DERS BİLGİ FORMU

<table>
<tr><td>DERSİN ADI</td><td colspan="4">9. SINIF ATÖLYE (TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ)</td></tr>
<tr><td>DERSİN SINIFI</td><td colspan="4">9. 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; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda temel yiyecek üretimi ve servisi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.</td></tr>
<tr><td>DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI</td><td colspan="4">1. Tekniğine uygun olarak salon ile ilgili gerekli düzenlemeleri yapar.
2. Iş sağlığı ve güvenliği'ne uygun içecek bankosu ile ilgili hazırlıkları yapar.
3. İş sağlığı ve güvenliği'ne uygun olarak elde ve makinada bulaşık yıkar.
4. iş sağlığı ve güvenliği'ne uygun bıçak kullanır ve uluslararası doğrama tekniklerini kurallarına uygun olarak uygular.
5. Tekniğine uygun çorba fondlarını hazırlar.
6. Tekniğine uygun yumurtayı istenen şekilde pişirir.
7. Tekniğine uygun kolay hamur ürünleri hazırlar.</td></tr>
<tr><td>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI</td><td colspan="4">Ortam: Yiyecek ve İçecek 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., içecek 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="9">KAZANIM SAYISI VE SÜRE TABLOSU</td><td>ÖĞRENME BİRİMİ</td><td>KAZANIM SAYISI</td><td>DERS SAATİ</td><td>ORAN (%)</td></tr>
<tr><td>Salon Düzenlemesi</td><td>6</td><td>35</td><td>13,89</td></tr>
<tr><td>İçecekler</td><td>4</td><td>21</td><td>8,33</td></tr>
<tr><td>Bulaşık Yıkama Ve Çöp Atımı</td><td>2</td><td>14</td><td>5,56</td></tr>
<tr><td>Garnitürler</td><td>4</td><td>49</td><td>19,44</td></tr>
<tr><td>Çorbalar</td><td>4</td><td>63</td><td>25,00</td></tr>
<tr><td>Yumurtalar</td><td>2</td><td>35</td><td>13,89</td></tr>
<tr><td>Kolay Hamur İşleri</td><td>2</td><td>35</td><td>13,89</td></tr>
<tr><td colspan="2">TOPLAM</td><td>24</td><td>252</td><td>100</td></tr>
</table>

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI ve KAZANIM AÇIKLAMALARI
Salon Düzenlemesi	**1. Salon ile ilgili gerekli düzenlemeler** **2. Masa üstü servis takımlarını hazırlama** **3. Masa örtüsü serme** **4. Peçeteleri katlama** **5. Kuver açma** **6. Taşıma ve boş toplama**	**1. İSG uygun olarak salon ile ilgili gerekli düzenlemeler yapar.** • Masa ve sandalyelerin uygun şekilde taşınıp temizlenmesi sağlanır ve süsletilir. • Servis arabaları temizletilir ve malzemeleri yerleştirtilir. • Servantların hazırlığı yaptırılır. **2. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre hazırlayarak masaya yerleştirir.** • Metal servis takımları ve tabakları hazırlatılır. • Bardaklar ve menaj takımları hazırlatılır. **3. Masanın özelliğine göre masa örtüsü serer.** • Masa ve büfe örtüleri uygun şekilde katlatılır ve serdirilir. • Masa örtüleri usulüne uygun değiştirtilir. **4. Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar.** • Kullanım yerlerine göre peçeteleri seçtirilir, katlatılır ve yerleştirtilir. **5. Kuver çeşitlerine uygun kuver açar.** • Kuver çeşidine uygun metal takımları tabakları bardakları menaj takımları seçtirilir ve hijyen kurallarına uygun yerleştirtilir. **6. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar.** • Kullanıma uygun tepsi seçtirilir ve metal takımları tabaklar bardaklar menaj takımları hijyen kurallarına uygun taşıtılır. • Toplama tekniklerine uygun metal takımlar, tabaklar, bardaklar toplatılır.

