

.....TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ..... DERSİ

| Dersin Modülleri             | Kazandırılan Yeterlikler                                          |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Sebzeleri Pişirmeye Hazırlık | Sebzeleri uluslararası şekillerde doğrayarak pişirmeye hazırlamak |
| Sebze Garnitürleri           | Sebze garnitürleri hazırlamak                                     |
| Patates Garnitürleri         | Patates garnitürleri hazırlamak                                   |
| Yumurta Pişirme              | Yumurtadan yiyecekler hazırlamak                                  |
| Basit Tatlılar               | Basit tatlılar yapmak                                             |
| Meyve Tatlıları              | Meyve tatlıları hazırlamak                                        |

**DERS BİLGİ FORMU**

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DERSİN ADI</b>                               | <b>TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>ALAN</b>                                     | <b>YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>MESLEK/DAL</b>                               | <b>AŞÇILIK</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>DERSİN OKUTULACAĞI SINIF / YIL</b>           | 1. Yıl /2. Dönem ve 2. Yıl /3. Dönem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>SÜRE</b>                                     | 2. Dönem haftada 2 ders saati , 3. dönem haftada 4 ders saati                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>DERSİN TANIMI</b>                            | Yiyecekleri doğrama ve pişirme teknikleri ile servise hazırlama ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>DERSİN AMACI</b>                             | Bu derste öğrenciye, sebzeleri pişirmeye hazırlama,sebze ve patates garnitürleri, yumurta, basit tatlı ve meyve tatlıları hazırlama ve pişirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>DERSİN ÖN KOŞULU</b>                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>DERS İLE KAZANDIRILACAK YETERLİKLER</b>      | Bu derste;<br>1.Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama modülü ile sebzeleri uluslararası şekillerde doğrayarak pişirmeye hazırlamak,<br>2.Sebze Garnitürleri modülü ile sebze garnitürleri hazırlamak,<br>3. Patates Garnitürleri modülü ile patates garnitürleri hazırlamak,<br>4. Yumurta Pişirme modülü ile yumurtadan yiyecekler hazırlamak,<br>5. Basit Tatlılar modülü ile basit tatlılar yapmak,<br>6. . Meyve Tatlıları modülü ile meyve tatlıları hazırlamak, yeterlikleri kazandırılacaktır. |
| <b>DERSİN İÇERİĞİ</b>                           | Ders;<br>1.Sebzeleri hazırlama doğrama ve saklama,<br>2.Sebze garnitürlerini pişirme usulleriyle hazırlama,<br>3 .Patates garnitürleri,<br>4. Kahvaltılık yumurtalar,<br>5. Basit tatlılar<br>6. Türk mutfağına özgü meyve tatlıları,<br>7. Uluslararası meyve tatlıları, ile ilgili konuları içermektedir.                                                                                                                                                                                   |
| <b>YÖNTEM VE TEKNİKLER</b>                      | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde anlatım, gösteri (demonstrasyon), soru-cevap, grup çalışması, uygulama, sektörde araştırma ve gözlem yapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b>         | Ortam:Yemek atölyesi ve uygulama mutfakları, sınıf ve kütüphane ortamı<br>Donanım: Televizyon, DVD, tepegöz, projeksiyon, bilgisayar, yazıcı, tüm mutfak araç ve donanımları.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>                   | 1. Her faaliyet sonunda kazanılan bilgi ve beceriler ölçülür.<br>2. Her modülün sonunda kazanılan yeterlikler ölçülür.<br>3. Dersin sonunda; Orta Öğretim Kurumları Sınıf Geçme ve Sınav Yönetmeliği ile Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği'nin Mesleki Eğitim Merkezleri ile ilgili maddelerine göre ölçme ve değerlendirme yapılacaktır.                                                                                                                                                  |
| <b>ÖĞRETMEN VE EĞİTİCİ</b>                      | 1. Lisans eğitimi almış, alanında sektör deneyimi olan öğretmenler,<br>2. Gerekğinde sektörde çalışan ustalık ve usta öğreticilik belgesi olan meslek elemanları                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM VE KURULUŞLAR</b> | Ders ile ilgili araştırma-gözlem ve uygulama konularında; üniversiteler, sosyal ortaklar, sivil toplum kuruluşları, toplu beslenme yapan kurum ve kuruluşlar, işletmeler ile işbirliği yapılabilir.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## MODÜL BİLGİ SAYFASI

|            |                                 |
|------------|---------------------------------|
| ALAN       | :YİYECEK- İÇECEK HİZMETLERİ     |
| MESLEK/DAL | : AŞÇILIK                       |
| DERS       | : TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ         |
| MODÜL      | : SEBZELERİ PİŞİRMeye HAZIRLAMA |
| KODU       | :                               |
| SÜRE       | : 40/32                         |
| ÖN KOŞUL   | :                               |

**AÇIKLAMA** : Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı ile gerekli donanım araç ve gereçler sağlanmalıdır.

**GENEL AMAÇ** : Öğrenciye uygun mutfak ortamı sağlandığında sebzeleri tanıyıp, temizledikten sonra uluslar arası sebze doğrama tekniklerine uygun olarak sebzeleri pişirmeye hazırlayabilecektir.

**AMAÇLAR** :

Öğrenci;

1. Sebze çeşitlerini tanıyarak özelliğine uygun olarak kullanıma hazırlayabilecektir
2. Sebzeleri uluslar arası doğrama şekillerine uygun olarak doğrayabilecektir.
3. Lezzet verici karışımları uluslar arası özelliklerde hazırlayabilecektir.
4. Sebzeleri özelliklerine göre dondurarak saklayabilecektir.

## İÇERİK

### A. SEBZELER

#### Sebze Türleri

Sebzelerin özellikleri

Sebzelerin hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar

Özel işlem gerektiren sebzelerin hazırlanması

#### Sebze Hazırlama Araçları

Doğramada kullanılan araçlar

Temizleme, ayıklama, yıkama, süzme vb. de kullanılan araçlar

Soyma, dilimleme, rendeleme, parçalama, sıkma, ezme vb. de kullanılan araçlar

#### Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama

Ayıklama (elden geçirme, temizleme, ayıklama)

Yıkama (yıkama, süzdürme, durulama, kurutma)

### B.DOĞRAMA USULLERİ

Julienne (Jülyen) (Kibrit Çöpü)

Brunoise (Brunuaz) (Toplu İğne Başı)

Paysane (Peyzan veya Dice)(1 Cm<sup>2</sup> ve Bıçak Sırtı Kalınlığında)

Batonnet (Parmak)

## **Vichy (Halka Doğrama)**

### **C.LEZZET VERİCİ KARIŞIMLAR**

#### **Lezzet Verici Karışımlar**

- Bouquet garnie (sebze buketi)
- Mire poix (sebze grubu)
- Garnished onion (defneli soğan)
- Baharat torbası (baharatlar ve otlar bilgisi)

