değerlendirilmesinde panelist gruba önemli bir katkı sağlar. Ayrıca bu eğitmen kişiler, panelist gruba yemeklerin nasıl değerlendirilmesi gerektiği ve puanlama konusunda da onlara rehberlik edebilecek nitelikte olan eğitimli kişilerdir. Bu şekilde yemeğin değerlendirilmesinde güvenilirlik düzeyi de artırılmış olunur.

Gurmelerin de diğer insanlardan farklı olarak özel damak zevkine sahip olan kişiler olması ve gurmelerin her toplumun karakteristik damak zevkini ve beslenme alışkanlıklarını çok iyi bilmesi, hazırlanan yeni yemeklerin lezzet yönünden halkın damak zevkine uygun olup olmadığını değerlendirmede panelist gruba ciddi katkılar sağlar.

2.3.2. Müşteriler

Belli ekonomik gücü olan, pasta ürünlerini tüketmekten zevk duyan, yenilikleri takip eden, seçici özellikleri olan, değişik guruplardan oluşan ve pasta ürünlerini talep eden insanlardır.

Müşterilerin damak zevkine uygun olmayan ürünlerin piyasada barınma şansının olmadığının da unutulmaması gerekir. Panelist grubun içinde müşterilerin de yer alması sağlanmalıdır. Panelist gruba müşterileri seçerken yemek konusunda damak zevki gelişmiş, lezzet konusunda değerlendirme yapabilecek ve panelist gruba yorumlarıyla ciddi katkı sağlayabilecek müşterilerin seçilmesine özen gösterilmelidir. Seçilecek müşteri grubunun toplumdaki her müşteri profilini grupta temsil edebilecek nitelikte olması değerlendirmenin güvenirliliğini de artıracaktır.

2.3.3. Farklı Gruplardan İnsanlar

İnsanlar nitelik ve niceliklerine göre gruplara sınıflara ayrılırlar. Yaşlılar, gençler, çocuklar, kadınlar, erkekler, sağlıklı olanlar, özel günlere önem verenler, işletmelerin bulundukları bölgede ikamet edenler, misafirler, yolcular, uzmanlar, amatörler diye gruplardan, kişilerden oluşurlar.



Fotoğraf 2.1: Farklı gruplardan oluşan kişilerin yeni tasarlanan ürünü değerlendirmesi

2.4. Değerlendirme Formu

Yeni tasarlanan reçetelerin değerlendirilmesinde birbirinden farklı formlar kullanılsa da her değerlendirme formundaki değerlendirme ölçütleri (kriterleri) birbirine yakın olmalıdır. Değerlendirme formları dikey, yatay sayfa yapıda veya çok farklı yapılarda olabilir. Formda önemli olan değerlendirme formunun yapılan ürün tasarımını amacına uygun bir şekilde değerlendirilebilecek nitelikte tasarlanmış olmasıdır. Değerlendirme formunun nasıl doldurulması konusunda aşağıdaki tabloda örnek bir çalışma yapılmıştır.

2.4.1. Düzenlenmesi

Değerlendirmede genelde yapılacak yorumlara göre bir form hazırlanmalıdır. Bu formu hazırlarken ürünün özelliklerine göre değerlendirme kıstasları belirlenmelidir.

2.4.2. Değerlendirilmesi

Hijyen ve sanitasyon doğru araç gereç seçimi, servisi ve sunum şekli, süsleme ve dekorasyon, şekil verme, ürün ile tabak uyumu, görünüm, tat, renk, kıvam ve zaman kullanımı değerlendirme ölçütleridir.

Örnek Değerlendirme Formu								
REÇETE DEĞERLENDİRME FORMU								
Sıra No.	**Ürün (Pastanın) Adı**	**Yaratıcılık Doğallık Orjinallik** 20 puan	**Lezzet** 15 puan	**Kıvam** 15 puan	**Pişmişlik** 15 puan	**Renk** 15 puan	**Sunum** 20 puan	**Toplam** 100 puan
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								

Panelist Değerlendirme Komisyonu

…../……2019

……

Panelist Adı Soyadı

İmzası

Tablo 2.1: Örnek reçete değerlendirme formu

2.5. Reçeteyi Standartlaştırma

Standardizasyon, Belirli bir faaliyetle ilgili olarak ekonomik fayda sağlamak üzere bütün ilgili tarafların yardım ve iş birliği ile belirli kurallar koyma ve bu kuralları uygulama işlemidir. Reçetelerin standartlaştırılması ve üretim kontrolü yönetimin personel bağımlılığını azaltır. Dolayısıyla personel değişiklikleri pastanın kalitesi ve maliyeti üzerinde fazla etkisi olmaz. İşe yeni başlayan bir personel dahi doğru şekilde hazırlanmış reçeteleri kullanarak arzu edilen lezzet ve görünümdeki pastayı hazırlayabilir. Reçetelerin standartlaştırılması uygulaması satın alma işlemelerini kolaylaştırarak hangi üründen ne kadar almamız gerektiği konusunda da bize yardımcı olur.