İçecekler	**1. İçecek bankosu hazırlıkları yapma** **2. İçecek makinelerini hazırlama** **3. İçecek hazırlama ve servis yapma** **4. İçecekler ile birlikte aperatif yiyecekleri hazırlama ve servis yapma**	**1. İçecek bankosunu yerleştirme ilkelerine göre uygulamaya hazır hale getirir.** • İçecek bankosu temizletilir ve gerekli malzemeler yerleştirtilir. **2. Kullanım talimatlarına göre İçecek makinalarını kullanıma hazır hale getirir.** • Soğuk içecek makinaları kullanıma hazır hale getirtilir. • Sıcak içecek makinaları kullanıma hazır hale getirtilir. **3. Reçetelere göre usulüne uygun şekilde soğuk ve sıcak içecekleri hazırlayarak servis yapar.** • Meyve suları tariflerine uygun hazırlatılır ve servis yaptırılır. • Boza ve ayran tarifine uygun hazırlatılır ve servis yaptırılır. • Milkshake tarifine uygun hazırlatılır ve servis yaptırılır. • Çay çeşitleri tarifine uygun hazırlatılır ve servis yaptırılır. • Kahve çeşitleri tarifine uygun hazırlatılır ve servis yaptırılır. • Sütlü sıcak içecekler tarifine uygun hazırlatılır ve servis yaptırılır. **4. İçecekler ile birlikte usulüne uygun aperatif yiyecekleri hazırlar ve servis yapar.** • Cipsler hazırlatılır ve servis yaptırılır. • Meyveler ve Krudite usulüne uygun doğratılır ve servis yaptırılır. • Atıştırmalıklar usulüne uygun hazırlatılır ve servis yaptırılır.
Bulaşık Yıkama Ve Atık Yönetimi	**1. Bulaşık yıkama** **2. Atık Yönetimi**	**1. Aşamalarına uygun elde ve makinada bulaşık yıkar** • Elde yıkama sıralamasına uygun bulaşık yıkatılır. • Makinada kullanma talimatına uygun bulaşık yıkatılır ve makine kullanımdan sonra temizletilir. **2. Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdan uzaklaştırır.** • Geri dönüşüm atıklar ayrıştırılır. • Sıfır atık ilkesine uygun olarak atıklar ortamdan uzaklaştırılır.
Garnitürler	**1. Bıçak kullanma ve uluslararası doğrama tekniklerini uygulama** **2. Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri hazırlama**	**1. Tekniğine uygun bıçak kullanıp uluslararası doğrama tekniklerini uygular.** • Sebzeler uygulamaya hazır hale getirtilir. • Uluslararası doğrama yöntemlerine uygun sebzeler doğrattırılır. **2. Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar.** • Az ve çok suda pişirme yöntemi kullanılarak garnitürler servise hazırlattırılır. • Buharda pişirme yöntemi kullanılarak garnitürler servise hazırlattırılır.

