**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**

**AŞÇILIK DALI**

**KALFALIK DERS ÇİZELGESİ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ALAN ORTAK DERSLERİ** | BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN |
| **DAL DERSLERİ** | TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ |
| SERVİS HAZIRLIKLARI |
| MUTFAK UYGULAMALARI |
| AÇIK BÜFE |

**BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN**

Beslenme İlkeleri ve Hijyen dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **İş Sağlığı ve Güvenliği**
2. **Kişisel Hijyen**
3. **Hijyen ve Sanitasyon**
4. **Mutfak Üniteleri**
5. **Besin Ögeleri**
6. **Besin Grupları**

**1-İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/ Öğrenciye iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili temel kurallara göre gerekli tedbirler almaya yönelik bilgi ve beceri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* İş sağlığı ve güvenliği
* Meslek hastalıkları ve korunma yöntemleri
* İş yerinde oluşabilecek iş kazaları

İş sağlığı ve güvenliği, çalışanların yasal hak ve sorumlulukları ile iş kazalarından doğabilecek hukuki sonuçları açıklar. Meslek hastalıkları ve korunma yöntemlerini açıklar. İş yerinde oluşabilecek iş kazalarına karşı gerekli tedbirleri alır.

**2-** **KİŞİSEL HİJYEN**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; kişisel bakım yapma, iş kıyafetini giyme ve vücut mekaniklerine uygun hareket etmeye yönelik bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Kişisel Bakım
* İş Kıyafetlerini Giyme
* Vücut Mekaniklerine Uygun Hareketler

Hijyen kurallarına uyarak kişisel bakım yapar. Yapacağı işe uygun farklı iş kıyafetleri giyer. Sağlığını korumak için hizmet sunarken vücut mekaniklerine uygun hareket eder.

**3-** **HİJYEN VE SANİTASYON**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye hijyen ve sanitasyon kuralları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Mevzuat Ve Sistemleri
* Gıda Hijyeni
* Çalışma Ortamı Hijyeni
* Ekipman Hijyeni

Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre hijyen ve sanitasyon kurallarını açıklar. Gıda üretimi yapılan yerlerde gıda hijyenini sağlar. Gıda üretimi yapılan yerlerde çalışma ortamının hijyenini sağlar. Gıda üretimi yapılan yerlerde ekipman hijyenini sağlar.

**4-** **MUTFAK ÜNİTELERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Mutfak üniteleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Mutfak Ve Mutfak Çeşitleri
* Hazırlık Ünitesi
* Pişirme Ünitesi
* Servise Hazır Ürünlerin Bekleme Ünitesi
* Bulaşık Yıkama Ünitesi
* Mutfak Depoları

Mutfak ünitelerini yerleşim planı ve kullanım amacına uygun kullanır. Hazırlık ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarını dikkate alarak amacına uygun olarak kullanır. Pişirme ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarını dikkate alarak amacına uygun kullanır. Servise hazır ürünlerin bekleme ünitesindeki araç gereçlerini hijyen ve sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır. Bulaşık yıkama ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır ve malzemeleri, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun şekilde depolar.

**5-** **BESİN ÖĞELERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye besin öğeleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Karbonhidrat Kaynakları
* Protein Kaynakları
* Yağ Kaynakları
* Vitamin Kaynakları
* Mineral Kaynakları
* Su İhtiyacını Belirleme

Günlük alınması gereken kalori miktarına göre karbonhidrat kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Günlük alınması gereken besin miktarına göre protein kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Günlük alınması gereken besin miktarına göre yağ kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Günlük alınması gereken besin miktarına göre vitamin kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Günlük alınması gereken besin miktarına göre mineral kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Günlük alınması gereken besin miktarına göre suyu yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.

