DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI	**Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları**
DERSİN SINIFI	11 ve 12. sınıflar
DERSİN SÜRESİ	Haftalık 7 Ders Saati
DERSİN AMACI	Bu derste öğrenciye ; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda Türk mutfak kültürü ve uygulamaları ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.
DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI	**1.** Türk Mutfak Kültürünü açıklar. **2.** Türk mutfağına özgü çorbaları hazırlar. **3.** Türk mutfağına özgü sebze yemeklerini hazırlar. **4.** Türk mutfağına özgü kuru baklagil yemeklerini hazırlar. **5.** Türk mutfağına özgü dolma ve sarmaları hazırlar. **6.** Türk mutfağına özgü makarnaları hazırlar **7.** Türk mutfağına özgü et ve sakatat yemekleri hazırlar. **8.** Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafları hazırlar.
EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI	**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.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bu derste; öğrenci performansı belirlemeye yönelik çalışmalar değerlendirilirken gözlem formu, derecelendirme ölçeği ve dereceli puanlama anahtarı gibi ölçme araçlarından uygun olanlar seçilerek kullanılabilir.

KAZANIM SAYISI VE SÜRE TABLOSU

ÖĞRENME BİRİMİ	KAZANIM SAYISI	DERS SAATİ	ORAN (%)
Türk Mutfak Kültürü			
Türk Mutfağına Özgü Çorbalar			
Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri			
Türk Mutfağına Özgü Kuru Baklagil Yemekleri			
Türk Mutfağına Özgü Dolma Ve Sarmalar			

	Türk Mutfağına Özgü Makarnalar			
	Türk Mutfağına Özgü Et Ve Sakatat Yemekleri			
	Türk Mutfağına Özgü Komposto Ve Hoşaflar			
TOPLAM				

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI ve KAZANIM AÇIKLAMALARI
Türk Mutfak Kültürü		Türk mutfak kültürünü gruplandırır Türk mutfak kültürü ile ilgili
Türk Mutfağına Özgü Çorbalar	1. Sebze Çorbaları 2. Tahıl Ve Tahıl Ürünleri Çorbaları 3. Süt Ve Yoğurt İle Hazırlanan Çorbalar **4.** Etler İle Hazırlanan Çorbalar	**1. Sebzelerle hazırlanan Türk mutfağına özgü çorbaları hazırlar.** • Sebzelerle hazırlanan Türk mutfağına özgü çorbaları reçetesine uygun olarak hazırlattırılır. • Sebzelerle hazırlanan Türk mutfağına özgü çorbaları usulüne uygun olarak servis yaptırılır. **2.Tahıl ve tahıl ürünleri ürünlerinden Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.** • Tahıl ve tahıl ürünlerinden Türk mutfağına özgü çorbaları reçetesine uygun olarak hazırlattırılır. • Tahıl ve tahıl ürünlerinden Türk mutfağına özgü çorbaları usulüne uygun olarak servis yaptırılır. **3.Süt ve yoğurt ile Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.**

		• Süt ve yoğurt ile Türk mutfağına özgü çorbaları reçetesine uygun olarak hazırlattırılır. • Süt ve yoğurt ile Türk mutfağına özgü çorbaları usulüne uygun olarak servis yaptırılır. **5.Etlerle Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.** • Etlerle ile Türk mutfağına özgü çorbaları reçetesine uygun olarak hazırlattırılır. • Etlerle ile Türk mutfağına özgü çorbaları usulüne uygun olarak servis yaptırılır.
Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri	**1.** Sıcak Sebze Yemekleri **2.** Soğuk Sebze Yemekleri	**1. Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini hazırlar.** • Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini reçetesine uygun olarak hazırlattırılır. • Türk mutfağına özgü sıcak sebze usulüne uygun olarak servis yaptırılır. **2. Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini hazırlar.** • Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini reçetesine uygun olarak hazırlattırılır. • Türk mutfağına özgü soğuk sebze usulüne uygun olarak servis yaptırılır.
Türk Mutfağına Özgü Kuru Baklagil Yemekleri	1. Sıcak Kurubaklagil Yemekleri 2. Soğuk Kurubaklagil Yemekleri	**1. Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini hazırlar.** • Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini reçetesine uygun olarak hazırlattırılır. • Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini usulüne uygun olarak servis yaptırılır **2. Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini hazırlar.** • Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini reçetesine uygun olarak hazırlattırılır. • Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini usulüne uygun olarak servis yaptırılır