#### **Ot ve Baharatlar**

- Otlar
- Baharatlar

### **D.SEBZELERİN SAKLANMASI**

#### **Saklama Yöntemleri**

#### **Piştirmeye Kadar Bekletme Yöntemleri**

- Dondurarak saklama ve kullanma
- Soğuk havada saklama
- Su içinde bekletme

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                        |                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK,                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | İŞ: Sebzeleri pişirmeye hazırlamak                                                                                     |                                                                                                                                             |
| İŞLEM NO: 1                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | İŞLEMİN ADI: Ön hazırlık yapmak                                                                                        |                                                                                                                                             |
| YETERLİK: Sebzeleri , uluslararası şekillerde doğrayarak pişirmeye hazırlamak                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                        |                                                                                                                                             |
| ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar): Bıçak, doğrama tahtası, küvet, süzgeç, tepsi, kaseler                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                        |                                                                                                                                             |
| İŞLEMİN STANDARDI: Sebze çeşitlerini tanıyarak özelliğine uygun olarak kullanıma hazırlayabilecektir.                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                        |                                                                                                                                             |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                     | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | BECERİ                                                                                                                 | TAVIR                                                                                                                                       |
| Sebzeleri ayıklamak<br>Sebzeleri yıkamak<br>Soymak<br>Pişirmeye kadar veya kullanıma kadar uygun koşullarda bekletmek | A. SEBZELER<br>Sebze türleri<br>Sebzelerin özellikleri<br>Sebzelerin hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar<br>Özel işlem gerektiren sebzelerin hazırlanması<br>Sebze hazırlama araçları<br>Doğramada kullanılan araçlar<br>Temizleme, ayıklama, yıkama, süzme vb. de kullanılan araçlar<br>Soyma, dilimleme, rendeleme, parçalama, sıkma, ezme vb. de kullanılan araçlar<br>Sebzeleri pişirmeye hazırlama<br>Ayıklama (elden geçirme, temizleme, ayıklama)<br>Yıkama (yıkama, süzdürme, durulama, kurutma) | Tekniğe uygun ayıklama<br>Tekniğe uygun yıkama<br>Tekniğe uygun soyma<br>Tekniğe uygun bekletme<br>Pişirmeye hazırlama | Temiz ve düzenli olmak<br>Planlı olmak<br>Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak<br>Verimli olmak<br>Ekonomik olmak<br>Meslek etiğine uymak |
| İşlemin yapılış süresi : 60 dakika<br>Öğrenme süresi : 8 Ders saati                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                        |                                                                                                                                             |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                         | İŞ: SEBZELERİ HAZIRLAMAK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                     |
| İŞLEM NO: 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                         | İŞLEMİN ADI: Sebzeleri Uluslararası Şekillerde Doğramak                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                     |
| YETERLİK: Sebzeleri , uluslararası şekillerde doğrayarak pişirmeye hazırlamak                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                     |
| ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar) : Tahta, bıçak, kase, küvet, sicim ve sebzeler.                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                     |
| İŞLEMİN STANDARDI: Sebzeleri uluslar arası doğrama şekillerine uygun olarak doğrayabilecektir.                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                     |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                   | BECERİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | TAVİR                                                                                                               |
| Araçları hazırlamak<br>Sebzeleri hazırlamak<br>Julienne (jülyen) (kibrit çöpü) doğramak<br>Brunoise (brunoaz) (Toplu iğne başı) doğramak<br>Paysane (peyzan veya dice) (1 cm <sup>2</sup> ve bıçak sırtı kalınlığında) doğramak<br>Batonnet(Parmak) doğramak-<br>Vichy (halka doğrama) doğramak<br>Pişirmeye kadar doğranan sebzeleri muhafaza etmek | B.DOĞRAMA USULLERİ<br>1. Julienne (jülyen) (kibrit çöpü)<br>2. Brunoise (brunoaz) (toplu iğne başı)<br>3. Paysane (peyzan veya dice)(1 cm <sup>2</sup> ve bıçak sırtı kalınlığında)<br>4. Batonnet (parmak)<br>5. Vichy (halka doğrama) | 1.Araçları hazırlama<br>2.Sebzeleri hazırlama<br>3.Julienne (jülyen) (kibrit çöpü) doğrama<br>4.Brunoise (brunoaz) (Toplu iğne başı) doğrama<br>5.Paysane (peyzan veya dice)(1 cm <sup>2</sup> ve bıçak sırtı kalınlığında) doğrama<br>6.Batonnet (Parmak) doğrama<br>7.Vichy (halka doğrama) doğrama<br>8.Pişirmeye kadar doğranan sebzeleri muhafaza etme | Temiz ve düzenli olmak<br>Planlı olmak<br>Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak<br>Verimli olmak<br>Ekonomik olmak |
| İşlemin yapılış süresi : 5. Ders saati<br>Öğrenme süresi : 10 Ders saati                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                     |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK,                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                   | İŞ: SEBZELERİ HAZIRLAMAK                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                     |
| İŞLEM NO: 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                   | İŞLEMİN ADI: Lezzet Verici Karışımları Hazırlamak                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                     |
| YETERLİK: Sebzeleri , uluslararası şekillerde doğrayarak pişirmeye hazırlamak                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                     |
| ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Tahta, bıçak, kase, küvet, sicim ve sebzeler.                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                     |
| İŞLEMİN STANDARDI: Lezzet verice karışımları uluslar arası özelliklerde hazırlayabilecektir.                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                     |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                             | BECERİ                                                                                                                                                                                                                                                 | TAVİR                                                                                                               |
| Araçları hazırlamak<br>Kereviz, havuç, soğan ve pırasayı hazırlamak<br>Defne yaprağı ve karanfili hazırlamak<br>Mire-poix hazırlamak için sebzeleri doğramak<br>Mire-poix çeşitlerini oluşturmak<br>Bouquette garni çeşitlerini hazırlamak<br>Garnished- onion hazırlamak<br>Baharat torbası hazırlamak<br>Muhafaza etmek | C.LEZZET VERİCİ KARIŞIMLAR<br>Lezzet verici karışımlar<br>Bouquet garnie (sebze buketi)<br>Mire poix (sebze grubu)<br>Garnished onion (defneli soğan)<br>Baharat torbası (baharatlar ve otlar bilgisi)<br>Ot ve baharatlar<br>Otlar<br>Baharatlar | Uygun araç seçimi<br>Sebzeleri kullanıma uygun hale getirme<br>Mire-poix, bouquette garni hazırlamak<br>Sebzeleri uluslar arası şekillerde doğramak<br>Garnished- onion hazırlamak<br>Baharat torbası hazırlamak<br>Sebzeleri kullanıma kadar saklamak | Temiz ve düzenli olmak<br>Planlı olmak<br>Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak<br>Verimli olmak<br>Ekonomik olmak |
| İşlemin yapılış süresi : 1.Ders saati<br>Öğrenme süresi : 6. Ders saati                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                     |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                    |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                  |                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK,                                                                                                                |                                                                                                                                                                      | İŞ: SEBZELERİ HAZIRLAMAK                                                                                                         |                                                                                                                                    |
| İŞLEM NO: 4                                                                                                                           |                                                                                                                                                                      | İŞLEMİN ADI: Sebzeleri Dondurarak Saklamak                                                                                       |                                                                                                                                    |
| YETERLİK: Sebzeleri , uluslararası şekillerde doğrayarak pişirmeye hazırlamak                                                         |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                  |                                                                                                                                    |
| ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar): Tahta, bıçak, kase, küvet, sicim ve sebzeler.                                                 |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                  |                                                                                                                                    |
| İŞLEMİN STANDARDI:Sebzeleri özelliklerine göre dondurarak saklayabilecektir.                                                          |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                  |                                                                                                                                    |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                     | BİLGİ                                                                                                                                                                | BECERİ                                                                                                                           | TAVİR                                                                                                                              |
| Araçları hazırlamak<br>Sebzeleri hazırlamak<br>Şoklama yapmak (blanching)<br>Ambalajlama yapmak<br>Vakumlama yapmak<br>muhafaza etmek | D.SEBZELERİN SAKLANMASI<br>Saklama yöntemleri<br>Pişirmeye kadar bekletme yöntemleri<br>Dondurarak saklama ve kullanma<br>Soğuk havada saklama<br>Su içinde bekletme | Araçları hazırlama<br>Sebzeleri hazırlama<br>Şoklama yapmak.(blanching)<br>Ambalajlama yapma<br>Vakumlama yapma<br>muhafaza etme | 1. Temiz ve düzenli olmak<br>2. Planlı olmak<br>3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak<br>4. Verimli olmak<br>5. Ekonomik olmak |
| İşlemin yapılış süresi : 3. Ders saati<br>Öğrenme süresi : 8. Ders saati                                                              |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                  |                                                                                                                                    |



## MODÜL BİLGİ SAYFASI

**ALAN** : YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ

**MESLEK/DAL** : AŞÇILIK

**DERS** : TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ

**MODÜL** : SEBZE GARNİTÜRLERİ

**KODU** :

**SÜRE** : 40/32

**ÖN KOŞUL** : Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama modülünü başarmış olmak

**AÇIKLAMALAR** : Sebze garnitürleri hazırlamak için mutfak ortamı ile gerekli donanım,araç ve gereçler sağlanmalıdır. Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır.

**GENEL AMAÇ** :Öğrenci; uygun mutfak ortamı sağlandığında çeşitli pişirme tekniklerini kullanarak sebze garnitürleri hazırlayabilecektir.

**AMAÇLAR** :

Öğrenci;

1. Haşlama tekniğini kullanarak uygun tat, görünüm ve pişkinlikte sebze garnitürleri hazırlayabilecektir.
2. Buharda pişirme yöntemi ile uygun tat, görünüm ve pişkinlikte sebze garnitürleri hazırlayabilecektir.
3. Sos içinde pişirerek uygun tat, görünüm ve pişkinlikte sebze garnitürleri hazırlayabilecektir
4. Kendi suyunda pişirerek uygun tat, görünüm ve pişkinlikte sebze garnitürleri hazırlayabilecektir.
5. Parlatarak pişirme yöntemi (glace) ile uygun tat, görünüm ve pişkinlikte sebze garnitürleri hazırlayabilecektir.
6. Sebzeleri gratin ederek uygun tat, görünüm ve pişkinlikte garnitürler hazırlayabilecektir.
7. Sebzeleri bol yağda kızartarak uygun tat, görünüm ve pişkinlikte garnitürler hazırlayabilecektir.
8. Sebzeleri sote ederek uygun tat, görünüm ve pişkinlikte garnitürler hazırlayabilecektir.
9. Sebzeleri (közleyerek) ızgarada pişirme yöntemi ile uygun tat, görünüm ve pişkinlikte garnitürler hazırlayabilecektir.