**6-** **BESİN GRUPLARI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Besin grupları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Et, Yumurta, Kuru Baklagiller Ve Yağlı Tohumların Günlük Porsiyon Miktarları
* Süt ve Türevlerinin Günlük Porsiyon Miktarlarını
* Tahıl ve Türevlerinin Günlük Porsiyon Miktarları
* Sebze ve Meyvelerin Günlük Porsiyon Miktarları
* Yağ ve Şekerleri İçeren Kaynakların Günlük Porsiyon Miktarları

Porsiyon miktarını tespit ederken et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Porsiyon miktarını tespit ederken süt ve türevlerini yeterli ve dengeli olarak şekilde kullanır. Porsiyon miktarını tespit ederken tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Porsiyon miktarını tespit ederken sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Porsiyon miktarını tespit ederken yağ ve şekerleri içeren kaynakları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Besin öğeleri ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde menülerinde yer verir.

**TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ**

Temel Yiyecek Üretimi dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı**
2. **Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama**
3. **Sebze Garnitürleri**
4. **Fond ve Temel Çorbalar**
5. **Yumurta Pişirme**
6. **Kolay Hamur**

**1.** **BULAŞIK YIKAMA VE ÇÖP ATIMI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye bulaşık yıkama ve atık yönetimi ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Elde bulaşık yıkama
* Makinede bulaşık yıkama
* Atık yönetimi

Aşamalarına uygun elde bulaşık yıkar. Aşamalarına uygun makinede bulaşık yıkar. Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdan uzaklaştırır.

**2.** **SEBZELERİ PİŞİRMEYE HAZIRLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Sebzeleri pişirmeye hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Sebzeleri pişirmede kullanılan araç gereçler
* Sebzeleri uluslararası şekillerde doğrama
* Lezzet verici karışımları
* Sebzeleri ve lezzet verici karışımları saklama

Sebzeleri pişirmede kullanılan araç gereçleri hazırlar. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre tekniğine uygun doğrar. Lezzet verici karışımları hazırlar. Sebze ve lezzet verici karışımları saklar.

**3.** **SEBZE GARNİTÜRLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Sebze garnitürlerinin hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Haşlayarak(bouilli)sebze garnitürleri

• Buharda pişirerek sebze garnitürleri

• Sos içinde pişirerek sebze garnitürleri

• Kendi suyunda pişirerek sebze garnitürleri

• Parlatarak (glase)pişirme usulü ile garnitür

• Graten (au graten) ederek garnitür

• Bol yağda kızartarak (frit pane)garnitür

• Sebzeleri sote ederek garnitür

• Sebzeleri sote ederek garnitür

Sebze garnitürlerini haşlayarak pişirir. Sebze garnitürlerini buharda pişirir. Sebze garnitürlerini sos içinde pişirir. Sebze garnitürlerini kendi suyunda pişirir.Sebze garnitürlerini parlatarak pişirir. Sebze garnitürlerini graten ederek pişirir. Sebze garnitürlerini bol yağda kızartarak pişirir. Sebze garnitürlerini sote ederek pişirir. Sebze garnitürlerini ızgara ederek pişirir.

**4.** **FOND VE TEMEL ÇORBALAR**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye fond ve temel çorbaların hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Çorba fondları

• Çorbalara ön hazırlık

• Berrak çorba

• Kremalı çorbalar

• Taneli çorba

• Püreli çorba

Çorba fondu hazırlar. Kıvam ve lezzet vericileri hazırlar. Berrak çorbalar hazırlar. Kremalı çorbalar hazırlar. Taneli çorbalar hazırlar. Püreli çorbalar hazırlar.

**5.** **YUMURTA PİŞİRME**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Yumurta pişirme ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Yumurtayı pişirmeye hazırlama

• Haşlayarak pişirme

• Sahanda yumurta pişirme

• Çırpılarak hazırlanan yumurtaları pişirme(scrambles eggs)

• Pankek (pancake) ve krep (crepe)

Yumurtaları pişirmeye hazırlar. Yumurtaları haşlayarak pişirir. Sahanda yumurta pişirir. Çırpılmış yumurta pişirir. Pankek-krep pişirir.