Türk Mutfağına Özgü Dolma Ve Sarmalar	1. Ön Hazırlık 2. Zeytinyağlı Dolma Ve Sarmalar 3. Etli Dolma Ve Sarmalar 4. Et Dolmaları 5. Kümes Hayvanları İle Hazırlanan Dolma Ve Sarmalar	**1. Türk mutfağına özgü dolma ve sarmalar için ön hazırlık yapar.** • Türk mutfağına özgü dolmalarda kullanılan sebzeleri pişirmeye hazırlar • Türk mutfağına özgü sarmalarda kullanılan yaprakları pişirmeye hazırlar **2. Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar.** • Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmaları reçetesine uygun olarak hazırlattırılır • Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmaları usulüne uygun olarak servis yaptırılır **3. Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.** • Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmaları reçetesine uygun olarak hazırlattırılır • Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmaları usulüne uygun olarak servis yaptırılır **4. Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları hazırlar.** • Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları reçetesine uygun olarak hazırlattırılır • Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları usulüne uygun olarak servis yaptırılır **5. Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.** • Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmaları reçetesine uygun olarak hazırlattırılır • Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmaları usulüne uygun olarak servis yaptırılır
Türk Mutfağına Özgü Makarnalar	**1.** Erişte Ve Mantı Hamuru **2.** Erişte **3.** Mantı	**1. Türk mutfağına özgü erişte ve mantı hamurları hazırlar.** • Türk mutfağına özgü erişte ve mantı hamuru hazırlattırır. • Türk mutfağına özgü erişte ve mantı hamurunu kullanımına kadar saklattırtır. **2. Türk mutfağına özgü erişte hazırlar**. • Türk mutfağına özgü erişteyi reçetesine uygun olarak hazırlattırılır • Türk mutfağına özgü erişteyi usulüne uygun olarak servis yaptırılır **3. Türk mutfağına özgü mantı hazırlar.** • Türk mutfağına özgü mantıyı reçetesine uygun olarak hazırlattırılır

		• Türk mutfağına özgü mantıyı usulüne uygun olarak servis yaptırılır
Türk Mutfağına Özgü Et Ve Sakatat Yemekleri	1. Kebaplar 2. Köfteler 3. Sakatatlar	**1. Türk Mutfağına özgü kebapları hazırlar.** • Türk mutfağına özgü kebapları reçetesine uygun olarak hazırlattırılır • Türk mutfağına özgü kebapları usulüne uygun olarak servis yaptırılır **2. Türk mutfağına özgü köfteleri hazırlar.** • Türk mutfağına özgü köfteleri reçetesine uygun olarak hazırlattırılır • Türk mutfağına özgü köfteleri usulüne uygun olarak servis yaptırılır 3. **Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri hazırlar.** • Türk mutfağına özgü sakatatları reçetesine uygun olarak hazırlattırılır • Türk mutfağına özgü sakatatları usulüne uygun olarak servis yaptırılır
Türk Mutfağına Özgü Komposto Ve Hoşaflar	1. Ön Hazırlık 2. Komposto Ve Hoşaflar	**1. Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafların ön hazırlığını yapar.** • Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafları yapmak için meyveleri hazırlatır. • Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafların süsleme gereçlerini hazırlatır. **2. Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafları hazırlar.** • Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafları reçetesine uygun olarak hazırlattırılır. • Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafları usulüne uygun olarak servis yaptırılır
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.

Açıklamalı [TO1]: