

DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI	TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİSİ ATÖLYE 9			
DERSİN SINIFI	9. Sınıf			
DERSİN SÜRESİ	Haftalık 7 Ders Saati			
DERSİN AMACI	Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda temel yiyecek üretimi ve servisi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.			
DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tekniğine uygun salon ile ilgili gerekli düzenlemeleri yapar. 2. İş sağlığı ve güvenliği'ne uygun içecekler ile ilgili hazırlıkları yapar. 3. Hijyen kurallarına, işlem sırasına göre olarak elde ve makinada bulaşık yıkar. 4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası doğrama tekniklerini kullanarak garnitürleri hazırlar. 5. Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çorba fondu hazırlar. 6. Tekniğine uygun yumurtayı istenen şekilde pişirir. 7. Tekniğine uygun kolay hamur ürünleri hazırlar. 			
EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI	<p>Ortam: Yiyecek ve içecek Hizmetleri atölyesi</p> <p>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.</p>			
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 (%)
	Salon Düzenlemesi	6	35	13,89
	İçecekler	4	21	8,33
	Bulaşık Yıkama Ve Çöp Atımı	2	14	5,56
	Garnitürler	4	49	19,44
	Çorbalar	4	63	25,00
	Yumurtalar	2	35	13,89
	Kolay Hamur İşleri	2	35	13,89
TOPLAM		24	252	100

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI ve KAZANIM AÇIKLAMALARI
Salon Düzenlemesi	<ol style="list-style-type: none">1. Salon ile ilgili gerekli düzenlemeler2. Masa üstü servis takımlarını hazırlama3. Masa örtüsü serme4. Peçeteleri katlama5. Kuver açma6. Taşımak ve boş toplama	<ol style="list-style-type: none">1. İş sağlığı ve güvenliğine uygun olarak salon ile ilgili gerekli düzenlemeler yapar.<ul style="list-style-type: none">• Masa ve sandalyelerin uygun şekilde taşınıp temizlenmesi sağlanarak süsletilir.• Servis arabaları temizletilerek malzemeleri yerleştirilir.• Servantların hazırlığı yaptırılır.2. Servis kurallarına göre masa üstü servis takımlarını hazırlayarak masaya yerleştirir.<ul style="list-style-type: none">• Metal servis takımları ve tabakları hazırlatılır.• Bardaklar ve menaj takımları hazırlatılır.3. Masanın özelliğine göre masa örtüsü serer.<ul style="list-style-type: none">• Masa ve büfe örtüleri uygun şekilde katlatılarak serdirilir.• Masa örtüleri usulüne uygun değiştirilir.4. Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar.<ul style="list-style-type: none">• Kullanım yerlerine göre peçeteleri seçtirilip katlatılarak yerleştirilir.5. Kuver çeşitlerine uygun kuver açar.<ul style="list-style-type: none">• Kuver çeşidine uygun metal takımları tabakları, bardakları, menaj takımları seçtirilerek hijyen kurallarına uygun yerleştirilir.6. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda, masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşlarını toplar.<ul style="list-style-type: none">• Kullanıma uygun tepsi seçtirilir ve metal takımları tabaklar bardaklar menaj takımları hijyen kurallarına uygun taşıtılır.• Toplama tekniklerine uygun metal takımlar, tabaklar, bardaklar toplatılır.

