ÖRNEK DERS BİLGİ FORMU (*)

DERSİN ADI	**TEMEL GASTRONOMİ UYGULAMALARI**	
DERSİN SINIFI	**9. Sınıf**	
DERSİN SÜRESİ	**Haftalık 6 Ders Saati**	
DERSİN AMACI	Bu derste öğrenciye iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda temel gastronomi uygulamaları ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.	
DERSE AİT ALAN/ DAL BECERİSİ	**Temel gastronomi uygulamaları ile ilgili işlemleri yapma**	
EĞİLİMLER	E1.1. Merak E2.2. Sorumluluk E2.3. Girişkenlik E3.1. Muhakeme E3.7. Sistematiklik	
PROGRAMLAR ARASI BİLEŞENLER	**Sosyal-Duygusal Öğrenme Becerileri**	SDB2.1. İletişim SDB2.2. İş Birliği
	Değerler	D3. Çalışkanlık D5. Duyarlılık D16. Sorumluluk D18. Temizlik
	Okuryazarlık Becerileri	OB4. Görsel Okuryazarlık OB8. Sürdürülebilirlik Okuryazarlığı
DİSİPLİNLER ARASI İLİŞKİLER	Biyoloji, Matematik, Kimya	
BECERİLER ARASI İLİŞKİLER	KB2.2. Gözlemleme KB2.4. Çözümleme KB2.7. Karşılaştırma KB2.8. Sorgulama KB2.10. Çıkarım Yapma KB2.11. Gözleme Dayalı Tahmin Etme KB2.15. Yansıtma KB2.18. Tartışma	
ÖĞRENME ÇIKTILARI	Mutfak sanatları terimlerini açıklayabilme İşletmelerde organizasyon yapısını açıklayabilme Servis hazırlıkları yapabilme Bulaşık yıkama ve atık yönetimi yapabilme Temel doğrama tekniklerini uygulayabilme Bitkisel ürünleri uygun pişirme teknikleri kullanarak hazırlayabilme Hayvansal ürünleri uygun pişirme teknikleri kullanarak hazırlayabilme Sosları hazırlayabilme	

<table>
<tr><td>ÖĞRENME KANITLARI (Ölçme ve Değerlendirme)</td><td colspan="3">Bu derste; öğrenci performansı belirlemeye yönelik çalışmalar değerlendirilirken gözlem formu, derecelendirme ölçeği ve dereceli puanlama anahtarı gibi ölçme araçlarından uygun olanlar seçilerek kullanılabilir. Öğrenci performansını değerlendirmek için farklı ölçme araçlarının kullanılması hem teorik bilgilerin hem de uygulamalı becerilerin kapsamlı biçimde ölçülmesine olanak sağlar. Bir mutfakta yapılması gereken görev dağılımına ilişkin bilgiler organizasyon şeması kullanılarak değerlendirilebilir. Öğrenme çıktılarında yer alan soslar, bitkisel ve hayvansal pişirme teknikleri gibi uygulamaları kontrol listesi / gözlem formu, dereceli puanlama anahtarları ile takip edilebilir. Atık Yönetiminin sağlanması ile ilgili bilgi görseli (infografik metin) kullanılabilir. Bunun yanında öz değerlendirme ve akran değerlendirme formları kullanılarak öğrencilerin öğretim sürecine aktif katılımları sağlanabilir. Öz değerlendirme formları ile öğrenciler süreç boyunca hangi alanlarda güçlü olduklarını ve hangi alanlarda gelişim gösterdiklerini belirtebilir. Akran değerlendirme formları ile ekip çalışması ve iş birliği becerileri değerlendirilebilir. Ölçme yöntemlerindeki bu çeşitlilik, öğrencilere sürekli geri bildirim sağlayarak bilgi ve becerilerinin gelişimine katkıda bulunur ve daha etkin bir öğrenme süreci sunabilir. Proje bazlı değerlendirme kapsamında hazırladıkları ürünlere ilişkin rapor sunmaları istenebilir. Ölçme süreci, öğrencilerin iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyumları ve malzeme kullanımlarına göre detaylandırılabilir. Bu ölçme yöntemleri, sürecin her aşamasında geri bildirim sağlamak ve öğrencilerin gelişimlerini sistematik bir şekilde izlemek için kullanılabilir. Ölçme yöntemlerinde beyin fırtınası kullanılması önerilir.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">ÖĞRENME-ÖĞRETME YAŞANTILARI</td><td>Temel Kabuller
Öğrencilerin mutfak, servis ve pastacılık terimleriyle ilgili temel bilgileri, basit servis kuralları, temel bulaşık yıkama ve atık kurallarını temel pişirme yöntemleri hakkında genel olarak bilgi sahibi olduğu kabul edilmektedir.</td><td>Ön Değerlendirme Süreci
Öğrencilere mutfak, servis ve pastacılık terimleriyle ilgili temel bilgiler, basit servis kuralları, temel bulaşık yıkama ve atık kuralları, temel pişirme yöntemleri hakkında soru yönelterek hazır bulunuşlukları kontrol edilebilir.</td><td>Köprü Kurma
Öğrencilerin işletme organizasyonu, bulaşık ve atık yönetimi konusunda düşüncelerini öğrenmek için sürdürülebilir yaşam, çevre bilinci gibi konularla ilgili sınıfta tartışma yapılabilir. Bitkisel ürünlerle pişirme konusunda öğrencilerin yeşil dönüşüm, karbon ayak izi gibi konulara dikkatini çekmek için yerel ve mevsimsel gıda tercihlerinin etkileri konusu tartışılabilir.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Öğrenme Öğretme Uygulamaları

