

DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI	YEMEK HAZIRLAMA			
DERSİN SINIFI	11-12			
DERSİN SÜRESİ	Haftalık 5 Ders Saati			
DERSİN AMACI	Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yemek hazırlama ve pişirme ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.			
DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI	<ol style="list-style-type: none">1. Kişisel hijyeni açıklar.2. Hijyen ve sanitasyon kurallarını açıklar.3. Besin saklama yöntemlerini kullanır.4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çorbaları pişirir.5. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yöntem ve tekniğine göre et yemekleri pişirir.6. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yöntem ve tekniğine göre kuru baklagil yemekleri pişirir.7. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yöntem ve tekniğine göre sebze yemekleri pişirir.			
EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI	Ortam: Atölye Donanım: Etkileşimli tahta/projeksiyon, bilgisayar, yazıcı/tarayıcı, mutfakla ilgili araç-gereç, malzeme sağlanmalıdır.			
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bu derste; öğrenci performansı belirlemeye yönelik çalışmalar değerlendirilirken gözlem formu, derecelendirme ölçeği ve dereceli puanlama anahtarı gibi ölçme araçlarından uygun olanlar seçilerek kullanılabilir. Bunun yanında öz değerlendirme ve akran değerlendirme formları kullanılarak öğrencilerin, öğretimin süreç boyutuna katılmaları sağlanabilir.			
KAZANIM SAYISI VE SÜRE TABLOSU	ÖĞRENME BİRİMİ	KAZANIM SAYISI	DERS SAATİ	ORAN (%)
	Kişisel Hijyen	3	15	16
	Hijyen Ve Sanitasyon	4	20	14
	Besin Saklama	2	20	14
	Çorbalar	4	25	15
	Et Yemekleri	2	40	14
	Kuru Baklagil Yemekleri	3	30	17
	Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri	3	30	10
Toplam	8	21	180	100

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI ve KAZANIM AÇIKLAMALARI
Kişisel Hijyen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kişisel Bakım 2. Yapacağı İşe Uygun Farklı İş Kıyafetleri Giyme 3. Vücut Mekaniklerine Uygun Hareket Etme 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hijyen kurallarına uyararak kişisel bakımı açıklar. <ul style="list-style-type: none"> • Banyoda kullanılacak malzemeler açıklanır. • Vücut temizliğinin nasıl olacağı açıklanır. • El ayak bakımı açıklanır. • Ağız ve diş bakımı açıklanır. • Saç bakımı açıklanır. • Cilt bakımının nasıl yapılacağı açıklanır. • Formda kalmanın önemi ve bunun için yapılması gerekenler açıklanır. 2. Yapacağı işe uygun farklı iş kıyafetleri giymeyi açıklar. <ul style="list-style-type: none"> • Üniforma açıklanır. • Kademelerine göre üniforma çeşitleri açıklanır. • İş kıyafeti giymede dikkat edilecek noktalar açıklanır. • Servis personelinin üzerinde bulundurması gereken araç ve gereçler açıklanır. • Mutfak personelinin üzerinde bulundurması gereken araç ve gereçler açıklanır. 3. Vücut mekaniklerine göre uygun hareket etmeyi açıklar.
Hijyen Ve Sanitasyon	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hijyen Ve Sanitasyon Kuralları 2. Toplu Gıda Üretimi Yapılan Yerlerde Gıda Hijyeni 3. Toplu Gıda Üretimi Yapılan Yerlerde Çalışma Ortamı Hijyeni 4. Toplu Gıda Üretimi Yapılan Yerlerde Ekipman Hijyeni 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre hijyen ve sanitasyon kurallarını açıklar. <ul style="list-style-type: none"> • Hijyen ve sanitasyon kavramları açıklanır. • Hijyen ve sanitasyon kuralları açıklanır. • Gıda güvenliği ve önemi açıklanır. • Gıda güvenliğinin sağlanmasında kullanılan ulusal ve uluslararası mevzuatlar açıklanır. • Türkiye’de gıda güvenliğinin sağlanmasında yetkili olan kuruluşlar açıklanır. • Gıda hijyeni ile ilgili ulusal ve uluslararası sistemler (HACCP, BRC, IFS, TSE EN, ISO 22000) açıklanır. 2. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda hijyenini sağlamaya yönelik tedbirler oluşturur. <ul style="list-style-type: none"> • Yiyeceklerde görülen bozulmalar (besin kaynaklı hastalıklar, besin zehirlenmelerine yol açan etmenler, bunlardan korunma yolları) açıklanır. • Besin hazırlamada hijyen ilkeleri açıklanır. • Besin pişirmede hijyen ilkeleri açıklanır. • Besin soğutmada hijyen ilkeleri açıklanır. • Besin servisinde hijyen ilkeleri açıklanır. • Besin depolamada hijyen ilkeleri açıklanır.

