

DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI	COĞRAFI İŞARET TESCİLLİ ÜRÜNLERLE YEMEKLER HAZIRLAMA			
DERSİN SINIFI	12. SINIF			
DERSİN SÜRESİ	Haftalık 5 Ders Saati			
DERSİN AMACI	Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda coğrafi işaretli ürünlerle hazırlanan yemekler ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.			
DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reçeteye göre et ve et ürünlerinden coğrafi işaret tescilli yiyecekler hazırlayarak servis yapar. 2. Reçeteye göre meyve ve sebzelerden coğrafi işaret tescilli yiyecekler hazırlayarak servis yapar. 3. Reçeteye göre tahıl ve türevleri ile yağlı tohumlardan coğrafi işaret tescilli yiyecekler yaparak servis yapar 4. Reçeteye göre coğrafi işaret tescilli çorba ve yemekler hazırlayarak servis yapar. 5. Reçeteye göre kuru baklagiller ve kuruyemişlerle coğrafi işaret tescilli yiyecekler hazırlayarak servis yapar. 6. Reçeteye göre süt ve süt ürünlerinden coğrafi işaret tescilli yiyecekler hazırlayarak servis yapar. 7. Reçeteye göre coğrafi işaret tescilli şekerleme ve tatlılar hazırlar. 8. Reçeteye göre coğrafi işaret tescilli hamur ürünleri hazırlayarak istenilen renk, lezzet ve görünüşte amaca uygun servis yapar. 			
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, 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 (%)
	Et Ve Et Ürünlerinden Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemekler	2	23	13
	Meyve ve Sebzelerden Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemekler	2	23	13
	Tahıllar ve Yağlı Tohumlardan Hazırlanan Coğrafi	2	23	13

	İşaret Tescilli Yemekler			
	Coğrafi İşaret Tescilli Yöresel Yemekler	2	23	13
	Kurubaklagiller ve Kuruyemişlerle Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemekler	2	22	12
	Süt ve Süt Ürünlerinden Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemekler	2	22	12
	Coğrafi İşaret Tescilli Şekerleme Ve Türevleri	2	22	12
	Coğrafi İşaret Tescilli Hamur Ürünleri	2	22	12
TOPLAM		16	180	100

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI ve KAZANIM AÇIKLAMALARI
Et ve Et Ürünlerinden Coğrafi İşaret Tescilli Hazırlanan Yemekler	<ol style="list-style-type: none"> Etlerden coğrafi işaret tescilli yiyecekler hazırlama Et ürünlerinden coğrafi işaret tescilli yiyecekler hazırlama 	<ol style="list-style-type: none"> Reçeteye göre etlerden yiyecekler hazırlayarak servis yapar. <ul style="list-style-type: none"> Etlerden yapılacak coğrafi işaret tescilli yiyecekleri işlem basamaklarına göre hazırlar. Etlerden yapılacak coğrafi işaret tescilli yemekleri uygun yöntemleri kullanarak pişirtir. Etlerden hazırlanan coğrafi işaret tescilli yemekleri yöntemine uygun servis yaptırır. Reçeteye göre et ürünlerinden yiyecekler hazırlayarak servis yapar. <ul style="list-style-type: none"> Et ürünlerinden yapılacak coğrafi işaret tescilli yemekleri işlem basamaklarına göre hazırlar. Et ürünlerinden yapılacak coğrafi işaret tescilli yemekleri uygun yöntemleri kullanarak pişirtir. Et ürünlerinden hazırlanan coğrafi işaret tescilli yemekleri yöntemine uygun servis yaptırır.

<p style="text-align: center;">Meyve ve Sebzelerden Coğrafi İşaret Tescilli Hazırlanan Yemekler</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Meyvelerden Coğrafi İşaret tescilli yiyecekler hazırlama2. Sebzelerden coğrafi işaret tescilli yemekler hazırlama	<ol style="list-style-type: none">1. Reçeteye göre meyvelerden coğrafi işaret tescilli yiyecekler hazırlar.<ul style="list-style-type: none">• Meyvelerden yapılacak coğrafi işaret tescilli yiyecekleri işlem basamaklarına göre hazırlar.• Meyvelerden yapılacak coğrafi işaret tescilli yiyecekleri uygun yöntemleri kullanarak pişirtir.• Meyvelerden hazırlanan coğrafi işaret tescilli yemekleri yöntemine uygun servis yaptırır.2. Reçeteye göre sebzelerden coğrafi işaret tescilli yemekler hazırlar.<ul style="list-style-type: none">• Sebzelerden yapılacak coğrafi işaret tescilli yemekleri işlem basamaklarına göre hazırlar.• Sebzelerden yapılacak coğrafi işaret tescilli yemekleri uygun yöntemleri kullanarak pişirtir.• Sebzelerden hazırlanan coğrafi işaret tescilli yemekleri yöntemine uygun servis yaptırır.
<p style="text-align: center;">Tahıllar ve Yağlı Tohumlardan Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemekler</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Tahıllar ve türevlerinden coğrafi işaret tescilli yemekler hazırlama2. Yağlı tohumlardan hazırlanan coğrafi işaret tescilli yemekleri hazırlama	<ol style="list-style-type: none">1. Reçeteye göre tahıllar ve türevlerinden coğrafi işaret tescilli yemekler hazırlar.<ul style="list-style-type: none">• Tahıllar ve türevlerinden yapılacak coğrafi işaret tescilli yemekleri işlem basamaklarına göre hazırlar.• Tahıllar ve türevlerinden yapılacak coğrafi işaret tescilli yemekleri uygun yöntemleri kullanarak pişirtir.• Tahıllar ve türevlerinden hazırlanan coğrafi işaret tescilli yemekleri yöntemine uygun servis yaptırır.2. Reçeteye göre istenilen renk, ve görünüşte Coğrafi işaret tescilli tahıllarla hazırlanan yemekleri servis yapar.<ul style="list-style-type: none">• Yağlı tohumlardan yapılacak coğrafi işaret tescilli yemekleri işlem basamaklarına göre hazırlar.• Yağlı tohumlardan yapılacak coğrafi işaret tescilli yemekleri uygun yöntemleri kullanarak pişirtir.

