DERS BİLGİ FORMU

<table>
<tr><td>DERSİN ADI</td><td colspan="4">AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ</td></tr>
<tr><td>DERSİN SINIFI</td><td colspan="4">10.Sınıf</td></tr>
<tr><td>DERSİN SÜRESİ</td><td colspan="4">Haftalık 6 Ders Saati</td></tr>
<tr><td>DERSİN AMACI</td><td colspan="4">Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda yiyecek içecek hizmetleri alanında aşçılık 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 reçetesine uygun şekilde uluslararası özel çorbaları hazırlar.
2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet, görünüme sahip temel sos ve türeyenlerini hazırlar.
3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde çeşitli teknikler ile istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürleri hazırlar.
4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kullanım amacına ve pişirme usulüne göre kasaplık hayvan eti parçalarını kullanıma hazırlar.
5. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çeşitli pişirme teknikleri ile eti hazırlar.
6. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde balıkları ve kabuklu-kabuksuz su ürünlerini hazırlar.
7. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar ve salata sosları hazırlar.
8. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet, görünüme sahip dünya ve Türk mutfağına özgü pilavlar hazırlar.
9. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde uluslararası mutfaklara özgü çeşitli makarnalar ve makarna soslarını hazırlar.
10. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte sütlü tatlılar, meyve tatlıları, hamur tatlıları, tahıl tatlıları, kadayıf ve baklava hazırlar.
11. Mesleği ile ilgili doküman ve bilgi birikimini kullanarak yeni reçetelere göre yemekler hazırlar.</td></tr>
<tr><td>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI</td><td colspan="4">Ortam: Yiyecek içecek hizmetleri atölyesi
Donanım: Fırın, davlumbaz, ocak buzdolabı, bulaşık makinası, mikrodalga fırın, tencere, tava, kaşık, servis takımı, kepçe, kevgir, sunum tabağı, tabak, baharatlıklar v.b. 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="2">KAZANIM SAYISI VE SÜRE TABLOSU</td><td>ÖĞRENME BİRİMİ</td><td>KAZANIM SAYISI</td><td>DERS SAATİ</td><td>ORAN (%)</td></tr>
<tr><td>Uluslararası Özel Çorbalar</td><td>3</td><td>12</td><td>6</td></tr>
</table>

	Sıcak ve Soğuk Soslar	6	24	11
	Patates Garnitürleri	7	28	13
	Etlerin Hazırlanması	5	20	9
	Et Pişirme	9	36	17
	Balıklar ve Su Ürünleri	4	16	7
	Salata ve Salata Sosları	6	24	11
	Pilavlar	3	12	6
	Makarna ve Makarna Sosları	2	8	4
	Tatlı Yapım Teknikleri	6	24	11
	Yeni Yemek Reçeteleri	3	12	6
TOPLAM		**54**	**216**	**100**

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI ve KAZANIM AÇIKLAMALARI
Uluslararası Özel Çorbalar	**1. Uluslararası Mutfaklar** **2. Uluslararası Sıcak Özel Çorbalar** **3. Uluslararası Soğuk Özel Çorbalar**	**1. Uluslararası düzeyde kabul görmüş ve kültürlerin özelliğini taşıyan mutfakları açıklar.** • Mutfak kültürünü (coğrafi konum, gelenek görenek, inanç sistemi vb.) Etkileyen unsurları açıklar. • Uluslararası mutfakları listeler. • Uluslararası mutfakların özelliklerini açıklar. **2. Reçetesine uygun şekilde uluslararası sıcak özel çorbaları hazırlar.** • Farklı uluslara ait sıcak özel çorba çeşitleri listeler. • Uluslararası sıcak özel çorbaların özelliklerini açıklar. • Farklı uluslara ait sıcak özel çorbaların yapım aşamalarını açıklar.

		3. Reçetesine uygun şekilde uluslararası soğuk özel çorbaları hazırlar. • Farklı uluslara ait soğuk özel çorba çeşitleri listeler • Uluslararası soğuk özel çorbaların özelliklerini açıklar. • Farklı uluslara ait soğuk özel çorbaların yapım aşamalarını açıklar.
Sıcak ve Soğuk Soslar	**1. Sütten Yapılan Soslar** **2. Domatesten Yapılan Soslar** **3. Sıvıyağdan Yapılan Soslar** **4. Beyaz Fond ile Yapılan Soslar** **5. Kahverengi Fond ile Yapılan Soslar** **6. Tereyağı ile Yapılan Soslar**	**1. Reçetesine uygun şekilde sütle yapılan soslar hazırlar.** • Sos kavramı ve çeşitleri açıklar. • Soslar içeriğine göre sınıflar. • Sütten yapılan sos ve türeyenleri, türeyenlerin kullanım yerleri ve yapımaşamaları açıklar. **2. Reçetesine uygun şekilde domatesle yapılan soslar hazırlar.** • Domatesten yapılan sos ve türeyenleri, türeyenlerin kullanım yerleri ve yapım aşamaları açıklar. **3. Reçetesine uygun şekilde sıvıyağdan yapılan soslar hazırlar.** • Sıvı yağla yapılan sos ve türeyenleri, türeyenlerin kullanım yerleri ve yapım aşamaları açıklar. **4. Reçetesine uygun şekilde beyaz fond ile yapılan soslar hazırlar.** • Sıvı yağla yapılan sos ve türeyenleri, türeyenlerin kullanım yerleri ve yapım aşamaları açıklar. **5. Reçetesine uygun şekilde kahverengi fond ile yapılan soslar hazırlar.** • Kahverengi fondla yapılan sos ve türeyenleri, türeyenlerin kullanım yerleri ve yapım aşamaları açıklar. **6. Reçetesine uygun şekilde tereyağı ile yapılan soslar hazırlar.** • Tereyağı ile yapılan sos ve türeyenleri, türeyenlerin kullanım yerleri ve yapım aşamaları açıklar.
Patates Garnitürleri	**1. Yağda Kızartarak Hazırlanan Garnitürler** **2. Haşlayarak Hazırlanan Garnitürler** **3. Sote Ederek**	**1. Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini bol yağda kızartarak (frit) hazırlar.** • Bol yağda kızaran patates garnitürlerini hazırlama ilkelerini açıklar. • Bir kere kızaran patates garnitürlerini açıklar.

