DERS BİLGİ FORMU

<table>
<tr><td>DERSİN ADI</td><td colspan="4">İŞLENMİŞ GIDALARI HAZIRLAMA</td></tr>
<tr><td>DERSİN SINIFI</td><td colspan="4">12. Sınıf</td></tr>
<tr><td>DERSİN SÜRESİ</td><td colspan="4">Haftalık 3 Ders Saati</td></tr>
<tr><td>DERSİN AMACI</td><td colspan="4">Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kuralları ve tekniğine uygun olarak işlenmiş gıdaları hazırlama ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.</td></tr>
<tr><td>DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI</td><td colspan="4">1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kuralları ve tekniğine uygun olarak hızlı tüketilen yiyecekleri hazırlar.
2. Tekniğine uygun olarak İşlenmiş ürünleri servise hazırlar.</td></tr>
<tr><td>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI</td><td colspan="4">Ortam: Yiyecek İçecek Hizmetleri Atölyesi
Donanım: Fırın, davlumbaz, ocak buzdolabı, bulaşık makinası, mikrodalga fırın, tencere, tava, kaşık, servis takımı, kepçe, kevgir, sunum tabağı, tabak, baharatlıklar v.b. içecek bankosu, masa, sandalye, masa örtüsü, masa üstü servis takımları, servis tepsileri, servis arabaları, servantlar v.b. sağlanmalıdır.</td></tr>
<tr><td>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</td><td colspan="4">Bu derste; öğrenci performansı belirlemeye yönelik çalışmalar değerlendirilirken gözlem formu, Çoktan seçmeli, açık uçlu sorular, derecelendirme ölçeği ve dereceli puanlama anahtarı gibi ölçme araçlarından uygun olanlar seçilerek kullanılabilir.</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>Hızlı tüketilen yiyecekleri hazırlama</td><td>3</td><td>54</td><td>%50</td></tr>
<tr><td>İşlenmiş ürünleri servise hazırlama</td><td>3</td><td>54</td><td>%50</td></tr>
<tr><td colspan="2">TOPLAM</td><td>6</td><td>108</td><td>100</td></tr>
</table>

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI ve KAZANIM AÇIKLAMALARI
Hızlı tüketilen yiyecekleri hazırlama	**1.** Sandviç hazırlama **2.** Tost hazırlama **3.** Hamburger hazırlama	**1.** Hijyen ve sanitasyon kuralları ve tekniğine uygun olarak sandviç hazırlar. **2.** Tekniğine uygun olarak tost hazırlar. **3.** Tekniğine uygun olarak hamburger hazırlar.
İşlenmiş ürünleri servise hazırlama	1. Dondurulmuş gıdaları pişirmeye hazırlama 2. Dondurulmuş ürünleri servise hazırlama 3. Ambalajlı ürünleri servise hazırlama	**1.** Tekniğine uygun hijyen ilkeleri doğrultusunda dondurulmuş gıdaları pişirmeye hazırlar. **2.** Tekniğine uygun hijyen ilkeleri doğrultusunda dondurulmuş ürünleri servise hazırlar. **3.** Tekniğine uygun olarak ambalajlı ürünleri servise hazırlayarak satışa sunar.

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**.**	
Hızlı tüketilen yiyecekleri hazırlama	**1.** Sandviç yapımında kullanılan araç-gereçleri hazırlar. **2.** Çeşidine göre sandviç hazırlar **3.** Hazırlanan ürünleri servise hazır hale getirir. **4.** Hazırlanan sandviçi uygun koşullarda saklar. **5.** Tost yapımında kullanılan araç- gereçleri hazırlar. **6.** Çeşidine göre tost hazırlar **7.** Hazırlanan ürünleri servise hazır hale getirir. **8.** Hazırlanan tost uygun koşullarda saklar. **9.** Hamburger yapımında kullanılan araç-gereçleri hazırlar. **10.** Çeşidine göre hamburger hazırlar **11.** Hazırlanan ürünleri servise hazır hale getirir. **12.** Hazırlanan hamburger uygun koşullarda saklar.
İşlenmiş ürünleri servise hazırlama	**1.** Dondurulmuş gıdaları kullanıma hazırlar. **2.** Dondurulmuş gıdaları uygun koşullarda saklar. **3.** Dondurulmuş ürünleri kullanıma hazırlar. **4.** Dondurulmuş ürünleri tekniğine uygun şekilde pişirir. **5.** Pişirilen ürünü servise hazır hale getirir. **6.** Ambalajlı ürünleri çeşitlerine göre pişirir. **7.** Ambalajlı ürünleri çeşitlerine göre servis eder. **8.** Ambalajlı ürünleri çeşitlerine göre saklar

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.