DERS BİLGİ FORMU

<table>
<tr><td>DERSİN ADI</td><td colspan="4">Yöresel Yemekler</td></tr>
<tr><td>DERSİN SINIFI</td><td colspan="4">11 ve 12. sınıflar</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 yöresel yemekler ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.</td></tr>
<tr><td>DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI</td><td colspan="4">1. Yöresel tarım ürünleri açıklar.
2. Yöresel pişirme tekniklerini açıklar.
3. Yöresel çorbaları hazırlayarak servis yapar.
4. Yöresel yemekleri hazırlayarak servis yapar.
5. Yöresel hamur ürünlerini hazırlayarak servis yapar.
6. Yöresel tatlıları hazırlayarak servis yapar.
7. Yöresel fermente ürünleri hazırlayarak gıda saklama yöntemlerine uygun olarak saklar.</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, tandır, ızgara, taş fırın, sac, güveç, tencere, tava, kaşık, servis takımı, kepçe, kevgir, sunum tabağı, tabak, baharatlıklar v.b. masa, sandalye, masa örtüsü, masa üstü servis takımları, yöresel yemek sunum araçları, servis tepsileri, servis arabaları, servantlar 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="8">KAZANIM SAYISI VE SÜRE TABLOSU</td><td>ÖĞRENME BİRİMİ</td><td>KAZANIM SAYISI</td><td>DERS SAATİ</td><td>ORAN (%)</td></tr>
<tr><td>Yöresel Tarım Ürünleri</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Yöresel Pişirme Teknikleri</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Yöresel Çorbalar</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Yöresel Yemekler</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Yöresel Hamur Ürünleri</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Yöresel Tatlılar</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Yöresel Fermente Ürünleri</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

TOPLAM			

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI ve KAZANIM AÇIKLAMALARI
Yöresel Tarım Ürünleri	**1. Yöresel meyve ve sebze ürünleri** **2. Yöresel tarla bitkileri**	**1. Yöresel meyve ve sebze ürünlerini açıklar** Yörede yetişen meyveler açıklattırılır. Yörede yetişen sebzeler açıklattırılır. **2. Yöresel tarla bitki ürünleri açıklar** Yörede yetişen kuru baklagiller açıklattırılır. Yörede yetişen tahıl ürünleri açıklattırılır. Yörede yetişen yağlı tohum ürünleri açıklattırılır.
Yöresel Pişirme Teknikleri	**1. Yöresel pişirme ekipmanları** **2. Kuru ısıda pişirme teknikleri** **3. Sıvı içinde pişirme teknikleri** **4. Yağda pişirme teknikleri**	**1. Yöresel pişirmede kullanılan ekipmanları açıklar** Pişirmede kullanılacak araçları açıklattırır Pişirmede kullanılacak gereçleri açıklattırır **2. Kuru ısıda pişirme tekniklerini açıklar** • Tandır açıklattırılır. • Sacda pişirme tekniklerini açıklattırılır • Fırında pişirme tekniklerini açıklattırılır • Izgarada pişirme tekniklerini açıklattırılır • Pişirmede kullanılan diğer kuru ısı yöntemleri açıklattırılır. **3. Sıvı içinde pişirme tekniklerini açıklar.** • Haşlayarak pişirmeyi açıklattırılır • Buharda pişirmeyi açıklattırılır • Kendi suyunda pişirmeyi açıklattırılır **4. Yağda pişirme tekniklerini açıklar.** • Derin yağda pişirmeyi açıklattırılır • Sığ yağda pişirmeyi açıklattırılır

Yöresel Çorbalar	**1. Yöresel çorbalar** **2. Yöresel Özel gün çorbaları**	**1. Tekniğine uygun yöresel çorbaları hazırlar.** • Yöresel çorbaları sıralattırır. • Yöresel çorbalarda kullanılan malzemeleri açıklattırır. • Yöresel çorbaları reçetesine uygun olarak hazırlattırılır. • Yöresel çorbaları usulüne uygun olarak servis yaptırılır. **2. Yöresel özel gün çorbalarını hazırlar.** • Yöresel özel gün çorbaları sıralattırır • Yöresel özel gün çorbalarda kullanılan malzemeleri açıklattırır • Yöresel özel gün çorbaları reçetesine uygun olarak hazırlattırılır. • Yöresel özel gün çorbaları usulüne uygun olarak servis yaptırılır.
Yöresel Yemekler	**1.Et yemekleri** **2.Kuru baklagil Yemekleri** **3.Sebze Yemekleri**	**1. Yöresel et yemeklerini yöntem ve tekniğine uygun olarak pişirmeye hazırlar.** • Yöresel et yemeklerini sıralattırır. • Özel günlerde hazırlanan et yemeklerini açıklattırır. • Yöresel et yemeklerinde kullanılan malzemeleri açıklattırır. • Yöresel et yemeklerini reçetesine uygun olarak hazırlattırılır. • Yöresel et yemeklerini usulüne uygun olarak servis yaptırılır. **2. Yöresel kuru baklagil yöntem ve tekniğine uygun olarak pişirmeye hazırlar.** • Yöresel kuru baklagil yemeklerini sıralattırır. • Özel günlerde hazırlanan kuru baklagil yemeklerini açıklattırır. • Yöresel kuru baklagil yemeklerinde kullanılan malzemeleri açıklattırır. • Yöresel kuru baklagil yemeklerini reçetesine uygun olarak hazırlattırılır. • Yöresel kuru baklagil yemeklerini usulüne uygun olarak servis yaptırılır. **3. Sebze yemekleri yöntem ve tekniğine uygun olarak pişirmeye hazırlar.** • Yöresel sebze yemeklerini sıralattırır. • Özel günlerde hazırlanan sebze yemeklerini açıklattırır. • Yöresel sebze yemeklerinde kullanılan malzemeleri açıklattırır. • Yöresel sebze yemeklerini reçetesine uygun olarak hazırlattırılır. • Yöresel sebze yemeklerini usulüne uygun olarak servis yaptırılır.