	Hazırlanan Garnitürler **4. Püre Haline Getirilerek Hazırlanan Garnitürler** **5. Kroket Haline Getirilerek Hazırlanan Garnitürler** **6. Fırında Hazırlanan Garnitürler.** **7. Şekillendirildikten Sonra İşlem Görerek Hazırlanan Garnitürler**	• İki kere kızaran patates garnitürlerini açıklar. • Ön kızartması yapılmış patateslerin bekletme ilkelerini açıklar. • Bol yağda kızaran patates garnitürlerinin servis edildiği yemekleri sıralar. **2. Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini haşlayarak (bouilli) patates garnitürü hazırlar.** • Haşlanarak hazırlanan patates garnitürlerinin özelliklerini açıklar. • Haşlanarak hazırlanan patates garnitürlerinin, çeşitlerini sıralar. • Haşlanarak hazırlanan patates garnitürlerinin pişirilmesini açıklar. • Haşlanarak hazırlanan patates garnitürlerinin servis edildiği yemekleri sıralar. **3. Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini sote (saute) ederek hazırlar.** • Sote ederek hazırlanan patates garnitürlerinin özelliklerini açıklar • Sote ederek hazırlanan patates garnitürlerinin, çeşitlerini sıralar. • Sote ederek hazırlanan patates garnitürlerinin pişirilmesini açıklar. • Sote ederek hazırlanan patates garnitürlerinin servis edildiği yemekleri sıralar. **4. Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini püre haline getirerek (purée) hazırlar.** • Püre haline getirilerek hazırlanan patates garnitürlerinin özelliklerini açıklar. • Püre haline getirilerek hazırlanan patates garnitürlerinin, çeşitlerini sıralar. • Püre haline getirilerek hazırlanan patates garnitürlerinin pişirilmesini açıklar. • Püre haline getirilerek hazırlanan patates garnitürlerinin servis edildiği yemekleri sıralar. **5. Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde patates garnitürlerini kroket (croquette) yaparak hazırlar.** • Kroket hazırlama ilkelerini açıklar. • Kroket çeşitlerini listeler. • Kullanıldığı yerleri sıralar.

		6. Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde fırında patates garnitürleri hazırlar. • Fırında hazırlanan patates garnitürlerinin pişirme ilkelerini açıklar. • Fırında hazırlanan patates garnitürlerinin çeşitlerini açıklar. • Fırında hazırlanan patates garnitürlerinin kullanıldığı yerleri açıklar **7. Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde şekillendirilen ve işlem gören patates garnitürleri hazırlar.** • Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri hazırlama tekniğini açıklar. • Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri çeşitlerini sıralar. • Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürlerinin servis edildiği yemekleri listeler.
Etlerin Hazırlanması	**1. Gövde Etleri** **2. Sığır ve Dana Eti** **3. Koyun ve Kuzu Eti** **4. Kümes Hayvanları** **5. Sakatatlar**	**1. Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre gövde etlerini kullanıma hazırlar.** • Eti tanımlar. • Etleri sınıflandırır. • Etin yapısı ve özelliklerini sıralar. • Etin kalitesine etki eden etmenleri sıralar. • Et işlemede kullanılan araçları listeler. • Etin satın alınmasında dikkat edilecek noktaları listeler. • Etlerle ilgili terimleri açıklar. • Etlere uygulanan terbiye (marinad) yöntemlerini açıklar. • Kullanım amacına göre etleri listeler. • Et saklama yöntemlerini açıklar. • Etten hazırlanan ürünleri listeler. **2. Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre sığır ve dana eti parçalarını kullanıma hazırlar.** • Sığır ve dana eti parçalarını kullanımının mutfaktaki yeri ve önemi açıklar. • Sığır ve dana etinin özellikleri açıklar • Sığır ve danadan elde edilen et parçaları ve uygulanan uluslararası pişirme usullerini açıklar. **3. Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre koyun ve kuzu eti parçalarını kullanıma hazırlar.** • Koyun ve kuzu etinin mutfakta yeri ve önemini açıklar. • Koyun ve kuzu etinin diğer kasap etlerinden