**6.** **KOLAY HAMUR İŞLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Kolay hamur işleri hazırlamak ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Kek hazırlama

• Basit kurabiyeler

• Hazır yufka börekleri

• Poğaça

• Kolay hamurdan pizzalar

• Hazır ürünlerle tatlılar

Çırpılarak yapılan hamur tekniğine göre kekler hazırlar. Basit kurabiyeler hazırlar. Hazır yufkadan ürünler hazırlar. Poğaça hazırlar. Pizzalar hazırlar. Hazır ürünlerle çeşitli tatlılar hazırlar.

**SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ**

Servis Hazırlıkları dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **İş İçin Hazırlık**
2. **Salon Düzenlemesi**
3. **Masa Üstü Servis Takımlarını**
4. **Masa Örtüleri**
5. **Peçeteler**
6. **Kuver Açma**
7. **Taşıma Ve Boş Toplama**
8. **İçecek Bankosu Hazırlıkları**

**1-İŞ İÇİN HAZIRLIK**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye İş için hazırlık yapmak ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• İş kıyafetini giyme

• Personelin üzerinde ve dolabında bulundurması gereken araç ve gereçleri temin etme

İşletme standartları ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafeti giyer. Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur.

**2- SALON DÜZENLEMESİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Salon düzenlemesi yapmak ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Masa ve sandalye hazırlığını yapma

• Servis arabalarının hazırlığını yapma

• Servantların hazırlığını yapma

Masa ve sandalyeleri servise hazırlar. Servis arabasının hazırlığını yapar. Servantların hazırlığını yapar.

**3- MASA ÜSTÜ SERVİS TAKIMLARI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Masaüstü servis takımlarının hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Metal servis takımlarını hazırlamak

• Tabakları hazırlama

• Bardakları hazırlama

• Menaj takımlarını hazırlama

Menüye göre metal servis takımlarını hazırlar. Menüye göre tabakları hazırlar. Menüye göre bardakları hazırlar. Menaj takımlarını hazırlar.

**4- MASA ÖRTÜLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye masa örtülerini serme ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Masa örtülerini serme

• Büfe örtülerini takma

• Masa örtülerini değiştirme

Masanın özelliğine göre masa örtülerini serer. Büfenin özelliğine göre düzgün ve simetrik olarak büfe örtüsü takar. Salon ortamında konuğu rahatsız etmeden simetrik ve düzgün bir şekilde masa örtüsünü değiştirir.

**5- PEÇETELER**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye peçeteleri yerleştirme ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Peçeteleri temin etmek

• Kullanım amacına uygun peçete katlama

Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete temin eder. Kuver tabağına peçete katlar.

**6- KUVER AÇMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Tabak, bardak, menaj ve metal servis takımlarını masalara yerleştirir.

**KONULAR**

• Tabakları kuvere yerleştirme

• Metal servis takımlarını yerleştirme

• Bardakları yerleştirme

• Menaj takımlarını yerleştirme

Tabak çeşitlerini kuvere yerleştirir. Metal servis takımlarını kuvere yerleştirir. Servis kurallarına göre bardakları kuvere yerleştirir. Servis kurallarına göre menaj takımlarını kuvere yerleştirir.

**7- TAŞIMA VE BOŞ TOPLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye taşıma ve boş toplama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Tepsileri taşıma

• Tabakları taşıma

• Boşları toplama

Malzemeleri taşıma hacmine uygun tepsi ile dikkatli bir şekilde taşır. Servis kurallarına uygun şekilde tabakları taşır. Servis kurallarına göre sessiz ve titiz bir şekilde boşları toplar.

**8- İÇECEK BANKOSU HAZIRL IKLARI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye makarna ve makarna sosları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• İçecek bankosunu ve dolapları temizleme

• İçecek malzemelerini Yerleştirme

Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içecek bankosunu temizler. İçecek bankosunu yerleştirme ilkelerine göre servise hazır hale getirir.