Mutfak Sanatları Terimleri: Mutfakta kullanılan terimler açıklanır. Gastronomi kavramı tanımlanır. Mutfak sanatlarında kullanılan terimlerin neler olabileceği ile ilgili beyin fırtınası yaptırılabilir (E3.1). Mutfakta kullanılan ekipman açıklanır. Öğrenciler gruplara ayrılarak mutfakta kullanılan ekipman-işlev eşleştirme etkinliği yaptırılabilir. (KB2.4). Mutfağın üniteleri ve mutfağın bölümleri açıklanır. Performans ödevi olarak mutfağın bölümlerinde hangi ünitelerinin kullanıldığı araştırılarak sunum yapılması istenir (SDB2.1). Bu sunum, dereceli puanlama anahtarıyla değerlendirilir. Serviste kullanılan terimler açıklanır. Serviste kullanılan ekipmanlar açıklanır. Öğrencilerden serviste kullanılan ekipmanla ilgili zihin haritası oluşturması istenebilir (KB2.10). Servis üniteleri ve servis alanları açıklanır. Servis ünitelerinde kullanılan ekipmanın neler olduğu beyin fırtınası tekniğiyle tartışılabilir (KB2.18, E3.1). Pastacılık ve ekmekçilikte kullanılan terimler açıklanır. Öğrencilere pastacılık ve ekmekçilik kavramlarının farklarıyla ilgili olarak tablo oluşturmaları istenebilir (OB4, KB2.7). Pastanede kullanılan ekipmanın görsel materyalleri öğrencilere gösterilerek tanımaları ve ne amaçla kullanabildiklerini açıklamaları</td></tr>
</table>

istenebilir **(OB4, KB2.10)**. Bu etkinlik kontrol listesiyle değerlendirilebilir. Pastane bölümleri ve üniteleri açıklanır. Öğrencilerden pastane bölümlerinde hangi ünitelerin kullanıldığını eşleştirmeleri istenir **(KB2.4)**.

İşletmede Organizasyon Yapısı: İşletmenin bölümleri açıklanır. Servis, pastane ve mutfak bölümleri açıklanır. Öğrencilerden bu bölümlerin işleyişlerini araştırmaları ve tablo oluşturmaları istenir **(OB4)**. Bu etkinlik gözlem formuyla değerlendirilir. Hiyerarşik yapıya göre görev tanımları açıklanır. Sınıfı üç gruba ayırarak mutfak, pastane ve servis hiyerarşisini oluşturmaları ve sunmaları istenir **(SDB2)**. Bu etkinlik dereceli puanlama anahtarıyla değerlendirilir. Performans ödevi olarak öğrencilerin işletmeye giderek organizasyon yapısını incelemeleri, şema oluşturmaları ve sınıfta sunmaları istenir **(E2.2, SDB2.1, OB4, KB2.2)**. Bu uygulama dereceli puanlama anahtarı ile değerlendirilebilir.

Servis Hazırlıkları: Salon düzenleme ile ilgili kavram ve kurallar açıklanır. Salon hazırlığı yaparken kullanılan ekipmanlar açıklanır. Öğrencilerin kurallarına uygun masa ve sandalye taşıması sağlanabilir **(D3.4)**. Servis arabaları açıklanır. Servant ve servant çeşitleri açıklanır. Öğrencilerden servant temizliği ve düzeni yapmaları sağlanabilir **(D3.4, D18.2, D16.3)**. Masanın özelliğine göre masa örtüsü serme ve katlama kuralları açıklanır. Öğrencilere kurallarına göre masa örtüsü katlama ve serme işlemi yapmaları istenebilir **(SDB2.1, KB2.15)**. Bu uygulamalar akran değerlendirmeyle değerlendirilebilir. Masa örtülerini değiştirme kuralları açıklanır. Öğrencilerden iki kişilik gruplarla masa örtüsü değiştirme işlemi yapmaları istenebilir **(SDB2.2, D3.4.)**. Masa üstü servis takımlarını servis usullerine göre masaya yerleştirme kuralları açıklanır. Metal servis takımları ve tabaklar açıklanır. Öğrencilerden metal servis takımları çeşitleri hakkında beyin fırtınası yapması ve listelemesi istenebilir **(E3.1, KB2.7)**. Bardaklar ve menaj takımları açıklanır. Öğrencilerden bardak çeşitleriyle ilgili araştırma yaparak görsel hazırlamaları ve panoda sergilemeleri istenebilir **(OB4, SDB2.1)**. Bu etkinlik dereceli puanlama anahtarıyla değerlendirilebilir. Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlama açıklanır. Öğrencilere sınıf içinde peçete katlama etkinliği yaptırılabilir **(D3.4)**. Menüye uygun kuver açma açıklanır. Öğrencilere sınıf içinde kuver açtırılır **(D3.4)**. Bu etkinlik gözlem formuyla değerlendirilebilir.