Bir standart reçete çalışmasında dört temel noktaya dikkat edilmelidir.

- **Gramaj:** kullanılacak hammadde miktarına
- **İçerik:** hazırlanacak pastanın içinde hangi malzemelerin olduğuna
- **Pişirme tekniği:** pastanın nasıl ve nerede pişirileceğine
- **Sunum:** müşteriye pastanın hangi şekilde verileceğine

Pasta tariflerinin standart reçetelerini oluşturma ilkeleri

- Öncelikle personel ve diğer ilgililer ile birlikte standart hâle getirilecek pasta reçeteleri belirlenir. Kısa sürede birçok pasta reçeteleri standart hâle getirilmeye çalışılmamalıdır. Bu bir yönden personeli baskı altında tutar ve arzu edilen sonuçların elde edilmesinde güçlükler yaşanmasına neden olur.

- Denenmesi düşünülen tarifler için kolayca okunup takip edilebilecek kartlar hazırlanmalıdır. Bu kartlar personel tarafından kolayca anlaşılıp kullanılacak nitelikte olmalıdır.

- Standart hâle getirilecek pasta reçeteleri tarifleri yazılırken bütün detaylar en ince ayrıntılarına kadar düşünülüp tesit edilmelidir. Bunun için bütün esaslar not edilir, öyle ki tarifi eline alan herkes tarife bakarak kolayca ürünü hazırlayabilmelidir.

    - Malzemelerin tam miktarları belirtilmelidir. Ağırlık ve adet birimlerine dikkat edilmeli, ürünü oluşturan gereçlerin gramaj ölçüleri mutlaka belirtilmelidir.

    - Karışımda, kullanılacak malzemelerin hazırlanış sırasına göre listeleri hazırlanır. Karışımın birkaç malzemesi aynı anda koyulacaksa onları da gruplamak gerekir. İhtiyaç duyulduğu anda hazır bulunmak amacıyla özel karışım devresi gerektiren karışım maddeleri gruplara ayrılarak hazırlanır (kremalar, soslar vb.).

- Karışım maddelerinin karıştırma, çırpma süresi ve hızı, alınması gereken tedbirler hakkında bilgi verilir. Kullanılan her kelimenin anlaşılır olmasına dikkat edilmelidir.

- Pişirilecek pastalar için fırın ısısı, soğutulacak veya dondurulacak karışımlar için süre ve ısı dereceleri tam olarak belirtilmelidir.

- Fırınlanacak karışımlar için kullanılacak tepsilerin boyutları ve her tepsiye konulacak hamur veya karışımın miktarı açıkça belirtilmelidir.

- Servis veya porsiyonlama yapacak personel ile standart porsiyon miktarı açıkça konuşulmalıdır.

- Pasta reçeteleri, ilgililer ve pişirmeyi yapacak pasta şefi ile tartışılmalı, hazırlanması ve pişirilmesi ile ilgili bütün detayların anlaşıldığından ve uygulandığından emin olunmalıdır.

- Bir kontrol listesi hazırlanıp üretilmiş maddelerle ilgili bilgiler not edilir. Bu notlar ikinci veya üçüncü standardizasyon denemelerine ışık tutar.

- Üretilen ürünün veriminin iyi olması için deneme çalışmaları doğru şekilde programlanmalıdır.

- Ürün kontrol edilir ve üretim süresinde notlar alınır, servisteki her porsiyonun verimi ölçümlenir.

- Uygulama çalışmalarında üretim kayıplarına dikkat edilerek not alınmalıdır.

- Üç defa üst üste arzulanan miktar ve verimde başarılı sonuç alana kadar denemelere devam edilir. Reçetenin standart yapıyı sağladığına karar verildikten sonra farklı birimlerde çalışan bir pasta şefi tarafından yeniden uygulanıp aynı miktar ve verim elde edildiği takdirde reçete standart hale gelmiş demektir.

- Standardizasyonun çeşitli aşamalarındaki gelişmeler ve problemler uygulayıcılar tarafından sık sık tartışılıp değerlendirilmelidir. Gerektiğinde reçete üzerinde değişmelere gidilmelidir.

- Reçetelerin bitmiş formları ve yemeklerin fotoğrafları dosyalar içinde sorumlu kişiler tarafından muhafaza edilmelidir.

- Reçete genişletilirken ürünün hazırlama ve pişirme sürecinin her basamağında görünüş ve miktarı kontrol edilmelidir. Büyük miktarlarda üretilen yiyecekler standart reçete bazında aynı görünüm ve lezzeti vermiyorsa reçeteler tekrardan kontrol edilmelidir.

