DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI	**BAKLAVACILIK**			
DERSİN SINIFI	12. SINIF			
DERSİN SÜRESİ	Haftalık 7 Ders Saati			
DERSİN AMACI	Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda Baklavacılık ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.			
DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI	**1.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre baklava hamurunu hazırlar. **2.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak istenilen boyutta ve incelikte baklava yufkasını hazırlar. **3.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte oklavadan çekme tekniği ile baklava hazırlar. **4.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte tepsiye döşeyerek ve keserek baklava hazırlar. **5.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye gore şerbetini hazırlar. **6.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye gore baklavayı pişirir ve şerbetler. **7.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uygun tekniklerle baklavayı servis eder.			
EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI	**Ortam:** Yiyecek ve içecek Hizmetleri atölyesi **Donanım:** Yiyecek ve İçecek Atölyesi; davlumbaz, ocak, buzdolabı, bulaşık makinası, mikrodalga fırın, tencere, tava, kaşık, servis takımı, kepçe, kevgir, tabak, sunum tabağı, oklava, merdane baharatlıklar vb., bar Bankosu,masa ,sandalye,masa örtüsü,masa üstü servis takımları,servis tepsileri,servis arabaları,servant vb. 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.			
KAZANIM SAYISI VE SÜRE TABLOSU	**ÖĞRENME BİRİMİ**	**KAZANIM SAYISI**	**DERS SAATİ**	**ORAN (%)**
	Baklava Hamuru	1	20	8
	Oklavadan Çekme Tekniği İle Hazırlanan Baklavalar	6	116	46
	Tepsiye Döşeyerek, Keserek Hazırlanan Baklavalar	6	116	46
TOPLAM		**13**	**252**	**100**

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI ve KAZANIM AÇIKLAMALARI
Baklava Hamuru	**1. Baklava Hamuru Hazırlama**	1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre baklava hamurunu hazırlar.
Oklavadan çekme tekniği ile hazırlanan baklavalar	**1. Baklava hamurunun açılması** **2. Oklavadan çekme tekniği ile hazırlanan baklava çeşitleri** **3. Baklavanın döşenmesi** **4. Baklavanın pişirilmesi** **5. Baklava şurubunun hazırlanması** **6. Baklavanın şuruplanması ve servisi**	1. Oklavadan çekme tekniği ile baklava açar. 2. Oklavadan çekme tekniği ile yapılan baklava çeşitlerini hazırlar. 3. Tekniğine göre baklavayı tepsiye yerleştirir. 4. İstenilen renk ve görünüşte baklavayı pişirir. 5. Reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte şurubu hazırlar. 6. Tekniğine göre baklavayı şuruplayarak servise hazırlar.
Tepsiye Döşeyerek, Keserek Hazırlanan Baklavalar	**1. Baklava hamuru açma** **2. Tepsiye döşeyerek, keserek hazırlanan baklava çeşitleri** **3. Baklava dilimleme** **4. Baklava pişirme** **5. Baklava şuruplama, süsleme ve servisi** **6. Baklavanın saklanması**	1. Tepsiye döşeyerek ve keserek baklava hamurunu açar. 2. Tepsiye döşeyerek keserek yapılan baklava çeşitlerini hazırlar 3. Tekniğine göre baklavayı dilimler. 4. İstenen renk ve görünüşte baklavayı pişirir. 5. Tekniğine uygun baklavayı şuruplayarak servise hazırlar. 6. Baklava çeşitlerini saklama koşullarına uygun muhafaza eder.
UYGULAMA FAALİYETLERİ/TEMRİNLER		
Baklava Hamuru	1. Baklava hamurunda kullanılan araç ve gereçleri hazırlar. 2. Hamuru hazırlar. 3. Hamuru dinlendirir.	
Oklavadan Çekme Tekniği İle Hazırlanan Baklavalar	1. Baklava hamurunu açar. 2. Baklavada kullanılacak iç malzemeleri hazırlar. 3. Açılan baklavalık yufkalara oklavaya sararak şekil verir. 4. Hazırlanan baklavayı tepsiye yerleştirir. 5. Baklavayı pişirir. 6. Baklavayı şuruplar. 7. Baklavayı servise hazırlar.	
Tepsiye Döşeyerek, Keserek Hazırlanan Baklavalar	1. Baklava hamurunu açar. 2. Baklavada kullanılacak iç malzemeleri hazırlar. 3. Açılan baklavalık yufkalara tepsiye döşer. 4. Baklavayı tepside çeşidine göre dilimler. 5. Baklavayı pişirir. 6. Baklavayı şuruplar. 7. Baklavayı servise hazırlar.	

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.