Bulaşık Yıkama ve Atık Yönetimi: Elde ve makinede bulaşık yıkama işlem basamakları açıklanır. Öğrencilerden elde ve makinede bulaşık yıkama aşamalarını uygulamaları istenebilir **(KB.2.2)**. Atıkları yöntemlerine uygun toplama ve ortamdan uzaklaştırma işlemleri açıklanır. Atık, sıfır atık, geri dönüşüm ve sürdürülebilirlik kavramları açıklanır. Öğrencide atık yönetiminde sürdürülebilirlik bilinci oluşturmak için atıkları çöp kutusuna atmadan önce sınıfta ayrıştırılması sağlanabilir, her grubun farklı bir atık türünü tanıtması (organik, plastik, cam, kâğıt) gibi görevler verilebilir. **(E3.7, E2.2, D5.2, OB8, OB4)**. Bu uygulamalar akran değerlendirmeyle değerlendirilebilir.

Temel Doğrama Teknikleri: Bıçağın mutfakta yeri, önemi ve çeşitleri açıklanır. Bıçak seçiminde dikkat edilecek noktalar vurgulanır. Bıçak çeşitlerinin kullanıldığı ürünlerle eşleştirmeler yapılabilir **(KB2.4, OB4)**. Temel doğrama teknikleri açıklanır. Doğrama aletlerinin hangi sebzelerde kullanılacağını beyin fırtınası tekniğiyle tartışılabilir. **(E3.1)**. Sebzeler, doğrama teknikleri dikkate alınarak doğranabilir **(D3.4, E2.2)**.

Bitkisel Ürünlerde Pişirme Teknikleri: Sebzeleri uygun pişirme teknikleri kullanarak pişirmenin kuralları ve önemi açıklanır. Sebzelerin besin değerini korumak için uygun pişirme yöntemleri açıklanır. Öğrenciler gruplara ayrılarak atölye ortamında aynı sebzeleri farklı sürelerde pişirerek renk doku ve aroma üzerindeki etkilerini gözlemler **(KB2.7, SDB2.2, KB2.11, E1.1)**. Bu etkinlik gözlem formuyla değerlendirilebilir. Sebzeler haşlama, buharda pişirme, soteleme gibi teknikler kullanılarak pişirilmesi açıklanır. Öğrenciler gruplara ayrılarak sebzelerin ön hazırlık aşamaları ve

hijyen kurallarına uygun pişirebilir ve servis edebilirler **(SDB2.2, D3.4, D18.2, E2.2)**. Bu etkinlik kontrol çizelgesiyle değerlendirilebilir. Tahıllar sıralanır, tahıl pişirmenin genel kuralları açıklanır. Öğrencilerden tahıl çeşitlerini beyin fırtınası tekniğiyle kullanılarak bulmaları istenebilir **(E3.1)**. Tahılların pişirme öncesi hazırlık (ayıklama, yıkama, ıslatma) aşamaları açıklanır. Farklı pişirme teknikleriyle tahıl çeşitleri pişirilebilir ve servis edilebilirler **(SDB2.2, D3.4)**. Bu etkinlik kontrol çizelgesiyle değerlendirilebilir. Baklagiller sıralanır, baklagilleri pişirmenin genel kuralları açıklanır. Öğrencilerden baklagilleri beyin fırtınası tekniğiyle kullanılarak bulmaları istenebilir **(E3.1)**. Baklagilleri pişirme öncesi hazırlık (ayıklama, yıkama, ıslatma) aşamaları açıklanır. Farklı pişirme teknikleriyle baklagilleri pişirebilmeleri ve servis etmeleri istenebilir **(SDB2.2, D3.4, SDB2.2, KB2.4)**. Pişirme sırasında meydana gelen fiziksel ve kimyasal değişimleri örneklerle incelemeleri istenebilir. Yerel ürünlerin besin değerlerini araştırmaları istenebilir. Bu etkinlik kontrol çizelgesiyle değerlendirilebilir.