UYGULAMA FAALİYETİ

Atölye ortamında hazırlamış olduğunuz bir ürünü bir panelist değerlendirme grubu oluşturarak tablodaki değerlendirme ölçütlerine göre değerlendiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili önlemlerinizi alınız.	➢ Atölye kullanım kurallarına uymalısınız. ➢ Uyarı levhalarına uymalısınız. ➢ Öğretmeninizin iş güvenliği ve sağlığı ile ilgili uyarılarına uymalısınız. ➢ KKD'larınızı kullanmalısınız. ➢ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➢ Planlı çalışmalısınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➢ Verimli çalışmalısınız. ➢ Meslek etiğine uymalısınız.
➢ Yapılan yeni ürün için değerlendirme formu hazırlayınız.	➢ Örnekteki değerlendirme formundan yararlanabilirsiniz ➢ Kendi değerlendirme ölçütlerinizi oluşturabilmelisiniz. ➢ Gereksiz ölçüt geliştirmekten kaçınmalısınız.
➢ Ürünün sunumu için ortam hazırlayınız.	➢ Ürün değerlendirme ortam ve koşullarını oluşturabilmelisiniz (değerlendirme formları, masa, tadım araçları su vb.
➢ Tadımcı gurubu davet ediniz.	➢ Seçtiğiniz tadımcı grubu davet etmelisiniz. ➢ Gerekli açıklamaları yapmalısınız.
➢ Yapılan değerlendirmeleri forma aktarınız.	➢ Tadımcı grubun yaptığı değerlendirmelerin ortalamalarını formunuza aktarabilmelisiniz. ➢ Ürün değerlendirmesi ile ilgili sonucu yorumlayabilmelisiniz.
➢ Ortaya çıkan ürünle ilgili değerlendirmeler sonucunda yeni düzenlemeler yapınız.	➢ Yeni sonuca göre yeniden hazırlayabilmeli veya olduğu gibi kabul etmelisiniz.
➢ Reçeteyi standart hâle getiriniz.	➢ Reçeteniz kabul görmüş ise standart reçetenizi hazırlayıp dosyalamalısınız.

REÇETE DEĞERLENDİRME FORMU

Sıra No.	**Ürün (Pastanın) Adı**	**Lezzet** 20 puan	**Kıvam** 20 puan	**Pişmişlik** 20 puan	**Renk** 20 puan	**Sunum** 20 puan	**Toplam** 100 puan
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							

Panelist Değerlendirme Komisyonu

…../…../2019

……..……

Panelist Adı Soyadı

İmzası

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

1. (....) Tadım öncesinde tüketicilerin ürünün beğenilmesine ilişkin görüşleri ile tadım sonrasındaki yorumları arasında bir fark olmaz.

2. (....) Yapılacak olan değerlendirmeler de tadımcıların bulundukları ortam çok önemlidir.

3. (....) Sunum yapılan ortamın ısı, ışık, gürültü, nem vb. özellikleri kişilerin sağlıklı bir değerlendirme de bulunmasını etkilemez.

4. (....) Tadımcılar müşteri hedef kitlesi dikkate alınarak değil rastlantısal seçilmelidir.

5. (....) İnsanlar nitelik ve niceliklerine göre guruplara sınıflara ayrılırlar (yaşlılar gençler, sağlıklı olanlar gibi).

6. (....) Standart hâle getirilecek pasta reçeteleri tarifleri yazılırken hazırlanacak pasta için fırın ısısı, soğutulacak veya dondurulacak karışımlar için süre ve ısı dereceleri tam olarak belirtilmelidir.

7. (....) Kısa sürede birçok pasta reçeteleri standart hâle getirilebilir.

8. (....) Denenmesi düşünülen tarifler için kolayca okunup takip edilebilecek kartlar hazırlanmalıdır.

9. (....) Standardizasyonun çeşitli aşamalarındaki gelişmeler ve problemler uygulayıcılar tarafından tartışılmadan değerlendirilmelidir.

10. (....) Uygulama çalışmalarında üretim kayıplarına dikkat edilmeden not alınmalıdır.

11. (....) Yeni tasarlanmış bir yemeğin lezzet, kıvam, renk ve sunum kalitesini en iyi alanımızdaki pasta şefleri analiz edip değerlendirebilir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME ETKİNLİĞİ–3

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hazırladığı pastayı tekniğine uygun şekilde sergilenmek üzere çeşitli açılardan fotoğraflayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Fotoğraf çekme tekniklerini ile ilgili bilgi edininiz.
- Uygun ortam hazırlayarak, farklı açı teknikleri kullanarak fotoğraf çekimi uygulamaları yapınız.
- Edindiğiniz bilgileri sınıfta paylaşınız.