## İÇERİK

### A.SEBZELERİ HAŞLAYARAK(POCHÉ-BOUILLİ) GARNİTÜR HAZIRLAMA

1. Garnitürün Tanımı ve Önemi
2. Garnitür Hazırlarken Dikkat Edilecek Noktalar
3. Servise Sunulması İlkeleri

#### **4. Haşlayarak Sebze Garnitürü Hazırlama İlkeleri**

- a. Bouilli (bol kaynar suda haşlayarak) pişirmeye uygun sebzeler
- b. Poshe (kaynar derecedeki kayamayan suda) pişirme yöntemine uygun sebzeler

#### **B.SEBZELERİ BUHARDA PİŞİREK(STEAMİNG) GARNİTÜR HAZIRLAMA**

1. Steaming (Buharda) Pişirmede Kullanılan Araçlar
2. Steaming (Buharda) Pişirmeye Uygun Sebzeler
3. Steaming (Buharda) Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar
4. Steaming (Buharda) Pişirerek Hazırlanan Garnitürlerin Kullanıldığı Yiyecekler

#### **C.SEBZELERİ SOS İÇİNDE PİŞİREK(BRAİSİNG) GARNİTÜR HAZIRLAMA**

1. Braising(Önce Kavurup,Sonra Sos İçinde Pişirerek) Garnitür Hazırlama
2. Braising Yöntemiyle Pişebilen Sebzeler
3. braising Hazırlama İlkeleri
4. Braising Yöntemi İle Hazırlanmış Garnitürlerin Kullanıldığı Yiyecekler

#### **D.SEBZELERİ KENDİ SUYUNDA PİŞİREK(STEWİNG)(ETÜVÉ) GARNİTÜR HAZIRLAMA**

1. Stewing ( Kendi Suyunda) Pişirerek Garnitür Hazırlamada Kullanılan Araçlar
2. Stewing ( Kendi Suyunda)Pişirerek Garnitür Hazırlamada Kullanılan Sebzeler ve Özellikleri
3. Stewing ( Kendi Suyunda)Pişen Sebzelerin Kullanıldığı Yerler
4. Stewing ( Kendi Suyunda)Pişirmede İlkeleri

#### **E.SEBZELERİ PARLATARAK (GLAZİNG) PİŞİRME YÖNTEMİ İLE GARNİTÜR HAZIRLAMA**

1. Glazing ( Parlatma ) Yöntemi ile Garnitür Hazırlamaya Uygun Sebzeler ve Özellikleri
2. Glazing ( Parlatma ) Yöntemi İlkeleri
3. Glazing ( Parlatma ) ile Hazırlanan Garnitürlerin Kullanıldığı Yerler

#### **F.SEBZELERİ GRATEN EDEREK GARNİTÜR HAZIRLAMA**

1. Gratenin( Üzerini Kaplayarak Fırında Kızartma) Tanımı
2. Graten Etmeye Uygun Sebzeler ve Özellikleri
3. Graten Yapma İlkeleri
4. Graten Etmede Kullanılan Araçlar
5. Graten Yöntemi ile Hazırlanan Sebzelerin Kullanıldığı Yerler

#### **G.SEBZELERİ BOL YAĞDA KIZARTARAK(FRİT) GARNİTÜR HAZIRLAMA**

1. Kızartmada Kullanılan Yağın Özelliği
2. Kızartmada Kullanılan Araçlar
3. Bol yağda Kızaran Sebzeler
4. Kızartma İlkeleri
5. Kızartma Yöntemi İle Hazırlanan Sebzelerin Kullanıldığı Yemekler

#### **H.SEBZELERİ SOTE EDEREK(SAUTE) GARNİTÜR HAZIRLAMA**

1. Sote Sebzeler
2. Sebzeleri Sote Hazırlama İlkeleri

### **3. Sote Sebzelerin Kullanıldığı Yemekler**

### **İ. SEBZELERİ IZGARA YAPARAK (GRİLLE) GARNİTÜR HAZIRLAMA**

- 1. Grille Pişirmede Kullanılan Araçlar**
- 2. Grille Pişebilen Sebzeler**
- 3. Grille Pişirme İlkeleri**
- 4. Grille Sebzelerin Kullanıldığı Yemekler**

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK,                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | İŞ: SEBZELERİ HAZIRLAMAK                                                                                                                                                     |                                                                                                                                             |
| İŞLEM NO: 1                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | İŞLEMİN ADI: Haşlayarak Sebze Garnitürü Hazırlamak(Bouilli Poche)                                                                                                            |                                                                                                                                             |
| YETERLİK: Sebze garnitürleri hazırlamak                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                             |
| ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, küvet, bıçak, doğrama tahtası, parizyen bıçağı, servis tabağı.                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                             |
| İŞLEMİN STANDARDI: Haşlama tekniğini kullanarak uygun tat, görünüm ve pışkinlikte sebze garnitürleri hazırlayabilecektir.                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                             |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                              | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BECERİ                                                                                                                                                                       | TAVİR                                                                                                                                       |
| Sebzeleri hazırlar<br>Suyu hazırlar<br>Suyu kaynatır<br>Sebzeleri bouilli haşlar<br>Sebzeleri poche haşlar<br>Tat ve lezzet kazandırır<br>Uygun yerde kullanır | A. SEBZELERİ<br>HAŞLAYARAK(POCHÉ-BOUİLLİ)<br>GARNİTÜR HAZIRLAMA<br>Garnitürün tanımı ve önemi<br>Garnitür hazırlarken dikkat edilecek noktalar<br>Servise sunulması ilkeleri<br>Haşlayarak sebze garnitürü hazırlama ilkeleri<br>Bouilli (bol kaynar suda haşlayarak) pışirmeye uygun sebzeler<br>Poshe (kaynar derecedeki kayamayan suda) pışirme yöntemine uygun sebzeler | Sebzeleri seçme<br>Suyu kaynatma<br>Sebzeleri bouilli haşlama<br>Sebzeleri poche haşlama<br>Tat ve lezzet kazandırma<br>Uygun yerde kullanma<br>Servise kadar sıcak bekletme | Temiz ve düzenli olmak<br>Planlı olmak<br>Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak<br>Verimli olmak<br>Ekonomik olmak<br>Meslek etiğine uymak |
| İşlemin yapılış süresi : 2. ders saati<br>Öğrenme süresi : 3 ders saati                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                             |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | İŞ: SEBZELERİ HAZIRLAMAK                                                                                                                                           |                                                                                                                                             |
| İŞLEM NO: 2                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | İŞLEMİN ADI: Buharda Pişirerek Garnitür Hazırlamak (Steaming)                                                                                                      |                                                                                                                                             |
| YETERLİK: Sebze garnitürleri hazırlamak                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                             |
| ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Buhar tenceresi, tencere, kase, bıçak, doğrama tahtası, şekillendirici bıçaklar.                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                             |
| İŞLEMİN STANDARDI: Buharda pişirme yöntemini kullanarak uygun tat, görünüm ve pişkinlikte sebze garnitürleri hazırlayabilecektir.                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                             |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                  | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | BECERİ                                                                                                                                                             | TAVİR                                                                                                                                       |
| Araçları hazırlama<br>Gereçleri hazırlama<br>Alt bölmede suyu kaynatma<br>Üst bölmede sebzeyi pişirme<br>Hazırlanan garnitürü uygun yerde kullanma | B. SEBZELERİ BUHARDA<br>PİŞİREREK(STEAMİNG)<br>GARNİTÜR HAZIRLAMA<br>Steaming (buharda) pişirmede kullanılan araçlar<br>Steaming (buharda) pişirmeye uygun sebzeler<br>Steaming (buharda) pişirmede dikkat edilecek noktalar<br>Steaming (buharda) pişirerek hazırlanan garnitürlerin kullanıldığı yiyecekler | Buharda pişebilen sebzeleri seçme<br>Hazırlama<br>Buharda pişirme tenceresini hazırlama<br>Buharda garnitür pişirme<br>Servise hazırlama<br>Servise kadar bekletme | Temiz ve düzenli olmak<br>Planlı olmak<br>Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak<br>Verimli olmak<br>Ekonomik olmak<br>Meslek etiğine uymak |
| İşlemin yapılış süresi : 1. ders saati<br>Öğrenme süresi : 3 ders saati                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                             |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                         | İŞ: SEBZELERİ HAZIRLAMAK                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                             |
| İŞLEM NO: 3                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                         | İŞLEMİN ADI: Sos İçinde(Braise) Pişirerek Garnitür Hazırlamak                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                             |
| YETERLİK: Sebze garnitürleri hazırlamak                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                             |
| ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar): Tava, tencere, tahta bıçak, şekillendirici bıçak, masa, tahta kaşık.                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                             |
| İŞLEMİN STANDARDI: Sos içinde pişirerek uygun tat, görünüm ve pişkinlikte sebze garnitürleri hazırlayabilecektir.                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                             |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                                                                                 | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                   | BECERİ                                                                                                                                                                                                                                  | TAVİR                                                                                                                                       |
| Sebzeleri hazırlamak<br>Araçları hazırlamak<br>Gereçleri(yağ, soğan, salça vb) hazırlamak<br>Sos malzemelerini yağda kavurmak<br>Sebzeyi kavurmak<br>Sıcak su ilave etmek<br>Pişirmek<br>Lezzetlendirmek<br>Uygun yerde kullanmak | C. SEBZELERİ SOS İÇİNDE PİŞİREK(BRAİSİNG) GARNİTÜR HAZIRLAMA<br>Braising(önce kavurup,sonra sos içinde pişirerek) garnitür hazırlama<br>Braising yöntemiyle pişebilen sebzeler<br>braising hazırlama ilkeleri<br>Braising yöntemi ile hazırlanmış garnitürlerin kullanıldığı yiyecekler | Uygun sebze seçmek<br>Sebzeleri kavurmak<br>Yardımcı gereçleri(yağ, domates, soğan, salça) hazırlamak<br>Sos malzemelerini yağda kavurmak<br>Sıcak suyu eklemek.<br>Kaynatmak, pişirmek.<br>Servise hazırlamak<br>Uygun yerde kullanmak | Temiz ve düzenli olmak<br>Planlı olmak<br>Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak<br>Verimli olmak<br>Ekonomik olmak<br>Meslek etiğine uymak |
| İşlemin yapılış süresi : 2. ders saati<br>Öğrenme süresi : 4 ders saati                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                             |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK,                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | İŞ: SEBZELERİ HAZIRLAMAK                                                                                                                         |                                                                                                                                             |
| İŞLEM NO: 4                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | İŞLEMİN ADI: Kendi Suyunda Pişirerek Garnitür Hazırlamak (Etuve') (Stewing)                                                                      |                                                                                                                                             |
| YETERLİK: Sebze garnitürleri hazırlamak                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                             |
| ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Tava, tencere, toprak güveç, tahta bıçak, şekillendirici bıçaklar.               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                             |
| İŞLEMİN STANDARDI: Kendi suyunda pişirerek uygun tat, görünüm ve pişkinlikte sebze garnitürleri hazırlayabilecektir.     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                             |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                        | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | BECERİ                                                                                                                                           | TAVİR                                                                                                                                       |
| Sebzeleri seçmek<br>Sebzeleri hazırlamak<br>Sebzeleri kendi suyunda pişirmek<br>Lezzetlendirmek<br>Uygun yerde kullanmak | D.SEBZELERİ KENDİ SUYUNDA PİŞİREK(STEWİNG)(ETÜVÉ) GARNİTÜR HAZIRLAMA<br>Stewing ( kendi suyunda) pişirerek garnitür hazırlamada kullanılan araçlar<br>Stewing ( kendi suyunda)pişirerek garnitür hazırlamada kullanılan sebzeler ve özellikleri<br>Stewing ( kendi suyunda)pişen sebzelerin kullanıldığı yerler)<br>Stewing ( kendi suyunda)pişirmede ilkeleri | Sebzeleri hazırlama<br>Pişirme kabını hazırlama<br>Etuve' pişirme ile garnitür hazırlama<br>Uygun yerde kullanma<br>Servise kadar sıcak bekletme | Temiz ve düzenli olmak<br>Planlı olmak<br>Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak<br>Verimli olmak<br>Ekonomik olmak<br>Meslek etiğine uymak |
| İşlemin yapılış süresi : 4. ders saati<br>Öğrenme süresi : 5. ders saati                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                             |