**MUTFAK UYGULAMALARI DERSİ**

Mutfak uygulamaları dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **Uluslararası Özel Çorbalar**
2. **Temel Sos ve Türeyenleri**
3. **Patates Garnitürleri**
4. **Etlerin Hazırlanması**
5. **Et Pişirme**
6. **Balıklar ve Su Ürünleri**
7. **Salata ve Salata Sosları**
8. **Pilavlar**
9. **Makarna ve Makarna Sosları**
10. **Yeni Yemek Reçeteleri**

**1-ULUSLARARASI ÖZEL ÇORBALAR**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Uluslararası özel çorbaları pişirme ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Uluslararası düzeyde kabul görmüş ve kültürlerin özelliğini taşıyan mutfakları açıklama
* Uluslararası sıcak özel çorbaları hazırlama
* Uluslararası soğuk özel çorbaları hazırlama

Mutfak kültürünü etkileyen unsurları açıklar ve uluslararası mutfakları listeler. Farklı uluslara ait sıcak se soğuk özel çorba çeşitlerini listeler ve özelliklerini açıklar. Uluslararası sıcak ve soğuk çorbaların yapım aşamalarını açıklar hazırlar ve servise hazır hale getirir.

**2- TEMEL SOS VE TÜREYENLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; temel sos ve türeyenlerini hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Sütle yapılan soslar hazırlama.
* Domatesle yapılan soslar hazırlama.
* Sıvı yağla yapılan soslar hazırlama.
* Beyaz fondla yapılan soslar hazırlama.
* Kahverengi fondla yapılan soslar hazırlama.
* Tereyağ ile yapılan soslar hazırlama.

Sos kavramını açıklar, çeşitlerini sıralar ve içeriğine göre sınıflandırır. Domates, sıvıyağ, beyaz fond, kahverengi fond, ve tereyağı ile hazırlanan sosları ve türeyenlerini sıralar, kullanım yerlerini açıklar ve yapım aşamalarını reçetesine uygun şekilde açıklar ve amacına uygun şekilde kullanır.

**3- PATATES GARNİTÜRLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Patates garnitürleri hazırlamak ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Patates garnitürleri için ön hazırlık yapma.
* Patates garnitürlerini bol yağda kızartarak ( frit) hazırlama.
* Haşlayarak (bouilli) patates garnitürü hazırlama.
* Patates garnitürlerini sote ederek (saute) hazırlama.
* Püre haline getirerek patates garnitürü ( purée ) hazırlama.
* Kroket (croquette) hazırlama.
* Fırında patates garnitürleri hazırlama.
* Şekillendirilen ve işlem gören patates garnitürleri hazırlama

Patateslerin yapısı, besin değeri, mutfaktaki yeri ve önemini açıklar. Patates çeşitlerini sıralar, depolama ilkelerini açıklar, pişirme ve kullanma ilkelerini açıklar. Bol yağda, bir kere kızaran, iki kere kızaran patates garnitürlerini açıklar ve ve servise sunum ilkelerini sıralar. Haşlanarak, sote ederek, püre haline getirilerek, fırında pişirilerek hazırlanan patates garnitürlerini pişirme ilkelerini, çeşitlerini ve kullanıldığı yeri açıklar. Kroket hazırlama ilkelerini açıklar. Kroket çeşitlerini listeler ve kullanıldığı yerleri sıralar.

**4- ETLERİN HAZIRLANMASI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye etlerin hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Gövde etlerini kullanıma hazırlar.
* Sığır ve dana eti parçalarını kullanıma hazırlar.
* Koyun ve kuzu eti parçalarını kullanıma hazırlar.
* Kümes hayvanlarını kullanıma hazırlar.
* Sakatatları kullanıma hazırlar.