3.YAPILAN ÜRÜNÜ FOTOĞRAFLAMA

Fotoğraf, yeni bir gerçeklik kurgular. Bunu yapabilmek için de bazı teknik unsur ve estetik değerlerden yararlanır. Bu anlamda ışık ve kompozisyon da fotoğraf çekmenin önemli iki unsurudur.

3.1.Ürünü Fotoğraflamanın Önemi

Ürünü iyi tanıtmak, iyi yansıtmak en temel ve en önemli amaçlardan biridir. Fotoğraf, ürünlerin tanıtımında kullanılacak en temel malzemedir.

Görselliğin ön plana çıktığı günümüzde fotoğraf sanatının da önemi gitgide artmaktadır. Fotoğraf kalitesi ne kadar yüksek olursa yapılan tasarımda o kadar etkili ve güçlü olacaktır. Çünkü tüketiciler, bir ürün ve hizmet alımından önce yaptıkları araştırmalarda, bir kurum hakkında bilgi sahibi olmak isterken basılı veya dijital ortamda mutlaka konu ile ilgili iyi fotoğrafları görmek istemektedirler.

Özellikle iç mekân çekimlerinde, dışarıdan bağımsız olarak suni ışıklandırmalar altında yapılan çekimlerde fotoğrafçının oldukça başarılı işlere imza atması için işini iyi bilmesi, makinesini iyi tanıması, suni ışıklar altında daha önce çalışmalar yapmış olması gerekmektedir.

İstenilen şekilde natürel, gerçekçi ve canlı çekimler için dikkat edilmesi gereken birçok husus vardır. Özellikle kalitenin ayrıntılarda saklı olduğu ve özel anların yakalanarak ölümsüzleştirildiği fotoğraf çalışmalarında ayrıntılar büyük bir önem taşımaktadır.

İç mekân fotoğraf çekimlerinde dikkatli olunması gerekenlerin başında, ışık ayarlarının iyi yapılması, çekim yapılacak çalışmaya uygun bir makine ve lens seçilmiş olması, ışıklandırmaların ve diğer ayarların düzgün yapılmasını sağlamak, çekilen fotoğrafın başarısını ve kalitesini arttıran faktörlerdendir. Bu işi başkası yapacaksa o zaman kesinlikle uzman olan ekiplerle çalışılmalıdır.



Fotoğraf 3.1: Değerlendirme ekibinin fotoğraflandırması

3.2. Ürünü Fotoğrafı Çekme Tekniği

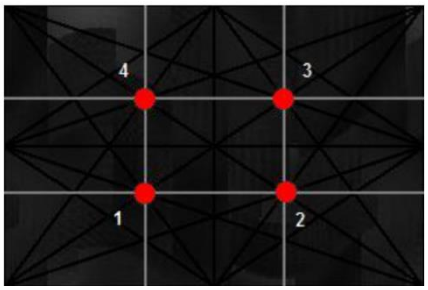
Fotoğraf çekme ile daha fazla bilgi edinmek için Grafik ve Fotoğraf Alanı, **Temel Fotoğraf Çekimi, Fotoğraf Çekimi, Çekim Teknikleri**" materyallerini incelemelisiniz.

Fotoğraf çekim tekniklerinde, diyafram ayarları (ışık miktarı ayarı), enstantane ayarları, (fotoğrafçılıkta pozlandırma ayarı), ISO ayarları (ışığa duyarlılık derecesini belirleyen standart ölçü sistemi) önemli noktalardır. Fotoğraf çekmeye yeni başlayan ya da bu konuda kendisini biraz daha geliştirmek isteyenler için bu konuları öğrenmek çok faydalı olacaktır.

Fotoğraf çekerken öncelikle fotoğraf makinesi iki elle tutulmalıdır. Ayrıca kolların dirseklerden vücuda yapışık olması sağlanmalıdır. Deklanşöre basmadan önce derin bir nefes alınmalıdır. Bunlar fotoğraf makinesini titretmeden ya da titretmeyi en aza indirerek fotoğraf çekmeyi sağlayan temel önlemlerdir. Mümkünse bir duvar ve benzeri bir yere yaslanmak suretiyle, duvardan destek alarak da çekimler gerçekleştirilebilir.

Bazı fotoğrafların göze çarpan ve onları çarpıcı kılan yanları vardır. Bu sebeplerden biri de fotoğraftaki güçlü kompozisyondur. Fotoğraftaki kompozisyonun basit tanımı, **kadraj içindeki objeleri, göze hoş şekilde seçmek ve düzenlemek şeklinde yapılabilir.** Öyle ki bazı anlarda fotoğraf makinesinin küçük hareketleriyle çok değişik kompozisyonlar yakalanabilir.