		farkını açıklar. • Koyun ve kuzu etinin parçaları ve uygulanan pişirme usullerini açıklar. **4. Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre kümes hayvanlarını kullanıma hazırlar.** • Kümes hayvanlarının mutfakta yeri ve önemini açıklar. • Kümes hayvanlarının sınıflandırır. • Kümes hayvanlarını ve farklılıkları ve özelliklerini açılar. • Kümes hayvanlarını parçalamada dikkat edilecek kuralları listeler. • Kümes hayvanı etini bütün ve parça olarak hazırlar. • Kümes hayvanlarına uygulanan pişirme usullerini açıklar. **5. Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre sakatatları kullanıma hazırlar.** • Sakatat çeşitlerinin mutfaktaki yeri ve önemini açıklar. • Sakatatları sınıflandırır. • Sakatatları uygulanan pişirme usullerini açıklar.
Et Pişirme	**1. Haşlayarak Pişirilen Etler** **2. Kavurarak Sos İçinde Pişirilen Etler** **3. Buharda ve Kendi Suyunda Pişirilen Etler** **4. Graten Ederek Pişirilen Etler** **5. Bol Yağda Pişirilen Etler** **6. Fırında Çevirerek Pişirilen Etler** **7. Sote Ederek Pişirilen Etler** **8. Az Yağda Uzun Süre Pişirilen Etler** **9. Izgarada Pişirilen Etler**	**1. Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde haşlama yöntemi ile eti pişirir.** • Etlerin uluslararası haşlama usullerini açıklar. • Etlerin basınçlı tencerede haşlanmasında dikkat edilecek noktaları açıklar. • Bouilli pişirme yöntemini ve pişirmeye uygun etleri açıkalar. • Poché pişirme yöntemini ve pişirmeye uygun etleri açıklar. **2. Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kavurarak sos içinde eti pişirir.** • Yağda kavurup sos içinde (braisé) pişirme tekniğini açıklar. • Pişirmede dikkat edilecek noktaları açıklar. **3. Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde buharda ve kendi suyunda eti pişirir** • Buharda (etüve vapeur) ve kendi suyunda (etüvé) pişirme tekniklerini açıklar. • Buharda ve kendi suyunda (etüvé) pişirme tekniklerinde kullanılan araçları sıralar. • Buharda ve kendi suyunda (etüvé) pişirme tekniklerinde dikkat edilecek noktaları açıklar. • Buharda pişirmenin sağlık ve besin değeri

		açısından önemini açıklar. **4. Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde graten ederek eti pişirir.** • Graten pişirme tekniğini açıklar. • Graten yapmada kullanılan araçları sıralar. • Graten etmede dikkat edilecek noktaları açıklar. • Gratenin kullanıldığı yerleri sıralar. **5. Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde bol yağda yöntemi ile eti kızartır.** • Bol yağda (frit) pişirme yönteminin tanımı ve önemi açıklar. • Bol yağda (frit) yaparken dikkat edilecek noktaları açıklar. • Bol yağda (frit) pişirmenin kullanıldığı yerleri açıklar. **6. Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde fırında çevirerek eti pişirir.** • Fırında çevirerek (roti) pişirme yöntemini açıklar. • Fırında çevirerek (roti) pişirmede dikkat edilecek noktaları açıklar. • Fırında çevirerek (roti) pişirilecek ete uygulanan işlemleri açıklar. • Fırında çevirerek (roti) pişen etleri sıralar. **7. Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde sote ederek eti pişirir.** • Sotenin tanımı ve önemi açıklar. • Sote yaparken dikkat edilecek noktaları açıklar. • Sotenin kullanıldığı yerleri sıralar. **8. Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde az yağda, uzun süre eti pişirir.** • Az yağda uzun süre (poelle) pişirme tekniğinin tanımı ve önemi açıklar. • Az yağda uzun süre (poelle) pişirme yaparken dikkat edilecek noktaları açıklar. • Az yağda uzun süre (poelle) kullanıldığı yerleri açıklar. • Konukların isteğine göre uluslararası et pişirme dereceleri açıklar. **9. Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde ızgarada eti pişirir.** • Izgarada (grill) pişirme tekniğini açıklar. • Izgarada (grill) yapmada kullanılan araçları

		sıralar. • Izgarada (grill) pişirme usulünün kullanıldığı yerleri açıklar.
Balıklar ve Su Ürünleri	**1. Balıkları Pişirmeye Hazırlık** **2. Balık Pişirme** **3. Kabuklu ve Kabuksuz Su Ürünlerini Pişirmeye Hazırlık** **4. Kabuklu ve Kabuksuz Su Ürünlerini Pişirme**	**1. Reçeteye göre balıkları pişirmeye hazırlar.** • Balıkların menüdeki yeri ve önemini açıklar. • Balıkların özellikleri, çeşitleri ve sınıflandırılmasını listeler. • Satın alınmasında dikkat edilecek noktaları listeler. • Balığın temizlenmesi açıklar. • Balıkların porsiyonlanması açıklar. • Balıkların saklanması açıklar. • İşlenmiş balıkların saklanması ve kullanımını açıklar. • Havyar çeşitlerini, özelliklerini, saklanmasını ve kullanımını açıklar. • Balığı temizler ve porsiyonlar. **2. Reçetesine uygun şekilde balıkları pişirir** • Balıkları pişirmede dikkat edilecek noktaları sıralar. • Balıkları pişirme tekniklerini açıklar. • Balık garnitürlerini sıralar. • Balık ile verilen sosları sıralar. • Uygun pişirme teknikleri ile balıkları pişirir. **3. Tekniğine uygun kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar.** • Kabuklu-kabuksuz su ürünlerinin mutfaktaki yeri ve önemini açıklar. • Kabuklu-kabuksuz su ürünlerinin özellikleri, çeşitlerini sıralar. • Su ürünlerinin satın alınmasında dikkat edilecek noktaları sıralar. • Su ürünlerinin temizlenmesi ve ayıklanmasını açıklar. • Canlı beklemesi gereken su ürünlerini açıklar. • Su ürünlerinin saklanmasını açıklar. • Hazır işlenmiş (fresh/dondurulmuş) su ürünlerinin saklanması ve kullanılmasını açıklar. • Kabuklu kabuksuz su ürünlerini pişirmek için temizler. • Kabuklu kabuksuz su ürünlerini pişirmek için ayıklar. **4. Reçetesine uygun kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirir.** • Su ürünlerinin menüdeki yeri ve önemi açıklar. • Kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirmede dikkat edilecek noktalar sıralar. • Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirme usulleri ve işlem basamakları sıralar. • Hazırlanmış su ürünlerinin kullanıldığı yerler

