DERS BİLGİ FORMU

<table>
<tr><td>DERSİN ADI</td><td colspan="4">Füzyon Mutfağı</td></tr>
<tr><td>DERSİN SINIFI</td><td colspan="4">12. Sınıf</td></tr>
<tr><td>DERSİN SÜRESİ</td><td colspan="4">Haftalık 7 Ders Saati</td></tr>
<tr><td>DERSİN AMACI</td><td colspan="4">Bu derste öğrenciye; füzyon mutfağın anlamını, uluslararası mutfaklarda kullanım durumlarını ve birlikte kullanılabilir malzemelerden tek bir ürün çıkarabilme ile ilgili bilgi - becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.</td></tr>
<tr><td>DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI</td><td colspan="4">1. Füzyon mutfak kavramını tanımlayarak tarihi gelişimini açıklar.
2. Dünya mutfaklarını inceleyerek Asya, Avrupa ve Uzakdoğu ülkelerinin karşılaştırmalı olarak fark ve ortak yönlerini ortaya koyar.
3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak mutfak ortamında birlikte kullanılabilir malzemeleri kullanarak özgün çorba yapar.
4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak mutfak ortamında birlikte kullanılabilir malzemeleri kullanarak özgün başlangıç yemekleri (ordövr) yapar.
5. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak mutfak ortamında birlikte kullanılabilir malzemeleri kullanarak özgün ana yemekler yapar.
6. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak mutfak ortamında birlikte kullanılabilir malzemeleri kullanarak özgün hamur ürünleri hazırlar.
7. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastane ortamında birlikte kullanılabilir malzemeleri kullanarak özgün pasta ürünleri hazırlar.</td></tr>
<tr><td>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI</td><td colspan="4">Ortam: Yiyecek İçecek Hizmetleri Atölyesi,
Donanım: Akıllı tahta/projeksiyon, bilgisayar, yazıcı/tarayıcı, çeşitli görseller, yiyecek içecek hizmetleri atölye ekipmanları,</td></tr>
<tr><td>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</td><td colspan="4">Bu derste; öğrenci performansını 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.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">KAZANIM SAYISI VE SÜRE TABLOSU</td><td>ÖĞRENME BİRİMİ</td><td>KAZANIM SAYISI</td><td>DERS SAATİ</td><td>ORAN (%)</td></tr>
<tr><td>Füzyon Mutfak Tanımı Ve Gelişimi</td><td>2</td><td>48</td><td>9,52</td></tr>
<tr><td>Uluslararası Mutfaklarda Füzyon Uygulamalar</td><td>4</td><td>48</td><td>19,05</td></tr>
</table>

	Çorbalarda Füzyon Mutfak Uygulamaları	2	**24**	**9,52**
	Ordövrlerde Füzyon Mutfak Uygulamaları	2	**24**	**9,52**
	Sıcak Mutfak Yemeklerinde Füzyon Mutfak Uygulamaları	4	**48**	**19,05**
	Hamur Ürünlerinde Füzyon Mutfak Uygulamaları	4	**48**	**19,05**
	Pastane Ürünlerinde Mutfak Uygulamaları	3	**36**	**14,29**
		23	**252**	**100**

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI ve KAZANIM AÇIKLAMALARI
1. Füzyon Mutfak Tanımı Ve Gelişimi	**1.** Füzyon mutfak tanımı **2.** Füzyon mutfağın tarihçesi ve ortaya çıkış	**1.** Füzyon mutfağını açıklar. **2.** Füzyon mutfağın tarihçesi ve ortaya çıkışını açıklar.
2. Uluslararası Mutfaklarda Füzyon Uygulamalar	**1.** Asya ülkeleri mutfakları, **2.** Avrupa ülkeleri mutfakları, **3.** Uzakdoğu ülkeleri mutfakları, **4.** Kuzey Amerika ülkeleri mutfakları, **5.** Ortadoğu mutfakları ülkeleri mutfakları,	**1.** Asya ülkeleri mutfaklarından yiyecekler hazırlar. **2.** Avrupa ülkeleri mutfaklarından yiyecekler hazırlar. **3.** Uzakdoğu ülke mutfaklarından yiyecekler hazırlar. **4.** Kuzey Amerika ülke mutfaklarından yiyecekler hazırlar. **5.** Ortadoğu ülke mutfaklarından yiyecekler hazırlar.
3. Çorbalarda Füzyon Mutfak Uygulamaları	**1.** Soğuk çorbalar **2.** Sıcak çorbalar	**1.** Füzyon mutfağı esaslarına göre soğuk çorba hazırlar. **2.** Füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak çorba hazırlar.