Genel fotoğraf çekerken yaptığı bir hata vardır. O da konuyu kadrajın tam ortasına yerleştirmektir. Bu şekilde çekilen fotoğraflar daha az hareketli ve çok daha az dikkat çekici olur. Bunun önüne geçmek için çekilecek kareyi akıldan yatay ve dikey olarak üç eşit parçaya bölünmelidir. Bu çizgilerin kesiştiği noktalar iyi bir kompozisyonda ilgi merkezinin yerleşeceği en doğru dört noktayı gösterir. Bu noktalar fotoğrafçılıkta **dört altın nokta** denir.



Fotoğraf 3.2. Fotoğraf çekiminde dört altın nokta

Fotoğraflar çekilerken özellikle arka planın sade olmasına özen gösterilmelidir. Böylece hem konu ön plana çıkartılmış hem de fotoğraf makinesinin doğru yere odaklanmasında büyük kolaylık sağlanmış olunur. Arka planda kadraj içine giren, ilgi odağının dağılmasını sağlayan objeler varsa ve başka bir şekilde kadrajlamak mümkün değilse bu sefer de net alan derinliğini kısarak çok daha etkileyici fotoğraflar çekilebilir. Kaliteli fotoğraf karesinin sırrı da ayrıntıları görmekten geçer.

Durağan objelerin fotoğraflanması kolaydır. Çünkü deklanşöre basmadan önce uzunca bir süre düşünme şansı vardır. Işığın geliş açısı rahatça belirlenip çekim yapılabilir. Durağan nesnelerin çekiminde en iyi sonuçlar stüdyoda yapılan çekimlerden alınır. Tek yönlü olan gün ışığının yerine, çok sayıdaki yapay ışık kaynağı altında, konunun istenilen biçimde ve doygunlukta aydınlatabilmesi nedeniyle stüdyoda yapılan çekimlerde her zaman daha iyi sonuçlar alınır.

Durağan objeleri görüntülerken şunlara dikkat edilmelidir:

- Konu ile arka planın aynı renk tonlarında olmamasına dikkat edilmelidir.
- Kendini belli etmeyen fakat güçlü ve yaygın ışıklar kullanılmalı, contrast (zıtlık) düzeyi çok iyi ayarlanmalıdır.
- Doğru pozlama değeri bulunarak bunun alt ve üst değerlerinde farklı fotoğraflar çekilmelidir.
- Dijital makine ile çalışılıyorsa bolca çekim yapılmalıdır.

Işık, fotoğraf için en önemli etkendir. Kompozisyon oluşturulurken öncelikle nasıl bir ışığın kullanılacağına karar verilir. Daha sonra değişik yönlerden gelen ışıkların model üzerinde nasıl bir sonuç vereceğini tahmin etmek ve tasarımı bu etkenlere göre yapmak gerekir. Çünkü iyi bir görüntü oluşturmanın yolu, çekim için en uygun zaman dilimini beklemek ve konuya önden, arkadan, alttan, üstten ve yandan gelebilir ve bunların her birinin anlamı farklı farklı olabilir.

Fotoğraf çekimine yeni başlayanlar için ışıkla ilgili ilk yapılan öneri, fotoğraf çekenin sırtını ışığa dönmesidir. Bu basit bir çekimdir. Ancak ortam buna müsait değilse ışığın geliş açısı dikkate alınarak çekim yapılır. Bazen de bilinçli olarak kompozisyon oluşturmak için farklı açılardan gelen ışıklarla çekim yapabilir ve farklı görüntüler elde edilebilir.

3.3. Fotoğraf ve Reçeteyi Arşivlemenin Önemi

Arşiv, bütün dünyada kurumların gerçek ve tüzel kişilerin faaliyetleri sonucunda meydana gelen idari, hukuksal, tanıklık, kurumsal değeri olan ya da tekrar kullanılmak üzere üretilen her türlü görsel, yazılı ve data bilgilerinin muhafaza edildiği yerdir.

Arşivler, genel olarak klasik arşivler ve modern arşivler olarak ikiye ayrılır.

- **Klasik arşivler**, Osmanlı arşivi gibi eski yazıyla yazılmış belgelerle ilgili arşivlerdir.
- **Modern arşivler**, iş dünyası, hastaneler, televizyonlar vs. gibi kurumların ürettikleri her türlü belge ve bilginin tutulduğu yerlerdir.

Toplanan malzeme arşivlerde uzmanlar tarafından seçilip belirli ölçütlerle göre sınıflandırılarak saklanır. Arşivleri oluşturan belgeler, kesinliği olan dokümanlar olduğu için geçmiş faaliyetlerin yaşayan ve gerçek delilleridir.

