DERS BİLGİ FORMU

<table>
<tr><td>DERSİN ADI</td><td colspan="4">SOKAK LEZZETLERİ</td></tr>
<tr><td>DERSİN SINIFI</td><td colspan="4">11.-12. SINIF</td></tr>
<tr><td>DERSİN SÜRESİ</td><td colspan="4">Haftalık 5 Ders Saati</td></tr>
<tr><td>DERSİN AMACI</td><td colspan="4">Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda sokak lezzetleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.</td></tr>
<tr><td>DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI</td><td colspan="4">1. Reçetesine uygun et ve et ürünlerinden sokak lezzetlerini hazırlayarak servis yapar.
2. Sebze ve meyvelerden reçetesine uygun sokak lezzetlerini hazırlayarak servis yapar
3. Tahıl ve türevlerinden reçetesine uygun sokak lezzetlerini hazırlayarak servis yapar.
4. Kurubaklagillerden reçetesine uygun sokak lezzetlerini hazırlayarak servis yapar.
5. Reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte amaca uygun şekerlemeler ve tatlılar hazırlayarak servis yapar
6. Reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte amaca uygun süt ve türevlerinden sokak lezzetlerini hazırlayarak servis yapar.
7. Reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte amaca uygun sıcak ve soğuk içecekleri hazırlayarak servis yapar.
8. Reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte amaca uygun hamur ürünlerini hazırlayarak servis yapar.</td></tr>
<tr><td>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI</td><td colspan="4">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.</td></tr>
<tr><td>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</td><td colspan="4">Bu derste; öğrenci performansı belirlemeye yönelik çalışmalar değerlendirilirken gözlem formu, derecelendirme ölçeği ve dereceli puanlama anahtarı gibi ölçme araçlarından uygun olanlar seçilerek kullanılabilir.</td></tr>
<tr><td rowspan="6">KAZANIM SAYISI VE SÜRE TABLOSU</td><td>ÖĞRENME BİRİMİ</td><td>KAZANIM SAYISI</td><td>DERS SAATİ</td><td>ORAN (%)</td></tr>
<tr><td>Et ve Et Ürünlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri</td><td>3</td><td>29</td><td>15,87</td></tr>
<tr><td>Sebze ve Meyvelerden Hazırlanan Sokak Lezzetleri</td><td>2</td><td>21</td><td>11,90</td></tr>
<tr><td>Tahıl ve Türevlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri</td><td>2</td><td>21</td><td>11,90</td></tr>
<tr><td>Kurubaklagillerden Hazırlanan Sokak Lezzetleri</td><td>1</td><td>21</td><td>11,90</td></tr>
<tr><td>Tatlılar İle İlgili Sokak Lezzetleri</td><td>1</td><td>9</td><td>5,16</td></tr>
</table>

	Süt ve Türevlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	2	29	15,87
	Sokak İçecekleri	2	14	7,94
	Hamur Ürünlerinden Hazırlanan sokak lezzetleri	2	35	19,84
TOPLAM		**15**	**180**	**100**

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI ve KAZANIM AÇIKLAMALARI
Et ve Et Ürünlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	**1. Et Çeşitlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri** **2. Et Ürünlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri** **3. Sakatatlardan Hazırlanan Sokak Lezzetleri**	**1. Reçeteye göre et çeşitlerinden sokak lezzetleri hazırlar.** • Et çeşitlerinden işlem basamaklarına uygun sokak lezzetleri hazırlatır. • Et çeşitlerinden hazırlanan sokak lezzetlerini yöntemine uygun pişirtir. • Et çeşitlerinden hazırlanan sokak lezzetlerini usulüne uygun servis yaptırır. **2. Reçeteye göre et ürünlerinden sokak lezzetleri hazırlar.** • Et Ürünlerinden yapılan sokak lezzetlerini işlem basamaklarına göre hazırlatır. • Et Ürünlerinden hazırlanan sokak lezzetlerini yöntemine uygun pişirtir. • Et ürünlerinden hazırlanan sokak lezzetlerini usulüne uygun servis yaptırır. **3. Reçeteye göre sakatatlardan sokak lezzetleri hazırlar.** • Sakatatlardan yapılan sokak lezzetlerini işlem başmaklarına uygun hazırlatır. • Sakatatlardan hazırlanan sokak lezzetlerini yöntemine uygun pişirtir. • Sakatatlardan hazırlanan sokak lezzetlerini usulüne uygun servis yaptırır.