		• Sos içinde pişirme yöntemi kullanılarak garnitürler servise hazırlattırılır. • Kendi suyunda pişirme yöntemi kullanılarak garnitürler servise hazırlattırılır. • Parlatma pişirme yöntemi kullanılarak garnitürler servise hazırlattırılır. • Graten pişirme yöntemi kullanılarak garnitürler servise hazırlattırılır. • Bol yağda kızartma pişirme yöntemi kullanılarak garnitürler servise hazırlattırılır. • Sote pişirme yöntemi kullanılarak garnitürler servise hazırlattırılır. • Izgara pişirme yöntemi kullanılarak garnitürler servise hazırlattırılır.
	3. Lezzet verici karışımları hazırlama	**3. Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar.** • Sebze buketi hazırlatılarak uygun olan yemekte kullandırılır. • Sebze grubu hazırlatılarak uygun olan yemekte kullandırılır. • Defneli soğan hazırlatılarak uygun olan yemekte kullandırılır. • Baharat Torbası hazırlatılarak uygun olan yemekte kullandırılır. • Konkase domates hazırlatılarak uygun olan yemekte kullandırılır. • Otlar uygun yemek seçilerek kullandırılır. • Baharatlar uygun yemek seçilerek kullandırılır.
	4.Sebzeleri ve lezzet verici karışımları saklama	**4.Sebzeleri uygun tekniklere göre saklar.** • Uygun olan sebzelerle konserve yaptırılır. • Uygun olan sebze ve meyveler kurutturulur. • Uygun olan sebzeler tuzda saklatılır. • Uygun olan sebze ve meyveler dondurarak saklatılır. • Uygun olan sebzeler soğuk havada saklatılır. • Uygun olan sebzeler suda bekletilir. • Lezzet verici karışımlar uygun koşullarda saklattırılır.
Çorbalar	**1. Çorba fondları hazırlama**	**1. Çorba fondlarını yapım aşamalarına uygun hazırlar** • Kahverengi fondlar hazırlama tekniklerine göre yaptırılır ve uygun koşullarda saklatılır. • Beyaz fondlar hazırlama tekniklerine göre yaptırılır ve uygun koşullarda saklatılır. • Sebze fondu hazırlama tekniklerine göre yaptırılır ve uygun koşullarda saklatılır.
	2. Temel Çorbalar	**2. Reçetelere göre yapım aşamalarına uygun temel çorbaları hazırlar.** • Berrak Çorbalar yapım aşamalarına göre hazırlatılır ve servis yaptırılır. • Kremalı çorbalar yapım aşamalarına göre hazırlatılır ve servis yaptırılır. • Taneli çorbalar yapım aşamalarına göre hazırlatılır ve servis yaptırılır. • Püreli çorbalar yapım aşamalarına göre hazırlatılır ve servis yaptırılır.

	3. Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlama **4. Uluslararası Çorbalar**	**3. Türk mutfağına özgü çorbaları reçetelere göre yapım aşamalarına uygun hazırlar.** • Yöresel sebze çorbaları yapım aşamalarına göre hazırlatılır ve servis yaptırılır. • Yöresel tahıl ve tahıl ürünleri çorbaları yapım aşamalarına göre hazırlatılır ve servis yaptırılır. • Yöresel sütlü ve yoğurtlu çorbaları yapım aşamalarına göre hazırlatılır ve servis yaptırılır. • Yöresel kurubaklagil çorbaları yapım aşamalarına göre hazırlatılır ve servis yaptırılır. • Yöresel et çorbaları yapım aşamalarına göre hazırlatılır ve servis yaptırılır. **4. Uluslararası Çorbaları reçetelere göre yapım aşamalarına uygun hazırlar.** • Uluslararası sıcak çorbalar yapım aşamalarına göre hazırlatılır ve servis yaptırılır. • Uluslararası soğuk çorbalar yapım aşamalarına göre hazırlatılır ve servis yaptırılır.
Yumurtalar	**1. Yumurta Pişirmeye hazırlama** **2. Yumurtadan ürünler hazırlama**	**1. Yumurtaları kontrol aşamalarına göre pişirmeye hazırlar.** • Yumurtaların tazelik ve bayatlık kontrolü yaptırılır. **2. Yumurtadan reçetelere göre yapım aşamalarına uygun ürünler hazırlar.** • Haşlama yöntemlerine Uygun yumurtalar pişirtilir ve servis yaptırılır. • Sahanda Yumurta yapım aşamalarına uygun yumurtalar pişirtilir ve servis yaptırılır. • Çırpılarak yapılan yumurta çeşitleri yapım aşamalarına uygun pişirtilir ve servis yaptırılır. • Krep yapım aşamalarına uygun pişirtilir ve servis yaptırılır. • Pancake yapım aşamalarına uygun pişirtilir ve servis yaptırılır.
Kolay Hamur İşleri	**1. Kolay hamur ürünleri hazırlama** **2. Hazır ürünlerle kolay hamur ürünleri hazırlama**	**1. Kolay hamur ürünlerini reçetelere göre işlem basamaklarına uygun ürünler hazırlar.** • Kek çeşitleri yapım aşamalarına göre pişirtilir ve servis yaptırılır. • Basit kurabiye çeşitleri yapım aşamalarına göre pişirtilir ve servis yaptırılır. • Pizza çeşitleri yapım aşamalarına göre pişirtilir ve servis yaptırılır. • Poğaça çeşitleri yapım aşamalarına göre pişirtilir ve servis yaptırılır. **2. Hazır ürünleri kullanarak reçetelere göre işlem basamaklarına uygun yiyecekleri hazırlar.** • Hazır yufka kullanarak yapım aşamalarına göre börek çeşitleri pişirtilir ve servis yaptırılır.