Tasarımı yapılan pastanın fotoğraflanarak arşiv tekniklerine uygun olarak saklanması ve bunları yeri geldiğinde ürün standardizasyonunda belirleyici unsur olarak kullanılmalıdır. Talep edilen veya rağbet gören ürünlerin tanıtımında ve bu ürünleri aynı standartta üretiminin sağlanmasında belirleyici bir rolü olacaktır. Arşivleme pasta şeflerine, işletmeler ve imalathanelere, öğrenci ve eğitimcilere faydalı olacaktır.

Reçeteleri arşivleme, belli kurallarla yapılmalıdır. Reçeteler gruplanarak alfabetik sıra dâhilinde yerleştirilmelidir. Arşivlenen reçetelerin düzeni, bakımı, kontrolü ve güvenliği için görevlinin olması önemlidir. Görevli personelin arşivleme ile ilgili bilgi ve beceriye ve eğitime sahip olması ciddi anlamda faydalı olacaktır.

DEĞERLER ETKİNLİĞİ

SORUMLULUK

Vaktiyle her türlü maddi imkâna sahip olmasına rağmen can sıkıntısından, hayatın yaşanmaya değmez olduğundan yakınan bir prens vardı. Kardeşleri, arkadaşları gezer, ava gider, eğlenirken o odasına kapanır, sürekli düşünürdü. Oğlunun bu haline hükümdar babası çok üzülüyordu. Bir gün hükümdar, ülkesinin en bilge kişisini sarayına çağırtıp ona oğlunun durumunu anlattı ve buna bir çözüm bulmasını istedi. Bunun için bilgeye bir hafta mühlet verdi. Bir hafta içinde bir formül bulamazsa bunun hayatına mal olabileceğini de hatırlattı.

Yaşlı bilge üç beş gün düşünüp taşındı; aklına hiçbir çözüm gelmedi. Bu nedenle canını olsun kurtarmak için ülkeyi terk etmeye karar verdi. Üzgün, dalgın bir şekilde ülkeyi terk ederken, bir köyün yakınında koyunlarını, keçilerini otlatan küçük yaşta bir çobanla bir süre ahbaplık etti. Bundan cesaret alan küçük çoban yaşlı dostuna "Amca şu hayvanlarıma biraz göz kulak oluver de ben de şu görünen köyden azık alıp geleyim, bugün azık almayı unutmuşum" dedi. Bilge de zevkle kabul etti.

Bilge, kafası, karşılaştığı olaylarla meşgul bir halde hayvanlara göz kulak olurken, bir keçi yavrusu kenarında oynamakta olduğu uçurumdan aşağı yuvarlanıverdi. Aşağı inip onu kurtarmadıkça kendi kendine kurtulması da mümkün değildi. Bilge küçük çobana verdiği sözü doğru dürüst tutabilmek için kuzuyu kendisi kurtarmaya karar verdi. Bu amaçla uçurumun dibine indi. Önce kuzuyu sırtına bağladı, sonra tırmanmaya başladı. Birkaç tırmanma başarısızlıkla sonuçlandı. Ama bilge yılmadı. Uğraştı, didindi, zorlandı ama sonunda kuzuyu yukarı çıkarmayı başardı. Küçük dostuna verdiği sözü tutabilmek, bunun için de kuzuyu uçurumdan çıkarmak bir süre kafasını öyle meşgul etti ki, kendini bu işe o kadar verdi ki başından geçmekte olan olayı, canını kurtarabilmek için ülkeyi terk etmekte oluşunu unuttu. Fakat bu durum onun kafasında bir şimşek çakmasına sebep oldu Şöyle düşündü: "Bir kimse ciddi olarak bir işle meşgul olur, bir girişimde bulunup onu başarı ile sonuçlandırmak arzusu benliğini tam olarak kaplarsa, o kimse için can sıkıntısı, eften püften olayları kafasına takmak diye bir şey söz konusu olamaz." Bu gerçek herkes, dolayısıyla hükümdarın oğlu için de geçerlidir. Bilge artık kaçma fikrinden vazgeçip hemen geri döndü ve hükümdarın huzuruna çıkarak şu çözümü sundu: "Hükümdarım, eğer oğlunuzun can sıkıntısından kurtulmasını, hayata bağlanmasını istiyorsanız ona bir sorumluluk yükleyin, zamanını kaplayıcı bir meşguliyet verin. Can sıkıntısının, yaşamaktan şikâyet etmenin ana sebebi başıboşluktur. Oğlunuza yükleyeceğiniz sorumluluk ne derece ciddi, sonucu ne derece ağır olursa, kendini o ölçüde can sıkıntısından kurtaracak, yaşama mücadele ve azmi o derece artacaktır