Hayvansal Ürünlerde Pişirme Teknikleri: Et ile ilgili terimler, besin değeri et çeşitleri açıklanır. Sınıf içinde öğrencilere et satın alırken dikkat edilmesi gerekenler beyin fırtınası tekniğiyle bulmaları istenebilir. **(E3.1, KB2.18)** Etin pişirme öncesi hazırlık (temizleme, porsiyonlama, marine etme) aşamaları, et piştikten sonra iç sıcaklık kontrolünün yapılması ve gıda güvenliği üzerindeki etkileri açıklanır. Öğrencilerden farklı et türlerinin marinasyonu yaparak, pişirebilmeleri ve servis etmeleri istenebilir. **(SDB2.2, D3.4)**. Bu uygulama kontrol çizelgesiyle değerlendirilebilir. Ete uygun pişirme teknikleri açıklanır. Öğrenciler gruplara ayrılarak kızartma, ızgara, haşlama fırınlama gibi temel pişirme yöntemlerini uygulamaları istenebilir. **(SDB2.2 SB2, D3.4)**. Pişirme süresinin etin doku renk ve aroma özelliklerine etkisini tartışmaları istenebilir **(KB2.18 , SDB2.2)**. Bu etkinlikler kontrol çizelgesiyle değerlendirilebilir. Kümes hayvanları açıklanır. Sınıf içinde öğrencilerden kümes hayvanları satın alırken dikkat edilmesi gerekenler beyin fırtınası tekniğiyle bulmaları istenebilir **(E3.1, KB2.18)**. Kümes hayvanları pişirme öncesi hazırlık (temizleme, porsiyonlama, marine etme) aşamaları, et piştikten sonra iç sıcaklık kontrolünün yapılması ve gıda güvenliği üzerindeki etkileri açıklanır. Öğrenciler farklı kümes hayvanlarının marinasyonu yaparak, pişirebilir ve servis edebilir **(SDB2.2, D3.4)**. Bu uygulama kontrol çizelgesiyle değerlendirilebilir. Kümes hayvanlarına uygun pişirme teknikleri açıklanır. Öğrenciler gruplara ayrılarak kızartma, ızgara, haşlama fırınlama gibi temel pişirmeleri ve servis etmeleri istenebilir **(SDB2.2, D3.4)**. Pişirme süresinin kümes hayvanlarına lezzet ve besin değerine etkisini tartışmaları istenebilir **(KB2.18, SDB2.2)**. Bu etkinlikler kontrol çizelgesiyle değerlendirilebilir. Balık çeşitleri, balıkların gruplandırılması ve balık temizlemede dikkat edilecek hususlar açıklanır. Öğrencilere balık porsiyonlamada dikkat edilecek noktalar beyin fırtınası tekniği kullanılarak bulmaları istenebilir.**(E3.1)**. Balıkların temizlenmesi, porsiyonlanması ve yöntemine uygun işlenmesi açıklanır. Öğrenciler gruplara ayrılarak balıkları işler, pişirme ön hazırlığını yaparak pişirir ve servis eder **(SDB2.2, D3.4)**. Bu etkinlik kontrol çizelgesiyle değerlendirilebilir. Balıkların tekniğine uygun saklanması açıklanır. Balıkları saklama yöntemlerinin amaçları tartışılır **(KB2.18)**. Kabuklu kabuksuz su ürünleri açıklanır. Kabuklu kabuksuz su ürünlerinin ön hazırlığı açıklanır. Öğrenciler kabuklu ve kabuksuz su ürünlerinin ön hazırlığını yaparak pişirmeleri ve servis etmeleri istenebilir **(SDB2.2, D3.4)**. Kullanılan tariflerde farklı kişi sayılarına göre hesaplama yapmaları istenebilir. Bu etkinlik kontrol listesiyle değerlendirilebilir.

Soslar: Sosların işlevi, yapısı ve kullanılan teknikler açıklanır. Öğrenciler sosların yemekteki işlevleri ile ilgili beyin fırtınası yapar **(E3.1 , KB2.18)**. Temel soslar açıklanır. Öğrenciler gruplara ayrılarak süt, sıvıyağ, beyaz ve kahverengi fond ve tereyağı ile yapılan soslar ve türevlerini hazırlar ve servis eder **(SDB2.2, D3.4)**. Türk mutfağındaki soslar ve önemi açıklanır. Sosların yemeğe uyumunun etkisi sınıf ortamında tartışılır **(KB2.18)** Öğrenciler Türk mutfağından soslar hazırlar ve servis eder. Bu uygulama kontrol çizelgesiyle değerlendirilir **(SDB2.2, D3.4)**. Uluslararası mutfaklardan soslar ve önemi açıklanır. Öğrenciler Uluslararası mutfaklardan soslar hazırlar ve servis eder **(SDB2.2, D3.4)**. Bu uygulama kontrol çizelgesiyle değerlendirilebilir **(E2.3, SDB2.1)**.