UYGULAMA FAALİYETLERİ/TEMRİNLER	
SALON DÜZENLEMESİ	**1.** Masaları temizleme, taşıma, yerleştirme **2.** Metal servis takımlarını temizleme, taşıma, yerleştirme. **3.** Tabakları, bardakları, menaj takımlarını temizleme, taşıma, yerleştirme **4.** Masa ve büfe örtülerini katlama, serme, toplama **5.** Peçeteleri kullanım yerlerine göre seçme, katlama, yerleştirme **6.** Tabakları, bardakları, metal servis takımlarını ve menaj takımlarını servis çeşitlerine uygun masaya yerleştirme **7.** Tepsileri taşıma, kuver malzemelerini tepsiyle taşıma, boşları toplama
İÇECEKLER	**1.** İçecek bankosunu temizleme **2.** Soğuk ve sıcak içecek makinalarını temizleme **3.** Soğuk ve sıcak içecek çeşitlerini hazırlama ve servis yapma **4.** Aperatif yiyecekleri hazırlama ve servis yapma
BULAŞIK YIKAMA VE ATIK YÖNETİMİ	**1.** Bulaşıkları sıyırma, gruplara ayırma, elde veya makinada yıkama, yerleştirme
GARNİTÜRLER	**1.** Sebzeleri ayıklama, yıkama, soyma **2.** Kibrit çöpü, toplu iğne başı, bıçak sırtı, zar doğrama, parmak şeklinde, halka, iri parçalı doğrama uluslararası usullerini uygulama **3.** Az ve çok suda haşlama, buharda, sos içinde, kendi suyunda, parlatarak, graten ederek, bol yağda, sote ederek, ızgara yaparak vb. uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri pişirme ve servis yapma **4.** Sebze buketi, sebze grubu, defneli soğan, konkase domates, baharat torbası hazırlama ve uygun yemeklerde kullanma **5.** Otları ve baharatları gruplandırarak uygun yemeklerde kullanma **6.** Konserve, salamura, kurutma, dondurma yaptırarak uygun sebze ve meyveleri saklama
ÇORBALAR	**1.** Kahverengi, beyaz ve sebze fondları hazırlama ve saklama **2.** Berrak, kremalı, taneli, püreli çorba çeşitleri hazırlama ve servis yapma **3.** Tahıl ve tahıl ürünlü, süt veya yoğurtlu, etli, kurubaklagilli, sebzeli çorba çeşitleri hazırlama ve servis yapma **4.** Uluslararası soğuk ve sıcak çorba çeşitlerini hazırlama ve servis yapma
YUMURTALAR	**1.** Taze ve bayat yumurta testi yapma **2.** Haşlama, sahanda yumurta, çırpılarak yapılan yumurta, krep çeşitleri, pancake çeşitlerine örnekler hazırlama ve servis yapma
KOLAY HAMUR İŞLERİ	**1.** Kek, basit kurabiye, pizza, poğaça çeşitlerine örnekler hazırlama ve servis yapma **2.** Hazır ürünlerden börek , tatlı hazırlama

DERSİN UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR
• Uygulama yapacak öğrenciler KKD'ye (Kişisel Koruyucu Donanım'a) uygun şekilde giyinmelidir. • Her öğrencinin uygulama yapması sağlanmalıdır. • İş sağlığı ve güvenliği konusunda risk ve tehlike oluşturacak her türlü duruma karşı tedbirler alınmalıdır. • Bu dersin işlenişi sırasında, özdenetim, sorumluluk, birlikte iş yapabilme, farklılıklara saygı, zamana riayet ile ilgili değer, tutum ve davranışları ön plana çıkaran etkinliklere yer verilmelidir