		açıklar. • Uygun pişirme teknikleri ile kabuklu kabuksuz su ürünlerini pişirir.
Salata ve Salata Sosları	**1. Salata Sosları** **2. Sebze Salataları** **3. Tahıl ve Makarna Salataları** **4. Kuru baklagil Salataları** **5. Et ve Sakatat Salataları** **6. Deniz Ürünleri Salataları**	**1. Reçetesine uygun şekilde salata soslarıhazırlar.** • Salata için hazırlanan sos ve çeşitleri, kullanım yerleri ve yapım aşamaları açıklar. **2. Reçetesine uygun şekilde sebzelerle salatalar hazırlar.** • Salatanın menüdeki yeri ve önemini açıklar. • Salata hazırlamada kullanılan sebze ve meyveleri sıralar. • Salata garnitürlerini sıralar. • Salata süsleme ve tasarımında dikkat edilecek hususları açıklar. • Salataların kullanıldığı yerleri açıklar. • Sebze ve meyvelerle hazırlanan diğer salata çeşitlerini açıklar. • İşlem basamaklarını uygulayarak sebze salataları yapar. **3. Reçetesine uygun şekilde tahıl ve makarna salataları hazırlar.** • Salata yapmada kullanılan tahıl ve makarna salataları çeşitlerini açıklar. • İşlem basamaklarını uygulayarak tahıl ve makarnalarla hazırlanan salataları yapar. **4. Reçetesine uygun şekilde kurub baklagil salataları hazırlar.** • Salata yapmada kullanılan kuru baklagil salataları çeşitlerini açıklar. • İşlem basamaklarını uygulayarak kuru baklagil ile hazırlanan salataları yapar. **5. Reçetesine uygun şekilde et ve sakatat salataları hazırlar.** • Salata yapmada kullanılan et ve sakatat salataları çeşitlerini açıklar. • İşlem basamaklarını uygulayarak et ve sakatat ile hazırlanan salataları yapar. **6. Reçetesine uygun şekilde deniz ürünleri salataları hazırlar.** • Salata yapmada kullanılan deniz ürünleri salatalarını açıklar. • İşlem basamaklarını uygulayarak deniz ürünleri ile hazırlanan salataları yapar.

Pilavlar	**1. Pilav Pişirme teknikleri** **2. Uluslararası Mutfaklardan Pilavlar** **3. Türk Mutfağına Özgü Pilavlar**	**1. Pilav ile ilgili ön hazırlıkları yaparaktekniğine uygun pilavlar hazırlar.** • Pilav pişirmede kullanılan tahıllar ve tahıl ürünlerini listeleyerek pirinçlerin sınıflandırılmasını yapar. • Pilav pişirmede kullanılan araçlar ve gereçleri listeler ve pilav pişirmede dikkatedilecek noktaları açıklar. • Pilav pişirme için malzemelerin ön hazırlığını yapar. • Çeşitli teknikler ile pilavları pişirir. **2. Reçetesine uygun uluslararasımutfaklara özgü pilavlar hazırlar.** • Uluslararası mutfaklarda pilavların yeri ve önemini açıklar. • Uluslararası ç eşitli pilavlardan ürünler hazırlar. **3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgüpilavlar hazırlar.** • Türk mutfağında pilavların yeri ve önemini açıklar. • Türk mutfağından çeşitli pilavlardan ürünler hazırlar.
Makarna ve Makarna Sosları	**1. Makarna Sosları** **2. Uluslararası Mutfaklara Özgü Makarna Çeşitleri**	**1. Reçetesine uygun şekilde makarna sosları hazırlar.** • Makarna soslarını açıklar. • Makarna soslarını sıralar. **2. Reçetesine uygun şekilde uluslararası mutfaklara özgü makarnaları hazırlar.** • Uluslararası makarna çeşitlerinin hamurunu hazırlar. • İşlem basamaklarını uygulayarak uluslararası mutfaklara özgü makarnalar yapar.
Tatlı Yapım Teknikleri	**1. Sütlü Tatlılar** **2. Meyve Tatlıları** **3. Hamur tatlıları** **4. Tahıl tatlıları** **5. Kadayıf Çeşitleri** **6. Baklava**	**1. Tekniğine uygun sütlü tatlıları hazırlar.** • Türk mutfağına özgü sütlü tatlılar hazırlar. • Uluslararası sütlü tatlıları hazırlar. **2. Tekniğine uygun meyve tatlıları hazırlar.** • Uluslararası meyve tatlılarını hazırlar. • Türk mutfağına özgü meyve tatlıları hazırlar. **3. Tekniğine uygun hamur tatlılarını hazırlar.** • Mayalı hamurlardan tatlılar hazırlar. • Pişirilerek yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar.