Eti Tanımlar, sınıflandırır, yapısı ve özelliklerini sıralar. Etin kalitesine etki eden etmenleri sıralar. Etin satın alınmasında dikkat edilecek noktaları listeler, etlerle ilgili terimleri, marine yöntemlerini, uygulanan pişirme yöntemlerini ve eti saklama koşullarıyla etten hazırlanan ürünleri açıklar. Sığır ve dana etinin özelliklerini ve birbirinden farkını açıklar. Koyun ve kuzu etinin mutfaktaki yeri ve önemini diğer etlerden farkını ve birbirinden farkıyla birlikte pişirme usullerini açıklar. Kümes hayvanlarının mutfaktaki yeri ve önemini açıklar kümes hayvanlarını sınıflandırır, bütün ve parça olarak hazırlar. Sakatat çeşitlerinin mutfaktaki yeri ve önemini açıklar, sakatatları sınıflandırır, uygulanan pişirme usullerini ve kullanıldığı yerleri açıklar.

**5- ET PİŞİRME**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye etleri pişirme ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Haşlama (bouilli) yöntemi ile eti pişirme
* Sos içinde (braise) eti Pişirme
* Buharda ( etüvévapeur) eti pişirme.
* Kendi suyunda (etüvé) eti pişirme.
* Graten ederek eti pişirme.
* Bol yağda (frit) yöntemi ile eti kızartma.
* Fırında çevirerek (roti) eti pişirme.
* Az yağda, uzun süre (poelle) eti pişirme.
* Izgarada (grill) eti pişirme

Etlerin haşlama(bouılıng, poche), braising(yağda kavurup sos içinde pşirme), blanching(ağartma), buharda(etüve vapeur), kendi suyunda(etüve), gratin, frit, roti, sote, poelle ve ızgara gibi uluslararası pişirme tekniklerinin tanımını yapar ve önemini açıklar. Bu pişirme tekniklerinde dikkat edilecek noktaları sıralar ve hangi etin hangi pişirme tekniğine uygun pişirileceğini açıklar.

**6- BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye balıklar ve su ürünlerinin hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR:**

* Balıkları pişirmeye hazırlar.
* Balıkları pişirir.
* Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar.
* Kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirir.

Balıkların menüdeki yeri ve önemini açıklar, özellikleri, çeşitleri ve sınıflandırılmasını ve balıkların satın alınmasında dikkat edilecek noktaları listeler. Balığın temizlenmesi, porsiyonlanması, saklanması ve kullanımını açıklar. Balıkları pişirmede dikkat edilecek hususları teknikleri be balıklarla servis edilen garnitür ve sosları sıralar. Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmede dikkat edilecek hususları sıralar.

**7- SALATA VE SALATA SOSLARI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye salata ve salata soslarının hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR:**

* Salata sosları hazırlama.
* Sebzelerle salata hazırlama.
* Tahıl ve makarnalarla salatalar hazırlama.
* Kuru baklagillerle salatalar hazırlama.
* Et ve sakatatlarla salatalar hazırlama.
* Deniz ürünleri ile salatalar hazırlama.
* Uluslararası salataları hazırlama.

Salata ve salata soslarının önemini açıklar ve sos yapımında kullanılan araç ve gereçleri sıralar. Salatanın menüdeki yeri ve önemi ve salata hazırlanan sebze ve meyveleri sıralar. Tahıl ve makarnaların salata yapımında kullanılması ve kuru baklagillerle et ve sakatatlar ile deniz ürünlerinin de salata yapımında kullanılmasını açıklar. Uluslararası salataları listeler.

**8- PİLAVLAR**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye pilavların hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR:**

* Ön hazırlıkları yaparak pilav pişirme.
* Dünya mutfaklarından pilavlar pişirme.
* Türk mutfağına özgü pilavlar pişirme

Pilav pişirmede kullanılan tahılları ve tahıl ürünlerini listeler tahıl ve tahıl ürünlerini hazırlamada dikkat edilecek hususları listeler. Pirinçleri sınıflandırır ve pilavların menüdeki yeri ve önemini açıklar. Türk mutfağına özgü ve çeşitli uluslardan pilav çeşitlerini sıralar.

