

# AŞÇILIK TEKNİSYENİ [AYÇ SEVİYE 4]

Çıktı No 2: Pilot Projenin Uygulanması

TÜRKİYE

*ÖĞRENME  
KAZANIMI  
ÜNİTELERİ*

## ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ

KOD	ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ	DERS SAATI	KREDİ PUANI
811ORK037	ULUSLARARASI ÖZEL ÇORBALAR	24	1,2

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>1. Uluslararası özel çorbaları özelliğine göre pişirerek uygun tat, görünüm ve pişkinlikte servise hazır hale getirebilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Farklı ulusların mutfak kültürü</li> <li>• Farklı ulusların çorba kültürü</li> <li>• Özel çorbaların özellikleri</li> <li>• Farklı uluslara ait özel çorba çeşitleri</li> <li>• Çorbaların aslına uygun garnitürlerinin hazırlanması ve servisi</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fond hazırlamak.</li> <li>• Çorbayı pişirmek.</li> <li>• Garnitür hazırlamak.</li> <li>• Servise hazır hale getirmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Uluslararası özel çorbaları pişirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Özel çorbalar için araçları ve gereçleri eksiksiz olarak hazırlar.</li> <li>• Özel çorbalar için fond hazırlar.</li> <li>• Özelliği ve çeşidine uygun çorbayı pişirir.</li> <li>• Çorbanın özelliği ve çeşidine uygun garnitür hazırlar.</li> <li>• Çorbanın özelliği ve çeşidine uygun servise hazır hale getirir.</li> <li>• Çalışmalarında kişisel bakım, hijyen ve temizlik kurallarına uyar.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
	<p>Özel çorbalar için araçları ve gereçleri eksiksiz olarak hazırlar.</p> <p>Özel çorbalar için fond hazırlar.</p> <p>Özelliği ve çeşidine uygun çorbayı pişirir.</p> <p>Çorbanın özelliği ve çeşidine uygun garnitür hazırlar.</p> <p>Çorbanın özelliği ve çeşidine uygun servise hazır hale getirir.</p> <p>Çalışmalarında kişisel bakım, hijyen ve temizlik kurallarına uyar.</p>		
<p><b>2. Uluslararası soğuk çorbaları, özelliğine göre hazırlayarak uygun tat, görünüm ve pişkinlikte servise hazır hale getirebilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soğuk çorbaların özellikleri</li> <li>• Soğuk çorba hazırlamada dikkat edilecek noktalar</li> <li>• Soğuk çorba çeşitleri</li> <li>• Soğuk çorbaların garnitürleri ve servis şekilleri</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fond hazırlamak.</li> <li>• Çorbayı pişirmek.</li> <li>• Soğutmak.</li> <li>• Garnitür hazırlamak.</li> <li>• Servise hazır hale getirmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Uluslararası soğuk çorbaları pişirir:</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soğuk çorbalar için araçları ve gereçleri eksiksiz olarak hazırlar.</li> <li>• Soğuk çorbalar için fond hazırlar.</li> <li>• Özelliği ve çeşidine uygun çorbayı hazırlar.</li> <li>• Özelliği ve çeşidine uygun çorbayı soğutur.</li> <li>• Çorbanın özelliği ve çeşidine uygun garnitür hazırlar.</li> <li>• Çorbanın özelliği ve çeşidine uygun servise hazır hale getirir.</li> <li>• Çalışmalarında kişisel bakım, hijyen ve temizlik kurallarına uyar.</li> </ul>

## PERFORMANS KRİTERLERİ

Soğuk çorbalar için araçları ve gereçleri eksiksiz olarak hazırlar.  
Soğuk çorbalar için fond hazırlar.  
Özelliği ve çeşidine uygun çorbayı hazırlar.  
Özelliği ve çeşidine uygun çorbayı soğutur.  
Çorbanın özelliği ve çeşidine uygun garnitür hazırlar.  
Çorbanın özelliği ve çeşidine uygun servise hazır hale getirir.  
Çalışmalarında kişisel bakım, hijyen ve temizlik kurallarına uyar.

## ÖĞRENME ÜRÜNLERİ

- Tekniğine uygun pişirilmiş uluslararası özel çorbalar.
- Tekniğine uygun pişirilmiş uluslararası soğuk çorbalar.

## ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ

KOD	ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ	DERS SAATI	KREDİ PUANI
811ORK038	SOSLAR	32	1,6

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>1. Tekniğine uygun istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda beşamel sos ve türeyenlerini hazırlayabilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temel sosların sınıflandırılması</li> <li>• Beşamel sos hazırlama</li> <li>• Beşamel sos hazırlamada dikkat edilecek noktalar</li> <li>• İyi hazırlanmış beşamel sosun özellikleri</li> <li>• Beşamel sos ve türeyenlerinin saklanması</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garnished onion veya beyaz mirepoix hazırlamak.</li> <li>• Süt fondunu hazırlamak, tereyağını eritmek, unu kavurmak.</li> <li>• Süt fondunu eklemek, kaynatmak.</li> <li>• Kıvama gelince süzmek.</li> <li>• Lezzet kontrolü yapmak.</li> <li>• Servise hazır hale getirmek.</li> <li>• Gerekli yerlerde kullanmak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Beşamel sos hazırlar.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beşamel sosu hazırlamak için araç gereci hazırlar.</li> <li>• İşlem basamaklarını uygulayarak beşamel sosu hazırlar.</li> <li>• Gerekli yerlerde kullanır.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
<p>Beşamel sosu hazırlamak için araç gereci hazırlar. İşlem basamaklarını uygulayarak beşamel sosu hazırlar. Gerekli yerlerde kullanır.</p>			
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>2. Tekniğine uygun, istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda domates sos, soğuk tereyağı karışımı ile türeyenlerini hazırlayabilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Domates sosu hazırlamada dikkat edilecek noktalar</li> <li>• Domates sosu türeyenleri ve kullanıldığı yerler</li> <li>• Domates soslarının saklanması</li> <li>• Tereyağı ile sos hazırlamada dikkat edilecek noktalar</li> <li>• Tereyağından hazırlanan sosların türeyenleri kullanıldığı yerler</li> <li>• Tereyağından hazırlanan sosların saklanması</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tomote Concasse hazırlamak.</li> <li>• Domates sosu ve türeyenlerini hazırlamak.</li> <li>• Tereyağını beyazlatmak ve kabartmak.</li> <li>• Soğuk tereyağı sosu hazırlamak.</li> <li>• Tereyağı soslarının türeyenlerini hazırlamak.</li> <li>• Servise hazır hale getirmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Domates sos hazırlar.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Domates sos hazırlamak için araç gereci hazırlar.</li> <li>• Tomote Concasse hazırlar.</li> <li>• Domates sosu ve türeyenlerini hazırlar.</li> <li>• Tereyağını beyazlatır ve kabartır.</li> <li>• Soğuk tereyağı sosu hazırlar</li> <li>• Tereyağı soslarının türeyenlerini hazırlar.</li> <li>• Servise hazır hale getirir.</li> </ul>

PERFORMANS KRİTERLERİ			
	<p>Domates sos hazırlamak için araç gereci hazırlar. Tomate Concasse hazırlar. Domates sosu ve türeyenlerini hazırlar. Tereyağını beyazlatır ve kabartır. Soğuk tereyağı sosu hazırlar Tereyağı soslarının türeyenlerini hazırlar. Servise hazır hale getirir.</p>		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p>3. Tekniğine uygun, istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda demi glace sos hazırlayabilecektir.</p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Demi Glace sos hazırlama</li> <li>• Demi Glace sos hazırlamada dikkat edilecek noktalar</li> <li>• İyi hazırlanmış Demi Glace özellikleri</li> <li>• Demi Glace sos'un türeyenleri ve kullanıldığı yerler</li> <li>• Kahverengi sosların (Demi Glase Sauce'un) saklanması</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kahverengi sos (demi glace sauce) hazırlamak.</li> <li>• Demi glace sos'un türeyenlerini hazırlamak.</li> <li>• Servise hazır hale getirmek.</li> <li>• Gerekli yerlerde kullanmak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Demi glace sos hazırlar.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Demi glace sos hazırlamak için araç gereci hazırlar.</li> <li>• Kahverengi sos (demi glace sauce) tekniğine uygun hazırlar.</li> <li>• Demi glace sauce'un türeyenlerini hazırlar.</li> <li>• Servise hazır hale getirir.</li> <li>• Gerekli yerlerde kullanır.</li> </ul>
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
	<p>Demi glace sos hazırlamak için araç gereci hazırlar. Kahverengi sos (demi glace sauce) tekniğine uygun hazırlar. Demi glace sauce'un türeyenlerini hazırlar. Servise hazır hale getirir. Gerekli yerlerde kullanır.</p>		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p>4. Tekniğine uygun, istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda velaute sos hazırlayabilecektir.</p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauce Velaute hazırlama</li> <li>• Sauce Velaute hazırlamada dikkat edilecek noktalar</li> <li>• İyi hazırlanmış Sauce Velaute'nin özellikleri</li> <li>• Sauce türeyenleri ve kullanıldığı yerler</li> <li>• Beyaz sosların (Sauce Velaute'un) saklanması</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beyaz mire poix hazırlamak, baharatları hazırlamak.</li> <li>• Uygun fondu hazırlamak, yağı hazırlamak.</li> <li>• Uygun fond kullanarak velaute sos pişirmek.</li> <li>• Sosu homojen ve pürüzsüz hale getirmek.</li> <li>• Uygun kıvam ve lezzette hazırlamak.</li> <li>• Türeyenlerini pişirmek.</li> <li>• Saklamak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Velaute sos hazırlar.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Velaute sos hazırlamak için araç gereci hazırlar.</li> <li>• Uygun fondu hazırlar.</li> <li>• Uygun fond kullanarak velaute sos hazırlar.</li> <li>• Türeyenlerini hazırlar.</li> <li>• Teknik ve şartlarına uygun saklar.</li> </ul>
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
	<p>Demi glace sos hazırlamak için araç gereci hazırlar. Kahverengi sos (demi glace sauce) tekniğine uygun hazırlar. Demi glace sauce'un türeyenlerini hazırlar. Servise hazır hale getirir. Gerekli yerlerde kullanır.</p>		

PERFORMANS KRİTERLERİ			
	<p>Velaute sos hazırlamak için araç gereci hazırlar. Uygun fondu hazırlar. Uygun fond kullanarak velaute sos hazırlar. Türeyenlerini hazırlar. Teknik ve şartlarına uygun saklar.</p>		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p>5. Tekniğine uygun, istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda mayonez sos hazırlayabilecektir.</p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mayonez sosun hazırlanması</li> <li>• Mayonez sosu hazırlamada dikkat edilecek noktalar</li> <li>• İyi hazırlanmış mayonez sosun özellikleri ve kullanıldığı yerler</li> <li>• Mayonez sosun türeyenleri ve kullanıldığı yerler</li> <li>• Mayonez sosun saklanması</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yumurtanın akından sarısını ayırmak.</li> <li>• Uygun yağı seçmek, lezzet vericileri hazırlamak.</li> <li>• Yağ ve limon suyunu hazırlamak.</li> <li>• Yumurta sarısına yağ yedirmek.</li> <li>• Lezzet vericileri eklemek, limonu eklemek.</li> <li>• Türeyenlerini hazırlamak.</li> <li>• Servise hazır hale getirmek.</li> <li>• Saklamak.</li> </ul>	<p>Öğrenci: <b>Mayonez sos hazırlar.</b> Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mayonez sos hazırlamak için araç gereci hazırlar.</li> <li>• Mayonez sosu hazırlar.</li> <li>• Türeyenlerini hazırlar.</li> <li>• Servise hazır hale getirir.</li> <li>• Teknik ve şartlarına uygun saklar.</li> </ul>
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
	<p>Mayonez sos hazırlamak için araç gereci hazırlar. Mayonez sosu hazırlar. Türeyenlerini hazırlar. Servise hazır hale getirir. Teknik ve şartlarına uygun saklar.</p>		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p>6. Tekniğine uygun; istenilen kıvam, renk, lezzet, ve homojen yapıda hollandise sos hazırlayabilecektir.</p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hollandise sosun hazırlanması</li> <li>• Hollandise sosu hazırlamada dikkat edilecek noktalar</li> <li>• İyi hazırlanmış Hollandise sosun özellikleri ve kullanıldığı yerler</li> <li>• Hollandise sosun türeyenleri ve kullanıldığı yerler</li> <li>• Hollandise sosun saklanması</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yumurtanın akını ve sarısını ayırmak.</li> <li>• Limon suyunu hazırlamak.</li> <li>• Tereyağını eriterek kazeini ayırmak.</li> <li>• Bain marie hazırlamak.</li> <li>• Su, limon suyu, tuz ve baharatı kaynatmak.</li> <li>• Yumurta sarısına yağ yedirmek.</li> <li>• Sosu hazırlamak.</li> <li>• Servise hazır hale getirmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci: <b>Hollandise sos hazırlar.</b> Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hollandise sos hazırlamak için araç gereci hazırlar.</li> <li>• Hollandise sosu hazırlar.</li> <li>• Türeyenlerini hazırlar.</li> <li>• Servise hazır hale getirir.</li> <li>• Teknik ve şartlarına uygun saklar.</li> </ul>
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
	<p>Hollandise sos hazırlamak için araç gereci hazırlar. Hollandise sosu hazırlar. Türeyenlerini hazırlar. Servise hazır hale getirir. Teknik ve şartlarına uygun saklar.</p>		

## PERFORMANS KRİTERLERİ

Hollandaise sos hazırlamak için araç gereci hazırlar.  
Hollandaise sosu hazırlar.  
Türeyenlerini hazırlar.  
Servise hazır hale getirir.  
Gerekli yerlerde kullanır.

## ÖĞRENME ÜRÜNLERİ

- Tekniğine uygun hazırlanmış beşamel sos.
- Tekniğine uygun hazırlanmış domates sos.
- Tekniğine uygun hazırlanmış demi glace sos.
- Tekniğine uygun hazırlanmış velaute sos.
- Tekniğine uygun hazırlanmış mayonez sos.
- Tekniğine uygun hazırlanmış hollandise sos.

## ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ

KOD	ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ	DERS SAATI	KREDİ PUANI
811ORK041	PATATES GARNİTÜRLERİ	32	1,6

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>1. Garnitür hazırlamak için patatesleri ve diğer araç gereçleri çeşidine uygun olarak seçip hazırlayabilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patatesin yapısı ve besin değeri</li> <li>• Patatesi depolama, kullanma ve pişirme ilkeleri</li> <li>• Patates çeşitleri</li> <li>• Mutfaktaki yeri ve önemi</li> <li>• Gerekli araç-gereçlerin hazırlanması</li> <li>•</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patatesleri seçmek.</li> <li>• Patatesi yıkamak.</li> <li>• Patatesi soymak.</li> <li>• Patatesi suda bekletmek.</li> <li>• Doğramak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Garnitür hazırlamak için patatesleri ve araç gereçleri seçip, garnitür çeşidine uygun olarak hazırlar.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yapacağı garnitüre uygun patatesleri seçer.</li> <li>• Patatesleri tekniğine uygun yıkar.</li> <li>• Patatesleri tekniğine uygun soyar.</li> <li>• Patatesi uygun koşullarda suda bekletir.</li> <li>• Yapacağı garnitüre uygun gerekiyorsa doğrar.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
	<p>Yapacağı garnitüre uygun patatesleri seçer.</p> <p>Patatesleri tekniğine uygun yıkar.</p> <p>Patatesleri tekniğine uygun soyar.</p> <p>Patatesi uygun koşullarda suda bekletir.</p> <p>Yapacağı garnitüre uygun gerekiyorsa doğrar.</p>		
<p><b>2. Tekniğine uygun bol yağda kızartarak patates garnitürü hazırlayabilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bol yağda kızaran patates garnitürlerini hazırlama ilkeleri</li> <li>• Bir kere kızaran patates garnitürleri</li> <li>• İki Kere kızaran patates garnitürleri</li> <li>• Ön kızartması yapılmış patateslerin depolanması</li> <li>• Bol yağda kızaran patates garnitürlerinin servis edildiği yemekler</li> <li>• Servise sunum ilkeleri</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• İki kere kızaran patates garnitürlerini hazırlamak.</li> <li>• Ön kızartma yapmak.</li> <li>• Bir kere kızaran patates garnitürlerini hazırlamak.</li> <li>• Servise hazırlamak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Bol yağda kızartılmış patates garnitürü hazırlar.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kullanılacak araç gereçleri seçerek eksiksiz hazırlar.</li> <li>• İki kere kızaran patates garnitürlerinin ön hazırlığını yapar.</li> <li>• 120-130 derecede ön kızartma yapar.</li> <li>• Uygun koşullarda bekletir.</li> <li>• İkinci kızartmayı 160-180 derecede yapar.</li> <li>• Bir kere kızaran patates garnitürlerini 160-180 derecede kızartarak hazırlar.</li> <li>• Uygun yemeklerin yanında servise hazırlar.</li> </ul>



PERFORMANS KRİTERLERİ			
<p>Kullanılacak araç gereçleri seçerek eksiksiz hazırlar. İki kere kızaran patates garnitürlerinin ön hazırlığını yapar. 120-130 derecede ön kızartma yapar. Uygun koşullarda bekletir. İkinci kızartmayı 160-180 derecede yapar. Bir kere kızaran patates garnitürlerini 160-180 derecede kızartarak hazırlar. Uygun yemeklerin yanında servise hazırlar.</p>			
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>3. Tekniğine uygun haşlayarak patates garnitürü hazırlayabilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Haşlanarak hazırlanan patates garnitürlerinin çeşitleri ve özellikleri</li> <li>• Servis edildiği yemekler</li> <li>• Buharda pişirerek patates garnitürü hazırlama</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patatesleri seçmek.</li> <li>• Patatesi yıkamak.</li> <li>• Patatesi soymak.</li> <li>• Şekillendirmek.</li> <li>• Patatesleri haşlamak.</li> <li>• Buharda pişirerek patates garnitürü hazırlamak.</li> <li>• Servise hazır hale getirmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci: <b>Haşlanmış patates garnitürü hazırlar.</b> Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yapacağı garnitüre uygun patatesleri seçer.</li> <li>• Patatesleri tekniğine uygun yıkar, soyar ve şekillendirir.</li> <li>• Patatesleri tekniğine uygun tuzlu suda haşlar ve sudan çıkarır.</li> <li>• Garnitürleri çeşitlendirir ve lezzetlendirir.</li> <li>• Servise hazır hale getirir.</li> <li>• Buharda patates garnitürü hazırlamak için buhar tenceresini hazırlar.</li> <li>• Buharda pişirerek patates garnitürü hazırlar.</li> <li>• Uygun yemeklerin yanında servise hazırlar.</li> </ul>
PERFORMANS KRİTERLERİ			
<p>Yapacağı garnitüre uygun patatesleri seçer. Patatesleri tekniğine uygun yıkar, soyar ve şekillendirir. Patatesleri tekniğine uygun tuzlu suda haşlar ve sudan çıkarır. Garnitürleri çeşitlendirir ve lezzetlendirir. Servise hazır hale getirir. Buharda patates garnitürü hazırlamak için buhar tenceresini hazırlar. Buharda pişirerek patates garnitürü hazırlar. Uygun yemeklerin yanında servise hazırlar.</p>			

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
4. Tekniğine uygun sote ederek patates garnitürü hazırlayabilecektir.	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pommes Sautéés (Sote Patates) hazırlanışı</li> <li>• Servis edildiği yemekler</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patatesleri haşlayarak sote yapmak.</li> <li>• Çiğ patatesten sote yapmak.</li> <li>• Servise hazır hale getirmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Sote edilmiş patates garnitürü hazırlar.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kullanılacak araçları ve gereçleri eksiksiz hazırlar.</li> <li>• Patatesleri haşlar.</li> <li>• Garnitürün çeşidine uygun doğrar.</li> <li>• Sote yaparak garnitürü hazırlar.</li> <li>• Çiğ patatesi şekillendirerek garnitürü hazırlar.</li> <li>• Garnitürleri çeşitlendirir ve lezzetlendirir.</li> <li>• Uygun yemeklerin yanında servise hazırlar.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
<p>Kullanılacak araçları ve gereçleri eksiksiz hazırlar. Patatesleri haşlar. Garnitürün çeşidine uygun doğrar. Sote yaparak garnitürü hazırlar. Çiğ patatesi şekillendirerek garnitürü hazırlar. Uygun yemeklerin yanında servise hazırlar.</p>			
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
5. Tekniğine uygun püre şeklinde patates garnitürü hazırlayabilecektir.	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Püre hazırlama işlem basamakları</li> <li>• Püre çeşitleri, özellikleri ve kullanıldığı yerler</li> <li>• Servis edildiği yemekler</li> <li>• Patates Souffle (Sufle) hazırlama</li> <li>• Servis edildiği yemekler</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patatesleri haşlamak.</li> <li>• Sudan çıkarmak.</li> <li>• Patatesleri ezme.</li> <li>• Püre yapmak.</li> <li>• Servise hazır hale getirmek.</li> <li>• Soufle yapmak.</li> <li>• Servise hazır hale getirmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Püre edilmiş patates garnitürü hazırlar.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kullanılacak araç ve gereci seçerek eksiksiz hazırlar.</li> <li>• Tuzlu su kaynatır.</li> <li>• Patatesleri yumuşayınca kadar haşlar.</li> <li>• Patatesleri uygun araçları kullanarak ezer.</li> <li>• Püre çeşitlerini hazırlar.</li> <li>• Garnitürleri çeşitlendirir ve lezzetlendirir.</li> <li>• Uygun yemeklerin yanında servise hazırlar.</li> <li>• Hazırlanmış püreden Soufle patates yapar.</li> <li>• Servise hazır hale getirir.</li> </ul>

PERFORMANS KRİTERLERİ			
	<p>Kullanılacak araç ve gereci seçerek eksiksiz hazırlar.            Patatesleri tuzlu suda yumuşayınca kadar haşlar.            Patatesleri uygun araçları kullanarak ezer.            Püre çeşitlerini hazırlar.            Uygun yemeklerin yanında servise hazırlar.</p>		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
6. Tekniğine uygun kroket patates garnitürü hazırlayabilecektir.	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pommes Croquette hazırlama ilkeleri</li> <li>• Croquette çeşitleri ve kullanıldığı yerler</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Püre yapmak.</li> <li>• Kroket hamuru hazırlamak.</li> <li>• Şekillendirmek</li> <li>• Pane yapmak.</li> <li>• Pişirmek.</li> <li>• Servise hazır hale getirmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci:  <b>Kroket patates garnitürü hazırlar.</b>            Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kullanılacak araçları ve gereçleri seçerek hazırlar.</li> <li>• Patatesleri püre haline getirir.</li> <li>• Kroket hamuru hazırlar.</li> <li>• Kroket yapılacak garnitürleri şekillendirir.</li> <li>• Pane yapar.</li> <li>• Fırında veya yağda kızartarak pişirir.</li> <li>• Uygun yemeklerle servise hazır hale getirir.</li> </ul>
	<p>Kullanılacak araçları ve gereçleri seçerek hazırlar.            Patatesleri püre haline getirir.            Kroket hamuru hazırlar.            Kroket yapılacak garnitürleri şekillendirir.            Fırında veya yağda kızartarak pişirir.            Uygun yemeklerle servise hazır hale getirir.</p>		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
7. Tekniğine uygun fırında patates garnitürü hazırlayabilecektir.	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fırında patates garnitür çeşitleri ve kullanıldığı yerler</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fırında kabuklu pişirmek.</li> <li>• Patatesi soymak.</li> <li>• Dilimlemek.</li> <li>• Fırın kabına yerleştirmek.</li> <li>• Lezzetlendirme ve çeşitlendirmek.</li> <li>• Fırında pişirmek.</li> <li>• Servise hazır hale getirmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci:  <b>Fırınlanmış patates garnitürü hazırlar.</b>            Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kullanılacak araç ve gereçleri seçerek hazırlar.</li> <li>• Garnitüre göre ön hazırlığını yapar.</li> <li>• Çeşidine göre pişirme işlemini yapar.</li> <li>• Uygun malzemelerle lezzetlendirir.</li> <li>• Servise hazır hale getirir.</li> </ul>
	<p>Kullanılacak araçları ve gereçleri seçerek hazırlar.            Patatesleri püre haline getirir.            Kroket hamuru hazırlar.            Kroket yapılacak garnitürleri şekillendirir.            Fırında veya yağda kızartarak pişirir.            Uygun yemeklerle servise hazır hale getirir.</p>		

PERFORMANS KRİTERLERİ			
	<p>Kullanılacak araç ve gereçleri seçerek hazırlar. Çeşidine göre pişirme işlemini yapar. Uygun malzemelerle lezzetlendirir. Servise hazır hale getirir.</p>		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>8. Tekniğine uygun şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri hazırlayabilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hazırlama tekniği</li> <li>Şekillendirildikten sonra işlem gören patates çeşitleri</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri hazırlamak.</li> <li>Şekil vermek.</li> <li>Yarım haşlamak.</li> <li>Yağda kızartmak.</li> <li>Uygun yemeklerle servise hazır hale getirmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci: <b>Şekillendirilip işlem gören patates garnitürleri hazırlar.</b> Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kullanılacak araç ve gereçleri seçerek hazırlar.</li> <li>Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürlerinin ön hazırlığını yapar.</li> <li>Patateslere şekil verir.</li> <li>Yarım haşlar.</li> <li>Yağda kızartır.</li> <li>Uygun garnitürlerle servise hazırlar.</li> </ul>
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
	<p>Kullanılacak araç ve gereçleri seçerek hazırlar. Patateslere şekil verir. Yarım haşlar. Yağda kızartır. Uygun garnitürlerle servise hazırlar.</p>		

### ÖĞRENME ÜRÜNLERİ

- Garnitür hazırlamaya uygun seçilmiş patates ve diğer malzemeler.
- Bol yağda kızartılarak hazırlanmış patates garnitürleri.
- Haşlama tekniğiyle hazırlanmış patates garnitürleri.
- Sote tekniğiyle hazırlanmış patates garnitürleri.
- Püre tekniğiyle hazırlanmış patates garnitürleri.
- Tekniğine uygun hazırlanmış kroket patates.
- Fırında pişirilerek hazırlanmış patates garnitürleri.
- Şekillendirilerek işleme tekniğiyle hazırlanmış patates garnitürleri.

## ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ

KOD	ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ	DERS SAATI	KREDİ PUANI
811ORK042	ETLERİN HAZIRLANMASI	32	1,6

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>1. Öğrenci kasap etlerini ve bölümlerini tanıyarak eklemlerinden ayırabilecek, kullanım amacına ve pişirme usulüne göre etleri parçalayıp taze ve donmuş halde saklayabilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Etin tanımı</li> <li>▪ Etlerin sınıflandırılması</li> <li>▪ Etin yapısı ve özellikleri</li> <li>▪ Etin kalitesine etki eden etmenler</li> <li>▪ Et işlemede kullanılan araçlar</li> <li>▪ Etin satın alınmasında dikkat edilecek noktalar</li> <li>▪ Etlerle ilgili terimler</li> <li>▪ Etlere uygulanan maridlar (Terbiye)</li> <li>▪ Ete uygulanan uluslararası pişirme yöntemleri</li> <li>▪ Pişirme usulüne göre etlerin gruplandırılması</li> <li>▪ Kullanım amacına göre etlerin isimlendirilmesi</li> <li>▪ Gövde eti eklemlerinden ayırma aşamaları</li> <li>▪ Et saklama yöntemleri</li> <li>▪ Etten hazırlanan ürünler</li> <li>▪ Et ürünlerinin kullanıldığı yerler</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eti eklemlerinden ayırmak.</li> <li>▪ Karkas gövde kısımlarını ayırmak.</li> <li>▪ Taze ve donmuş olarak saklamak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Kasap etlerini ve bölümlerini tanıyıp uygun şekilde parçalar.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eti tanımlar ve sınıflandırır.</li> <li>▪ Etin kalitesine etki eden faktörleri sıralar.</li> <li>▪ Etin satın alınmasında dikkat edilecek noktaları sıralar.</li> <li>▪ Etleri hazırlama için gerekli araçları seçer.</li> <li>▪ Etlere uygulanan terbiye çeşitlerini usulüne uygun olarak hazırlar.</li> <li>▪ Kullanım amacına göre eti eklemlerinden ayırır.</li> <li>▪ Hazırlanmış etleri taze ve donmuş olarak uygun koşullarda saklar.</li> <li>▪ Uluslar arası et pişirme yöntemlerini sıralar.</li> <li>▪ Et ürünlerini ve kullanıldığı yerleri sıralar.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
<p>Eti tanımlar ve sınıflandırır.</p> <p>Etin kalitesine etki eden faktörleri sıralar.</p> <p>Etin satın alınmasında dikkat edilecek noktaları sıralar.</p> <p>Etlere hazırlama için gerekli araçları seçer.</p> <p>Etlere uygulanan terbiye çeşitlerini usulüne uygun olarak hazırlar.</p> <p>Kullanım amacına göre eti eklemlerinden ayırır.</p> <p>Hazırlanmış etleri taze ve donmuş olarak uygun koşullarda saklar.</p> <p>Uluslar arası et pişirme yöntemlerini sıralar.</p> <p>Et ürünlerini ve kullanıldığı yerleri sıralar.</p>			

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
2. Sığır ve dana eti parçalarını kullanım amacına ve pişirme usulüne göre ayırarak pişmeye hazır hale getirebilecektir.	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sığır ve dana etinin özellikleri ve farklılıkları</li> <li>Sığır ve dana etinden elde edilen parçalar ve uygulanan pişirme usulleri</li> <li>Sığır ve danadan elde edilen uluslararası et parçaları ve uygulanan uluslararası pişirme usulleri</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sığır eti parçalarını keserek hazırlamak.</li> <li>Sığır ve dana etinden elde edilen parçaları çıkarmak.</li> <li>Kaburgadan çıkan parçaları hazırlamak.</li> <li>Bonfileden çıkan parçaları hazırlamak.</li> <li>Kontrfileden çıkan parçaları hazırlamak.</li> <li>Taze ve donmuş olarak saklamak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Sığır ve dana etlerini pişmeye hazır hale getirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sığır ve dana etinden elde edilen parçaları ayırır ve pişirmeye uygun sınıflandırır.</li> <li>Kaburgadan çıkan parçaları hazırlar.</li> <li>Bonfileden çıkan parçaları hazırlar.</li> <li>Kontrfileden çıkan parçaları hazırlar.</li> <li>Hazırlanan et parçalarını taze ve donmuş olarak uygun şartlarda saklar.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
	<p>Sığır ve dana etinden elde edilen parçaları ayırır ve pişirmeye uygun sınıflandırır.</p> <p>Kaburgadan çıkan parçaları hazırlar.</p> <p>Bonfileden çıkan parçaları hazırlar.</p> <p>Kontrfileden çıkan parçaları hazırlar.</p> <p>Hazırlanan et parçalarını taze ve donmuş olarak uygun şartlarda saklar.</p>		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
3. Koyun ve kuzu eti parçalarını kullanım amacına ve pişirme usulüne göre ayırarak pişmeye hazır hale getirebilecektir.	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mutfakta yeri ve önemi</li> <li>Koyun ve kuzu etinin diğer kasap etlerinden farkı</li> <li>Koyun ve kuzu etleri arasındaki farklar</li> <li>Koyun ve kuzu etinin parçaları ve uygulanan pişirme usulleri</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Araçları hazırlamak.</li> <li>Koyun ve kuzu parçalarını keserek hazırlamak (gerdan, kol, but, dös, fileto, pizola).</li> <li>Parçalardan haşlamalık, kuşbaşı, kıyma, şişlik, ızgaralık, kızartmalık vb. ayırmak.</li> <li>Taze ve donmuş olarak saklamak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Koyun ve kuzu etlerini pişmeye hazır hale getirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kullanılan araçları eksiksiz olarak seçerek hazırlar.</li> <li>Koyun ve kuzu etinin kasap etlerinden farklarını yazar, söyler.</li> <li>Koyun ve kuzu parçalarını keserek hazırlar (gerdan, kol, but, dös, fileto, pizola).</li> <li>Parçalardan haşlamalık, kuşbaşı, kıyma, şişlik, ızgaralık, kızartmalık vb. ayırır.</li> <li>Uygun pişirme yöntemlerini seçer.</li> <li>Hazırlanmış parçaları taze ve donmuş kurallarına uygun olarak saklar.</li> </ul>

PERFORMANS KRİTERLERİ			
<p>Kullanılan araçları eksiksiz olarak seçerek hazırlar.            Koyun ve kuzu etinin kasap etlerinden farklarını yazar, söyler.            Koyun ve kuzu parçalarını keserek hazırlar (gerdan, kol, but, döş, fileto, pizola).            Parçalardan haşlamalık, kuşbaşı, kıyma, şişlik, ızgaralık, kızartmalık vb. ayırır.            Uygun pişirme yöntemlerini seçer.            Hazırlanmış parçaları taze ve donmuş kurallarına uygun olarak saklar.</p>			
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>4. Kümes hayvanının gövdesini temizleyecek, eklemlerinden ve kemiklerinden ayıracak veya bütün olarak pişmeye hazır hale getirecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kümes hayvanlarının mutfaktaki yeri ve önemi</li> <li>• Kümes hayvanlarının sınıflandırılması, farklılıkları ve özellikleri</li> <li>• Körpe ve kart kümes hayvanlarının özellikleri</li> <li>• Kümes hayvanlarını parçalamada dikkat edilecek kurallar</li> <li>• Kümes hayvanlarını pişirmeye hazırlama</li> <li>• Kümes hayvanlarının dolma için hazırlanması</li> <li>• Kümes hayvanı etinin bütün ve parça olarak hazırlanması</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Araçları hazırlamak.</li> <li>• Bütün kümes hayvanını pişirmek için hazırlamak.</li> <li>• Tütsülemek.</li> <li>• Kanat, boyun ve kuyruk uçlarını temizleme (budamak)</li> <li>• İçini temizlemek.</li> <li>• Bütün olarak pişecekse bağlamak.</li> <li>• Eklemlerinden ayırmak.</li> <li>• Kemiklerden ayırmak.</li> <li>• Sotelik ve ızgaralık hazırlamak.</li> <li>• Dolmalık hazırlamak.</li> <li>• Taze ve donmuş olarak saklamak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Kümes hayvanlarının gövdesini temizleyip, uygun şekilde parçalayarak pişmeye hazır hale getirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kullanılacak araçları seçerek eksiksiz olarak hazırlar.</li> <li>• Bütün kümes hayvanını pişirmek için hazırlar.</li> <li>• Kanat, boyun ve kuyruk uçlarını temizler (budar).</li> <li>• İçini ödünü patlatmadan temizler.</li> <li>• Bütün olarak pişecekse bağlar.</li> <li>• Kemiklerden ayırır.</li> <li>• Sotelik ve ızgaralık hazırlar.</li> <li>• Dolmalık hazırlar.</li> <li>• Taze ve donmuş olarak uygun koşullarda saklar.</li> </ul>
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
<p>Kullanılacak araçları seçerek eksiksiz olarak hazırlar.            Bütün kümes hayvanını pişirmek için hazırlar.            Kanat, boyun ve kuyruk uçlarını temizler (budar).            İçini ödünü patlatmadan temizler.            Bütün olarak pişecekse bağlar.            Kemiklerden ayırır.            Sotelik ve ızgaralık hazırlar.            Dolmalık hazırlar.            Taze ve donmuş olarak uygun koşullarda saklar.</p>			

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
5. Sakatları temizleyip, pişirme usulü ve kullanım amacına göre parçalayarak kullanıma hazır hale getirebilecektir.	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sakatat çeşitleri</li> <li>• Mutfaktaki yeri ve önemi</li> <li>• Uygulanan pişirme usulleri ve kullandığı yerler</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciğeri pişirmeye hazırlamak.</li> <li>• Yüreği pişirmeye hazırlamak.</li> <li>• Böbreği pişirmeye hazırlamak.</li> <li>• İşkembeği temizlemek ve pişirmeye hazırlamak.</li> <li>• Paçayı temizlemek ve pişirmeye hazırlamak.</li> <li>• Dili pişirmeye hazırlamak.</li> <li>• Taze olarak saklamak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Sakatları temizleyip, uygun şekilde doğrayarak pişirmeye hazır hale getirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kullanılacak araçları seçerek hazırlar.</li> <li>• Sakatat çeşitlerini ve özelliklerini sıralar.</li> <li>• Sakatatların özelliğine ve kullanılacağı yere göre ön hazırlığını yapar.</li> <li>• Kullanılacağı zamana kadar taze olarak uygun koşullarda saklar.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
<p>Kullanılacak araçları seçerek hazırlar.</p> <p>Sakatat çeşitlerini ve özelliklerini sıralar.</p> <p>Sakatatların özelliğine ve kullanılacağı yere göre ön hazırlığını yapar.</p> <p>Kullanılacağı zamana kadar taze olarak uygun koşullarda saklar.</p>			

### ÖĞRENME ÜRÜNLERİ

- Eklemlerinden ayrılarak hazırlanmış kasap etleri.
- Tekniğine uygun parçalanmış sığır ve dana etleri.
- Tekniğine uygun parçalanmış koyun ve kuzu etleri.
- Tekniğine uygun olarak gövdeleri temizlenmiş kümes hayvanı etleri.
- Tekniğine uygun olarak temizlenmiş ve hazırlanmış sakatatlar.



## ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ

KOD	ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ	DERS SAATI	KREDİ PUANI
811ORK133	ET YEMEKLERİ 1	32	1,6

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>1. Etleri haşlama tekniği ile pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uluslararası haşlama çeşitleri</li> <li>• Basınçlı tencerede haşlama ve kullanırken dikkat edilecek noktalar</li> <li>• Bouilli pişirmeye uygun etler</li> <li>• Poché pişirmeye uygun etler</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Blanching yapmak.</li> <li>• Bouilli tekniği ile et yemeği pişirmek.</li> <li>• Poche tekniği ile et yemeği pişirmek.</li> <li>• Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci: <b>Haşlama tekniği ile et pişirip, servise hazır hale getirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Haşlayarak et yemeği pişirmek için uygun araç ve gereçleri seçerek hazırlar.</li> <li>• Etlerin bölümüne göre uygun haşlama yöntemini seçer.</li> <li>• Pişireceği yöneme göre ön hazırlığını yapar.</li> <li>• Blanching, bouilli, poche, basınçlı tencere yöntemlerinden uygun olanını seçerek yemeği pişirir.</li> <li>• Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirir.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
<p>Haşlayarak et yemeği pişirmek için uygun araç ve gereçleri seçerek hazırlar. Etlerin bölümüne göre uygun haşlama yöntemini seçer. Pişireceği yöneme göre ön hazırlığını yapar. Blanching, bouilli, poche, basınçlı tencere yöntemlerinden uygun olanını seçerek yemeği pişirir. Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirir.</p>			
<p><b>2. Etleri yağda kavurup sos içinde (braise) tekniği ile pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yağda kavurup sos içinde (Braisé) pişirme tekniği ile pişirmede dikkat edilecek noktalar</li> <li>• Yağda kavurup sos içinde (Braisé) pişirme tekniği İLE hazırlanabilen etler ve et yemekleri</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Braise tekniği ile et yemeği pişirmek.</li> <li>• Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci: <b>Braise tekniği ile et pişirip, servise hazır hale getirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Braise yöntemine göre et yemeği pişirmek için uygun araç ve gereçleri seçerek hazırlar.</li> <li>• Etlerin ön hazırlığını yapar.</li> <li>• Braise tekniği ile et yemeği pişirir.</li> <li>• Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirir.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
<p>Yağda kavurup sos içinde (braise) pişirmek için uygun araç ve gereçleri seçerek hazırlar. Etlerin bölümüne göre uygun pişirme yöntemini seçer. Pişireceği yöneme göre ön hazırlığını yapar. Yağda kavurup sos içinde (braise) pişirme yöntemlerinden uygun olanını seçerek yemeği pişirir. Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirir.</p>			

PERFORMANS KRİTERLERİ			
	<p>Braise yöntemine göre et yemeği pişirmek için uygun araç ve gereçleri seçerek hazırlar.</p> <p>Etlerin ön hazırlığını yapar.</p> <p>Braise tekniği ile et yemeği pişirir.</p> <p>Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirir.</p>		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>3. Etleri buharda (etüve vapeur) ve kendi suyunda (etüve) tekniği ile pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buharda pişirmede kullanılan araçlar</li> <li>• Buharda pişirmede dikkat edilecek noktalar</li> <li>• Buharda pişirmenin sağlık ve besin değeri açısından önemi</li> <li>• Buharda pişirmenin kullanıldığı etler</li> <li>• Kendi suyunda (Etüvé) pişirmede kullanılan araçlar</li> <li>• Kendi suyunda (Etüvé) pişirmede dikkat edilecek noktalar</li> <li>• Kendi suyunda (Etüvé) pişirilebilen etler ve yemekler</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buhar pişirme tekniği ile et yemeği pişirmek.</li> <li>• Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirmek.</li> <li>• Kendi suyunda pişirme tekniği ile et yemeği pişirmek.</li> <li>• Servise hazır hale getirmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Etüve ve etüve vapeur tekniği ile et pişirip, service hazır hale getirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kullanılacak araç ve gereçleri seçerek hazırlar.</li> <li>• Buharda pişirme yöntemine göre et yemeği pişirir.</li> <li>• Kendi suyunda pişirme yöntemine göre et yemeği pişirir.</li> <li>• Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirir.</li> </ul>
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
	<p>Kullanılacak araç ve gereçleri seçerek hazırlar.</p> <p>Buharda pişirme yöntemine göre et yemeği pişirir.</p> <p>Kendi suyunda pişirme yöntemine göre et yemeği pişirir.</p> <p>Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirir.</p>		