		<ul style="list-style-type: none">• Yağlı tohumlardan hazırlanan coğrafi işaret tescilli yemekleri yöntemine uygun servis yaptırır.
Coğrafi İşaret Tescilli Yöresel Yemekler	<ol style="list-style-type: none">1. Coğrafi işaret tescilli yöresel yemekler çorbaları hazırlama2. Coğrafi işaret tescilli yöresel yemekler	<ol style="list-style-type: none">1. Reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte coğrafi işaret tescilli çorbaları hazırlar.<ul style="list-style-type: none">• Coğrafi işaret tescilli çorbaları işlem basamaklarına göre hazırlar.• Coğrafi işaret tescilli çorbaları uygun yöntemleri kullanarak pişirtir.• Coğrafi işaret tescilli çorbaları yöntemine uygun servis yaptırır.2. Reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte coğrafi işaret tescilli yöresel yemekleri hazırlar.<ul style="list-style-type: none">• Coğrafi işaret tescilli yemekleri işlem basamaklarına göre hazırlar.• Coğrafi işaret tescilli yemekleri uygun yöntemleri kullanarak pişirtir.• Coğrafi işaret tescilli yemekleri uygun yöntemleri kullanarak servis yaptırır.
Kurubaklagiller ve Kuruyemişlerle Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemekler	<ol style="list-style-type: none">1. Kurubaklagillerle coğrafi işaret tescilli yiyecekler hazırlama2. Coğrafi işaret tescilli kuruyemişlerle hazırlanan yiyecekler	<ol style="list-style-type: none">1. Reçeteye göre kuru baklagillerle coğrafi işaret tescilli yemekler hazırlar.<ul style="list-style-type: none">• Kuru baklagillerle yapılacak coğrafi işaret tescilli yemekleri işlem basamaklarına göre hazırlar.• Kuru baklagillerle yapılacak coğrafi işaret tescilli yemekleri uygun yöntemleri kullanarak pişirtir.• Kuru baklagillerle hazırlanan coğrafi işaret tescilli yemekleri yöntemine uygun servis yaptırır.• Reçeteye göre coğrafi işaret tescilli kuruyemişlerle istenilen renk ve görünüşte yiyecekler hazırlayarak servis yapar.<ul style="list-style-type: none">• Coğrafi İşaret tescilli kuruyemişlerden yapılan yiyecekleri işlem basamaklarına göre hazırlar.• Coğrafi İşaret tescilli

		<p>kuruyemişlerden yapılan yiyecekleri yöntemine uygun uygun yöntemleri kullanarak pişirtir.</p> <ul style="list-style-type: none">• Coğrafi İşaret tescilli kuruyemişlerden yapılan yiyecekleri yöntemine uygun servis ettirir.
<p>Süt ve Süt Ürünlerinden Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemekler</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Sütten coğrafi işaret tescilli yiyecekler hazırlama2. Süt ürünleriyle coğrafi işaret tescilli yiyecekler hazırlama	<ol style="list-style-type: none">1. Reçeteye göre süttten coğrafi işaret tescilli yiyecekler hazırlar.<ul style="list-style-type: none">• Süttten yapılacak coğrafi işaret tescilli yiyecekleri işlem basamaklarına göre hazırlatır.• Süttten yapılacak coğrafi işaret tescilli yiyecekleri uygun yöntemleri kullanarak pişirtir.• Süttten hazırlanan coğrafi işaret tescilli yiyecekleri yöntemine uygun servis yaptırır.2. Reçeteye göre süt ürünlerinden coğrafi işaret tescilli yiyecekler hazırlar.<ul style="list-style-type: none">• Süt ürünlerinden yapılacak coğrafi işaret tescilli yiyecekleri işlem basamaklarına göre hazırlatır.• Süt ürünlerinden yapılacak coğrafi işaret tescilli yiyecekleri uygun yöntemleri kullanarak pişirtir.• Süt ürünlerinden hazırlanan coğrafi işaret tescilli yiyecekleri yöntemine uygun servis yaptırır.
<p>Coğrafi İşaret Tescilli Şekerlemeler ve Hamur Ürünleri</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Coğrafi işaret tescilli şekerlemeleri hazırlama2. Coğrafi işaret tescilli hamur ürünlerini hazırlama	<ul style="list-style-type: none">• Coğrafi İşaret tescilli şekerlemeleri hazırlar.• Coğrafi işaret tescilli şekerlemeleri işlem basamaklarına uygun hazırlatır.• Coğrafi işaret tescilli şekerlemeleri usulüne uygun şekilde servis yaptırır.• Reçeteye uygun Coğrafi İşaret tescilli hamur ürünlerini hazırlar.• Coğrafi işaret tescilli hamur ürünleri reçetesine uygun şekilde hazırlatır.• Coğrafi işaret tescilli hamur ürünlerini yöntemine uygun pişirtir.• Coğrafi işaret tescilli hamur ürünlerini usulüne uygun şekilde servis yaptırır.

UYGULAMA FAALİYETLERİ/TEMRİNLER

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.