		• Çırpılarak yapılan hamurlardan tatlılarhazırlar. • Bisküvi hamurundan tatlılar hazırlar. **4. Tekniğine uygun tahıl tatlıları hazırlar.** • Tahıllardan tatlı hazırlar. **5. Tekniğine uygun kadayıf çeşitleri hazırlar.** • Tekniğine uygun yöresel kadayıf çeşitlerini hazırlar. **6. Tekniğine uygun baklava hazırlayarak** • Tekniğine uygun baklava hamuru hazırlar. • Oklava çekme tekniği ile baklava hazırlar. • Tepsiye döşeyerek, keserek baklavalar hazırlar.
Yeni Yemek Reçeteleri	**1. Yeni Yemek Reçeteleri Oluşturma** **2. Yeni Yapılan Yemek Tadımı** **3. Yapılan yemeği Fotoğraflama**	**1. Mesleği ile ilgili doküman ve bilgi birikimini kullanarak yeni yemek reçeteleri tasarlar.** • Yemek reçetesinin tanımını yapar. • Yeni reçetelerin standart reçetelere dönüştürülme aşamalarını sıralar. • Yemek reçetesi tasarlamanın nedenleri ve önemi açıklar. • Yeni yemek reçetesi tasarlamak için araştırılması gereken dokümanları listeler. • Örnek yemek reçetesi tasarımları açıklar. **2. Yeni tasarladığı ve pişirdiği yemeği tadıma sunarak yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alır.** • Yeni tasarlanan yemeğin tadıma sunulmasının önemini açıklar. • Yemeğin değerlendirilmesinde yer alacak kişiler ve özelliklerini açıklar. • Yeni tasarlanan reçetelerin demo işlem basamaklarını sıralar. • Değerlendirme formu hazırlama ve değerlendirmede dikkat edilecek noktaları listeler. **3. Hazırladığı yemeği tekniğine uygun olarak çeşitli açılardan fotoğraflar.** • Yeni tasarlanan yemeği fotoğraflamanın önemini açıklar. • Yemek fotoğrafı çekme tekniği açıklar. • Fotoğraflarda oluşan hataların analizini listeler. • Yemek reçetelerini arşivleme işlemlerini listeler.

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**.**	
Uluslararası Özel Çorbalar	• Minestronne (İtalyan çorbası) Potage germiny (kuzukulağı çorbası) Goulash soup (Macar çorbası) Potage borschtc (Rus sebze çorbası) Polonya usulü borç(borschtch) çorbası Onion soup (soğan çorbası) Bouille boisse (Fransız balık çorbası) Kremalı kuşkonmaz (asparagus) çorbası
Sıcak ve Soğuk Soslar	**1. Sütten yapılan soslar hazırlama:** • Beşamel sos hazırlama • Beşamel sos türeyenleri hazırlama; Sos Morney (Sauce Morney), Sos Oror (Sauce Aurore), Sos Şantili (Sauce Chantilly), Sos Nantu (SauceNantua) **2. Domatesten yapılan soslar**: • Domates Sauce (sauce tomate) hazırlama • Domates Sauce (sauce tomate) ve türeyenleri hazırlama; Portuguaz Sosu (Sauce Portugaise) Düksel Sosu (Sauce Duxelles), Napoliten sauce, Provençal Sos (Sauce Provencale) **3. Sıvı yağdan yapılan soslar:** • Mayonez sos (Mayonnaise Sauce) hazırlama • Mayonez sos (Mayonnaise Sauce) ve türeyenleri hazırlama; Sauce Gribishe (Sos gribiş), Sauce Verte (Sos Verte), Sauce Remoulade (Sos Remulad), Sauce Tartar (sauce tartar), Sauce Cocktail (Sos Kokteyl), Sauce Moskwa (sauce moskva) **4. Beyaz fond ile yapılan soslar:** • Sauce Velouté hazırlama • Sauce Velouté ve türeyenleri hazırlama; Velouté de Veau, Velouté de Volaille, Velouté de Poisson, Supréme Sauce, Allemande sauce, Sauce Normande, Sauce Curry, Sauce Raifort, Sauce Aux Champignons **5. Kahverengi fond ile yapılan soslar:** • Demi Glace Sos hazırlama • Demi Glace Sos ve türeyenleri hazırlama; Sauce Bordelaise (sauce bordo), Sauce Chasseur (sauce çasur), Sauce Châteaubriand (sauce şatobiryan), Sauce Colbert (sauce kolbert), Sauce Duxelles (sauce düksel), Sauce Diable (sauce devild), **6. Tereyağı ile yapılan soslar:** • Hollandaise Sauce hazırlama • Hollandaise Sauce ve türeyenleri hazırlama; Sauce Maltaise (Sos Malta), Sauce Mousseline (Sos Muslin), Sauce Choron (Sos Şoron), Sauce Béarnaise (Sos Bernez) Soğuk Tereyağından Hazırlanan Soslar; Sade Limonlu - Bör Kompoze (Beurre Composè), Bör Metrdötel (Beurre maitre d'hotel), Dereotlu - Bör Danets (Beurre d'anetis), Sarımsaklı - Bör Dayal (Beurre d'ail)
Patates Garnitürleri	**1. Yağda Kızartarak (Frit) Hazırlanan Garnitürler** Chips yaprak patates hazırlama, Pommes pount- Neuf steak hazırlama, Pommes Pailles Saman Patates hazırlama, Pommes Alümettes (kibrit patate), pommes