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
4. Eti hazırlayıp gratin ederek garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gratin yapılacak etin hazırlanması</li> <li>Gratin yapmada kullanılan araçlar</li> <li>Gratin yapmada kullanılan gereçler</li> <li>Gratin etmede dikkat edilecek noktalar</li> <li>Gratinin kullanıldığı yerler</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Graten ederek yemek hazırlamak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Etleri gratin ederek garnitürü ile service hazır hale getirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kullanılacak araçları ve gereçleri hazırlar.</li> <li>Gratin yapımında kullanılacak sos ve diğer malzemeleri hazırlar.</li> <li>Etleri gratin ederek pişirir.</li> <li>Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirir.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
	<p>Kullanılacak araçları ve gereçleri hazırlar.</p> <p>Gratin yapımında kullanılacak sos ve diğer malzemeleri hazırlar.</p> <p>Etleri gratin ederek pişirir.</p> <p>Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirir.</p>		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
5. Bol derin yağda kızartma (frit) tekniği ile pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frit pişirme yönteminin tanımı ve önemi</li> <li>Etleri (Frit) yaparken dikkat edilecek noktalar</li> <li>Frit pişirmenin kullanıldığı yerler</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pane harcı hazırlamak.</li> <li>Frit pişirme tekniği ile et yemeği pişirmek.</li> <li>Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Frit tekniği ile et pişirip, service hazır hale getirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kullanılacak araçları ve gereçleri hazırlar.</li> <li>Frit pişirmede dikkat edilecek noktaları sıralar.</li> <li>Frit pişirmede kullanılacak yağı hazırlar.</li> <li>Pane harcını reçetesine göre hazırlar.</li> <li>Frit pişirme yöntemi ile et yemeğini pişirir.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
	<p>Kullanılacak araçları ve gereçleri hazırlar.</p> <p>Frit pişirmede dikkat edilecek noktaları sıralar.</p> <p>Frit pişirmede kullanılacak yağı hazırlar.</p> <p>Pane harcını reçetesine göre hazırlar.</p> <p>Frit pişirme yöntemi ile et yemeğini pişirir.</p> <p>Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirir.</p>		

## ÖĞRENME ÜRÜNLERİ

- Haşlama teknikleriyle pişirilmiş et yemekleri.
- Braise tekniğine pişirilmiş et yemekleri.
- Buharda pişirme tekniğine pişirilmiş et yemekleri.
- Gratin tekniğine göre haırlanmış ve pişirilmiş et yemekleri.
- Frit tekniğine pişirilmiş et yemekleri.

## ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ

KOD	ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ	DERS SAATİ	KREDİ PUANI
811ORK133	ET YEMEKLERİ 2	32	1,6

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<b>1. Eti hazırlayıp fırında (roti) çevirme tekniği ile pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.</b>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Roti pişirmenin tanımı</li><li>• Roti pişirmede dikkat edilecek noktalar</li><li>• Roti yapılacak ete uygulanan işlemler</li><li>• Roti usulü pişirme zamanının hesaplanması</li><li>• Roti usulü pişen etler</li></ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Etleri Pişme süresini hesaplamak.</li><li>• Roti pişirme tekniğini kullanarak et yemeği pişirmek.</li><li>• Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirmek.</li></ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Roti tekniği ile et pişirip, servise hazır hale getirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kullanılacak araçları ve gereçleri seçerek hazırlar.</li><li>• Roti pişirmede dikkat edilecek noktaları sıralar.</li><li>• Roti pişirilecek etlerin ön hazırlığını yapar.</li><li>• Pişme süresini hesaplar.</li><li>• Fırını hazırlar.</li><li>• Fırın tepsisini hazırlar.</li><li>• Roti pişirme tekniğini kullanarak et yemeği pişirir.</li><li>• Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirir.</li></ul>
<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>			
	<p>Kullanılacak araçları ve gereçleri seçerek hazırlar.</p> <p>Roti pişirmede dikkat edilecek noktaları sıralar.</p> <p>Roti pişirilecek etlerin ön hazırlığını yapar.</p> <p>Pişme süresini hesaplar.</p> <p>Fırını hazırlar.</p> <p>Fırın tepsisini hazırlar.</p> <p>Roti pişirme tekniğini kullanarak et yemeği pişirir.</p> <p>Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirir.</p>		

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
2. Sote (saute) tekniği ile pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sotenin tanımı ve önemi</li> <li>Sote yaparken dikkat edilecek noktalar</li> <li>Sotenin kullanıldığı yerler</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sote pişirme tekniği ile et yemeği hazırlamak.</li> <li>Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Sote tekniği ile et pişirip, servise hazır hale getirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kullanılacak araçları ve gereçleri seçerek hazırlar.</li> <li>Sote yaparken dikkat edilecek noktaları sıralar.</li> <li>Etlerin sote için ön hazırlığını yapar.</li> <li>Sote pişirme tekniği ile et yemeği hazırlar.</li> <li>Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirir.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
<p>Kullanılacak araçları ve gereçleri seçerek hazırlar.</p> <p>Sote yaparken dikkat edilecek noktaları sıralar.</p> <p>Etlerin sote için ön hazırlığını yapar.</p> <p>Sote pişirme tekniği ile et yemeği hazırlar.</p> <p>Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirir.</p>			
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
3. Az yağda uzun süre pişirme (poelle) tekniği ile pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Poelle pişirmenin tanımı</li> <li>Poelle pişirmede dikkat edilecek noktalar</li> <li>Poelle pişirmenin kullanıldığı yerler</li> <li>Konukların isteğine göre uluslararası et pişirme dereceleri</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Poelle pişirme tekniği ile et yemeği hazırlamak.</li> <li>Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Poelle tekniği ile et pişirip, servise hazır hale getirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kullanılacak araçları ve gereçleri seçerek hazırlar.</li> <li>Poelle pişirmede dikkat edilecek noktaları sıralar.</li> <li>Poelle pişirme tekniği ile et yemeği hazırlar.</li> <li>Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirir.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
<p>Kullanılacak araçları ve gereçleri seçerek hazırlar.</p> <p>Poelle pişirmede dikkat edilecek noktaları sıralar.</p> <p>Poelle pişirme tekniği ile et yemeği hazırlar.</p> <p>Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirir.</p>			

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
4. Eti hazırlayıp ızgara (grille) pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grill tanımı</li> <li>• Grill yapmada kullanılan araçlar</li> <li>• Grill pişirme dereceleri</li> <li>• Grill pişirme usulünün kullanıldığı yerler</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grill pişirme tekniği ile et yemeği pişirmek.</li> <li>• Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Grill tekniği ile et pişirip, servise hazır hale getirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kullanılacak araçları ve gereçleri seçerek hazırlar.</li> <li>• Et pişirme derecelerini söyler.</li> <li>• Etlerin ön hazırlığını yapar.</li> <li>• Garnitür ve sos hazırlar.</li> <li>• Izgarayı hazırlar.</li> <li>• Grill pişirme tekniği ile et yemeği pişirir.</li> <li>• Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirir.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
<p>Kullanılacak araçları ve gereçleri seçerek hazırlar. Et pişirme derecelerini söyler. Etlerin ön hazırlığını yapar. Garnitür ve sos hazırlar. Izgarayı hazırlar. Grill pişirme tekniği ile et yemeği pişirir. Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirir.</p>			

### ÖĞRENME ÜRÜNLERİ

- Roti tekniğine göre hazırlanmış ve pişirilmiş et yemekleri.
- Sote tekniğiyle pişirilmiş et yemekleri.
- Poelle tekniğiyle pişirilmiş et yemekleri.
- Izgara tekniğiyle pişirilmiş et yemekleri.

## ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ

KOD	ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ	DERS SAATI	KREDİ PUANI
811ORK047	BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ	24	1,2

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>1. Balık çeşitlerini tanıyarak özelliğine uygun kullanıma hazırlayabilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Balıkların menüdeki yeri ve önemi</li> <li>• Balıkların özellikleri, çeşitleri ve sınıflandırılması</li> <li>• Satın alınmasında dikkat edilecek noktalar</li> <li>• Balığın temizlenmesi</li> <li>• Balıkların porsiyonlanması</li> <li>• Balıkların saklanması</li> <li>• İşlenmiş balıklar</li> <li>• Havyar çeşitleri, özelliği saklanması ve kullanılması</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Balığı temizlemek.</li> <li>• Balıkları porsiyonlamak.</li> <li>• Balıkları saklamak ve bekletmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Balık çeşitlerini tanıyarak, uygun şekilde kullanıma hazırlar.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Balıkların özelliklerini, çeşitlerini ve gruplandırılmasını yapar.</li> <li>• Balıkları satın alırken dikkat edilecek noktaları sıralar.</li> <li>• Balığı tekniğine uygun temizler.</li> <li>• Balıkları çeşidine ve kullanacağı yemeğe göre porsiyonlar.</li> <li>• Balıkları uygun koşullarda saklar ve bekletir.</li> </ul>
	<p><b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b></p>		
<p>Balıkların özelliklerini, çeşitlerini ve gruplandırılmasını yapar. Balıkları satın alırken dikkat edilecek noktaları sıralar. Balığı tekniğine uygun temizler. Balıkları çeşidine ve kullanacağı yemeğe göre porsiyonlar. Balıkları uygun koşullarda saklar ve bekletir.</p>			
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>2. Balığı özelliğine uygun pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Balıkları pişirmede dikkat edilecek noktalar</li> <li>• Balıkları pişirme teknikleri</li> <li>• Balık garnitürleri</li> <li>• Balık ile verilen soslar</li> <li>• Servise hazır hale getirme</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garnitür ve sos hazırlamak.</li> <li>• Marine etmek.</li> <li>• Pişirmek.</li> <li>• Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Balığı özelliğine uygun şekilde pişirir ve servise hazır hale getirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Balık pişirmede kullanılan araçları ve gereçleri hazırlar.</li> <li>• Haşlama suyu hazırlar.</li> <li>• Garnitür ve sos hazırlar.</li> <li>• İşlem basamaklarını uygulayarak yemek hazırlar.</li> <li>• Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirir.</li> </ul>



PERFORMANS KRİTERLERİ			
	<p>Balık pişirmede kullanılan araçları ve gereçleri hazırlar. Haşlama suyu hazırlar. Garnitür ve sos hazırlar. İşlem basamaklarını uygulayarak yemek hazırlar. Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirir.</p>		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>3. Kabuklu-kabuksuz su ürünlerini tanıyarak özelliğine uygun kullanıma hazırlayabilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kabuklu-kabuksuz su ürünlerinin mutfaktaki yeri ve önemi</li> <li>Kabuklu-kabuksuz su ürünlerinin özellikleri, çeşitleri ve sınıflandırılması</li> <li>Satın alınmasında dikkat edilecek noktalar</li> <li>Su ürünlerinin temizlenmesi ve ayıklanması</li> <li>Canlı beklemesi gereken su ürünleri</li> <li>Su ürünlerinin saklanması</li> <li>Hazır işlenmiş (fresh/dondurulmuş) su ürünlerinin saklanması ve kullanılması</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kabuklu kabuksuz su ürünlerini pişirmek için hazırlamak.</li> <li>Kabuklu kabuksuz su ürünlerini saklamak ve bekletmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci: <b>Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini tanıyarak özelliğine uygun olarak kullanıma hazırlar.</b> Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kabuklu, kabuksuz su ürünlerinin özelliklerini, çeşitlerini sıralar.</li> <li>Kabuklu, kabuksuz su ürünlerinin satın alınmasında dikkat edilecek noktaları sıralar.</li> <li>Kabuklu, kabuksuz su ürünlerini temizler.</li> <li>Kabuklu kabuksuz su ürünlerini pişirmek için hazırlar.</li> <li>Kabuklu kabuksuz su ürünlerini uygun koşullarda saklar ve bekletir.</li> </ul>
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
	<p>Kabuklu, kabuksuz su ürünlerinin özelliklerini, çeşitlerini sıralar. Kabuklu, kabuksuz su ürünlerinin satın alınmasında dikkat edilecek noktaları sıralar. Kabuklu, kabuksuz su ürünlerini temizler. Kabuklu kabuksuz su ürünlerini pişirmek için hazırlar. Kabuklu kabuksuz su ürünlerini uygun koşullarda saklar ve bekletir.</p>		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>4. Kabuklu-kabuksuz su ürünlerinin özelliğine uygun pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Su ürünlerinin menüdeki yeri ve önemi</li> <li>Kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirmede dikkat edilecek noktalar</li> <li>Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirme usulleri ve işlem basamakları</li> <li>Hazırlanmış su ürünlerinin kullanıldığı yerler</li> <li>Servisinde dikkat edilecek noktalar</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İşlem basamaklarını uygulayarak deniz ürünü ile yemek hazırlamak.</li> <li>Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci: <b>Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini özelliğine uygun şekilde pişirerek servise hazır hale getirir.</b> Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kabuklu, kabuksuz su ürünlerini pişirmede dikkat edilecek noktaları sıralar.</li> <li>Kullanılacak araç ve gereçleri seçerek hazırlar.</li> <li>Reçeteye uygun olarak su ürünlerini pişirir.</li> <li>Yemeğe uygun garnitür ve sos hazırlar.</li> <li>Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirir.</li> </ul>

## PERFORMANS KRİTERLERİ

Kabuklu, kabuksuz su ürünlerini pişirmede dikkat edilecek noktaları sıralar.  
Kullanılacak araç ve gereçleri seçerek hazırlar.  
Reçeteye uygun olarak su ürünlerini pişirir.  
Yemeğe uygun garnitür ve sos hazırlar.  
Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirir

## ÖĞRENME ÜRÜNLERİ

- Çeşidine göre ayırt edilip, özelliğine uygun kullanılmış balıklar.
- Tekniğine uygun şekilde pişirilmiş balıklar.
- Çeşidine göre ayırt edilip, pişirmeye hazırlanmış kabuklu, kabuksuz deniz ürünleri.
- Tekniğine uygun şekilde pişirilmiş kabuklu, kabuksuz deniz ürünleri.

## ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ

KOD	ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ	DERS SAATI	KREDİ PUANI
811ORK048	SALATA VE SALATA SOSLARI	16	0,8

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>1. Salatanın özelliğine göre uygun sosu seçerek istenilen lezzet, kıvam ve görünümde soslar hazırlayabilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Salata soslarının önemi</li> <li>▪ Salata sosu yapımında kullanılan araçlar</li> <li>▪ Salata sosu yapımında kullanılan gereçler</li> <li>▪ Salata sosları ve işlem basamakları</li> <li>▪ Uluslararası mutfakta kullanılan salata sosları ve işlem basamakları</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Salata sosu hazırlamak.</li> <li>▪ Kullanılmak üzere muhafaza etmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Salatanın özelliğine göre uygun sosu seçerek hazırlar.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Salata sosu yapımında kullanılan araç, gereçleri ve özelliklerini söyler.</li> <li>▪ Salata sosu yapımında kullanılan araç, gereçleri seçerek hazırlar.</li> <li>▪ Salata sosu hazırlar.</li> <li>▪ Kullanılmak üzere muhafaza eder.</li> <li>▪ Uygun salatalarda kullanır.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
<p>Salata sosu yapımında kullanılan araç, gereçleri ve özelliklerini söyler.                      Salata sosu yapımında kullanılan araç, gereçleri seçerek hazırlar.                      Salata sosu hazırlar.                      Kullanılmak üzere muhafaza eder.                      Uygun salatalarda kullanır.</p>			
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>2. Sebzelerle istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Salatanın menüdeki yeri ve önemi</li> <li>▪ Salata hazırlamada kullanılan sebze ve meyveler</li> <li>▪ Salata garnitürleri</li> <li>▪ Salata süsleme ve dizayn</li> <li>▪ Salataların kullanıldığı yerler</li> <li>▪ Servis araçları</li> <li>▪ Salatanın taze olarak servisi</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlamak.</li> <li>▪ Servise taze çıkmasını sağlamak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Sebzelerle salatalar hazırlayarak, uygun sos ile servise hazır hale getirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Salata hazırlamada kullanılan araçları ve gereçleri hazırlar.</li> <li>▪ Salata hazırlamada kullanılan sebze ve meyvelerin özelliklerini sıralar.</li> <li>▪ İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlar.</li> <li>▪ Uygun tabakta süsler ve düzenler.</li> <li>▪ Uygun sos ile servise hazırlar.</li> <li>▪ Servise taze çıkmasını sağlar.</li> </ul>

PERFORMANS KRİTERLERİ			
	<p>Salata hazırlamada kullanılan araçları ve gereçleri hazırlar.</p> <p>Salata hazırlamada kullanılan sebze ve meyvelerin özelliklerini sıralar.</p> <p>İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlar.</p> <p>Uygun tabakta süsler ve düzenler.</p> <p>Uygun sos ile servise hazırlar.</p> <p>Servise taze çıkmasını sağlar.</p>		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>3. Tahıl ve makarnalarla istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salata yapmada kullanılan tahıl ve makarna çeşitleri</li> <li>• Tahıl ve makarnalarla hazırlanan salata çeşitleri ve işlem basamakları</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlamak.</li> <li>• Servise taze çıkmasını sağlamak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Tahıl ve makarnalarla salatalar hazırlayarak, uygun sos ile servise hazır hale getirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salata yapımında kullanılan tahıl ve makarna çeşitlerini sıralar.</li> <li>• Araçları ve gereçleri hazırlar.</li> <li>• İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlar.</li> <li>• Uygun tabakta süsler ve düzenler.</li> <li>• Uygun sos ile servise hazırlar.</li> </ul>
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
	<p>Salata yapımında kullanılan tahıl ve makarna çeşitlerini sıralar.</p> <p>Araçları ve gereçleri hazırlar.</p> <p>İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlar.</p> <p>Uygun tabakta süsler ve düzenler.</p> <p>Uygun sos ile servise hazırlar.</p> <p>Servise taze çıkmasını sağlar.</p>		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>4. Kuru baklagillerle istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salata yapımında kullanılan kuru baklagiller</li> <li>• Kuru baklagillerin salata için hazırlanması</li> <li>• Kuru baklagillerle yapılan salata çeşitleri ve işlem basamakları</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlamak.</li> <li>• Servise taze çıkmasını sağlamak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Kuru baklagillerle salatalar hazırlayarak, uygun sos ile servise hazır hale getirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salata yapımında kullanılan kuru baklagil çeşitlerini sıralar.</li> <li>• Araçları ve gereçleri hazırlar.</li> <li>• İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlar.</li> <li>• Uygun tabakta süsler ve düzenler.</li> <li>• Uygun sos ile servise hazırlar.</li> </ul>

PERFORMANS KRİTERLERİ			
	<p>Salata yapımında kullanılan kuru baklagil çeşitlerini sıralar. Araçları ve gereçleri hazırlar. İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlar. Uygun tabakta süsler ve düzenler. Servise taze çıkmasını sağlar.</p>		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p>5. Et ve sakatatlarla istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabilecektir.</p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salata yapımında kullanılan etler ve sakatatlar</li> <li>• Salata yapımında kullanılan şarküteri ürünleri</li> <li>• Salata çeşitleri ve işlem basamakları</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlamak.</li> <li>• Servise taze çıkmasını sağlamak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Et ve sakatatlarla salatalar hazırlayarak, uygun sos ile servise hazır hale getirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salata yapımında kullanılan et ve sakatatları sıralar</li> <li>• Araçları ve gereçleri hazırlar.</li> <li>• İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlar.</li> <li>• Uygun tabakta süsler ve düzenler.</li> <li>• Uygun sos ile servise hazırlar.</li> <li>• Servise taze çıkmasını sağlar.</li> </ul>
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
	<p>Salata yapımında kullanılan et ve sakatatları sıralar. Araçları ve gereçleri hazırlar. İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlar. Uygun tabakta süsler ve düzenler. Uygun sos ile servise hazırlar. Servise taze çıkmasını sağlar.</p>		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p>6. Deniz ürünleri ile istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabilecektir.</p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salata yapımında kullanılan deniz ürünleri</li> <li>• Salata çeşitleri ve işlem basamakları</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlamak.</li> <li>• Servise taze çıkmasını sağlamak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Deniz ürünleri ile salatalar hazırlayarak, uygun sos ile servise hazır hale getirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salata yapımında kullanılan deniz ürünlerini sıralar</li> <li>• Araçları ve gereçleri hazırlar.</li> <li>• İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlar</li> <li>• Uygun tabakta süsler ve düzenler.</li> <li>• Uygun sos ile servise hazırlar.</li> <li>• Servise taze çıkmasını sağlar.</li> </ul>
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
	<p>Salata yapımında kullanılan deniz ürünlerini sıralar. Araçları ve gereçleri hazırlar. İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlar. Uygun tabakta süsler ve düzenler. Uygun sos ile servise hazırlar. Servise taze çıkmasını sağlar.</p>		

PERFORMANS KRİTERLERİ			
	<p>Salata yapımında kullanılan deniz ürünlerini sıralar. Araçları ve gereçleri hazırlar. İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlar. Uygun tabakta süsler ve düzenler. Uygun sos ile servise hazırlar. Servise taze çıkmasını sağlar.</p>		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
7. Uluslararası salataları özelliği ve çeşidine uygun hazırlayarak servise hazırlayabilecektir.	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Uluslararası mutfakta salataların yeri ve önemi</li> <li>Uluslararası salatalar ve işlem basamakları</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlamak.</li> <li>Servise taze çıkmasını sağlamak.</li> </ul>	<p>Öğrenci: <b>Uluslararası salataları hazırlayarak, uygun sos ile servise hazır hale getirir.</b> Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salata yapımında kullanılan gereçleri sıralar.</li> <li>Araçları ve gereçleri hazırlar.</li> <li>İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlar.</li> <li>Uygun tabakta süsler ve düzenler.</li> <li>Uygun sos ile servise hazırlar.</li> <li>Servise taze çıkmasını sağlar.</li> </ul>
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
	<p>Salata yapımında kullanılan gereçleri sıralar. İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlar. Uygun tabakta süsler ve düzenler. Servise taze çıkmasını sağlar.</p>		

### ÖĞRENME ÜRÜNLERİ

- Belirli salata tipleri için hazırlanmış soslar.
- Sebze kullanılarak hazırlanmış salatalar.
- Tahıl ve makarna kullanılarak hazırlanmış salatalar.
- Bakliyat kullanılarak hazırlanmış salatalar.
- Et ve sakatat kullanılarak hazırlanmış salatalar.
- Deniz ürünleri kullanılarak hazırlanmış salatalar.
- Hazırlanmış uluslararası salatalar.

## ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ

KOD	ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ	DERS SAATI	KREDİ PUANI
811ORK049	PİLAVLAR	24	1,2

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>1. Tahıl ve ürünlerini usulüne uygun olarak pilav pişirmek için hazırlayabilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pilav pişirmede kullanılan tahıllar ve tahıl ürünleri</li> <li>• Tahıllar ve tahıl ürünlerini hazırlamada dikkat edilecek noktalar</li> <li>• Pilavların menüdeki yeri ve önemi</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pilav pişirme için malzemelerin ön hazırlığını yapmak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Tahılları pilav pişirmeye hazır hale getirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pilav pişirmede kullanılacak tahıl ve tahıl ürünlerini sıralar.</li> <li>• Tahıl ve tahıl ürünlerini hazırlamada dikkat edilecek noktaları sıralar.</li> <li>• Pilav yapmak için kullanılacak araçları ve gereçleri hazırlar.</li> <li>• Pilav yapmak için tahılları ayıklar.</li> <li>• Pilav yapmak için tahıllar yıkar.</li> <li>• Pilav yapmak için tahıl çeşidini gerekiyorsa ıslatır.</li> <li>• Pilav yapmak için tahıllar süzer.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
	<p>Pilav pişirmede kullanılacak tahıl ve tahıl ürünlerini sıralar.</p> <p>Tahıl ve tahıl ürünlerini hazırlamada dikkat edilecek noktaları sıralar.</p> <p>Pilav yapmak için kullanılacak araçları ve gereçleri hazırlar.</p> <p>Pilav yapmak için tahılları ayıklar.</p> <p>Pilav yapmak için tahıllar yıkar.</p> <p>Pilav yapmak için tahıl çeşidini gerekiyorsa ıslatır.</p> <p>Pilav yapmak için tahıllar süzer.</p>		
<p><b>2. Çeşitli pişirme tekniklerini kullanarak pilav pişirebilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pilav pişirmede kullanılan araçlar ve gereçler</li> <li>• Pilav pişirme teknikleri</li> <li>• Pilav pişirmede dikkat edilecek noktalar</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kavurma, Suya salma, Haşlama tekniği ile pilav pişirmek.</li> <li>• Demlendirmek.</li> <li>• Servise hazır hale getirmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Çeşitli pişirme teknikleri ile pilav pişirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pilav pişirme tekniklerini sıralar.</li> <li>• Araçları ve gereçleri hazırlar.</li> <li>• Kavurma tekniği ile pilav pişirir.</li> <li>• Suya salma tekniği ile pilav pişirir.</li> <li>• Haşlama tekniği ile pilav pişirir.</li> <li>• Pilavları servise hazır hale getirir.</li> </ul>

PERFORMANS KRİTERLERİ			
	<p>Pilav pişirme tekniklerini sıralar. Araçları ve gereçleri hazırlar. Kavurma tekniği ile pilav pişirir. Suya salma tekniği ile pilav pişirir. Haşlama tekniği ile pilav pişirir. Pilavları servise hazır hale getirir.</p>		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>3. Dünya mutfaklarından pilav çeşitlerini özelliğine uygun olarak pişirebilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uluslararası mutfaklarda pilavların yeri ve önemi</li> <li>• Çeşitli uluslardan pilav örnekleri</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uluslararası pilavlardan örnek hazırlamak ve servise hazır hale getirmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Dünya mutfaklarından pilavlar pişirir.</b> Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dünya mutfaklarından pilav çeşitlerini sıralar.</li> <li>• Araçları ve gereçleri hazırlar.</li> <li>• Uluslararası pilavlardan örnek reçete seçer ve pişirir.</li> <li>• Servise hazır hale getirir.</li> </ul>
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
	<p>Dünya mutfaklarından pilav çeşitlerini sıralar. Araçları ve gereçleri hazırlar. Uluslararası pilavlardan örnek reçete seçer ve pişirir. Servise hazır hale getirir.</p>		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>4. Türk mutfağına özgü pilavları istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde pişirerek, servise hazır hale getirebilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Türk mutfağına özgü pilavların yeri ve önemi</li> <li>• Türk mutfağına özgü pilav çeşitleri</li> <li>• Servise hazırlamada dikkat edilecek noktalar</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Türk mutfağına özgü pilav çeşitlerini pişirmek ve servise hazır hale getirmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Türk mutfağına özgü pilavları pişirir.</b> Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Türk mutfağına özgü pilavları sıralar.</li> <li>• Araçları ve gereçleri hazırlar.</li> <li>• Pilav reçetesini seçer.</li> <li>• İşlem basamaklarına göre pilav pişirir.</li> <li>• Pilavı demlendirir.</li> <li>• Servise hazır hale getirir.</li> </ul>
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
	<p>Dünya mutfaklarından pilav çeşitlerini sıralar. Araçları ve gereçleri hazırlar. Uluslararası pilavlardan örnek reçete seçer ve pişirir. Servise hazır hale getirir.</p>		



## PERFORMANS KRİTERLERİ

Türk mutfağına özgü pilavları sıralar.  
Araçları ve gereçleri hazırlar.  
Pilav reçetesini seçer.  
İşlem basamaklarına göre pilav pişirir.  
Pilavı demlendirir.  
Servise hazır hale getirir.

## ÖĞRENME ÜRÜNLERİ

- Pilav pişirmek için hazırlanmış tahıllar.
- Çeşitli pişirme teknikleri ile pişirilmiş pilavlar.
- Pişirilmiş uluslararası mutfaklardan pilavlar.
- Pişirilmiş Türk mutfağından pilavlar.

## ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ

KOD	ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ	DERS SAATI	KREDİ PUANI
811ORK050	MAKARNALAR	24	1,2

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<b>1. Makarna çeşidine uygun araç ve gereçleri seçerek hazırlayabilecektir.</b>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Makarnanın besin değeri ve yapısı</li> <li>▪ Kaliteli makarnanın özellikleri</li> <li>▪ Makarnanın menüdeki yeri önemi</li> <li>▪ Makarnanın kullanım alanları</li> <li>▪ Makarna çeşitleri</li> <li>▪ Makarna pişirmede dikkat edilecek noktalar</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Makarna haşlamak.</li> <li>▪ Pişme süresini ayarlamak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Makarnayı çeşidine uygun şekilde hazırlar.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Makarnanın besin değerini ve yapısını söyler.</li> <li>▪ Kaliteli makarnanın özelliklerini sıralar.</li> <li>▪ Makarnanın kullanım alanlarını sıralar.</li> <li>▪ Makarnayı haşlar.</li> <li>▪ Kullanıma kadar muhafaza eder.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
	<p>Makarnanın besin değerini ve yapısını söyler.</p> <p>Kaliteli makarnanın özelliklerini sıralar.</p> <p>Makarnayı haşlar.</p> <p>Kullanıma kadar muhafaza eder.</p>		
<b>2. Makarna pişirerek uygun garnitür ve sos ile servise hazırlayabilecektir.</b>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Makarna garnitürleri</li> <li>▪ Makarna sosları</li> <li>▪ Fırında makarna işlem basamakları</li> <li>▪ Servis tabağının sos ve garnitürlerle hazırlanması</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bolognaise sos hazırlamak.</li> <li>▪ Napoliten sos hazırlamak.</li> <li>▪ Milonnaise sos hazırlamak.</li> <li>▪ Fırın makarna hazırlamak.</li> <li>▪ Makarnaları Garnitür ve soslarla servise hazırlanmak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Makarnayı uygun garnitür ve sosla servise hazır hale getirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Makarna servisi için garnitür hazırlar.</li> <li>▪ Uygun sosu reçeteye göre hazırlar.</li> <li>▪ Makarnayı reçetesine göre pişirir.</li> <li>▪ Garnitür ve soslarla servise hazırlar.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
	<p>Makarna servisi için garnitür hazırlar.</p> <p>Uygun sosu reçeteye göre hazırlar.</p> <p>Makarnayı reçetesine göre pişirir.</p> <p>Garnitür ve soslarla servise hazırlar.</p>		

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>3. Dünya mutfaklarından makarna çeşitlerini özelliğine uygun pişirerek servise hazırlayabilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uluslararası makarna çeşitleri</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raviyole ve Cannelloni hamuru hazırlamak.</li> <li>• Raviyole ve Cannelloni hazırlamak /Pişirmek.</li> <li>• Lazanya hazırlamak /Pişirmek.</li> <li>• Servise hazır hale getirmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Dünya mutfaklarından makarnaları pişirerek servise hazır hale getirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dünya mutfaklarından makarna çeşitlerini sıralar.</li> <li>• Araçları ve gereçleri hazırlar.</li> <li>• Reçetesine uygun olarak raviyole hazırlar.</li> <li>• Reçetesine uygun olarak cannelloni hazırlar.</li> <li>• Reçetesine uygun olarak lazanya hazırlar.</li> <li>• Servise hazır hale getirir.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
<p>Dünya mutfaklarından makarna çeşitlerini sıralar. Araçları ve gereçleri hazırlar. Reçetesine uygun olarak raviyole hazırlar. Reçetesine uygun olarak cannelloni hazırlar. Reçetesine uygun olarak lazanya hazırlar. Servise hazır hale getirir.</p>			
<b>ÖĞRENME ÜRÜNLERİ</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tekniğine uygun haşlanmış makarnalar.</li> <li>• Pişirilmiş ve uygun soslarla servis edilmiş makarnalar.</li> <li>• Hazırlanmış ve pişirilmiş uluslararası makarnalar.</li> </ul>			

## ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ

KOD	ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ	DERS SAATİ	KREDİ PUANI
811ORK147	YENİ YEMEK REÇETELERİ HAZIRLAMA	24	1,2

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>1. Mutfak ortamında; mesleği ile ilgili döküman ve bilgi birikimini kullanarak yemek çeşitlerini arttırmak ve yarışma festival vb etkinliklerde kullanmak üzere yeni yemek reçeteleri tasarlayacaktır.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yemek reçetesinin tanımı</li> <li>• Yeni reçetelerin standart reçetelere dönüştürülme aşamaları</li> <li>• Yemek reçetesi tasarlanmanın nedenleri ve önemi</li> <li>• Yeni yemek reçetesi tasarlamak için araştırılması gereken dokümanlar</li> <li>• Örnek yemek reçetesi tasarımları</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesleki bilgi ve becerisini kullanarak yeni yemek tasarlamak.</li> <li>• Yeni tasarladığı yemeği pişirmek.</li> <li>• Yemeği format dahilinde yazıya dökmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Yeni yemek reçeteleri tasarlar.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yeni yemek reçetesi tasarlanmanın nedenlerini ve önemini yazar, söyler.</li> <li>• Yemekleri ilgili kaynaklardan araştırır.</li> <li>• Konusuna uygun yemek reçeteleri seçer.</li> <li>• Yeni yemek tasarlar.</li> <li>• Malzemeyi hazırlar.</li> <li>• Demo yemek yapar ve servise hazırlar.</li> <li>• Tasarladığı yemeği reçetelendirir.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
	<p>Yeni yemek reçetesi tasarlanmanın nedenlerini ve önemini yazar, söyler.</p> <p>Yemekleri ilgili kaynaklardan araştırır.</p> <p>Konusuna uygun yemek reçeteleri seçer.</p> <p>Yeni yemek tasarlar.</p> <p>Malzemeyi hazırlar.</p> <p>Demo yemek yapar ve servise hazırlar.</p> <p>Tasarladığı yemeği reçetelendirir.</p>		
<p><b>2. Mutfak veya restaurant ortamında yeni tasarladığı ve pişirdiği yemeği tadıma sunarak, yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alacaktır.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yeni tasarlanan yemeğin tadıma sunulmasının önemi</li> <li>• Yemeğin değerlendirilmesinde yer alacak kişiler ve özellikleri</li> <li>• Yeni tasarlanan reçetelerin demo çalışmalarının yapılması</li> <li>• Değerlendirme formu hazırlama ve değerlendirmede dikkat edilecek noktalar</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yeni tasarlanan yemeği tadıma sunmak.</li> <li>• Aldığı sonuçları değerlendirmek.</li> <li>• Değerlendirme sonuçlarına göre gerekli düzeltmeleri yapmak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Yeni tasarladığı yemeği sunarak değerlendirmeleri kayıt altına alır.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yeni yemeğin test edilmesi için değerlendirme formu hazırlar.</li> <li>• Yeni yemeğin sunumu için ortam hazırlar.</li> <li>• Yeni yemeğin sunumu için tadımcı gurubu davet eder</li> <li>• Yapılan değerlendirmeleri forma aktarır.</li> <li>• Yemeğin olumlu ve olumsuz eleştirilen yönleri konusunda yeni kararlar alır.</li> </ul>

PERFORMANS KRİTERLERİ			
	<p>Yeni yemeğin test edilmesi için değerlendirme formu hazırlar.</p> <p>Yeni yemeğin sunumu için ortam hazırlar.</p> <p>Yeni yemeğin sunumu için tadımcı gurubu davet eder.</p> <p>Yapılan değerlendirmeleri forma aktarır.</p> <p>Yemeğin olumlu ve olumsuz eleştirilen yönleri konusunda yeni kararlar alır.</p>		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>3. Mutfak veya restaurant ortamında hazırladığı yemeği tekniğine uygun olarak, sergilenmek üzere çeşitli açılardan fotoğraflayarak belgelendirebilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Yeni tasarlanan yemeği fotoğraflamanın önemi</li> <li>Yemek fotoğrafı çekme tekniği</li> <li>Fotoğraflarda oluşan hataların analizi</li> <li>Yemek reçetelerini arşivleme</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <p>Tabakta ve çeşitli açılardan hazırlanmış yemek fotoğrafı çekmek.</p>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Tasarlayıp hazırladığı yemeği sergilemek için fotoğraflar.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fotoğraf çekimi için uygun ortamı hazırlar.</li> <li>Farklı açılardan çekimler yapar.</li> <li>Fotoğrafları ve reçeteyi arşivler.</li> </ul>
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
	<p>Fotoğraf çekimi için uygun ortamı hazırlar.</p> <p>Farklı açılardan çekimler yapar.</p> <p>Fotoğrafları ve reçeteyi arşivler.</p>		
ÖĞRENME ÜRÜNLERİ			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Hazırlanmış yeni yemek reçeteleri.</li> <li>Tadıma sunulmuş yeni yemek reçeteleri.</li> <li>Kayıt altına alınmış değerlendirmeler.</li> <li>Sergilenmiş ve fotoğraflanmış yeni yemekler.</li> </ul>			

## ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ

KOD	ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ	DERS SAATİ	KREDİ PUANI
811ORK144	HAMUR İŞLERİ	24	1,2
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>1. Çırpılarak yapılan hamur tekniğine uygun olarak, istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde çeşitli kekler hazırlayacaktır.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kek çeşitlerinin hazırlanması</li> <li>• Pişirmede dikkat edilecek noktalar</li> <li>• Pişen üründe aranan özellikler</li> <li>• Servise hazırlanması</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kek hamurunu hazırlamak.</li> <li>• Keki servise hazırlamak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Çırpılarak yapılan hamur tekniğiyle kekler hazırlar.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basit kek yapımı için araç ve gereçleri hazırlar.</li> <li>• Fırını kek için uygun sıcaklığa getirir.</li> <li>• Yumurta ile şekeri kıvama gelinceye kadar çırpır.</li> <li>• Diğer gereçleri karışıma ilave eder.</li> <li>• Karışımı kalıba boşaltır.</li> <li>• Keki uygun pişkinliğe ve kabarıklığa gelinceye kadar pişirir.</li> <li>• Soğutarak kalıptan çıkarır ve servise hazırlar.</li> <li>• Çalışmalarında kişisel bakım, hijyen ve temizlik kurallarına uyar.</li> </ul>
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
<p>Basit kek yapımı için araç ve gereçleri hazırlar.                      Fırını kek için uygun sıcaklığa getirir.                      Yumurta ile şekeri kıvama gelinceye kadar çırpır.                      Diğer gereçleri karışıma ilave eder.                      Karışımı kalıba boşaltır.                      Keki uygun pişkinliğe ve kabarıklığa gelinceye kadar pişirir.                      Soğutarak kalıptan çıkarır ve servise hazırlar.                      Çalışmalarında kişisel bakım, hijyen ve temizlik kurallarına uyar.</p>			

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>2. Tekniğine uygun olarak hazırlanan hamurdan, istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde basit kurabiyeler hazırlayacaktır.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kurabiye'nin tanımı pastacılıktaki önemi</li> <li>• Kurabiye hazırlamada ve pişirmede dikkat edilecek noktalar</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kurabiye hamurlarını hazırlamak.</li> <li>• Hamurdan çeşitli ürünler hazırlamak.</li> <li>• Servisini yapmak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Tekniğine uygun olarak basit kurabiyeler hazırlar.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basit kurabiye yapımı için araç ve gereçleri hazırlar.</li> <li>• Ürün çeşidine ve özelliğine göre kurabiye hamuru hazırlar.</li> <li>• Fırını kurabiye için uygun sıcaklığa getirir.</li> <li>• Ürün çeşidinin özelliğine göre şekil verir.</li> <li>• Kurabiyeyi uygun pişkinliğe ve kabarıklığa gelinceye kadar pişirir.</li> <li>• Soğutur ve servise hazırlar.</li> <li>• Pişen ürünün kalite kontrolünü yapar.</li> <li>• Çalışmalarında kişisel bakım, hijyen ve temizlik kurallarına uyar.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p>3. Tekniğine uygun olarak istenilen tat, lezzet ve görünüşte kolay hamurdan pizzalar hazırlayacaktır.</p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolay pizza hamurunun hazırlanması</li> <li>• Pizza harcının hazırlanması ve kullanılması</li> <li>• Pişirmede dikkat edilecek noktalar</li> <li>• Pişen üründe aranan özellikler</li> <li>• Pizzaların servisi ve saklanması</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Çeşitli harçlarla pizzalar yapmak.</li> <li>• Servisini yapmak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Tekniğine uygun olarak kolay hamurdan pizzalar hazırlar.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizza hamurunu kıvamına göre hazırlar.</li> <li>• Pizza harcını hazırlar.</li> <li>• Pizzanın sosunu hazırlar.</li> <li>• Kalıba göre hamuru açar.</li> <li>• Fırını pizza pişirmeye uygun hazırlar.</li> <li>• Kalıba yerleştirilen hamurun üzerine sosu sürer.</li> <li>• Pizza harcını eşit şekilde yayar.</li> <li>• Pizzaya özel sıcaklıkta pişkinlik ve kıvamına dikkat ederek pişirir.</li> <li>• Dilimlenerek sıcak bir şekilde servise hazırlar.</li> <li>• Çalışmalarında kişisel bakım, hijyen ve temizlik kurallarına uyar.</li> </ul>
<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>			
<p>Pizza hamurunu kıvamına göre hazırlar.          Pizza harcını hazırlar.          Pizzanın sosunu hazırlar.          Kalıba göre hamuru açar.          Fırını pizza pişirmeye uygun hazırlar.          Kalıba yerleştirilen hamurun üzerine sosu sürer.          Pizza harcını eşit şekilde yayar.          Pizzaya özel sıcaklıkta pişkinlik ve kıvamına dikkat ederek pişirir.          Dilimlenerek sıcak bir şekilde servise hazırlar.          Çalışmalarında kişisel bakım, hijyen ve temizlik kurallarına uyar.</p>			
<b>ÖĞRENME ÜRÜNLERİ</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tekniğine uygun olarak hazırlanmış kekler</li> <li>• Tekniğine uygun olarak hazırlanmış kurabiyeler</li> <li>• Tekniğine uygun olarak hazırlanmış pizzalar</li> </ul>			



## ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ

KOD	ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ	DERS SAATI	KREDİ PUANI
811ORK030	YUMURTA PIŞİRME	24	1,2
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>1. Taze yumurtayı seçerek pişirme yöntemine uygun olarak hazırlayabilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yumurta Tazelik ve Bayatlık Kontrolleri</li> <li>• Yumurta Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar</li> <li>• Yumurtaların Saklanması ve Depolanması</li> <li>• Yumurtanın Kullanıldığı Yerler</li> <li>• Yumurta Pişirme Yöntemleri</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yumurtaları pişirmeye hazırlamak.</li> <li>• Yumurtanın tazelik ve bayatlık kontrolünü yapmak.</li> <li>• Akını ve sarısını ayırmak.</li> <li>• Çırpamak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Taze yumurtayı seçerek pişirme yöntemine uygun olarak hazırlar.</b> Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yumurta pişirmek için araçları gereçleri hazırlar.</li> <li>• Yumurtaları pişirmeye hazırlar.</li> <li>• Yumurtanın tazelik ve bayatlık kontrolünü yapar.</li> <li>• Çalışmalarında kişisel bakım, hijyen ve temizlik kurallarına uyar.</li> </ul>
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
<p>Yumurta pişirmek için araçları gereçleri hazırlar. Yumurtaları pişirmeye hazırlar. Yumurtanın tazelik ve bayatlık kontrolünü yapar. Çalışmalarında kişisel bakım, hijyen ve temizlik kurallarına uyar.</p>			
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>2. Haşlama tekniğini kullanarak kabuklu ve kabuksuz yumurtaları pişirebilecektir.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yumurta Haşlarken Dikkat Edilecek Noktalar</li> <li>• Haşlama Çeşitleri ve Kullanıldığı Yerler</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kabuklu haşlamak (oeufs ala cogue).</li> <li>• Yumurta haşlama sürelerini ayarlamak.</li> <li>• Rafadan yumurta hazırlamak.</li> <li>• Kayısı yumurta hazırlamak.</li> <li>• Katı yumurta hazırlamak.</li> <li>• Oeufs an glace hazırlamak.</li> <li>• Oeufs farcı hazırlamak.</li> <li>• Oeufs poche hazırlamak.</li> <li>• Kabuksuz haşlama (poche yumurta) ürünler hazırlamak.</li> <li>• Oeufs poche augraten (graten yumurta) hazırlamak.</li> <li>• Oeufs Florentine (İspanaklı yumurta) hazırlamak.</li> <li>• Oeufs Poche ala Turgue(çılıbır) hazırlamak.</li> <li>• Oeufs an cocotte (kalıpta yumurta) hazırlamak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Haşlama tekniğini kullanarak kabuklu ve kabuksuz yumurtaları pişirir.</b> Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kabuklu yumurta haşlama sürelerini ayarlar.</li> <li>• Rafadan yumurta hazırlar.</li> <li>• Kayısı yumurta hazırlar.</li> <li>• Katı yumurta hazırlar.</li> <li>• Oeufs an glace hazırlar.</li> <li>• Oeufs farcı hazırlar.</li> <li>• Oeufs poche hazırlar.</li> <li>• Kabuksuz haşlama (poche yumurta) çeşitleri hazırlar.</li> <li>• Oeufs poche augraten (graten yumurta) hazırlar.</li> <li>• Oeufs Florentine (İspanaklı yumurta) hazırlar.</li> <li>• Oeufs Poche ala Turgue(çılıbır) hazırlar.</li> <li>• Oeufs an cocotte (kalıpta yumurta) hazırlar.</li> <li>• Çalışmalarında kişisel bakım, hijyen ve temizlik kurallarına uyar.</li> </ul>

PERFORMANS KRİTERLERİ			
	<p>Kabuklu yumurta haşlama sürelerini ayarlar.  Rafadan yumurta hazırlar.  Kayısı yumurta hazırlar.  Katı yumurta hazırlamak.  Oeufs an glace hazırlar.  Oeufs farcı hazırlar.  Oeufs poche hazırlar.  Kabuksuz haşlama (poche yumurta) çeşitleri hazırlar.  Oeufs poche au graten (graten yumurta) hazırlar.  Oeufs Florentine (İspanaklı yumurta) hazırlar.  Oeufs Poche ala Turgue(çılıbır) hazırlar.  Oeufs an cocotte (kalıpta yumurta) hazırlar.  Çalışmalarında kişisel bakım, hijyen ve temizlik kurallarına uyar.</p>		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
3. Tekniğine göre omlet çeşitlerini pişirebilecektir.	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omletin Menüdeki Yeri Ve Önemi</li> <li>• Omlet Hazırlamada İlkeler</li> <li>• Omlet Garnitürlerinin Hazırlanması</li> <li>• Omlet Çeşitleri</li> <li>• Omleti Servise Sunma Şekilleri</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sade omlet pişirmek.</li> <li>• Çeşitli omletler pişirmek.</li> </ul>	<p>Öğrenci:  <b>Omlet çeşitlerini pişirir.</b>  Bu süreçte:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omlet pişirme gereçlerini ve araçlarını hazırlar.</li> <li>• Sade omlet pişirir.</li> <li>• Tekniğine göre omlet çeşitlerini pişirir.</li> <li>• Omleti servise sıcak olarak garnitürleri ile hazır hale getirir.</li> </ul> </p>
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
	<p>Omlet pişirme gereçlerini ve araçlarını hazırlar.  Sade omlet pişirir.  Tekniğine göre omlet çeşitlerini pişirir.  Omleti servise sıcak olarak garnitürleri ile hazır hale getirir.</p>		

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
4. Tekniğine göre pankek (pancake) ve krep pişirebilecektir.	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Krep ve Pankek Hamuru Hazırlama İlkeleri</li> <li>• Krep ve Pankek Hazırlamada Kullanılan Araçlar</li> <li>• Krep ve Pankekin Kullanıldığı Yerler</li> <li>• Krep ve Pankek Garnitür ve Sosları</li> <li>• Krep ve Pankekin Hazırlanması</li> <li>• Krep ve Pankek Pişirilmesi</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pankek ve krep pişirme araç gereçlerini hazırlamak.</li> <li>• Krep ve pankek hamuru hazırlamak.</li> <li>• Krep ve pankek pişirmek.</li> <li>• Krep ile pankekten örnek ürünler hazırlamak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Pankek ve krep pişirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pankek ve krep pişirme araç gereçlerini hazırlar.</li> <li>• Krep ve pankek hamuru hazırlar.</li> <li>• Krep ve pankek pişirir.</li> <li>• Krep ile pankekten örnek ürünler hazırlar.</li> <li>• Çalışmalarında kişisel bakım, hijyen ve temizlik kurallarına uyar.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
<p>Pankek ve krep pişirme araç gereçlerini hazırlar.  Krep ve pankek hamuru hazırlar.  Krep ve pankek pişirir.  Krep ile pankekten örnek ürünler hazırlar.  Çalışmalarında kişisel bakım, hijyen ve temizlik kurallarına uyar.</p>			

#### ÖĞRENME ÜRÜNLERİ

- Pişirme yöntemine uygun olarak hazırlanmış taze yumurtalar.
- Haşlama tekniği ile pişirilmiş yumurtalar
- Tekniğine göre pişirilmiş omlet çeşitlerini
- Tekniğine göre pişirilmiş pankek (pancake) ve krep

## ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ

KOD	ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ	DERS SAATI	KREDİ PUANI
815SBG092	HİJYEN VE SANİTASYON	16	0,8
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<b>1. Mutfakta hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecekler hazırlayıp servise hazır hale getirebilecektir.</b>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Hijyen ve sanitasyonun önemi ve ilgili tanımlar</li><li>Hijyen ve sanitasyon kuralları</li><li>Yiyeceklerde görülen bozulmalar</li><li>Besin kaynaklı hastalıklar, besin zehirlenmelerine yol açan etmenler ve bunlardan korunma yolları</li><li>Depolamada uyulması gereken ilkeler</li></ul>	<p>Öğrenci şunları yapabilecektir:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Mutfak ve depolarda yiyeceklerdeki bozulmaları önler.</li></ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Mutfakta hijyen ve sanitasyon kurallarına uyarak yiyecekler hazırlayıp servise hazır hale getirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Yiyecek hazırlarken uyulması gereken hijyen ve sanitasyon kurallarına uyar.</li><li>Yiyecek pişirirken uyulması gereken hijyen ve sanitasyon kurallarına uyar.</li><li>Yiyecek soğuturken uyulması gereken hijyen ve sanitasyon kurallarına uyar.</li><li>Yiyecek servise hazırlarken uyulması gereken hijyen ve sanitasyon kurallarına uyar.</li><li>Yiyecekleri depolarken uyulması gereken hijyen ve sanitasyon kurallarına uyar.</li></ul>
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
<p>Yiyecek hazırlarken uyulması gereken hijyen ve sanitasyon kurallarını sıralar.</p> <p>Yiyecek pişirirken uyulması gereken hijyen ve sanitasyon kurallarını sıralar.</p> <p>Yiyecek soğuturken uyulması gereken hijyen ve sanitasyon kurallarını sıralar.</p> <p>Yiyecek servise hazırlarken uyulması gereken hijyen ve sanitasyon kurallarını sıralar.</p> <p>Yiyecekleri depolarken uyulması gereken hijyen ve sanitasyon kurallarını sıralar.</p>			

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
2. Mutfakta hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayarak güvenli çalışma ortamı hazırlayacaktır.	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Çalışma ortamında aranan özellikler ve iş verimine etkileri</li> <li>Mutfak ortamında uyulması gereken hijyen sanitasyon ilkeleri</li> <li>Çalışma ortamı temizliği ve planlanması</li> <li>Haşereler ve kemirgenler için alınacak önlemler</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Çalışma ortamının hijyenini sağlamak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Mutfakta hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayarak güvenli çalışma ortamı hazırlar.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Çalışma ortamının fiziki kontrolünü yapar.</li> <li>Çalışma ortamını işe uygun hale getirir.</li> <li>Çalışma ortamının temizliğini planlar temizliğini planlar.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
3. Mutfakta hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayarak ekipman hijyenini sağlayacaktır.	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mutfak ekipmanlarında temizliğin önemi</li> <li>Mutfak ekipmanlarının temizliğinde kullanılan araçlar ve gereçler</li> <li>Mutfak ekipmanlarının temizlik ve bakımında uyulması gereken ilkeler</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mutfak ekipmanlarının temizlik ve bakımını yapmak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Mutfakta hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayarak ekipman hijyenini sağlar.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mutfak ekipmanların temizliğini yapar.</li> <li>Mutfak ekipmanlarının düzenli olarak bakımını yapar.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
4. Mutfak ortamında gıda güvenliği ile ilgili mevzuat ve sistemlere uygun olarak üretim yapabilecektir.	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gıda güvenliği ve önemi</li> <li>Gıda güvenliğinin Türkiye deki gelişim süreci</li> <li>Gıda güvenliğinin sağlanmasında kullanılan mevzuatlar</li> <li>Ülkemizde Gıda güvenliğinin sağlanmasında yetkili kuruluşlar</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gıda güvenliği sistemine uygun çalışmak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Mutfak ortamında gıda güvenliği ile ilgili mevzuat ve sistemlere uygun olarak üretim yapar.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gıda güvenliği ile ilgili mevzuatları (kanun ve yönetmelikleri) araştırır, takip eder.</li> <li>Gıda güvenliğinde uygulanan sistemleri araştırır, takip eder.</li> <li>İşletmenin gıda güvenliği sistemini uyar.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		

#### ÖĞRENME ÜRÜNLERİ

- Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlanmış yiyecekler.
- Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlanmış çalışma ortamı
- Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun mutfak ekipmanları
- Gıda güvenliği ile ilgili mevzuata uygun olarak yapılmış gıda üretimi.

## ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ

KOD	ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ	DERS SAATI	KREDİ PUANI
862ISG001	OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY	8	0,4
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>1. İş yerinde sağlık ve güvenliği tehdit eden unsurları belirleyerek gerekli sağlık ve güvenlik tedbirlerini alır.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• İş güvenliği kavramı</li> <li>• İş güvenliğinin amaçları</li> <li>• İş sağlığı kavramı</li> <li>• Tüm araç gereçlerle ilgili alınması gereken ortak güvenlik önlemleri</li> <li>• Alanıyla ilgili koruyucu araçlar</li> <li>• Binalarda güvenliği tehdit eden durumlar</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alanıyla ilgili iş güvenliği önlemlerini tek başına almak.</li> <li>• İş sağlığını etkileyecek unsurlara göre çalışma ortamını düzenlemek.</li> <li>• Çalışma ortamını güvenlik önlemlerine göre ayarlamak.</li> <li>• Alanıyla ilgili araçları iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun olarak kusursuz bir şekilde kullanmak.</li> </ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>İş yerinde sağlık ve güvenliği tehdit eden unsurları belirleyerek gerekli sağlık ve güvenlik tedbirlerini alır.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alanıyla ilgili iş güvenliği önlemlerini alır.</li> <li>• İş sağlığını etkileyecek unsurlara göre çalışma ortamını düzenler.</li> <li>• Çalışma ortamını güvenlik önlemlerine göre ayarlar.</li> <li>• Alanıyla ilgili araçları iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun olarak kusursuz bir şekilde kullanır.</li> </ul>
	PERFORMANS KRİTERLERİ	<p>İş güvenliği kavramını açıklar.</p> <p>İş güvenliğinin amaçlarını sıralar.</p> <p>İş sağlığını açıklar.</p> <p>Tüm araç gereçlerle ilgili alınması gereken ortak güvenlik önlemlerini açıklar.</p> <p>Alanıyla ilgili koruyucu araçları sıralar.</p> <p>Binalarda güvenliği tehdit eden durumları açıklar.</p> <p>Alanıyla ilgili iş güvenliği önlemlerini tek başına alır.</p> <p>İş sağlığını etkileyecek unsurlara göre çalışma ortamını düzenler.</p> <p>Çalışma ortamını güvenlik önlemlerine göre ayarlar.</p> <p>Alanıyla ilgili araçları iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun olarak kusursuz bir şekilde kullanır.</p>	

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
2. Meslek hastalıklarının sebeplerini öğrenerek gerekli önlemleri alır.	Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar: <ul style="list-style-type: none"> <li>Meslek hastalıkları.</li> <li>Meslek hastalıklarına karşı alınacak önlemler.</li> </ul>	Öğrenci aşağıdakileri yapabilir: <ul style="list-style-type: none"> <li>Ortaya çıkabilecek meslek hastalıklarını sezmek.</li> </ul>	Öğrenci: <p><b>Meslek hastalıklarının sebeplerini öğrenerek gerekli önlemleri alır.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Meslek hastalıklarını açıklar.</li> <li>Meslek hastalıklarına karşı alınacak önlemleri sıralar.</li> <li>Ortaya çıkabilecek meslek hastalıklarını sezer.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
	Meslek hastalıklarını açıklar. Meslek hastalıklarına karşı alınacak önlemleri sıralar. Ortaya çıkabilecek meslek hastalıklarını sezer.		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
3. İş yerinde ortaya çıkabilecek kaza, yaralanma ve yangınlara karşı gerekli tedbirleri alır.	Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar: <ul style="list-style-type: none"> <li>Kaza kavramı</li> <li>İş kazasını meydana getiren nedenler</li> <li>İlgili alandaki tipik iş kazaları</li> <li>İş kazalarının iş gücüne etkileri</li> <li>İş kazalarının ekonomiye etkileri</li> <li>Yanma olayı</li> <li>Yangının nedenleri</li> <li>Yangın söndürmede kullanılan yöntemler</li> <li>Söndürücü maddeler</li> <li>Yangına karşı alınan önlemler</li> </ul>	Öğrenci aşağıdakileri yapabilir: <ul style="list-style-type: none"> <li>İş kazalarında alınacak önlemlerle ilgili drama yapmak.</li> <li>Yangına karşı alınacak önlemleri benzetim yöntemini kullanarak sunmak.</li> <li>Yangın sonrasında ortaya çıkacak durumlar hakkında rapor hazırlamak.</li> <li>Kaza raporu hazırlamak.</li> </ul>	Öğrenci: <p><b>İş yerinde ortaya çıkabilecek kaza, yaralanma ve yangınlara karşı gerekli tedbirleri alır.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İş kazalarında alınacak önlemlerle ilgili drama yapar.</li> <li>Yangına karşı alınacak önlemleri benzetim yöntemiyle sunar.</li> <li>Yangın sonrasında ortaya çıkacak durumlar hakkında rapor hazırlar.</li> <li>Kaza raporu hazırlar.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
	İş kazalarında alınacak önlemlerle ilgili drama yapar. Yangına karşı alınacak önlemleri benzetim yöntemini kullanarak sunar. Yangın sonrasında ortaya çıkacak durumlar hakkında rapor hazırlar. Kaza raporu hazırlar.		



TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
4. İş kazasından sonra yapılması gereken iş ve işlemleri yürütür.	Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar: <ul style="list-style-type: none"> <li>İş hukukunun ilkeleri</li> <li>İş hukukunun temel kavramları</li> <li>İş kazasında yapılacak hukuki işlemler</li> <li>İş sözleşmesinin unsurları</li> </ul>	Öğrenci aşağıdakileri yapabilir: <ul style="list-style-type: none"> <li>İş kazasında ortaya çıkacak hukuki işlemlerle ilgili bir drama sunmak.</li> </ul>	Öğrenci: <p><b>İş kazasından sonra yapılması gereken iş ve işlemleri yürütür.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İş hukukunun ilkelerini açıklar.</li> <li>İş hukukunun temel kavramlarını açıklar.</li> <li>İş kazasında yapılacak hukuki işlemleri açıklar.</li> <li>İş sözleşmesinin unsurlarını açıklar.</li> <li>İş kazasında ortaya çıkacak hukuki işlemlerle ilgili bir drama sunar.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
<p>İş hukukunun ilkelerini açıklar.</p> <p>İş hukukunun temel kavramlarını açıklar.</p> <p>İş kazasında yapılacak hukuki işlemleri açıklar.</p> <p>İş sözleşmesinin unsurlarını açıklar.</p> <p>İş kazasında ortaya çıkacak hukuki işlemlerle ilgili bir drama sunar.</p>			

#### ÖĞRENME ÜRÜNLERİ

- İş yerinde sağlık ve güvenliği tehdit eden belirlenmiş unsurlar ve bunlara karşı alınmış gerekli sağlık ve güvenlik önlemleri.
- Meslek hastalıklarına karşı alınmış gerekli önlemler.
- İş yerinde ortaya çıkabilecek kaza, yaralanma ve yangınlara karşı alınmış gerekli önlemler.
- İş kazasından sonra yerine getirilmiş gerekli işlemler.

## ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ

KOD	ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ	DERS SAATI	KREDİ PUANI
811ORK079	MEYVE TATLILARI	16	0,8

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
1. İstenilen, lezzet, koku ve görünüşte çeşitli uluslararası meyve tatlılarını hazırlayacaktır	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Tatlı çeşitlerinin hazırlanması</li><li>Hazırlanan tatlılarda aranan özellikler</li><li>Süsleme ve servise hazırlama</li></ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Tatlıın çeşidine göre meyveleri hazırlamak.</li><li>Hazırlanan meyvelerden tatlı yapmak.</li><li>Meyve tatlılarının tamamlayıcı ürünlerini hazırlamak.</li><li>Meyve tatlılarının servisini yapmak.</li></ul>	<p>Öğrenci:</p> <p><b>Uluslararası meyve tatlılarını hazırlar.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Uluslararası meyve tatlılarını sıralar.</li><li>Uluslararası meyve tatlıları hazırlamada kullanılacak araç ve gereçleri eksiksiz olarak hazırlar.</li><li>Tatlıın çeşidine göre meyveleri, yıkayıp, ayıklayıp, dilimleyerek ön hazırlık yapar.</li><li>Tatlıın özelliğine göre meyveleri yumuşayıcaya kadar pişirir.</li><li>Uluslararası meyve tatlılarının çeşidine göre tamamlayıcı ürünlerini seçerek hazırlar.</li><li>Hazırlanan tatlıyı tamamlayıcı ürünlerle, uygun servis kaplarına yerleştirir.</li></ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
	<p>Uluslararası meyve tatlılarını sıralar.</p> <p>Uluslararası meyve tatlıları hazırlamada kullanılacak araç ve gereçleri eksiksiz olarak hazırlar.</p> <p>Tatlıın çeşidine göre meyveleri, yıkayıp, ayıklayıp, dilimleyerek ön hazırlık yapar.</p> <p>Tatlıın özelliğine göre meyveleri yumuşayıcaya kadar pişirir.</p> <p>Uluslararası meyve tatlılarının çeşidine göre tamamlayıcı ürünlerini seçerek hazırlar.</p> <p>Hazırlanan tatlıyı tamamlayıcı ürünlerle, uygun servis kaplarına yerleştirir.</p>		

## ÖĞRENME ÜRÜNLERİ

- Hazırlanmış uluslararası meyve tatlıları.

## ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ

KOD	ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ	DERS SAATİ	KREDİ PUANI
811ORK081	HAMUR TATLILARI	24	1,2

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
<p><b>1. Dökme hamurdan, istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde çeşitli tatlılar hazırlayacaktır.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ürün özelliğine göre hamurun hazırlanması</li> <li>• Yardımcı gereçlerin çeşitleri</li> <li>• Süslemek ve servise hazır hale getirilmesi</li> <li>• Saklanması</li> <li>• Pankek</li> <li>• Vafel</li> <li>• Krep</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ürün özelliğine göre hamur hazırlamak.</li> <li>• Ürünün özeline göre yardımcı gereçler hazırlamak.</li> <li>• Servisini yapmak.</li> </ul>	<p>Öğrenci: <b>Dökme hamurdan tatlılar hazırlar.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dökme hamur hazırlamada kullanılacak araç ve gereçleri eksiksiz olarak hazırlar.</li> <li>• Ürün özelliğine uygun hamuru hazırlar.</li> <li>• Ürün özelliğine göre garnitür/iç malzemeleri hazırlar</li> <li>• Tavayı/pişirme aracını ısıtarak hazırlar</li> <li>• Hamuru kızgın tavaya dökerek pişirir.</li> <li>• Ürünün özelliğine göre garnitür/iç malzemeleri kullanarak şekil verir.</li> <li>• Süsleyerek servise hazır hale getirir.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
<p>Dökme hamur hazırlamada kullanılacak araç ve gereçleri eksiksiz olarak hazırlar.                      Ürün özelliğine uygun hamuru hazırlar.                      Ürün özelliğine göre garnitür/iç malzemeleri hazırlar.                      Tavayı/pişirme aracını ısıtarak hazırlar.                      Hamuru kızgın tavaya dökerek pişirir.                      Ürünün özelliğine göre garnitür/iç malzemeleri kullanarak şekil verir.                      Süsleyerek servise hazır hale getirir.</p>			
<p><b>2. İstenilen renk, lezzette, yumuşaklık ve kabarıklıkta sufle hazırlayacaktır.</b></p>	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sufleyi hazırlama ve pişirme esnasında dikkat edilecek noktalar</li> <li>• Suflenin servisi</li> </ul>	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sufleyi hazırlamak.</li> <li>• Servisini yapmak.</li> </ul>	<p>Öğrenci: <b>Sufle hazırlayarak servise hazır hale getirir.</b></p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sufleyi hazırlama ve pişirme esnasında dikkat edilecek noktalara uyararak hazırlar ve pişirir.</li> <li>• Suflenin servisini yapar.</li> </ul>
	<b>PERFORMANS KRİTERLERİ</b>		
<p>Sufleyi hazırlama ve pişirme esnasında dikkat edilecek noktalara uyararak hazırlar ve pişirir.                      Suflenin servisini yapar.</p>			

## PERFORMANS KRİTERLERİ

Çırpılarak yapılan özel tatlıları için gerekli araç ve gereçleri eksiksiz olarak hazırlar.  
Suflelerin özelliklerini açıklar.  
Sufle kalıplarını yağlayıp şekerler.  
Yağ ile unu çok az kavurur.  
Kavrulan una soğuk sütü ve reçetedeki malzemeleri ilave edip pişirir.  
Fırını uygun sıcaklık derecesine ayarlar(160-170C).  
Yumurta aklarını kar haline(fom)getirir.  
Pişirilen karışıma ılıştırarak fomu ilave eder.  
Hazırlanan karışımı sufle kalıplarına döker.  
Fırında kabarıp içini çekene kadar pişirir.

## ÖĞRENME ÜRÜNLERİ

- Dökme hamur kullanarak hazırlanmış tatlılar.
- Hazırlanmış sufle.

## KAYNAKÇA

- Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı Ders Bilgi Formları [http://www.megep.meb.gov.tr/dokumanlar/Ders%20Bilgi%20Formlar%C4%B1/Eski%20Alanlar/Y%C4%B0YECEK%20%C4%B0%C3%87ECEK%20H%C4%B0ZMETLER%C4%B0\\_DBF.rar](http://www.megep.meb.gov.tr/dokumanlar/Ders%20Bilgi%20Formlar%C4%B1/Eski%20Alanlar/Y%C4%B0YECEK%20%C4%B0%C3%87ECEK%20H%C4%B0ZMETLER%C4%B0_DBF.rar)
- Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı Yeterlik Tabloları [http://www.megep.meb.gov.tr/dokumanlar/Ders%20Bilgi%20Formlar%C4%B1/Eski%20Alanlar/Y%C4%B0YECEK%20%C4%B0%C3%87ECEK%20H%C4%B0ZMETLER%C4%B0\\_DBF.rar](http://www.megep.meb.gov.tr/dokumanlar/Ders%20Bilgi%20Formlar%C4%B1/Eski%20Alanlar/Y%C4%B0YECEK%20%C4%B0%C3%87ECEK%20H%C4%B0ZMETLER%C4%B0_DBF.rar)

## TEKNİK SAYFA

Bu eğitim referans tablosu öğrenme kazanımları üzerine kurulmuştur ve AYÇ 4. Seviye, “Aşçılık Teknisyeni” yeterliliği için T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü, Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Öğretim Programları dahilinde mevcut olan TMEÖ (Temel Mesleki Eğitim&Öğretim) derslerine dair orjinal yeterlilik eğitim referanslarından uyarlanmıştır.

Bu eğitim referans tablosu, eğitimin (kursun) sadece mesleki unsurlarını kapsar.

Bu eğitim referans tablosu, *EURspace\_European IVT Recognition Gateway* Projesinin 2 no’lu Fikri Çıktısı olan Pilot Projenin uygulanması esnasında hazırlanmıştır. Orjinal eğitim referans tablosunun uyarlanması, projenin uygulanması esnasında geliştirilen ve indirmeye hazır olarak <https://eurspace.eu/> adresinde mevcut olan *Profesyoneller için ECVET Metodolojik Kılavuzu* içerisinde yer alan bir metodolojiden faydalanılarak yapılmıştır.

Bu eğitim referans tablosunun uyarlanması işleminden sorumlu ortak kurum Zeynep Mehmet Dönmez Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi’dir.

### **EURspace: European IVT Recognition Gateway**

Proje numarası 2015-1-PT01-KA202-013119

### **ERASMUS+ PROGRAMI**

KA2 Mesleki Eğitim Stratejik Ortaklıklar

Avrupa Komisyonunun bu yayının üretimi için verdiği destek yazarların görüşlerini yansıtan içeriğin bir onayını teşkil etmez ve Komisyon burada yer alan bilgilerin herhangi bir şekilde kullanılmasından sorumlu tutulamaz.