<p style="text-align: center;">İçecekler</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Banko yerleştirme ilkelerine göre içecek bankosunu uygulamaya hazır hale getirir. <ul style="list-style-type: none"> • İçecek bankosu temizletilir ve gerekli malzemeler yerleştirilir. 2. Kullanım talimatlarına göre içecek makinalarını kullanıma hazır hale getirir. <ul style="list-style-type: none"> • Soğuk içecek makinaları kullanıma hazır hale getirilir. • Sıcak içecek makinaları kullanıma hazır hale getirilir. 3. Reçetelere göre soğuk ve sıcak içecekleri hazırlayarak servis yapar. <ul style="list-style-type: none"> • 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 sunulacak olan aperatif yiyecekleri hazırlayarak servis yapar. <ul style="list-style-type: none"> • Cipsler hazırlatılır ve servis yaptırılır. • Meyveler ve Krudite usulüne uygun doğratılır ve servis yaptırılır. • Atıştırmalıklar usulüne uygun hazırlatılır ve servis yaptırılır.
<p style="text-align: center;">Bulaşık Yıkama Ve Çöp Atımı</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bulaşık yıkama 2. Çöpleri toplama 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aşamalarına uygun elde ve makinada bulaşık yıkar <ul style="list-style-type: none"> • Elde yıkama sıralamasına uygun bulaşık yıkatılır. • Makinada kullanma talimatına uygun bulaşık yıkatılır ve makine kullanımdan sonra temizletilir. 2. Çöpleri toplama yöntemine göre uygun yerlere atar. <ul style="list-style-type: none"> • Geri dönüşüm çöpleri ayrıştırılır. • Sıfır atık ilkesine uygun çöpler atılır.
<p style="text-align: center;">Garnitürler</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bıçak Kullanma Teknikleri 2. Uluslararası doğrama teknikleri 3. Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri hazırlama 	<ol style="list-style-type: none"> 1. İş ağırlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yiyecek hazırlamada tekniğine uygun bıçak kullanır. <ul style="list-style-type: none"> • Yiyecek hazırlamada kullanılan bıçak çeşitleri açıklanır. • Bıçak tutmada dikkat edilecek noktalar açıklanır. • Bıçak tutma teknikleri açıklanır. • Yanlış bıçak kullanımında ortaya çıkacak iş kazaları açıklanır. 2. Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır. <ul style="list-style-type: none"> • Sebzeler uygulamaya hazır hale getirilir. • Uluslararası doğrama tekniklerine uygun sebzeler doğrattırılır.

	<p>4. Lezzet verici karışımları hazırlama</p> <p>5. Sebzeleri ve lezzet verici karışımları saklama</p>	<p>3. Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az ve çok suda pişirme yöntemi kullanılarak garnitürler servise hazırlatılır. • Buharda pişirme yöntemi kullanılarak garnitürler servise hazırlatılır. • Sos içinde pişirme yöntemi kullanılarak garnitürler servise hazırlatılır. • Kendi suyunda pişirme yöntemi kullanılarak garnitürler servise hazırlatılır. • Parlatma pişirme yöntemi kullanılarak garnitürler servise hazırlatılır. • Graten pişirme yöntemi kullanılarak garnitürler servise hazırlatılır. • Bol yağda kızartma pişirme yöntemi kullanılarak garnitürler servise hazırlatılır. • Sote pişirme yöntemi kullanılarak garnitürler servise hazırlatılır. • Izgara pişirme yöntemi kullanılarak garnitürler servise hazırlatılır. <p>4. Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sebze buketi hazırlatılarak uygun olan yemekte kullanılır. • Sebze grubu hazırlatılarak uygun olan yemekte kullanılır. • Defneli soğan hazırlatılarak uygun olan yemekte kullanılır. • Baharat torbası hazırlatılarak uygun olan yemekte kullanılır. • Konkase domates hazırlatılarak uygun olan yemekte kullanılır. • Otlar uygun yemek seçilerek kullanılır. • Baharatlar uygun yemek seçilerek kullanılır. <p>5. Tekniğine uygun sebzeleri hazırlayarak saklar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uygun olan sebzelerle konserve yapılır. • Uygun olan sebze ve meyveler kurutulur. • 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 saklatılır.
<p>Çorbalar</p>	<p>1. Çorba fondları hazırlama</p> <p>2. Temel Çorbalar</p>	<p>1. Çorba fondlarını işlem basamaklarına göre hazırlar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kahverengi fond tekniğine göre hazırlatılarak uygun koşullarda saklatılır. • Beyaz fond tekniğine göre hazırlatılarak uygun koşullarda saklatılır. • Sebze fondu tekniğine göre hazırlatılarak uygun koşullarda saklatılır. <p>2. Reçeteye ve yapım aşamalarına uygun temel çorbaları hazırlar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Berrak Çorbalar yapım aşamalarına göre hazırlatılarak servis yapılır. • Kremalı çorbalar yapım aşamalarına göre hazırlatılarak servis yapılır. • Taneli çorbalar yapım aşamalarına göre hazırlatılarak