Sebze ve Meyvelerden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	**1.Sebzelerden Hazırlanan Sokak Lezzetleri** **2.Meyvelerden Hazırlanan Sokak Lezzetleri**	. **1. Reçeteye göre sebzelerle sokak lezzetlerini hazırlayarak servis yapar.** • Sebzelerle yapılan sokak lezzetlerini işlem basamaklarına uygun hazırlatır. • Sebzelerle hazırlanan sokak lezzetlerini yöntemine uygun pişirtir • Sebzelerle hazırlanan sokak lezzetlerini usulüne uygun servis yaptırır **2. Reçeteye göre meyvelerle sokak lezzetlerini hazırlayarak servis yapar.** • Meyvelerle yapılan sokak lezzetlerini işlem basamaklarına uygun hazırlatır. • Meyvelerle hazırlanan sokak lezzetlerini yöntemine uygun pişirtir • Meyvelerle hazırlanan sokak lezzetlerini usulüne uygun servis yaptırır
Tahıl ve Türevlerinden Hazırlanan Sokak Yemekleri	**1.Tahıllarla Yapılan Sokak Lezzetleri** **2.Tahıl Türevleriyle Hazırlanan Sokak Lezzetleri**	**1. Reçeteye göre tahıllarla sokak lezzetlerini hazırlayarak servis yapar.** • Tahıllarla yapılan sokak lezzetlerini işlem basamaklarına uygun hazırlatır**.** • Tahıllarla hazırlanan sokak lezzetlerini yöntemine uygun pişirtir • Tahıllarla hazırlanan sokak lezzetlerini usulüne uygun servis yaptırır **2. Reçeteye göre tahıl türevleriyle sokak lezzetleri hazırlayarak servis yapar.** • Tahıl türevleriyle yapılan sokak lezzetlerini işlem basamaklarına uygun hazırlatır. • Tahıl türevleriyle hazırlanan sokak lezzetlerini yöntemine uygun pişirtir • Tahıl türevleriyle hazırlanan sokak lezzetlerini usulüne uygun servis yaptırır.

Kurubaklagillerden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	**1.Kurubaklagillerle Yapılan Sokak Lezzetleri** **2. Yağlı Tohumlarla Yapılan Sokak Lezzetleri**	**1. Reçeteye göre kurubaklagillerle sokak lezzetlerini hazırlayarak servis yapar.** • Kurubaklagillerle yapılan sokak lezzetlerini işlem basamaklarına uygun hazırlatır • Kurubaklagilerle hazırlanan sokak lezzetlerini yöntemine uygun pişirtir • Kurubaklagillerle hazırlanan sokak lezzetlerini usulüne uygun servis yaptırır. **2. Reçeteye göre yağlı tohumlarla sokak lezzetlerini hazırlayarak servis yapar.** • Yağlı tohumlarla yapılan sokak lezzetlerini işlem basamaklarına uygun hazırlatır • Yağlı tohumlarla hazırlanan sokak lezzetlerini yöntemine uygun pişirtir. • Yağlı tohumlarla hazırlanan sokak lezzetlerini usulüne uygun servis yaptırır
Tatlılarla İlgili Sokak Lezzetleri	**1. Şekerleme Çeşitleriyle Hazırlanan Sokak Lezzetleri** **2. Tatlı Çeşitleriyle Hazırlanan Sokak Lezzetleri**	**1. Reçeteye göre sokak lezzetlerine uygun Şekerlemeler hazırlayarak servis yapar.** • Şekerlemelerle yapılan sokak lezzetlerini işlem basamaklarına uygun hazırlatır • Şekerlemelerle hazırlanan sokak lezzetlerini usulüne uygun servis yaptırır. **2. Reçeteye göre sokak lezzetlerine uygun tatlılar hazırlayarak servis yapar.** • Tatlılarla yapılan sokak lezzetlerini işlem basamaklarına uygun hazırlatır • Tatlılarla hazırlanan sokak lezzetlerini usulüne uygun servis yaptırır
Süt ve Türevlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	**1. Sütle Hazırlanan Sokak Lezzetleri**	**1. Reçeteye göre sütle sokak lezzetlerini hazırlayarak servis yapar.** • Sütle yapılan sokak lezzetlerini işlem basamaklarına uygun hazırlatır • Sütle hazırlanan sokak lezzetlerini yöntemine uygun pişirtir