	4.Pilavlar **5.Dolma ve sarmalar**	**4. Pilavları yöntem ve tekniğine uygun olarak pişirmeye hazırlar.** • Yöresel pilavları sıralattırır. • Özel günlerde hazırlanan pilavları açıklattırır. • Yöresel pilavlarda kullanılan malzemeleri açıklattırır. • Yöresel pilavları reçetesine uygun olarak hazırlattırılır. • Yöresel pilavları usulüne uygun olarak servis yaptırılır. **5. Dolma ve sarmaları yöntem ve tekniğine uygun olarak pişirmeye hazırlar.** • Yöresel dolma ve sarmaları sıralattırır. • Özel günlerde hazırlanan dolma ve sarmaları açıklattırır. • Yöresel dolma ve sarmalarda kullanılan malzemeleri açıklattırır. • Yöresel dolma ve sarmaları reçetesine uygun olarak hazırlattırılır. • Yöresel dolma ve sarmaları usulüne uygun olarak servis yaptırılır.
Yöresel Hamur Ürünleri	**1. Yöresel ekmek çeşitleri** **2. Yöresel hamur işleri**	**1. Yöresel ekmek çeşitlerini hazırlar** • Yöresel ekmek çeşitlerini sıralattırır. • Yöresel ekmek çeşitlerinde kullanılan malzemeleri açıklattırır. • Yöresel ekmek çeşitlerini reçetesine uygun olarak hazırlattırılır. • Yöresel ekmek çeşitlerini usulüne uygun olarak depolar ve saklattırır. **2. Yöresel hamur işlerini hazırlar** • Yöresel hamur işlerini sıralattırır. • Yöresel hamur işlerinde kullanılan malzemeleri açıklattırır. • Yöresel hamur işlerini reçetesine uygun olarak hazırlattırılır. • Yöresel hamur işlerini usulüne uygun olarak servis yaptırılır.
Yöresel Tatlılar	**1. Yöresel tatlılar** **2. Yöresel Özel gün tatlılar**	**1. Yöresel tatlılar hazırlar** • Yöresel tatlıları sıralattırır. • Yöresel tatlılarda kullanılan malzemeleri açıklattırır. • Yöresel tatlılarda reçetesine uygun olarak hazırlattırılır. • Yöresel tatlılarda usulüne uygun olarak servis yaptırılır. **2. Yöresel özel gün tatlıları hazırlar.** • Yöresel özel gün tatlıları sıralattırır • Yöresel özel gün tatlılarda kullanılan malzemeleri açıklattırır • Yöresel özel gün tatlıları reçetesine uygun olarak hazırlattırılır. • Yöresel özel gün tatlıları usulüne uygun olarak servis yaptırılır.

Yöresel Fermente Ürünleri	**1. Hayvansal gıdalardan hazırlanan fermente ürünler** **2. Bitkisel gıdalardan hazırlanan fermente ürünler**	**1.Hayvansal gıdalardan hazırlanan fermente ürünler hazırlar.** • Hayvansal gıdalardan hazırlanan yöresel fermente ürünleri sıralattırır • Hayvansal gıdalardan hazırlanan yöresel fermente ürünlerde kullanılan malzemeleri açıklattırır • Hayvansal gıdalardan hazırlanan yöresel fermente ürünleri reçetesine uygun olarak hazırlattırılır. • Hayvansal gıdalardan hazırlanan yöresel fermente ürünleri saklar **2. Bitkisel gıdalardan hazırlanan fermente ürünler hazırlar.** • Bitkisel gıdalardan hazırlanan yöresel fermente ürünleri sıralattırır • Bitkisel gıdalardan hazırlanan yöresel fermente ürünlerde kullanılan malzemeleri açıklattırır • Bitkisel gıdalardan hazırlanan yöresel fermente ürünleri reçetesine uygun olarak hazırlattırılır. • Bitkisel gıdalardan hazırlanan yöresel fermente ürünleri saklar

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 yöresel yemeğin özelliğine göre seçilir.

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, yelek, papyon&fular, yöresel kıyafetler) giymelidir.
- İş sağlığı ve güvenliği konusunda risk ve tehlike oluşturacak her türlü duruma karşı tedbirler alınmalıdır.
- Uygulamalar yiyecek içecek hizmetleri atölyelerinde yaptırılmalıdır.
- Ayrıca hazırlanacak ürünün özelliğine uygun üretim alanları kullanılmalıdır.
- Uygulamalar bölgesel ve donanıma göre seçilerek yapılmalıdır.
- Dersin işlenişinde yarışma, münazara, gezi vb etkinlikler yapılmalıdır.
- Yöresel yemek uygulamalarında kaynak kişilerden yararlanılmalıdır.
- 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.