| M ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK,                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                   | İŞ: SEBZELERİ HAZIRLAMAK                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                             |
| İŞLEM NO: 5                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                   | İŞLEMİN ADI: Parlatarak(Glaze) (Glazing) Pişirerek Garnitür Hazırlamak                                                                                                                            |                                                                                                                                             |
| YETERLİK: Sebze garnitürleri hazırlamak                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                             |
| ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar): Tava, tencere.                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                             |
| İŞLEMİN STANDARDI: Parlatarak pişirme yöntemi(glaze) ile uygun tat, görünüm ve pişkinlikte sebze garnitürleri hazırlayabilecektir.                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                             |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                             | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                             | BECERİ                                                                                                                                                                                            | TAVİR                                                                                                                                       |
| Sebzeleri hazırlama<br>Doğrama<br>Yağ, tuz ve şekeri hazırlama<br>Suyu kaynatma<br>Sebzeleri pişirme<br>Yağ, tuz, şekerle lezzetlendirmek ve parlatma<br>Uygun yerde kullanma | E. SEBZELERİ PARLATARAK (GLAZİNG) PİŞİRME YÖNTEMİ İLE GARNİTÜR HAZIRLAMA<br>Glazing ( parlatma ) yöntemi ile garnitür hazırlamaya uygun sebzeler ve özellikleri<br>Glazing ( parlatma ) yöntemi ilkeleri<br>Glazing ( parlatma ) ile hazırlanan garnitürlerin kullanıldığı yerler | Sebzeleri hazırlama<br>Suyu kaynatma<br>Sebzeleri haşlama<br>Haşlamanın sonunda yağ, şeker, tuz ile lezzetlendirme<br>Parlamasını sağlama<br>Uygun yerde kullanma<br>Servise kadar sıcak bekletme | Temiz ve düzenli olmak<br>Planlı olmak<br>Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak<br>Verimli olmak<br>Ekonomik olmak<br>Meslek etiğine uymak |
| İşlemin yapılış süresi : 2. ders saati<br>Öğrenme süresi : 3. ders saati                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                             |



| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | İŞ: SEBZELERİ HAZIRLAMAK                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                |
| İŞLEM NO: 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | İŞLEMİN ADI: Gratin Ederek Garnitür Hazırlamak                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                |
| YETERLİK: Sebze garnitürleri hazırlamak                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                |
| ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar): Fırın, fırın kabı (ısıya dayanıklı cam, toprak veya seramik), tencere, tahta kaşık, rende, servis tabağı.                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                |
| İŞLEMİN STANDARDI: Sebzeleri gratin ederek uygun tat, görünüm ve pişkinlikte sebze garnitürleri hazırlayabilecektir.                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                                                                                                                                                          | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                | BECERİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | TAVİR                                                                                                                                          |
| Sebzeleri hazırlamak<br>Ön haşlama yapmak<br>Gratin kabını hazırlamak<br>Sebzeleri yerleştirmek<br>Beşamel sosu hazırlama<br>Sebzelerin üzerine sosu dökmek<br>Kaşar peynirini rendelemek<br>Sosun üzerine serpmek<br>Fırını hazırlamak<br>Yemeği fırına koymak<br>Uygun sürede kızarıncaya kadar pişirmek | F. SEBZELERİ GRATIN<br>EDEREK GARNİTÜR<br>HAZIRLAMA<br>Gratenin( üzerini kaplayarak<br>fırında kızartma) tanımı<br>Graten etmeye uygun sebzeler<br>ve özellikleri<br>Graten yapma ilkeleri<br>Graten etmede kullanılan<br>araçlar<br>Graten yöntemi ile hazırlanan<br>sebzelerin kullanıldığı yerler | Sebzeleri hazırlama<br>Ön pişirme yapma<br>Beşamel sosu hazırlama<br>Kaşar peyniri rendeleme<br>Fırını hazırlama<br>Fırın kabını hazırlama<br>Fırın kabının içine sebzeyi,<br>beşamel sosu ve kaşar<br>peynirini yerleştirme<br>Fırında kızarmasını sağlama<br>Servise hazır hale getirme<br>Sıcak servisini sağlama | Temiz ve düzenli olmak<br>Planlı olmak<br>Sanitasyon ve hijyen<br>kurallarına uymak<br>Verimli olmak<br>Ekonomik olmak<br>Meslek etiğine uymak |
| İşlemin yapılış süresi : 3. ders saati<br>Öğrenme süresi : 4. ders saati                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK,                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                            | İŞ: SEBZELERİ HAZIRLAMAK                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                             |
| İŞLEM NO: 7                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                            | İŞLEMİN ADI: Bol Yağda (Frit) Kızartarak Sebze Garnitürleri Hazırlamak                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                             |
| YETERLİK: Sebze garnitürleri hazırlamak                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                             |
| ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Tava, fritöz, kase, bıçak, doğrama tahtası.                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                             |
| İŞLEMİN STANDARDI: Sebzeleri bol yağda kızartarak uygun tat, görünüm ve pişkinlikte sebze garnitürleri hazırlayabilecektir.                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                             |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                                                                                          | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                      | BECERİ                                                                                                                                                                                                                                                                | TAVİR                                                                                                                                       |
| Sebzeleri hazırlamak<br>Fritöz ve tavayı hazırlamak<br>Yağı hazırlamak<br>Pane harcını hazırlamak<br>Uygun sebzeleri pane yapmak<br>Hazırlanan sebzeleri, frit yöntemi ile kızartmak<br>Tat ve lezzet kazandırmak<br>Uygun yerde kullanmak | G. SEBZELERİ BOL YAĞDA KIZARTARAK(FRİT) GARNİTÜR HAZIRLAMA<br>Kızartmada kullanılan yağın özelliği<br>Kızartmada kullanılan araçlar<br>Bol yağda kızaran sebzeler<br>Kızartma ilkeleri<br>Kızartma yöntemi ile hazırlanan sebzelerin kullanıldığı yemekler | Frit, pane yöntemi ile kızartılacak sebzeleri seçme ve hazırlama<br>Fritözü hazırlama<br>Pane harcını hazırlama<br>Uygun sebzeleri pane yapma<br>Sebzeleri doğrudan kızartma<br>Pane Sebzeleri kızartma<br>Yağda kızartma<br>Servise hazırlama<br>Servise sıcak sunma | Temiz ve düzenli olmak<br>Planlı olmak<br>Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak<br>Verimli olmak<br>Ekonomik olmak<br>Meslek etiğine uymak |
| İşlemin yapılış süresi : 2. ders saati<br>Öğrenme süresi : 4. ders saati                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                             |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                       |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK,                                                                                                                   |                                                                                                                                                               | İŞ: SEBZELERİ HAZIRLAMAK                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                |
| İŞLEM NO: 8                                                                                                                              |                                                                                                                                                               | İŞLEMİN ADI: Sebzeleri Sote (Saute) Ederek Garnitür Hazırlamak                                                                                                           |                                                                                                                                                |
| YETERLİK: Sebze garnitürleri hazırlamak                                                                                                  |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                |
| ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar): Tava, kase, bıçak, doğrama tahtası.                                                              |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                |
| İŞLEMİN STANDARDI: Sebzeleri sote ederek uygun tat, görünüm ve pişkinlikte sebze garnitürleri hazırlayabilecektir.                       |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                        | BİLGİ                                                                                                                                                         | BECERİ                                                                                                                                                                   | TAVİR                                                                                                                                          |
| Sebzeleri hazırlamak<br>Sote tavasını hazırlamak<br>Yağı hazırlamak<br>Sebzeleri sote yapmak<br>Lezzetlendirmek<br>Uygun yerde kullanmak | H. SEBZELERİ SOTE<br>EDEREK(SAUTE) GARNİTÜR<br>HAZIRLAMA<br>Sote sebzeler<br>Sebzeleri sote hazırlama<br>ilkeleri<br>Sote sebzelerin kullanıldığı<br>yemekler | Sote yöntemi ile hazırlanacak<br>sebzeleri seçme ve hazırlama<br>Sote tavasını hazırlama<br>Sote yapma<br>Garnitürleri servise hazırlama<br>Servise kadar sıcak bekletme | Temiz ve düzenli olmak<br>Planlı olmak<br>Sanitasyon ve hijyen<br>kurallarına uymak<br>Verimli olmak<br>Ekonomik olmak<br>Meslek etiğine uymak |
| İşlemin yapılış süresi : 2. ders saati<br>Öğrenme süresi : 3. ders saati                                                                 |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK,                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                  | İŞ: SEBZELERİ HAZIRLAMAK                                                                                                                        |                                                                                                                                             |
| İŞLEM NO:9                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                  | İŞLEMİN ADI: Sebzeleri Izgara Yaparak(Grill) Garnitür Hazırlamak                                                                                |                                                                                                                                             |
| YETERLİK: Sebze garnitürleri hazırlamak                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                             |
| ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Izgara (elektrikli, gazlı ızgara, kömürlü) , ızgara demiri, tahta bıçaklar, küvet, tepsi.                                 |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                             |
| İŞLEMİN STANDARDI: Sebzeleri ızgarada (közleyerek) pişirme yöntemi ile uygun tat, görünüm ve pişkinlikte sebze garnitürleri hazırlayabilecektir.                  |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                             |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                 | BİLGİ                                                                                                                                                                                            | BECERİ                                                                                                                                          | TAVİR                                                                                                                                       |
| Sebzeleri seçmek<br>Sebzeleri hazırlamak<br>Izgara yapacağı aracı hazırlamak<br>Sebzeleri ızgara (grill) yöntemi ile pişirmek (közlemek)<br>Uygun yerde kullanmak | İ. SEBZELERİ IZGARA YAPARAK (GRİLLE)GARNİTÜR HAZIRLAMA<br>Grille pişirmede kullanılan araçlar<br>Grille pişebilen sebzeler<br>Grille pişirme ilkeleri<br>Grille sebzelerin kullanıldığı yemekler | Grille yapılacak sebzeleri seçme<br>Grille aracını hazırlama<br>Sebzeleri grille pişirme<br>Garnitür olarak veya farklı olan alanlarda kullanma | Temiz ve düzenli olmak<br>Planlı olmak<br>Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak<br>Verimli olmak<br>Ekonomik olmak<br>Meslek etiğine uymak |
| İşlemin yapılış süresi : 2 ders saati<br>Öğrenme süresi : 3. ders saati                                                                                           |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                             |

## MODÜL BİLGİ SAYFASI

**ALAN** : YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ

**MESLEK/DAL ADI** : AŞÇILIK

**DERS** : TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ

**MODÜL** : PATATES GARNİTÜRLERİ

**KODU** :

**SÜRE** : 40/32

**ÖN KOŞUL** :Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama, Sebze Garnitürleri, Sanitasyon modüllerini başarmış olmalı

**AÇIKLAMA** : Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı ile gerekli donanım araç ve gereçler sağlanmalıdır Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır.

**GENEL AMAÇ**:Öğrenci; uygun mutfak ortamı sağlandığında yemek çeşidine uygun istenilen özellikte patates garnitürleri hazırlayabilecektir.

### **AMAÇLAR:**

Öğrenci;

1. Garnitür hazırlamak için patatesleri ve diğer araç gereçleri çeşidine uygun olarak seçip hazırlayabilecektir.
2. Tekniğine uygun bol yağda kızartarak patates garnitürü hazırlayabilecektir.
3. Tekniğine uygun haşlayarak patates garnitürü hazırlayabilecektir.
4. Tekniğine uygun sote ederek patates garnitürü hazırlayabilecektir.
5. Tekniğine uygun püre şeklinde patates garnitürü hazırlayabilecektir.
6. Tekniğine uygun kroket patates garnitürü hazırlayabilecektir .
7. Tekniğine uygun fırında patates garnitürü hazırlayabilecektir.
8. Tekniğine uygun şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri hazırlayabilecektir.

## **İÇERİK**

### **A.ÖN HAZIRLIK**

1. Patatesin Yapısı ve Besin Değeri
2. Patatesi Depolama, Kullanma ve Pişirme İlkeleri
3. Patates Çeşitleri
4. Mutfaktaki Yeri ve Önemi
5. Gerekli Araç Gereçlerin Hazırlanması

### **B.BOL YAĞDA KIZARTILAN PATATES GARNİTÜRLERİ1**

1. Bol Yağda Kızaran Patates Garnitürlerini Hazırlama İlkeleri
  - a. Bir kere kızaran patates garnitürleri
  - a. Pommes Chips (yaprak patates) hazırlama
  - b. Pommes Pont-Neuf (steak patatesi) hazırlama

- c. Pommes Pailles (saman patates) hazırlama
- d. Pommes Alümettes (kibrit patates) hazırlama
- e. Pommes Gaufrettes (gofret patates) hazırlama
- b. İki kere kızaran patates garnitürleri
- a. Pommes Frites (parmak patates) hazırlama
- b. Pommes Souffés (suflepatates) hazırlama
- c. Pommes Pont-Neuf (steak patatesi) hazırlama
- c. Ön kızartması yapılmış patateslerin depolanması