	2. Süt Ürünlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	• Sütle hazırlanan sokak lezzetlerini usulüne uygun servis yaptırır **2. Reçeteye göre süt ürünlerinden sokak lezzetleri hazırlayarak servis yapar.** • Süt ürünlerinden yapılan sokak lezzetlerini işlem basamaklarına uygun hazırlatır • Süt ürünlerinden hazırlanan sokak lezzetlerini yöntemine uygun pişirtir • Süt ürünlerinden hazırlanan sokak lezzetlerini usulüne uygun servis yaptırır
İçeceklerle İlgili Sokak Lezzetleri	**1. Sıcak Sokak İçecekleri** **2. Soğuk Sokak İçecekleri**	**1. Reçeteye göre sıcak sokak içeceklerini hazırlar.** • Sıcak sokak içeceklerini reçetesine uygun hazırlatır. • Sıcak sokak içeceklerini usulüne uygun servis yaptırır. **2. Reçeteye göre soğuk sokak içeceklerini hazırlar.** • Soğuk sokak içeceklerini reçetesine uygun hazırlatır. • Soğuk sokak içeceklerini usulüne uygun servis yaptırır.
Hamur Ürünlerinden Yapılan Sokak Lezzetleri	**1. Hamur Ürünlerinden Sokak Lezzetleri Hazırlama** **2. Hamur Ürünlerinden Sokak Lezzetlerini servis yapma**	**1. Hamur ürünlerinden reçeteye göre istenilen renk,lezzet ve görünüşte sokak lezzetlerini hazırlar.** • Hamur ürünleriyle yapılan sokak lezzetlerini işlem basamaklarına uygun hazırlatır **2. Reçeteye göre hazırladığı hamur ürünlerinden yapılan sokak lezzetlerini servis yapar.** • Hamur ürünleriyle hazırlanan sokak lezzetlerini usulüne uygun servis yaptırır
UYGULAMA FAALİYETLERİ/TEMRİNLER		
Et ve Et Ürünlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	**1.** Köfte, Kelle Söğüş, Islak Hamburger, Arnavut Ciğeri, İçli Köfte, Uykuluk, Midye Tava, Midye Dolma, Balık Ekmek, Lakerda	

Sebze ve Meyvelerden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	**1.** Can Erik, Çengelköy Salatalığı, Frenk Yemişi, Çağla Badem.
Tahıl ve Türevlerinden Hazırlanan Sokak Yemekleri	**1.** Unlu mamüller
Kurubaklagillerden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	**1.** Tavuklu-Nohutlu Pilav, Kuru Fasülye,
Tatlılarla İlgili Sokak Lezzetleri	**1.** Osmanlı Lokması, İrmik Helvası, Osmanlı Macunculları, Tulumba Tatlısı,
Süt ve Türevlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	**1.** Kanlıca Yoğurdu
İçeceklerle İlgili Sokak Lezzetleri	**1.** Boza, Turşu Suyu, Kahve, Şerbetler, Salep,
Hamur Ürünlerinden Yapılan Sokak Lezzetleri	**1.** Sarıyer Böreği, Topik, Nohut Dürüm, Çıtır Simit,

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.