4. Ordövrlerde Füzyon Mutfak Uygulamaları	**1.** Soğuk ordövrler **2.** Sıcak ordövrler	**1.** Füzyon mutfağı esaslarına göre soğuk ordövr hazırlar. **2.** Füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak ordövr hazırlar.
5. Sıcak Mutfak Yemeklerinde Füzyon Mutfak Uygulamaları	**1.** Sebzeler **2.** Etler **3.** Kümes hayvanları **4.** Balıklar ve Deniz ürünleri	**1.** Sebzeleri kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlar. **2.** Et ve et ürünlerini kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlar. **3.** Kümes hayvanlarını kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlar. **4.** Balık ve deniz ürünlerini kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlar.
6. Hamur Ürünlerinde Füzyon Mutfak Uygulamaları	**1.** Makarnalar **2.** Pide Ve Pizzalar	**1.** Füzyon mutfağı esaslarına göre makarna ve mantı çeşitleri hazırlar. **2.** Füzyon mutfağı esaslarına göre pide ve pizzalar hazırlar.
7. Pastane Ürünlerinde Füzyon Mutfak Uygulamaları	**1.** Pastane ürünleri **2.** Çikolata	**1.** Füzyon mutfağı esaslarına göre pastane ürünleri hazırlar. **2.** Çikolata kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre ürün hazırlar.

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**.**	
Füzyon Mutfak Tanımı Ve Gelişimi	
Uluslararası Mutfaklarda Füzyon Uygulamalar	

Çorbalarda Füzyon Mutfak Uygulamaları	
Ordövrlerde Füzyon Mutfak Uygulamaları	
Sıcak Mutfak Yemeklerinde Füzyon Mutfak Uygulamaları	
Hamur Ürünlerinde Füzyon Mutfak Uygulamaları	
Pastane Ürünlerinde Füzyon Mutfak Uygulamaları	

DERSİN UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

- Her öğrencinin uygulama yapması sağlanmalıdır.
- Öğrenciler ders sırasında KKD (Aşçı ceketi, ön önlük, kep veya bone, mutfak bezi, eldiven, maske) giymelidir.
- İş sağlığı ve güvenliği konusunda risk ve tehlike oluşturacak her türlü duruma karşı tedbirler alınmalıdır.
- Uygulamalar yiyecek içecek hizmetleri atölyelerinde yaptırılmalıdır.
- Uygulamalar bölgesel ve donanıma göre seçilerek yapılmalıdır.
- Bu dersin işlenişi sırasında, özdenetim, işbirliği, sorumluluk, birlikte iş yapabilme, farklılıklara saygı, zamana riayet ile ilgili değer, tutum ve davranışları ön plana çıkaran etkinliklere yer verilmelidir. Bu etkinliklerde grup tartışması, düz anlatım, soru cevap, örnek olay incelemesi, gösterip yaptırma gibi yöntem ve teknikler kullanılabilir.
- Öğrencilerin iş sağlığı ve güvenliği kurallarına yönelik somut açıklamalar yapılmalıdır.
- Anahtar yetkinliklerin kazandırılması yönünde açıklamalar yazılmalıdır. Ders kazanımları anahtar yetkinliklerle ilişkilendirmeye uygunsa bu konuda uyarı yazılmalıdır. Örnek: Bu derste öğrencilere yaptığı çalışmalara sınıf arkadaşlarına sunmasına fırsat verilerek iletişim becerilerinin gelişmesi sağlanmalıdır.
- Anlatımdan ve örnek çalışmalardan sonra, dersin öğrenme kazanımlarının öğrencide pekiştirilmesi amacıyla birden fazla uygulama faaliyeti yapılmalıdır.
- Ders ile ilgili program uygulayıcısı öğretmenlere uyarı niteliğinde önem arz eden ve yukarıdaki açıklamalar dışında bulunan hususlara burada yer verilebilir.