## **2. Bol yağda Kızaran Patates Garnitürlerinin Servis Edildiği Yemekler**

### **3. Servise Sunum İlkeleri**

## **C. HAŞLANARAK HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ**

### **1. Haşlanarak Hazırlanan Patates Garnitürlerinin, Çeşitleri Ve Özellikleri**

- a. Pommes Bouilles (kabuklu haşlanmış)
- b. Pommes Natür (kabuksuz haşlanmış)
- c. Pommes A'l'anglaise (İngiliz usulü)
- d. Pommes Aux fines herbes (otlu patates)
- e. Pommes A'la menthe (naneli patates)
- f. Pommes Persillees (maydanozlu patates)
- g. Pommes Aneth (dereotlu patates)
- h. Servis edildiği yemekler

### **2. Buharda Pişirerek Patates Garnitürü Hazırlama**

- a. Pommes Vapeur hazırlama
- b. Servis edildiği yemekler

## **D. SOTE (SAUTÉ) EDİLEREK HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ**

- 1. Pommes Sautées (Sote Patates) Hazırlanışı
- 2. Pommes Sautées A'cru (Çiğ Patatesten Sote) Hazırlanışı
- 3. Pommes Sautées A'la Provencale (Maydanoz ve Sarımsaklı) Hazırlanışı
- 4. Pommes Berrichonne (Zeytin Şeklinde) Hazırlanışı
- 5. Pommes Paysanne (1cm2'lik Yapraklar Şeklinde) Hazırlanışı
- 6. Pommes Lyonnaise (Jülienne Soğanlı) Hazırlanışı
- 7. Servis Edildiği Yemekler

## **E. PÜRE CİNSİ PATATES GARNİTÜRLERİ**

- 1. Püre Hazırlama İşlem Basamakları
- 2. Püre Çeşitleri,Özellikleri Ve Kullanıldığı Yerler
  - a. Pommes Purée ( püre) hazırlanışı
  - b. Pommes Mousseline (taze krema ile) hazırlanışı
  - c. Pommes Mont d'or (graten) hazırlanışı
  - d. Pommes a'la neige (kar patates) hazırlanışı
- 3. Servis Edildiği Yemekler
- 4. Patates Souffle(Sufle) Hazırlama
  - a. Pommes Soufflé Parmentier hazırlanışı
  - b. Pommes Soufflé Parmentier au Fromage hazırlanış
- 5. Servis Edildiği Yemekler

## **F .CROQUETTE (KROKET)CİNSİ PATATES GARNİTÜRLERİ**

### **1. Pommes Croquette Hazırlama İlkeleri**

### **2. Croquette Çeşitleri ve Kullanıldığı Yerler**

- a. Pommes duchesse(duchesse patates) hazırlanışı
- b. Pommes byron (fırında hazırlanan şekil) hazırlanışı
- c. Pommes croquette a'la lyonnaise (soğanlı, lion usulü patates kroket) hazırlanışı
- d. Pommes williams (armut şekli) hazırlanışı(William patates)
- e. Pommes Saint Florentine (jambonlu patates kroket) hazırlanışı
- f. Pommes amandes (bademli patates kroket) hazırlanışı
- g. Pommes croquette a'la perigourdine(siyah mantarlı patates kroket)
- h. Pommes croquette a'la parmesan hazırlanışı(parmesan peynirli patates kroket)
- i. Pommes dauphine (eclair hamuru ile) hazırlanışı

## **G.FIRINDA HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ**

### **1. Çeşitleri ve Kullanıldığı Yerler**

- a. Pommes au four (fırınlanmış patates) ve hazırlanışı
- b. Pommes florentine (ıspanaklı patates) ve hazırlanışı
- c. Pommes macaire (ezilmiş patatesle fırınlanmış) ve hazırlanışı
- d. Pommes savoyerde (dilim patatesleri et suyu ile fırınlama) hazırlanışı
- e. Pommes anna (dilim patatesleri tereyağı ile fırınlama)ve hazırlanışı
- f. Pommes fermière (karışık sebzelerle çiftçi patates) hazırlanışı
- g. Pommes boulangère (fırında hazırlanan etle beraber)ve hazırlanışı
- h. Pommes nana (kibrit şeklinde doğranarak fırınlanmış patates) hazırlanışı
- i. Pommes farcies (patates dolması) çeşitleri ve hazırlanışı

## **H ŞEKİLLENDİRİLDİKTEN SONRA İŞLEM GÖREN PATATES GARNİTÜRLERİ**

### **1. Hazırlama Tekniği**

- a. Şekil verme
- b. Yarım haşlama
- c. Yağda kızartma
- d. Tereyağı ile kızartma

### **2. Şekillendirildikten Sonra İşlem Gören Patates Çeşitleri**

- a. Pommes chateau (yarım ay şekli) hazırlanışı ve servis edildiği yemekler
- b. Pommes fondantes (yumurta şekli) hazırlanışı ve servis edildiği yemekler
- c. Pommes parisienne, pommes noisette ve pommes olive (küçük yuvarlaklar şeklinde) hazırlanışı ve servis edildiği yemekler
- d. Pommes parmentier (7-8 mm3 boyutunda küpler şeklinde) hazırlanışı ve servis edildiği yemekler
- e. Pommes parisienne(Paris usulü patates)
- f. Pommes carrées, sable, marjolaine, mirette (1,5-2cm2 boyutunda küpler) hazırlanışı ve servis edildiği yemekler

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                     |                                                    |                                        |                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>MESLEĞİN ADI:</b> AŞÇILIK                                                                                                           |                                                    | <b>İŞ:</b> SEBZELERİ HAZIRLAMAK        |                                           |
| <b>İŞLEM NO:</b> 1                                                                                                                     |                                                    | <b>İŞLEMİN ADI:</b> Ön Hazırlık Yapmak |                                           |
| <b>YETERLİK:</b> Patates garnitürleri hazırlamak                                                                                       |                                                    |                                        |                                           |
| <b>ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar) :</b> Küvet, süzgeç, soyucu, doğrama tahtası, bıçak; mutfak bezi.                            |                                                    |                                        |                                           |
| <b>İŞLEMİN STANDARDI:</b> Garnitür hazırlamak için patatesleri ve diğer araç gereçleri çeşidine uygun olarak seçip ayarlayabilecektir. |                                                    |                                        |                                           |
| <b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>                                                                                                               | <b>BİLGİ</b>                                       | <b>BECERİ</b>                          | <b>TAVİR</b>                              |
| 1. Patatesleri seçmek                                                                                                                  | A.ÖN HAZIRLIK                                      | 1. Patatesleri seçme                   | 1. Temiz ve düzenli olmak                 |
| 2. Patatesi yıkama                                                                                                                     | 1. Patatesin yapısı ve besin değeri                | 2. Patatesi yıkama                     | 2. Planlı olmak                           |
| 3. Patatesi soymak                                                                                                                     | 2. Patatesi depolama, kullanma ve pişirme ilkeleri | 3. Patatesi soyma                      | 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak |
| 4. Patatesi suda bekletmek                                                                                                             | 3. Patates çeşitleri                               | 4. Patatesi suda bekletmek             | 4. Verimli olmak                          |
| 5. Doğramak                                                                                                                            | 4. Mutfaktaki yeri ve önemi                        | 5. Doğramak                            | 5. Ekonomik olmak                         |
|                                                                                                                                        | 5. Gerekli araç gereçlerin hazırlanması            |                                        | 6. Meslek etiğine uymak                   |
|                                                                                                                                        |                                                    |                                        | 7. iş önlüğü giymek                       |
|                                                                                                                                        |                                                    |                                        | 8. Zamanı iyi kullanmak                   |
| <b>İşlemin yapılış süresi :</b> 40 dakika<br><b>Öğrenme süresi :</b> 80 dakika                                                         |                                                    |                                        |                                           |



| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MESLEĞİN ADI:</b> AŞÇILIK                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>İŞ:</b> SEBZELERİ HAZIRLAMAK                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>İŞLEM NO:</b> 2                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>İŞLEMİN ADI:</b> Bol Yağda Kızartarak (Frit) Patates Garnitürü Hazırlamak                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>YETERLİK:</b> Patates garnitürleri hazırlamak.                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar):</b> Küvet, süzgeç, soyucu, doğrama tahtası bıçak, kızartma tavası, fritöz. tepsi, havlu kağıt; mutfak bezi, şekilli bıçaklar, kızartma maşası.                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>İŞLEMİN STANDARDI:</b> Tekniğine uygun bol yağda kızartarak patates garnitürü hazırlayabilecektir.                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                 |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                                                                                                                      | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | BECERİ                                                                                                                                                                                                                                                         | TAVİR                                                                                                                                                                                                           |
| 1. Araç gereci hazırlamak<br>2. Patatesi hazırlamak<br>3. İki kere kızaran patates garnitürlerini hazırlamak<br>4. Ön kızartma yapmak<br>5. Bekletmek<br>6. İkinci kızartmayı yapmak<br>7. Bir kere kızaran patates garnitürlerini hazırlamak<br>8. Servise hazırlamak | <b>B.BOL YAĞDA KIZARTILAN PATATES GARNİTÜRLERİ</b><br>1. Bol yağda kızaran patates garnitürlerini hazırlama ilkeleri<br>a. Bir kere kızaran patates garnitürleri<br>c. Pommes chips (yaprak patates) hazırlama<br>d. Pommes pont-neuf (steak patatesi) hazırlama<br>e. Pommes pailles (saman patates) hazırlama<br>f. Pommes alümettes (kibrit patates) hazırlama<br>g. Pommes gaufrettes (gofret patates) hazırlama<br>b. İki kere kızaran patates garnitürleri<br>h. Pommes frites (parmak patates) hazırlama<br>i. Pommes souffés (suflepatates) | 1. Araç gereci hazırlama<br>2. Patatesi hazırlama<br>3. İki kere kızaran patates garnitürlerini hazırlama<br>4. Ön kızartma yapma<br>5. Bekletme<br>6. İkinci kızartmayı yapma<br>7. Bir kere kızaran patates garnitürlerini hazırlama<br>8. Servise hazırlama | 1. Temiz ve düzenli olmak<br>2. Planlı olmak<br>3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak<br>4. Verimli olmak<br>5. Ekonomik olmak<br>6. Meslek etiğine uymak<br>7. İş önlüğü giymek<br>8. Zamanı iyi kullanmak |

|                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                         |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|                                                                                 | hazırlama<br>j. Pommes pont-Neuf (steak patatesi) hazırlama<br>c. Ön kızartması yapılmış patateslerin depolanması<br>2. Bol yağda kızaran patates garnitürlerinin servis edildiği yemekler<br>3. Servise sunum ilkeleri |  |  |
| <b>İşlemin yapılış süresi :</b> 40 dakika<br><b>Öğrenme süresi :</b> 160 dakika |                                                                                                                                                                                                                         |  |  |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MESLEĞİN ADI:</b> AŞÇILIK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>İŞ:</b> SEBZELERİ HAZIRLAMAK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>İŞLEM NO:</b> 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>İŞLEMİN ADI:</b> Haşlayarak Patates Garnitürü Hazırlamak                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>YETERLİK:</b> Patates garnitürleri hazırlamak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar):</b> Tencere, küvet, süzgeç, soyucu, doğrama tahtası bıçak, kızartma tavası, tepsi, mutfak bezi, şekilli bıçaklar.                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>İŞLEMİN STANDARDI:</b> Tekniğine uygun haşlayarak patates garnitürü hazırlayabilecektir.                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                 |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | BECERİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | TAVİR                                                                                                                                                                                                           |
| 1. Patatesleri seçmek<br>2. Patatesi yıkamak<br>3. Patatesi soymak<br>4. Şekillendirmek<br>5. Tuzlu su kaynatmak<br>6. Patatesleri-haşlamak<br>7. Sudan çıkarmak<br>8. Çeşitlendirmek ve lezzetlendirmek<br>9. Servise hazır hale getirmek<br>10. Buhar tenceresini hazırlamak<br>11. Buharda pişirerek patates garnitürü hazırlamak<br>12. Servise hazır hale getirmek | <b>C. HAŞLANARAK HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ</b><br>1. Haşlanarak hazırlanan patates garnitürlerinin, çeşitleri ve özellikleri<br>a. Pommes bouiles (kabuklu haşlanmış)<br>b. Pommes natür (kabuksuz haşlanmış)<br>c. Pommes a'l'anglaise (İngiliz usulü)<br>d. Pommes aux fines herbes (otlu patates)<br>e. Pommes a'la menthe (naneli patates)<br>f. Pommes persillees (maydanozlu patates)<br>g. Pommes aneth (dereotlu patates) | 1. Patatesleri seçme<br>2. Patatesi yıkama<br>3. Patatesi soyma<br>4. Şekillendirme<br>5. Tuzlu su kaynatma<br>6. Patatesleri haşlama<br>7. Sudan çıkarmak<br>8. Çeşitlendirmek ve lezzetlendirme<br>9. Servise hazır hale getirme<br>10. Buhar tenceresini hazırlama<br>11. Buharda pişirerek patates garnitürü hazırlama<br>12. Servise hazır hale getirme | 1. Temiz ve düzenli olmak<br>2. Planlı olmak<br>3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak<br>4. Verimli olmak<br>5. Ekonomik olmak<br>6. Meslek etiğine uymak<br>7. İş önlüğü giymek<br>8. Zamanı iyi kullanmak |

|                                                                                 |                                                                                                                                                 |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|                                                                                 | h. Servis edildiği yemekler<br>2. Buharda pişirerek patates<br>garnitürü hazırlama<br>a. Pommes vapeur hazırlama<br>b. Servis edildiği yemekler |  |  |
| <b>İşlemin yapılış süresi :</b> 40 dakika<br><b>Öğrenme süresi :</b> 160 dakika |                                                                                                                                                 |  |  |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MESLEĞİN ADI:</b> AŞÇILIK                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>İŞ:</b> SEBZELERİ HAZIRLAMAK                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                         |
| <b>İŞLEM NO:</b> 4                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>İŞLEMİN ADI:</b> Sote Ederek Patates Garnitürü Hazırlamak                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                         |
| <b>YETERLİK:</b> Patates garnitürleri hazırlamak                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                         |
| <b>ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar):</b> Tencere, küvet, süzgeç, soyucu, doğrama tahtası bıçak, kızartma tavası, tepsi, mutfak bezi, şekilli bıçaklar, ıspatula.                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                         |
| <b>İŞLEMİN STANDARDI:</b> Tekniğine uygun sote ederek patates garnitürü hazırlayabilecektir.                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                         |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                                                              | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | BECERİ                                                                                                                                                                                                   | TAVİR                                                                                                                                                                                                   |
| 1. Araçları hazırlamak<br>2. Yardımcı gereçleri hazırlamak<br>3. Patatesleri haşlayarak sote yapmak<br>4. Çiğ patatesten sote yapmak<br>5. Çeşitlendirmek ve lezzetlendirmek<br>6. Servise hazır hale getirmek | <b>D. SOTE (SAUTÉ) EDİLEREK HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ</b><br>1. Pommes sautées (sote patates) hazırlanışı<br>2. Pommes sautées a'cru (çiğ patatesten sote) hazırlanışı<br>3. Pommes sautées a'la provencale (maydanoz ve sarımsaklı) hazırlanışı<br>4. Pommes berrichonne (zeytin şeklinde) hazırlanışı<br>5. Pommes paysanne (1cm2'lik yapraklar şeklinde) hazırlanışı<br>6. Pommes lyonnaise (jülienne soğanlı) hazırlanışı<br>7. Servis edildiği yemekler | 1. Araçları hazırlama<br>2. Yardımcı gereçleri hazırlama<br>3. Patatesleri haşlayarak sote yapma<br>4. Çiğ patatesten sote yapma<br>5. Çeşitlendirmek ve lezzetlendirme<br>6. Servise hazır hale getirme | 1. Temiz ve düzenli olma<br>2. Planlı olma<br>3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyma<br>4. Verimli olma<br>5. Ekonomik olma<br>6. Meslek etiğine uyma<br>7. İş önlüğü giyme<br>8. Zamanı iyi kullanma |
| <b>İşlemin yapılış süresi :</b> 40 dakika<br><b>Öğrenme süresi :</b> 160 dakika                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                         |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | İŞ: SEBZELERİ HAZIRLAMAK                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                 |
| İŞLEM NO: 5                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | İŞLEMİN ADI: Püre Patates Garnitürü Hazırlamak                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                 |
| YETERLİK: Patates garnitürleri hazırlamak.                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                 |
| ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, küvet, tel süzgeç, püre makinesi, soyucu, doğrama tahtası, bıçak, tepsi, mutfak bezi, şekilli bıçaklar, ısıpatula.                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                 |
| İŞLEMİN STANDARDI: Tekniğine uygun püre şeklinde patates garnitürü hazırlayabilecektir.                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                 |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                                                                                                                             | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | BECERİ                                                                                                                                                                                                                                                              | TAVIR                                                                                                                                                                                                           |
| 1. Araç gereci hazırlamak<br>2. Tuzlu su kaynatmak<br>3. Patatesleri haşlamak<br>4. Sudan çıkarmak<br>5. Patatesleri ezmek<br>6. Püre yapmak<br>7. Çeşitlendirmek ve lezzetlendirmek<br>8. Servise hazır hale getirmek<br>9. Soufle yapmak<br>10. Servise hazır hale getirmek | E. PÜRE CİNSİ PATATES GARNİTÜRLERİ<br>1. Püre hazırlama işlem basamakları<br>2. Püre çeşitleri, özellikleri ve kullanıldığı yerler<br>a. Pommes purée ( püre) hazırlanışı<br>b. Pommes mousseline (taze krema ile) hazırlanışı<br>c. Pommes mont d'or (graten) hazırlanışı<br>d. Pommes a'la neige (kar patates) hazırlanışı<br>3. Servis edildiği yemekler<br>4. Patates soufflé(sufle) hazırlama<br>a. Pommes soufflé parmentier hazırlanışı<br>b. Pommes soufflé parmentier au fromage hazırlanış<br>5. Servis edildiği yemekler | 1. Araç gereci hazırlama<br>2. Tuzlu su kaynatma<br>3. Patatesleri haşlama<br>4. Sudan çıkarma<br>5. Patatesleri ezme<br>6. Püre yapma<br>7. Çeşitlendirmek ve lezzetlendirme<br>8. Servise hazır hale getirme<br>9. Soufle yapma<br>10. Servise hazır hale getirme | 1. Temiz ve düzenli olmak<br>2. Planlı olmak<br>3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak<br>4. Verimli olmak<br>5. Ekonomik olmak<br>6. Meslek etiğine uymak<br>7. İş önlüğü giymek<br>8. Zamanı iyi kullanmak |
| İşlemin yapılış süresi : 40 dakika<br>Öğrenme süresi : 200 dakika                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                 |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MESLEĞİN ADI:</b> AŞÇILIK                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>İŞ:</b> SEBZELERİ HAZIRLAMAK                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>İŞLEM NO:</b> 6                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>İŞLEMİN ADI:</b> Kroket Patates Garnitürü Hazırlamak                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>YETERLİK:</b> Patates garnitürleri hazırlamak                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar):</b> Tencere, küvet, süzgeç, soyucu, doğrama tahtası, bıçak, kızartma tavası, tepsi, mutfak bezi, şekilli bıçaklar, ısıpatula, kase, çırpma teli, krema torbası ve duylar.                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>İŞLEMİN STANDARDI:</b> Tekniğine uygun kroket patates garnitürü hazırlayabilecektir.                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                 |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                                                                                           | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | BECERİ                                                                                                                                                                                                                             | TAVİR                                                                                                                                                                                                           |
| 1. Araçları hazırlamak<br>2. Yardımcı gereçleri hazırlamak<br>3. Püre yapmak<br>4. Kroket hamuru hazırlamak<br>5. Şekillendirmek<br>6. Pane yapmak<br>7. Pişirmek<br>8. Çeşitlendirmek ve lezzetlendirmek<br>9. Servise hazır hale getirmek | <b>F. KROKET (CROQUETTE) CİNSİ PATATES GARNİTÜRLERİ</b><br>1. Pommes croquette hazırlama ilkeleri<br>2. Croquette çeşitleri ve kullanıldığı yerler<br>a. Pommes duchesse(duchesse patates) hazırlanışı<br>b. Pommes byron (fırında hazırlanan şekil) hazırlanışı<br>c. Pommes croquette a'la lyonnaise (soğanlı, lion usulü patates kroket) hazırlanışı<br>d. Pommes williams (armut şekli) hazırlanışı(William patates)<br>e. Pommes Saint Florentine (jambonlu patates kroket) hazırlanışı<br>f. Pommes amandes (bademli patates kroket) hazırlanışı<br>g. Pommes croquette a'la perigourdine(siyah mantarlı patates kroket) | 1. Araçları hazırlama<br>2. Yardımcı gereçleri hazırlama<br>3. Püre yapma<br>4. Kroket hamuru hazırlama<br>5. Şekillendirme<br>6. Pane yapma<br>7. Pişirme<br>8. Çeşitlendirmek ve lezzetlendirme<br>9. Servise hazır hale getirme | 1. Temiz ve düzenli olmak<br>2. Planlı olmak<br>3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak<br>4. Verimli olmak<br>5. Ekonomik olmak<br>6. Meslek etiğine uymak<br>7. İş önlüğü giymek<br>8. Zamanı iyi kullanmak |