	<p>3. Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlama</p> <p>4. Uluslararası Çorbalar</p>	<p>servis yaptırılır.</p> <ul style="list-style-type: none">• Pürelı çorbalar yapım aşamalarına göre hazırlatılarak servis yaptırılır. <p>3. Türk mutfağına özgü çorbaları işlem basamaklarına göre hazırlar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Yöresel sebze çorbaları yapım aşamalarına göre hazırlatılarak servis yaptırılır.• Yöresel tahıl ve tahıl ürünleri çorbaları yapım aşamalarına göre hazırlatılarak servis yaptırılır.• Yöresel sütlü ve yoğurtlu çorbaları yapım aşamalarına göre hazırlatılarak servis yaptırılır.• Yöresel kurubaklagil çorbaları yapım aşamalarına göre hazırlatılarak servis yaptırılır.• Yöresel et çorbaları yapım aşamalarına göre hazırlatılarak servis yaptırılır. <p>4. Uluslararası çorbaları işlem basamaklarına göre hazırlar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Uluslararası sıcak çorbalar yapım aşamalarına göre hazırlatılarak servis yaptırılır.• Uluslararası soğuk çorbalar yapım aşamalarına göre hazırlatılarak servis yaptırılır.
<p>Yumurtalar</p>	<p>1. Yumurta Pişirmeye hazırlama</p> <p>2. Yumurtadan ürünler hazırlama</p>	<p>1. Yumurtaları kontrol aşamalarına göre pişirmeye hazırlar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Yumurtaların tazelik ve bayatlık kontrolü yaptırılır. <p>2. Yumurtadan yapım aşamalarına uygun çeşitli ürünler hazırlayarak servis yapar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Haşlama yöntemleri kullanılarak yumurtalar pişirilir ve servis yaptırılır.• Reçeteye göre sahanda yumurta hazırlatılarak servis yaptırılır.• Reçeteye göre çırpılarak yapılan yumurta çeşitleri hazırlatılarak servis yaptırılır.• Reçeteye göre krep hazırlatılarak servis yaptırılır.• Reçeteye göre pancake hazırlatılarak servis yaptırılır.
<p>Kolay Hamur İşleri</p>	<p>1. Kolay hamur ürünleri hazırlama</p> <p>2. Hazır ürünlerle kolay hamur ürünleri hazırlama</p>	<p>1. Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlayarak servis yapar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Kek çeşitleri yapım aşamalarına göre hazırlatılarak servis yaptırılır.• Basit kurabiye çeşitleri yapım aşamalarına göre hazırlatılarak servis yaptırılır.• Pizza çeşitleri yapım aşamalarına göre hazırlatılarak servis yaptırılır.• Poğaçı çeşitleri yapım aşamalarına göre hazırlatılarak servis yaptırılır. <p>2. Reçeteye göre hazır ürünlerle istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Hazır yufkadan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlar.• Hazır ürünlerle istenilen lezzet ve görünüşte çeşitli tatlılar hazırlar.

UYGULAMA FAALİYETLERİ/TEMRİNLER		
SALON DÜZENLEMESİ	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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 ÇÖP ATIMI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bulaşıkları sıyırma, gruplara ayırma, elde veya makinada yıkama, yerleştirme 	
GARNİTÜRLER	<ol style="list-style-type: none"> 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, Izgara 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. Otlar ve baharatları gruplandırarak uygun yemeklerde kullanma 6. Konserve, salamura, kurutma, dondurma yaptırarak uygun sebze ve meyveleri saklama 	
ÇORBALAR	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kahverengi, beyaz ve sebze fondları hazırlama ve saklama 2. Berrak, kremalı, taneli, pürel 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kek, basit kurabiye, pizza, poğaç çeşitlerine örnekler hazırlama ve servis yapma 2. Hazır ürünlerden börek , tatlı hazırlama 	
DERSİN UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR		
<ul style="list-style-type: none"> • 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

-