ÖĞRENME ÖĞRETME ORTAM VE DONANIMI	**Ortam:** Marmara Gastronomi ve Mutfak Sanatları Atölyesi **Donanım:** Marmara Gastronomi ve Mutfak Sanatları Atölyesi; davlumbaz, ocak, buzdolabı, bulaşık makinesi, mikrodalga fırın, mikser, mutfak robotu, tencere, tava, kaşık, servis takımı, kepçe, kevgir, tabak, masa, sandalye, masa örtüsü, masa üstü servis takımları, servis tepsileri, servis arabaları, servant vb. sağlanmalıdır	
ÖĞRENME BİRİMİ/MODÜL VE SÜRE TABLOSU	**ÖĞRENME BİRİMİ/MODÜL**	**ÖĞRENME BİRİMİ/ MODÜL SÜRESİ**
	Mutfak Sanatları Terimleri	40/18
	İşletmelerde Organizasyon Yapısı	40/18
	Servis Hazırlıkları	40/36
	Bulaşık Yıkama ve Atık Yönetimi	40/18
	Temel Doğrama Teknikleri	40/24
	Bitkisel Ürünlerde Pişirme Teknikleri	40/36
	Hayvansal Ürünlerde Pişirme Teknikleri	40/36
	Soslar	40/36
	TOPLAM	**320/216**

ÖĞRENME BİRİMİ/ MODÜL	ÖĞRENME ÇIKTISI GRUBU VE AÇIKLAMALARI		İÇERİK ÇERÇEVESİ
Mutfak Sanatları Terimleri	**Mutfak Sanatları Terimlerini Açıklayabilme**	**Mutfakta kullanılan terimleri açıklar.** Mutfakta kullanılan terimler açıklanır. Gastronomi kavramı tanımlanır ve önemi açıklanır. Mutfakta kullanılan ekipmanlar açıklanır. Mutfak üniteleri açıklanır. Mutfağın bölümleri açıklanır. **Pastacılıkta kullanılan terimleri açıklar.** Pastanede kullanılan terimler açıklanır. Pastacılık ve ekmekçilik kavramının önemi açıklanır. Pastanede kullanılan ekipmanlar açıklanır. Pastane üniteleri açıklanır. Pastane bölümleri açıklanır. **Serviste kullanılan terimleri açıklar.** Serviste kullanılan terimler açıklanır. Servis kavramının önemi açıklanır. Serviste kullanılan ekipmanlar açıklanır. Servis üniteleri açıklanır. Servis alanları açıklanır.	**Mutfakta Kullanılan Terimler** **Pastacılıkta Kullanılan Terimler** **Serviste Kullanılan Terimler**
İşletmelerde Organizasyon Yapısı	**İşletmelerde Organizasyon Yapısını Açıklayabilme**	**Otel, restoran ve pastanelerde organizasyon yapısını açıklar** Organizasyon kavramı ve önemi açıklanır. Oteldeki organizasyon şeması açıklanır. Restorandaki organizasyon şeması açıklanır. Pastanedeki organizasyon şeması açıklanır. **Hiyerarşik yapıya göre görev tanımlarını açıklar.** Mutfak hiyerarşisine göre görevler açıklanır. Pastane hiyerarşisine göre görevler açıklanır. Servis hiyerarşisine göre görevler açıklanır.	**Otel, Restoran ve Pastanelerde Organizasyon Yapısı** **Hiyerarşik Yapıya Göre Görev Tanımları**

Servis Hazırlıkları	**Servis Hazırlıkları Yapabilme**	**Salon ile ilgili gerekli düzenlemeleri yapar.** Masa ve sandalyelerin uygun şekilde taşınıp süslenmesi sağlanır. Servis arabaları temizlenir ve malzemeler yerleştirilir. Servantların hazırlığı yapılır. **Masanın özelliğine göre masa örtüsü serer.** Masa ve büfe örtüleri uygun şekilde katlanır ve serilir. Masa örtüleri usulüne uygun değiştirilir. **Masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre masaya yerleştirir.** Metal servis takımları ve tabakları hazırlanır. Bardaklar ve menaj takımları hazırlanır.	**Salon İle İlgili Gerekli Düzenlemeler** **Masa Örtüsü Serme** **Masa Üstü Servis Takımlarını Hazırlama** **Peçeteleri Katlama** **Kuver Açma** **Taşıma ve Boş Toplama**
		Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar. Kullanım yerlerine göre peçeteleri seçilir, katlanır ve yerleştirilir. **Menüye uygun kuver açar.** Kuver çeşidine uygun metal takımları, tabakları, bardakları, menaj takımları seçtirilir ve hijyen kurallarına uygun yerleştirtilir. **Masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar.** Kullanıma uygun tepsi seçilir ve metal takımlar, tabaklar, bardaklar menaj takımları hijyen kurallarına uygun taşınır. Toplama tekniklerine uygun metal takımlar, tabaklar, bardaklar toplanır.	
Bulaşık yıkama ve Atık Yönetimi	**Bulaşık Yıkama ve Atık Yönetimi Yapabilme**	**Aşamalarına uygun elde ve makinede bulaşık yıkar.** Elde yıkama sıralamasına uygun bulaşık yıkatılır. Makinede kullanma talimatına uygun bulaşık yıkatılır ve makine kullanımdan sonra temizletilir. **Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdan uzaklaştırır.** Geri dönüşüm atıklar ayrıştırılır. Sıfır atık ilkesine uygun olarak atıklar ortamdan uzaklaştırılır.	**Bulaşık Yıkama** **Atık Yönetimi**