	gaufrettes (gofret patates), suffle patates, **2. Haşlayarak (Bouilli) Hazırlanan Garnitürler** • Pommes Natur, Pommes A'l'anglaise İngiliz Usulü Patates, Pommes Aux fines herbes (otlu patates), Pommes A'la menthe (naneli patates), Pommes Persillees (maydanozlu patates) vb. **3. Sote Ederek (Saute) Hazırlanan Garnitürler** • Pommes Sautées(Sote Patates), Pommes Sautées a'cru (çiğ patatesten sote), Pommes Sautées a'la Provencale (maydanoz ve sarımsaklı patates sote), Pommes Berrichonne (zeytin şeklinde sote patates), Pommes Paysanne (1 cm2 'lik yapraklar şeklinde Paysanne doğranmış sote patates), . Pommes Lyonnaise(Jüliennne Soğanlı) **4. Püre Haline Getirilerek (Purée) Hazırlanan Garnitürler** • Pommes Purée (Püre Patates), Pommes Mousseline(taze krema ile), Pommes Mont d'or(Graten) vb. **5. Kroket (Croquette) Hazırlanan Garnitürler** • Pommes Croquette, Pommes Byron(fırında hazırlanan şekil), Pommes Croquette A'la Lyonnaise(soğanlı) **6. Fırında Hazırlanan Garnitürler.** • Pommes Au Four ve Hazırlanışı (fırınlanmış patates), Pommes Florentine ve Hazırlanışı (ıspanaklı patates) vb. **7. Şekillendirildikten Sonra İşlem Hazırlanan Garnitürler** • Pommes Chateau (Yarım Ay Şekli), . Pommes Fondontes, Pommes Noisette Hazırlanışı (Noisette Patates), Pommes Olives Hazırlanışı (Zeytin Patates), Pommes Parisienne (Paris usulü patates) vb.
Etlerin Hazırlanması	**1. Etleri kullanıma hazırlamak** • Sığır dana etini parçalama • Koyun-keçi eti parçalama • Kümes hayvanlarını parçalama • Marina işlemi yapma • Ete uygulanan pişirme yöntemine göre parçalama
Et Pişirme	**1. Haşlayarak et yemeği pişirmek** • **Bouilli :** Av Etleri(Ördek haşlama), sert etler (Dana Haşlama), kartkümes hayvanları (Sebzeli hindi haşlama), kelle-paça-işkembe • **Poche:** Süt kuzu (Sebzeli kuzu kapama), Süt dana, Körpe piliç,Salçalı terbiyeli köfteler • **Blanching** **2. Kavurarak (Braise) Pişirmek** • Portakallı Ördek, Rosto, Yahni, Ragout, Macar Goulasch, Paupiettes De Boeuf (Et Sarma), Osso Buco (İtalyan İncik Yemeği), Etli Sebze Yemekleri, Tencere Kebapları **3. Buharda (Etüvé Vapeur) ve Kendi Suyunda (Etüvé) Pişirme, Buharda (etüve vapeur), Kendi suyunda (etüve)** • Buğu kebabı, buharda mantarlı piliç, Kuzu kol sarma, güveç incik

	4. Graten • Peynirli biftek, Patates püreli fırın köfte, Elbasan tava **5. Bol yağda kızartarak (Frit) Pişirme** • Kadınbudu köfte, Mititi köfte,Kimyonlu Köfte, Tavuk&hindi köftesi, Ciğer pane, Piliç güzeli **6. Fırında (Roti) Çevirerek Pişirme** • Körpe Kümes Hayvanları, Sığır Bonfile, Contre-filet (Rose boeuf), Süt Dana Budu, Bütün Kuzu, Oğlak, Süt Kuzu Pirzola, Rulo Köfte, Dalyan Köfte **7. Sote (Sauté) Hazırlanan Et Yemekleri** • Ciğer sote, Boeuf stroganoff,Emincé, Brokolili et sote, Piliç bombay, Mantarlı piliç sote **8. Az Yağda (Poelle) Pişirme** • Chateauxbriand, Steak diana, Pepper steak, Ayvalı tornedo, Fileminyon, Filet mignon gurme, Bernez soslu dana madalyon, Püreli tavuk şnitzel, Mantarlı dana eskalop, Cordon Blue, Danaeskalopu cordon blue **9. Izgara (Grıll) Yaparak Pişirme** • Chateauxbriand (şatobiryan), Filetsteak, Filetmignons, Medaillon, Entre cote double, Entre cote, T Bone steak, Kuzupirzolası, Kuzu Şiş, Kuzu Budu, Kebaplar (Döner), Tavuk Izgara
Balıklar ve Su Ürünleri	**1. Balıkları Pişirmeye Hazırlık** • Balıkların Menüdeki Yeri ve Önemi • Balıkların Özellikleri, Çeşitleri ve Sınıflandırılması • Satın Alınmasında Dikkat Edilecek Noktalar • Balığın Temizlenmesi • Balıkların Porsiyonlanması • Balıkların Saklanması • İşlenmiş Balıklar **2. Balıkların Pişirilmesi** • **Balıkları Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar**: Balıkları Pişirmeye Ön Hazırlık, Balıkları Marine Etme, Pane vb. • **Balıkları Pişirme Teknikleri:** Izgara(Grill), Az Yağda Tavada (Poelle), Bol Yağda (Frit), Haşlama (Poche) • **Tranche uygun balıklar tranche yaptırılır.** • **Balık Garnitürleri:** Haşlanmış patates garnitürleri, Buğuda pişirilmiş patatesler ve diğerleri, Çeşitli sebze garnitürleri, Limon dilimleri, limon suyu, Maydanoza batırılmış limon dilimleri, Maydanoz dalları veya kıyılmış maydanoz • **Balık ile Verilen Soslar:** Sos bernez (Bearnaise), İngiliz usulü erimiş tereyağlı sos, Morney Sos, Barbunya Nisuaz, Barbunya Eskebeş, Kalkan haşlama Hollandez