		<p>3. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde çalışma ortamı hijyenini sağlamaya yönelik tedbirler oluşturur.</p> <ul style="list-style-type: none">• Çalışma ortamında aranan fiziksel özelliklerin(aydınlatma, havalandırma, ısıtma, zemin ve duvar) iş verimine etkileri açıklanır.• Mutfak ortamında uyulması gereken hijyen ve sanitasyon ilkeleri açıklanır.• Çalışma ortamı temizliğinde dikkat edilmesi gereken noktalar açıklanır.• Mutfak hijyeninde kullanılan araç ve gereçler açıklanır.• Haşere ve kemirgenlerden korunma için alınması gereken tedbirler açıklanır. <p>4. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde ekipman hijyenini sağlamaya yönelik tedbirler oluşturur.</p> <ul style="list-style-type: none">• Mutfak ekipmanları açıklanır.• Mutfak ekipmanlarında temizliğin önemi açıklanır.• Mutfak ekipmanlarının temizliğinde kullanılan araç gereçler açıklanır.• Mutfak ekipmanlarının temizlik ve bakımında dikkat edilmesi gereken ilkeler açıklanır.• Mutfak ekipmanlarının bakımın yaparken dikkat edilmesi gereken noktalar açıklanır.
Besin Saklama	<ol style="list-style-type: none">1. Besinleri İşleme2. Besinleri İşleme Yöntemleri	<p>1. Besinleri besin öğelerinin özelliğine göre işlemeye hazır hale getirir.</p> <ul style="list-style-type: none">• Besinlerin güvenliği ve kirlenmesi açıklanır.• Besinleri (süt ve süt ürünleri, et çeşitleri, baklagiller ve tahıllar, sebze ve meyveler) saklamaya hazırlama açıklanır.• Besinlere katılan katkı maddelerinin yararları, riskleri ve çeşitleri açıklanır. <p>2. Besin öğelerinin özelliklerine göre besin işleme yöntemlerini uygulayarak besinleri saklar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Besinleri işleyerek saklamanın önemi açıklanır.• Besinleri saklama yöntemleri (ısıtma işlemi uygulama, dondurarak saklama, kurutarak saklama, fermente ederek saklama, tütüleyerek saklama, paketleyerek saklama) açıklanır.• Evde kışık erzak uygulamaları (tarhana, erişte, salça, ketçap, reçel, marmelat, turşu, salamura, konserve, meyve ve sebzeleri kurutma-dondurma) yaptırılır.

Çorbalar	<ol style="list-style-type: none">1. Sebze Çorbaları2. Tahıl Çorbaları3. Süt ve Yoğurttan Yapılan Çorbalar4. Kurubaklagil Çorbaları	<ol style="list-style-type: none">1. Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü sebze çorbaları hazırlar.2. Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde tahıl ve tahıl ürünlerinden Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.3. Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde süt ve yoğurt ile Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.4. Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kuru baklagiller ile Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.
Et Yemekleri	<ol style="list-style-type: none">1. Türk Mutfağına Özgü Kebaplar2. Türk Mutfağına Özgü Köfteler	<ol style="list-style-type: none">1. Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk Mutfağına özgü kebabları pişirir.2. Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü köfteleri pişirir.
Kuru Baklagil Yemekleri	<ol style="list-style-type: none">1. Kuru Baklagiller2. Sıcak Kurubaklagil Yemekleri3. Soğuk Kurubaklagil Yemekleri	<ol style="list-style-type: none">1. Kuru baklagilleri yöntem ve tekniğine uygun olarak pişirmeye hazırlar.<ul style="list-style-type: none">• Kuru baklagillerin tanımı ve önemi açıklanır.• Kuru baklagillerin çeşitleri açıklanır.• Kuru baklagillerin besin değeri açıklanır.• Kuru baklagillerin menüdeki yeri ve önemi açıklanır.• Kuru baklagilleri pişirmede dikkat edilecek hususlar açıklanır.• Kuru baklagilleri pişirmede kullanılabilen araç ve gereçler açıklanır.• Kuru baklagilleri pişirme aşamaları açıklanır.• Kuru baklagil yemeklerinin servisi açıklanır.2. Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini pişirir.