**9- MAKARNA VE MAKARNA SOSLARI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye makarna ve makarna sosları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR:**

* Araç gereçleri seçip makarnaların pişme süresini ayarlar.
* Sos ve garnitürler ile makarnaları hazırlayarak pişirir.
* Uluslararası mutfaklardan makarna çeşitlerini hazırlayarak pişirir.

Makarnanın besin değeri ve yapısını menüdeki yerini ve haşlamadaki işlem basamaklarını açıklar. Kaliteli makarnanın özelliklerini, çeşitlerini, pişirmede dikkat edilecek noktaları sıralar. Makarna garnitürleri, sosları yapar ve makarnaları garnitür ve soslarla süsleyerek servise hazır hale getirir.

**10- YENİ YEMEK REÇETELERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye yeni yemek reçeteleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR:**

* Mesleği ile ilgili doküman ve bilgi birikimini kullanarak yeni yemek reçeteleri tasarlama.
* İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yeni tasarladığı ve pişirdiği yemeği tadıma sunarak yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alma.
* Hazırladığı yemeği tekniğine uygun olarak çeşitli açılardan fotoğraflama.

Yeni yemek reçetesinin tanımını yapar, yemek reçetelerinin standart reçetelere dönüştürülmesi aşamalarını ve örnek reçete tasarımlarını açıklar. Yeni tasarlanan yemeğin tadıma sunulmasının ve değerlendirilmesinde yer alacak kişileri ve özelliklerini açıklar yeni tasarlanan yemeği fotoğraflamanın önemini ve fotoğraf çekme tekniğini açıklar.

**AÇIK BÜFE DERSİ**

Açık Büfe dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **Ordövr ve mezeler hazırlama**
2. **Kokteyl yiyecekleri hazırlama**
3. **Açık büfe yiyecekleri hazırlama**

**1-ORDÖVR VE MEZELER HAZIRLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Ordövr ve meze hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Reçetesine uygun şekilde meze çeşitleri hazırlama.
* Ordövr çeşitlerini hazırlayıp tabağa dekoratif şekilde yerleştirme.

Menü olarak verilen yiyecekleri sıralar, meze çeşitlerini meze tabağı düzenleme ve süsleme aşamalarını sıralar. Antremetiye çeşitleri ve ordövrün menüdeki tanımı ve yerini açıklar ve ordövr çeşitlerini sıralar.

**2- KOKTEYL YİYECEKLERİ HAZIRLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye kokteyl yiyeceklerini hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Reçetesine uygun şekilde kokteyl yiyecekleri hazırlama
* Büfe yerleştirme kurallarına göre kokteyl yiyeceklerini servise hazırlama

Kokteyl yiyecekleri ve hazırlama ilkelerini sıralar. Kanepe, soğuk ve sıcak kokteyl yiyecekleri, kokteyl sosları ve deep(dip) sosların, kokteyl tatlılarının ve meyvelerini listeler ve bunların yapım aşaması ve servise sunum ilkelerini listeler.

**3- AÇIK BÜFE YİYECEKLERİ HAZIRLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye açık büfe ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR:**

* Büfe yerleştirme kurallarına göre açık büfe yiyeceklerini büfeye yerleştirme
* Büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde kahvaltı büfesi yiyeceklerini özelliklerine göre büfeye yerleştirme.

Açık büfe hazırlama ilkelerini açıklar. Açık büfede aşçının görevlerini listeler. Açık büfe yiyeceklerini sıralar. Kahvaltının tanımını açıklar ve kahvaltı çeşitlerini listeler. Kahvaltı büfesinin tanımı ve önemini açıklar. Büfede yer alan yiyecekleri ve araç gereçleri ve büfede yer alan yiyecekleri sıralar.