Temel Doğrama Teknikleri	**Temel doğrama tekniklerini uygulayabilme**	**Tekniğine uygun bıçak kullanır.** Bıçağın mutfakta yeri ve önemi açıklanır. Yemek hazırlamada kullanılan bıçak çeşitleri ve doğrama aletleri açıklanır. Bıçak seçiminde dikkat edilecek noktalar vurgulanır. **Temel doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır.** Sebzelerde kullanılan doğrama teknikleri açıklanır. Uygun sebzeler doğrama teknikleri dikkate alınarak doğranır.	**Mutfakta Bıçak Kullanımı** **Temel Doğrama teknikleri**
Bitkisel Ürünlerde Pişirme Teknikleri	**Bitkisel ürünleri uygun pişirme teknikleri kullanarak hazırlayabilme**	**Sebzeleri uygun pişirme teknikleri kullanarak hazırlar.** Sebzeler sıralanır. Sebze pişirmenin genel kuralları açıklanır. Sebzelerin besin değerini korumak için uygun pişirme yöntemleri açıklanır. Pişirme süresinin sebzelerin renk, doku ve aroma üzerindeki etkileri açıklanır. Sebzelerin ön hazırlık (yıkama, doğrama) aşamaları hijyen kurallarına uygun yapılır. Sebzeler haşlama, buharda pişirme, soteleme gibi teknikler kullanılarak pişirilir.	**Sebzeleri Pişirme** **Tahılları Pişirme** **Kurubaklagilleri Pişirme**
		Tahılları uygun pişirme teknikleri kullanarak hazırlar. Tahıllar sıralanır. Tahıl pişirmenin genel kuralları açıklanır. Tahılların pişirme öncesi hazırlık (ayıklama, yıkama, ıslatma) aşamaları açıklanır. Tahıllara haşlama ve buharda pişirme vb. teknikler uygulayarak pişirilir. **Kurubaklagilleri uygun pişirme teknikleri kullanarak hazırlar.** Kurubaklagiller sıralanır. Kurubaklagilleri pişirmenin genel kuralları açıklanır. Kurubaklagillerin pişirme öncesi hazırlık (ıslatma, haşlama) aşamaları açıklanır. Kurubaklagiller haşlama ve buharda pişirme, fırınlama vb. teknikler uygulanarak pişirilir.	

Hayvansal Ürünlerde Pişirme Teknikleri	**Hayvansal ürünleri uygun pişirme teknikleri kullanarak hazırlayabilme**	**Eti uygun pişirme teknikleri kullanarak hazırlar.** Etin pişirme öncesi hazırlık (temizleme, porsiyonlama, marine etme) aşamalarını uygular. Kızartma, ızgara, haşlama, fırınlama gibi temel pişirme yöntemlerini uygular. Pişirme süresinin etin doku, renk ve aroma özelliklerine etkisini açıklar. Etin iç sıcaklık kontrolünü yaparak gıda güvenliğini sağlar. Etin besin değerini korumak için uygun pişirme tekniklerini seçer. **Kümes hayvanlarını uygun pişirme teknikleri kullanarak hazırlar.** Kümes hayvanları sıralanır. Kümes hayvanlarının pişirme öncesi hazırlık (temizleme, parçalama) aşamalarını uygular. Haşlama, fırınlama, kızartma gibi uygun yöntemleri uygular. Pişirme süresinin kümes hayvanlarının lezzet ve besin değerine etkisini açıklar. İç sıcaklık kontrolü ile gıda güvenliğini sağlar. **Balıkları uygun pişirme teknikleri kullanarak hazırlar.** Balık çeşitlerini açıklar. Balıkların gruplandırılmasını açıklar. Balık temizlemede dikkat edilecek hususları açıklar. Balık porsiyonlamada dikkat edilecek hususları açıklar. Balıkları yöntemine uygun işlemeye hazırlar. Hazırlanan balıkları işler. Balıkları tekniğine uygun saklar. Balık pişirmenin ön hazırlıklarını yapar. Balıkları yöntemine uygun pişirir.	**Et Pişirme** **Kümes Hayvanlarını Pişirme** **Balıkları Pişirme** **Su Ürünlerini Pişirme**
		Su ürünlerini uygun pişirme teknikleri kullanarak hazırlar. Su ürünlerini açıklar. Su ürünlerini tarife uygun hazırlar. Su ürünlerini tarife uygun pişirir.	