	2. Kabuklu Ve Kabuksuz Su Ürünlerini Pişirmeye Hazırlık • Kabuklu-Kabuksuz Su Ürünlerinin Mutfaktaki Yeri ve Önemi • Kabuklu-Kabuksuz Su Ürünlerinin Özellikleri, Çeşitleri ve Sınıflandırılması • Satın Alınmasında Dikkat Edilecek Noktalar • Su Ürünlerinin Temizlenmesi ve Ayıklanması • Canlı Beklemesi Gereken Su Ürünleri • Su Ürünlerinin Saklanması • Hazır İşlenmiş (Fresh/Dondurulmuş) Su Ürünlerinin Saklanması ve Kullanılması **3. Kabuklu Ve Kabuksuz Su Ürünlerini Pişirme** • **Su Ürünlerinin Mönüdeki Yeri ve Önemi** • **Kabuklu, Kabuksuz Su Ürünlerini Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar** • **Kabuklu ve Kabuksuz Su Ürünlerini Pişirme Usulleri ve İşlem Basamakları:** Boilling (Bol Suda Haşlayarak Pişirme), Poellé Pişirme Usulü, Poché Pişirme Usulü, Sauté Pişirme Usulü, Etuve Vapeur Pişirme (Buharda Pişirme) Usulü, Etuve (Kendi Suyunda) Pişirme Usulü, Cuit au Four (Kuru Isıda) Pişirme Usulü, Grille (Izgarada)Pişirme Usulü, Frit (Bol Yağda) Pişirme Usulü, Gratine • **Hazırlanmış Su Ürünlerinin Kullanıldığı Yerler**: Ordövrler (Ahtapot pane, Yengeç terini , Karides kokteyl) Salatarda deniz ürünlerinin kullanımı , (Sebzeli yengeç salatası, Sebzeli ahtapot salatası, Balık salatası, Limon soslu nohutlu ton salatası, Midye salatası, Parmesanlı krutonlu deniz ürünleri salatası,), Meze (Midye tava, Midye dolması, Kalamar tava) , Sıcak Yemekler (Istakoz ızgara, Parizyen sebzeli ıstakoz, Karides şiş, Kâğıtta karides, Ahtapot güveç , Midye yahnisi, Sebzeli istiridye, Brokolili Karides) Soğuk Yemekler (Kuşkonmazlı tarak, Mantarlı tarak, Arpa şehriyeli istiridye), Kanepeler (Karidesli kanepe, Narlı kerevit kanepesi).
Salata ve Salata Sosları	**1. Salata sosları** • Limonlu Salata Sosu, Sirkeli Salata Sosu, Anadolu salata sosu, YaylaSalata Sosu, Basit Salata Sosu, Winegret Sos, Ravigot Sos, Rokfor Sos, Amerikan Sos, Fransız Sos (Aromatic French Salad Dressing) hazırlama.vb. **2. Sebze Salataları Hazırlamak** • Yeşil salata, avokado salatası, kereviz salatası, beyaz lahana salatası, Dereotu Salatası, Semizotu salatası, Pancar salatası, Mimoza salatası, Japon salatası, Pazı Cacığı, Semizotu Cacığı, Marul salatası, Patates salatası, Sebze salatası, Turp salatası, Roka salatası, Söğüş salata, Ada salatası, Biber salatası, Hindiba salatası, Karnabahar salatası, Yoğurtlu patlıcan salata Sezar Salatası, Şefin Salatası, Waldorf Salatası, Rus Salatası, İtalyan Salata, Coleslaw, Çin salatası, Yunan salatası, Kuzey Afrika salatası v.b. **3. Tahıl ve Makarna Salataları** • Limonlu ve elmalı kısır, Tavuklu makarna salatası, Pirinç salatası, Enginar kalplı zeytinli makarna salatası, Bulgurlu bahar salatası, Ton balıklı makarna salatası, Kısır, Yumurtalı çiğ köfte, Batırık, Sebzeli bulgur salatası, Sebzeli tarator, Tebbule,

	Mantarlı bulgurlu salata **4. Kuru Baklagil Salataları** • Ekşili üçlü baklagil salatası, Fasulye piyazı, Yeşil mercimek salatası, Lolaz piyazı (börülce),Humus, Nohut piyazı, Mercimekli köfte, Çeçen salatası, Çerkez fasulyesi, Mercimekli çiğ köfte, Mercimek salatası, Vejeteryan mercimek salata, Mısır salatası, Nohutlu salata, Yeşil mercimek köftesi **5. Et ve Sakatat Salataları** • Tavuk ciğerli roka salatası, Et salatası, Sosis Salata, Enginarlı uykuluk salatası, Taze ot yatağında ızgara tavuk salata, Uzakdoğu usulü tavuk salata, Kaliforniya salatası, Susamlı tavuk salatası, Rokalı rozbif salata, Tavuk ciğeri salatası, Beyin salatası, Çerkez tavuğu v.b. **6. Deniz Ürünleri Salataları** • Balık salatası, Limon soslu nohutlu ton salatası, Midye salatası, Parmesanlı krutonlu deniz ürünleri salatası, İç midyeli yeşil mercimek salatası, Fasulyeli ton balığı salatası, Havyar soslu kasatina salatası, Bal ve sirke soslu tropikal salata, Jumbo karidesli ıspanak salatası,Ton balıklı makarna salatası v.b.
Pilavlar	**1. Farklı Pişirme Teknikleri ile Pilav Pişirmeka** . • Haşlama Tekniği ile Pilav Pişirme • Salma Tekniği ile Pilav Pişirme • Kavurma Tekniği ile Pilav Pişirme **2. Uluslararası Mutfaklarından Pilavlar Pişirmek** • Suriye usulü pilav, Lübnan usulü pilav, Mısır usulü pilav, İran usulü pilav, Çin usulü pilav, İtalyan Usulü (Rizotto, Enginarlı risotto, Mantarlı risotto, Karidesli risotto) ,İspanyol Usulü (Paelle, Deniz mahsullü paella), Arap ve İran Usulü (Tavuklu Polo)Çin Usulü, Hint Usulü (Hint pilavı), Japon Usulü (Japon Pilavı) **3. Türk Mutfağına Özgü Pilav Pişirmek** • **a . Sebzeli Pilav Çeşitleri:** Meyhane Pilavı, Domatesli Pilav, Patlıcanlı Pilav, Fasulye Diblesi • **b . Etli Pilav Çeşitleri:** Kuzu etli pilav, Alipaşa pilavı, İç pilav, İstanbul pilavı, • Hamsili pilav • **. Kuru Baklagillerle Hazırlanan Pilav Çeşitleri:** Nohutlu pilav, Bezelyeli-havuçlu pilav, Mercimekli bulgur pilavı (müceddere), Kestaneli pilav • **. Hamur ve Yufkalarla Hazırlanan Pilav Çeşitleri:** Perde pilavı, Örgülüpilav, Yufkalı pilav
Makarna ve Makarna Sosları	**1. Makarna Sosları** • Bolonez Sos, Arrabbiata (Arrabiata) Sos, Neapolitan (Napoliten) Sos, Carbonara (Karbonara) Sos vb.