Bu hikâyeden yola çıkarak siz de kendinize ve okula olan sorumluluklarınız yazınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyarak standart reçeteye dönüşen ürününüzün fotoğraf çekimini yaparak arşivleyiniz veya hazırladığınız bir ürünün fotoğrafını çekiniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili önlemlerinizi alınız.	➢ Atölye kullanım kurallarına uymalısınız. ➢ Uyarı levhalarına uymalısınız. ➢ Öğretmeninizin iş güvenliği ve sağlığı ile ilgili uyarılarına uymalısınız. ➢ KKD'larınızı kullanmalısınız. ➢ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➢ Planlı çalışmalısınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➢ Verimli çalışmalısınız. ➢ Meslek etiğine uymalısınız.
➢ Reçeteyi okuyunuz. Reçeteye uygun malzemelerinizi hazırlayınız.	➢ Reçetedeki işlem sırasını uygulamalısınız. ➢ Malzemeleri ölçüsüz kullanmalısınız.
➢ Ürünü hazırlayınız.	➢ İşlem basamaklarına ve standart reçeteye uygun ürünü hazırlamalısınız.
➢ Nokta ve çizgi çalışmaları için gerekli olan gereçleri hazırlayınız.	➢ Kompozisyon öğeleri için gerekli olan gerekli olan gereçleri (çeşitli soslar, sebzeler, meyveler vb.) hazırlamalısınız.
➢ Fotoğraf çekimi için sunum tabağını hazırlayınız.	➢ Sunum tabağında ürünün ve diğer sos ve garnitür gibi besinlerin tabaktaki yerlerini belirleyebilmelisiniz. ➢ Süslemede kullanılacak olan gereçleri hazırlamalısınız. ➢ Sunum tabağına ürünü koymadan önce boş bir tabakta kafanızdaki sunum çalışmanızı deneyip yapabileceğiniz hataları önceden görmüş olmalısınız. ➢ Ürünü uygun bir dekor tabağında süsleme kurallarına göre ölçülü ve dengeli süsleyip sunumu tamamlayınız.
➢ İstediğiniz kompozisyonu sunum tabağında oluşturunuz.	➢ Fotoğrafta yaratmak istediğiniz kompozisyonu göz önünde bulundurarak yemeğin süslemesini nokta ve çizgi öğelerini kullanarak yapmalısınız. ➢ Kompozisyonda ritim duygusunun yaratıldığından emin olmalısınız.

➢ Fotoğraf makinenizi hazırlayınız.	➢ Makinenizin özelliklerini tanıyıp eksiklerini gidermeli ve birkaç deneme çekimi yapmalısınız.
➢ Fotoğraf çekimi yapılacak alanı hazırlayınız.	➢ Çekimin yapılacağı mekâna (iç mekân veya dış mekân) karar vermelisiniz. ➢ Yemeğin kompozisyonu bozabilecek objeleri çekim alanındaki arka fondan çıkarmalısınız.
➢ Ortamdaki ışığı düzenleyiniz.	➢ Çekimde hangi ışık türü (yapay-doğal ışık) kullanılacaksa ortamı o ışığa göre düzenleyebilmelisiniz. ➢ Çekim için gerekli olan ışık düzeyini ayarlayabilmelisiniz.
➢ Yemeğin fotoğrafını çekiniz.	➢ Makineyi elinizde doğru tutabilmelisiniz. ➢ Fotoğraf çekme tekniklerini ve kurallarını doğru uygulamalısınız. ➢ Altın nokta kuralını uygulamayı unutmamalısınız. ➢ Çerçeve ayarını doğru yapmalısınız. ➢ Tabakta vermek istediğiniz mesaja göre odak nokta ve merkezi belirleyebilmelisiniz. ➢ Tabakta "nokta ve çizgi" öğeleriyle oluşturduğunuz "ritim duygusunu" ön plana çıkaracak şekilde çekimi yapabilmelisiniz. ➢ Pozlandırmaya dikkat etmelisiniz. ➢ Görüntünün net olduğundan emin olmalısınız. Görüntüde bulanıklık varsa gerekli önlemi alabilmelisiniz. ➢ Farklı açılardan fotoğraf çekmeyi unutmamalısınız.
➢ Çektiğiniz fotoğrafını arkadaşlarınızla birlikte değerlendiriniz.	➢ Fotoğrafı değerlendirebilmelisiniz. ➢ Çekim hatalarını analiz etmelisiniz. ➢ Çekim hataları varsa nedenlerini ve çözüm yollarını bulundurmalısınız. ➢ Çekim hatalarını ortadan kaldırarak çekimi amacına uygun bir şekilde tekrar yapmalısınız.
➢ Fotoğrafları bilgisayara veya flash belleğe kaydediniz.	➢ Fotoğrafları bilgisayara veya flash belleğe kaydedip çalışmayı tamamlayabilmelisiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

1. (....) Fotoğraf kalitesi ne kadar yüksek olursa yapılan tasarımda o kadar etkili ve güçlü olacaktır.

2. (....) Işık ve kompozisyon da fotoğraf çekmenin önemli iki unsurudur.