Soslar	**Sosları Hazırlayabilme**	**Sosların ön hazırlık aşamalarını açıklar.** Sosların işlevi açıklanır. Sosların yapısı açıklanır. Soslarda kullanılan teknikler açıklanır. **Temel sosları hazırlar.** Sütle yapılan soslar ve türevleri hazırlanır. Sıvı yağla yapılan soslar ve türevleri hazırlanır. Beyaz fondla yapılan soslar ve türevleri hazırlanır. Kahverengi fondla yapılan soslar ve türevleri hazırlanır. Tereyağı ile yapılan soslar ve türevleri hazırlanır. **Türk mutfağından soslar hazırlar.** Türk Mutfağında sosların önemi açıklanır. Türk Mutfağına özgü soslar hazırlanır. **Uluslararası mutfaklardan soslar hazırlar.** Uluslararası mutfaklarda sosların önemi açıklanır. Uluslararası mutfaklara özgü soslar hazırlanır.	**Sosların Ön Hazırlığı** **Temel Soslar** **Türk Mutfağında Soslar** **Uluslararası Mutfaklarda Soslar**

UYGULAMA FAALİYETLERİ/TEMRİNLER

Uygulama faaliyeti/temrinleri; dersin öğrenme çıktılarına uygun olarak okulun fiziki kapasitesi ve donatımı ile öğrenci sayısı göz önünde bulundurularak en fazla uygulama faaliyeti/temrini yaptırılacak şekilde meslek alan zümre öğretmenler kurulu tarafından seçilir. Meslek alan zümre öğretmenleri tarafından aşağıda yer alan temrinlerden farklı temrinlerin uygulanmasına karar verilebilir.

Uygulama sürecinde ilişkili bileşenler sütununda yer alan değer, eğilim, sosyal-duygusal öğrenme becerileri, okuryazarlık becerileri öğrenme çıktıları ve içerik ile ilişkilendirilerek öğrencilere kazandırılmalıdır.

İlişkili bileşenlere ait açıklama ve süreç bileşenlerine Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli Öğretim Programları Ortak Metni'nde yer alan tablolardan ulaşılabilir.

ÖĞRENME BİRİMİ/ MODÜL	UYGULAMA FAALİYETLERİ/TEMRİNLER	İLİŞKİLİ BİLEŞENLER
Mutfak Sanatları Terimleri	Mutfak üniteleri sunumu hazırlamak Atölyelerde kullanılan mutfak üniteleri ve araç gereçleri öğrencilere gösterilerek anlatmak Serviste kullanılan üniteleri, araç gereçleri öğrencilere gösterilerek anlatmak Mutfakta kullanılan araç gereç ile ilgili görseller hazırlamak Serviste kullanılan araç gereç ile ilgili görseller hazırlamak Pastanede kullanılan üniteleri öğrencilere göstererek anlatmak Pastanede kullanılan araç gereci öğrencilere göstererek anlatmak Pastanede kullanılan araç gereç ile ilgili görseller hazırlamak	E3.1. Muhakeme OB4. Görsel Okuryazarlık KB2.4. Çözümleme KB2.7. Karşılaştırma KB2.10. Çıkarım Yapma KB2.18. Tartışma SDB2.1.İletişim

İşletmede Organizasyon Yapısı	İşletmede organizasyon tablosu oluşturmak İşletmelerdeki hiyerarşi ile ilgili sunum hazırlamak	E2.2. Sorumluluk OB4. Görsel Okuryazarlık KB2.2. Gözlemleme SDB2.1. İletişim
Servis Hazırlıkları	Masaları temizleme, taşıma, yerleştirmek Servis arabalarını temizlemek Servantların hazırlığını yapmak Masa ve büfe örtülerini katlama, serme ,toplama ve değiştirmek Metal servis takımlarını temizleme, taşıma, yerleştirmek. Tabakları, bardakları, menaj takımlarını temizleme, taşıma, yerleştirmek Peçeteleri kullanım yerlerine göre seçme, katlama, yerleştirmek Kuver çeşidine uygun olarak tabakları, bardakları, metal servis takımlarını ve menaj takımlarını servis çeşitlerine uygun masaya yerleştirmek Tepsileri taşıma, kuver malzemelerini tepsiyle taşıma, boşları toplamak	E3.1. Muhakeme OB4. Görsel Okuryazarlık D3.4. Çalışmalarda aktif rol almak D16.3. Görev bilincine sahip olmak D18.2. Yaşadığı ortamın temizliğine dikkat etmek KB2.7. Karşılaştırma KB2.15. Yansıtma SDB2.1. İletişim SDB2.2.İş Birliği
Bulaşık Yıkama ve Atık Yönetimi	Bulaşıkları sıyırma, gruplara ayırma, elde veya makinede yıkama ve yerleştirmek Bulaşık yıkama işlem basamaklarına göre uygulamasını yapmak Sıfır atık ilkesine uygun olarak atıkları ortamdan uzaklaştırmak Öğrencilere geri dönüşümün önemi anlatılarak ve farklı atık türlerini (kâğıt, plastik, cam vb.) sınıflandırmak Atık azaltma için neler yapabileceklerini tartışmak Öğrencide atık yönetiminde sürdürülebilirlik bilinci oluşturmak için çöpleri ayrıştırmak Atıklar ve renk kodlarıyla ilgili afiş yaptırmak	E2.2. Sorumluluk E3.7. Sistematiklik OB4. Görsel Okuryazarlık OB8. Sürdürülebilirlik Okuryazarlığı D5.2. Çevreye ve canlılara değer vermek KB2.2. Gözlemleme
Temel Doğrama Teknikleri	Bıçak çeşitlerini tanıtmak Doğrama teknikleri görselleri göstererek anlatmak Tekniğine uygun olarak sebzeleri doğramak Kibrit çöpü, toplu iğne başı, bıçak sırtı, zar doğrama, parmak şeklinde, halka, iri parçalı doğrama uluslararası usullerini uygulamak	E2.2. Sorumluluk E3.1. Muhakeme OB4. Görsel Okuryazarlık D3.4. Çalışmalarda aktif rol almak KB2.4. Çözümleme