	2. Uluslararası makarna çeşitleri hazırlama • Ravyoli(Ravioli) hazırlama • Kaneloni(Cannelloni) hazırlama • Lazanya hazırlama • Fettucini hazırlama • Spagetti bolonez hazırlama • Penne hazırlama
Tatlı Yapım Teknikleri	**Sütlü tatlılar hazırlama ve servisi** • Muhallebi hazırlama • Sütlaç hazırlama • Keşkül hazırlama • Kazandibi hazırlama • Tavuk göğsü hazırlama • İncir uyutması hazırlama • Saray sarması hazırlama • Krem karamel hazırlama • Tiramusu hazırlama • Panna cotta hazırlama • Krem şokola hazırlama • Magnolia hazırlama • Krem bavaruva hazırlama • Parfe hazırlama • Çikolatalı mus hazırlama • Dondurma hazırlama • Sütlü tatlıların servini yapma **Meyve tatlıları hazırlama ve servisi** • Ayva tatlısı hazırlama • Türbanlı elma hazırlama • Kabak tatlısı hazırlama • Armut tatlısı hazırlama • İncir tatlısı hazırlama • Kayısı tatlısı ve dolması hazırlama • Peşmelba(Peach melba) hazırlama • Meyveli kuplar hazırlama • Kup helen hazırlama • Meyveli pelte hazırlama (vişne,çilek,kayısı, ahududu, limon vb) • Meyve salatası hazırlama • Meyve tabağı hazırlama • Meyve sepeti hazırlama • Muz dolması hazırlama **Mayalı Hamurlardan tatlılar hazırlama ve servisi** • Lokma tatlısı hazırlama • Şambaba tatlısı hazırlama **Pişirilerek yapılan hamurlardan tatlılar hazırlama ve servisi** • Tulumba tatlısı hazırlama • Hanımgöbeği tatlısı hazırlama • Dilber dudağı tatlısı hazırlama • Vezir parmağı tatlısı hazırlama • Pişirilerek yapılan tatlıların servisini yapma **Çırpılarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlama ve servisi** • Revani hazılama

	• Yoğurt tatlısı hazırlama • Süngeriye hazırlama • Malaga tatlısı hazırlama • Çırpılarak yapılan hamurlardan hazırlanan tatlıların servisini yapma **Bisküvi hamurundan tatlılar hazırlama ve servis yapma** • Şekerpare hazırlama • Kalburabastı hazırlama • Bisküvi hamurundan hazırlanan tatlıların servisini yapma **Tahıl tatlıları hazırlama ve servis yapma** • Aşure hazırlama • Un helvası hazırlama • İrmik helvası hazırlama **Kadayıf çeşitleri hazırlama ve servisi** • Tel kadayıf hazırlama • Ekmek kadayıfı hazırlama • Yassı kadayıf hazırlama • Taş kadayıf hazırlama • Künefe hazırlama • Burma kadayıf hazırlama • Kadayıf dolması hazırlama • Kadayıf çeşitlerinin servisini yapma **Baklava hazırlama ve servisi** • Cevizli baklava hazırlama • Saray baklavası hazırlama • Ev baklavası hazırlama • Havuç dilimi hazırlama • Şöbiyet hazırlama • Sütlü Nuriye tatlısı hazırlama • Bülbül yuvası hazırlama • Fıstıklı kuşgözü hazırlama • Fıstıklı sarma hazırlama • Saray burması (sarığı burma) hazırlama • Baklavaların servisini yapma
Yeni Yemek Reçeteleri	• Mesleki bilgi ve becerisini kullanarak yeni yemek tasarlar • Yeni tasarladığı yemeği pişirir • Yemeği format dahilinde yazılı hale getirir. • Yeni tasarlanan yemeği pişirerek tadıma sunar • Değerlendirme sonuçlarına göre gerekli düzeltmeleri yapar • Yapılan yemeği fotoğraflamak için gerekli ön hazırlığı yapar. • Tabakta ve çeşitli açılardan hazırlanmış yemek fotoğrafı çeker
DERSİN UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR	

- Her öğrencinin uygulama yapması sağlanmalıdır.
- Öğrenciler ders sırasında Kişisel Koruyucu Donanım (Aşçı ceketi, ön önlük, kep veya bone, mutfak bezi, eldiven, maske vb.) 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.
- Bu dersin işlenişi sırasında, saygı, kişisel temizlik, verilen görevi yerine getirme, azimli olma ile nezaket, misafirperverlik ile ilgili değer, tutum ve davranışları ön plana çıkaran etkinliklere yer verilmelidir.