3. (....) Fotoğraf makinesinin küçük hareketleriyle çok değişik kompozisyonlar yakalamak zordur.

4. (....) Fotoğraf çekim tekniklerinde, diyafram ayarları, enstantane ayarları değil ISO ayarları çok önemlidir.

5. (....) Özellikle portre fotoğrafları çekerken, arka planın sade olmasına özen gösterilmelidir.

6. (....) Toplanan malzeme arşivlerde uzmanlar tarafından seçilip belirli ölçütlerle göre sınıflandırılmaz.

7. (....) Fotoğraf çekim tekniklerinde, sadece diyafram ayarları önemlidir.

8. (....) Fotoğrafları çekerken, arka planın sade olmasına özen göstermeliyiz.

9. (....) Reçeteleri arşivlemek için belli kurallara gerek yoktur.

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **Hayır** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **Evet** ise **modül değerlendirme**ye geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

İş güvenliği ve sağlığı tedbirlerine uyarak yeni pastane ürünü tasarlayıp, reçetelendirip fotoğraflayınız.

KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri **Evet**, kazanamadığınız becerileri **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendirin.

Değerlendirme ölçütleri	Evet	Hayır
1. İş güvenliği ve sağlığı kurallarına uydunuz mu?		
2. Mesleki bilgi ve becerilerinizi kullanarak yeni pastane ürünlerini tasarladınız mı?		
3. Araç ve gereçlerinizi hazırladınız mı?		
4. Pastane ürününüzü hazırladığınız reçetenize uygun olarak hazırladınız mı?		
5. Yeni tasarladığınız pastane ürününü pişirdiniz mi?		
6. Fırını uygun ısıya ayarladınız mı?		
7. Fırındaki ürününüzün pişip pişmediğini kontrol ettiniz mi?		
8. Ürününüzü zamanında fırından çıkardınız mı?		
9. Geliştirilen pastane ürününü format dâhilinde yazılı hâle getirir.		
10. Demo pastanızı servise hazırladınız mı?		
11. Hazırladığınız demo ürünü kendiniz değerlendirdiniz mi?		
12. Taslak reçetede düzeltmeler yaptınız mı?		
13. Tasarladığı pastayı reçetelendirdiniz mi?		
14. Yeni tasarlanan pastane ürünün pişirerek tadıma sundunuz mu?		
15. Yapılan yeni ürün için değerlendirme formu hazırladınız mı?		
16. Tadımcı gurubu davet ettiniz mi?		
17. Yapılan değerlendirmeleri forma aktardınız mı?		
18. Değerlendirme sonuçlarına göre gerekli düzeltmeleri yaptınız mı?		
19. Reçeteyi standart hâle getirdiniz mi?		
20. Geliştirilen pasta ürününü fotoğraflamak için gerekli ön hazırlığı yaptınız mı?		
21. Fotoğraf çekimi için sunum tabağını hazırladınız mı?		
22. İstediğiniz kompozisyonu sunum tabağında oluşturunuz mu?		
23. Ortamdaki ışığı düzenlediniz mi?		
24. 24.Tabakta ve çeşitli açılardan geliştirilen pasta ürününün fotoğrafını çektiniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **Hayır** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **Evet** ise bir sonraki bireysel öğrenme materyaline geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME ETKİNLİĞİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	**Doğru**
2	**Yanlış**
3	**Doğru**
4	**Yanlış**
5	**Yanlış**
6	**Yanlış**
7	**Doğru**
8	**Doğru**
9	**Yanlış**
10	**Doğru**

ÖĞRENME ETKİNLİĞİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	**Yanlış**
2	**Doğru**
3	**Yanlış**
4	**Yanlış**
5	**Doğru**
6	**Doğru**
7	**Yanlış**
8	**Doğru**
9	**Yanlış**
10	**Yanlış**
11	**Doğru**

ÖĞRENME ETKİNLİĞİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	**Doğru**
2	**Doğru**
3	**Yanlış**
4	**Yanlış**
5	**Doğru**
6	**Yanlış**
7	**Yanlış**
8	**Doğru**
9	**Yanlış**

KAYNAKÇA

- SÖZER Işıl, Berna GÜLŞEN, **Butik Pastacılık 2010**, Boyut Yayıncılık A.Ş.
- ÜNLÜ Bahadır, **Yüksek Lisans Tez Yeni Ürün Geliştirme Süreci ve Türkiye Toz Tatlı Pazarında Bir Uygulama.**
- MERDOL Kutluay, Türkan TOPLU, **Beslenme Yapılan Kurumlar İçin Standart Yemek Tarifleri.**
- **MEGEP, Grafik ve Fotoğraf Alanı,** Temel Fotoğraf Çekimi Modülü**, Ankara, 2009.**
- **www.degerler.org (19.07.2017 saat:22:30)**