		<p>3. Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini pişirir.</p> <ul style="list-style-type: none">• Kuru baklagil meze çeşitleri ve mezelerde kullanılan soslar açıklanır.• Kuru baklagillerle hazırlanan mezelerinin (humus, fava, fasulye ezmesi vb.) yapılması sağlanır.• Kuru baklagillerle hazırlanan salataların (fasulye piyazı, börülce salatası, mercimek köftesi, nohutlu slata, yeşil mercimek salatası vb.) yapılması sağlanır.
Sebze Yemekleri	<ol style="list-style-type: none">1. Sıcak Sebze Yemekleri2. Soğuk Sebze Yemekleri3. Sebze Salatası ve Garnitürleri	<p>1. Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.</p> <ul style="list-style-type: none">• Sıcak sebze yemek uygulamalarının (pırasa, kabak yemeği, patates oturtması, karnıyarık, biber dolması, karnabahar vb.) yapılması sağlanır. <p>2. Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir.</p> <ul style="list-style-type: none">• Soğuk sebze yemek uygulamalarının (zeytinyağlı yeşil fasulye, zeytinyağlı kereviz, zeytinyağlı yaprak sarması vb.) yapılması sağlanır. <p>3. Yemek çeşidine uygun olarak sebze salatasını ve garnitürlerini yapar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Salata hazırlamada dikkat edilecek husular açıklanır.• Sebze garnitürü ve salata uygulamalarının (pırasa salatası, havuç tarator, kereviz salatası vb.) yapılması sağlanır.
UYGULAMA FAALİYETLERİ/TEMRİNLER		

Uygulama faaliyeti/temrinler; ders kazanımına uygun olarak okulun fiziki kapasitesi ve donatımı, öğrenci sayısı göz önünde bulundurularak en fazla uygulama faaliyeti/temrini yaptıracak şekilde meslek alan zümre öğretmenler kurulu tarafından seçilir. Meslek alan zümre öğretmenleri tarafından aşağıda yer alan temrinlerden farklı temrinlerin uygulanmasına karar verilebilir.

Kişisel Hijyen	1. El bakımını uygulamalı gösterme 2. Saç bakımında kullanılan bakım yağlarıyla ilgili sunu hazırlama 3. Cilt bakımını uygulamalı gösterme
Hijyen Ve Sanitasyon	1. Türk Gıda Koteksi ile ilgili sunu hazırlama
Besin Saklama	1.Besin saklama yöntemleri ile ilgili sunu hazırlama
Çorbalar	1.Köz patlıcan çorbası yapma 2.Yayla çorbası yapma 3.Taze bakla çorbası yapma 4.Mısır unu çorbası yapma
Et Yemekleri	1.Et sote yapma 2.Patlıcan kebab yapma 3.Sarma beyti yapma 4.Adana kebab yapma 5.Satır köftesi yapma
Kurubaklagil Yemekleri	1.Fava yapma 2.Güveçte pastırmalı kuru fasulye yapma 3.Etli nohut yemeği yapma 4.Yeşil mercimek yemeği yapma
Sebzeye Yemekleri	1.Bezelye yemeği yapma 2.Karalahana sarması yapma 3.Kabak dolması yapma 4.Mücver yapma

DERSİN UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

1. Öğrencilerin araç ve gereçleri iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun kullanmalarına yönelik açıklamalar yapılmalıdır.
2. Zümre öğretmenler kurulu temrinlerden okulun fiziki şartlarına, atölye ve öğrenci sayılarına ve seviyelerine göre uygun olanları seçerek uygulayacaktır. Temrinler mutlaka tamamlanacaktır.
3. Bu derste öğrencilere yaptığı çalışmalara sınıf arkadaşlarına sunmasına fırsat verilerek iletişim becerilerinin gelişmesi sağlanmalıdır.
4. Anlatımdan ve örnek çalışmalardan sonra, dersin öğrenme kazanımlarının öğrencide pekiştirilmesi amacıyla birden fazla uygulama faaliyeti yapılmalıdır.
5. Bu derste, verilen görevi yapma, özgüven, sabır, girişkenlik, birlikte hareket etme, eldeki var olan imkânları yerinde yeterli ve verimli kullanma, meslek ahlakı, sorumluluk, kurallara uyma, dürüstlük, ekonomi, çevre koruma, ev ekonomisi, israftan kaçınma, kanaatkâr olma gibi değer, tutum ve davranışları ön plana çıkaran etkinliklere yer verilmelidir. Bu etkinliklerde düz anlatım,soru cevap, sunuş tekniği, gösterip yaptırma vb. yöntem ve teknikler kullanılmalıdır.
6. Bu dersin işleniş sırasında özdenetim, işbirliği, sorumluluk, birlikte iş yapabilme, farklılıklara saygı, zamana riayet saygı, nezaket, hoşgörü empati, kendini düzgün ifade edebilme, planlı olma vb. değer, tutum ve davranışları ön plana çıkaran etkinliklere yer verilmelidir.