Bitkisel Ürünlerde Pişirme Teknikleri	Tekniğine uygun sebzeleri pişirmek Mevsimine uygun sebzelerle ilgili görsel hazırlamak Farklı pişirme teknikleriyle tahıl çeşitlerini pişirmek Farklı pişirme teknikleriyle kurubaklagil çeşitlerini pişirmek	E1.1. Merak E2.2. Sorumluluk E3.1. Muhakeme OB4. Görsel Okuryazarlık D3.4. Çalışmalarda aktif rol almak D18.2. Yaşadığı ortamın temizliğine dikkat etmek KB2.4. Çözümleme KB2.7. Karşılaştırma KB2.11. Gözleme Dayalı Tahmin Etme SDB2.2.İş Birliği
Hayvansal Ürünlerde Pişirme Teknikleri	Tekniğine uygun hayvansal ürünleri pişirmek Et çeşitlerini ile ilgili görselleri öğrencilere göstererek anlatmak Farklı et türlerinin marinasyonunu yapmak Et piştikten sonra iç sıcaklık kontrolünü yapmak Kümes hayvanlarını pişirme öncesi ön hazırlığını yapmak Kümes hayvanları ile ilgili görselleri öğrencilere göstererek anlatmak Kümes hayvanlarının marinasyonunu yapmak Kümes hayvanları piştikten sonra iç sıcaklık kontrolünü yapmak Balıklar ile ilgili görselleri öğrencilere göstererek anlatmak Balıkları temizlemek ve porsiyonlamak Balıkları tekniğine uygun olarak pişirmek Balıkları tekniğine uygun saklamak Kabuklu ve kabuksuz su ürünleri ile ilgili görselleri öğrencilere göstererek anlatmak Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerinin ön hazırlığını yapma ve pişirmek	E2.2. Sorumluluk E3.1. Muhakeme D3.4. Çalışmalarda aktif rol almak SDB2.2.İş Birliği KB2.18. Tartışma
Soslar	Sütle yapılan soslar ve türevlerini hazırlamak Sıvı yağla yapılan soslar ve türevlerini hazırlamak Beyaz fondla yapılan soslar ve türevlerini hazırlamak Kahverengi fondla yapılan soslar ve türevlerini hazırlamak Tereyağı ile yapılan soslar ve türevlerini hazırlamak Türk mutfağındaki sosları hazırlamak Uluslararası mutfaklardan soslar hazırlamak	E2.3. Girişkenlik E3.1. Muhakeme D3.4. Çalışmalarda aktif rol almak KB2.18. Tartışma SDB2.1.İletişim SDB2.2.İş Birliği

DERSİN UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

- Her öğrencinin uygulama yapması için ortam oluşturulmalıdır.
- Uygulama faaliyetlerinde iş sağlığı ve güvenliğine ilişkin risk ve tehlike oluşturacak her türlü duruma karşı tedbirler alınmalıdır.
- Uygulama faaliyetlerinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümlerine uygun hareket edilmelidir.
- Anlatım ve örnek çalışmalardan sonra dersin öğrenme çıktıları alınmalı, çalışmaların öğrencide pekiştirilmesi amacıyla birden fazla uygulama faaliyeti yapılmalıdır.
- Sınıf veya atölye ortamında bireysel veya grup olarak uygulama faaliyetine ait bilgiler, öğrencilere uygulama öncesi anlatılmalıdır.
- Elektrikli aletler ile çalışırken gerekli önlemler alınmalıdır.
- Kesici aletler ile çalışırken gerekli önlemler alınmalıdır.
- Öğrenciler el ve güç aletlerini amacı dışında kullanmamalıdır.
- Atölye donanımında bulunan her türlü elektrik ile çalışan donanımlardan kaynaklanabilecek yaralanmalara karşı alınabilecek önlemler konusunda gerekli açıklamalar yapılmalıdır.
- Basit ilk yardım kuralları hakkında bilgi verilmelidir.
- Tüm atölye çalışmaları süresince ergonomi kurallarına uygun araç gereç kullanımının önemi hakkında bilgi verilmelidir.
- Ahilik kültürüne ilişkin değerler ile "Programlar Arası Bileşenler" başlığı altındaki "Değerler" eşleştirilerek öğrenme ve öğretme faaliyetleri içinde öğrenciye verilmelidir.

(*) Alanın diğer derslerine ait ders bilgi formları bu örneğe uygun hazırlanmıştır. Tüm ders bilgi formlarına Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünün ilgili internet sayfalarından ulaşılabilir.