|                                                                                |                                                                                                                                                |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|                                                                                | h. Pommes croquette a'la parmesan<br>hazırlanışı(parmesan peynirli<br>patates kroket)<br>i. Pommes dauphine (eclair hamuru<br>ile) hazırlanışı |  |  |
| <b>İşlemin yapılış süresi : 40 dakika</b><br><b>Öğrenme süresi : 200dakika</b> |                                                                                                                                                |  |  |



| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: Aşçılık                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | İŞ: SEBZELERİ HAZIRLAMAK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                 |
| İŞLEM NO: 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | İŞLEMİN ADI: Fırında Patates Garnitürü Hazırlamak                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                 |
| YETERLİK: Patates garnitürleri hazırlamak                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                 |
| ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar): Fırın, fırın kabı(cam, seramik),tencere, küvet, süzgeç, soyucu, doğrama tahtası bıçak, kızartma tavası, tepsi, mutfak bezi, şekilli bıçaklar, ıspatula, kâse, çırpma teli, krema torbası ve duylar.                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                 |
| İŞLEMİN STANDARDI: Tekniğine uygun fırında patates garnitürü hazırlayabilecektir.                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                 |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | BECERİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | TAVİR                                                                                                                                                                                                           |
| 1. Patatesleri seçmek<br>2. Patatesi yıkamak<br>3. Tuzlama ve çizmek<br>4. Fırında kabuklu pişirme<br>5. Lezzetlendirme ve çeşitlendirmek<br>6. Servise hazır hale getirmek<br>7. Patatesi soymak<br>8. Dilimlemek<br>9. Fırın kabına yerleştirmek<br>10. Lezzetlendirme ve çeşitlendirmek<br>11. Fırında pişirmek<br>12. Servise hazır hale getirmek | G.FIRINDA HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ<br>1. Çeşitleri ve kullanıldığı yerler<br>a. Pommes au four (fırınlanmış patates) ve hazırlanışı<br>b. Pommes florentine (ıspanaklı patates) ve hazırlanışı<br>c. Pommes macaire (ezilmiş patatesle fırınlanmış) ve hazırlanışı<br>d. Pommes savoyerde (dilim patatesleri et suyu ile fırınlama) hazırlanışı<br>e. Pommes anna (dilim patatesleri tereyağı ile fırınlama)ve hazırlanışı<br>f. Pommes fermière (karışık sebzelerle çiftçi patates) hazırlanışı<br>g. Pommes boulangère (fırında hazırlanan etle beraber)ve hazırlanışı<br>h. Pommes nana (kibrit şeklinde doğranarak fırınlanmış patates) | 1. Patatesleri seçme<br>2. Patatesi yıkama<br>3. Tuzlama ve çizme<br>4. Fırında kabuklu pişirme<br>5. Lezzetlendirme ve çeşitlendirme<br>6. Servise hazır hale getirme<br>7. Patatesi soyma<br>8. Dilimleme<br>9. Fırın kabına yerleştirme<br>10. Lezzetlendirme ve çeşitlendirme<br>11. Fırında pişirme<br>12. Servise hazır hale getirme | 1. Temiz ve düzenli olmak<br>2. Planlı olmak<br>3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak<br>4. Verimli olmak<br>5. Ekonomik olmak<br>6. Meslek etiğine uymak<br>7. iş önlüğü giymek<br>8. Zamanı iyi kullanmak |

|                                                                                 |                                                                                |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|                                                                                 | hazırlanışı<br>i. Pommes farcies (patates dolması)<br>çeşitleri ve hazırlanışı |  |  |
| <b>İşlemin yapılış süresi : 40 dakika</b><br><b>Öğrenme süresi : 160 dakika</b> |                                                                                |  |  |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MESLEĞİN ADI:</b> Aşçılık-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>İŞ:</b> Sebzeleri hazırlamak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                          |
| <b>İŞLEM NO:</b> 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>İŞLEMİN ADI:</b> Şekillendirildikten Sonra İşlem Gören Patates Garnitürleri Hazırlamak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                          |
| <b>YETERLİK:</b> Patates garnitürleri hazırlamak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                          |
| <b>ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar):</b> Tencere, küvet, süzgeç, soyucu, doğrama tahtası, bıçak, kızartma tavası, fritöz. tepsi, havlu kağıt; mutfak bezi, şekillendirici bıçaklar, kızartma maşası.                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                          |
| <b>İŞLEMİN STANDARDI:</b> Tekniğine uygun şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri hazırlayabilecektir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                          |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | BECERİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | TAVİR                                                                                                                                                                                    |
| 1. Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri hazırlamak<br>2. Şekil vermek<br>3. Yarım haşlamak<br>4. Yağda kızartmak<br>5. Tereyağı ile kızartmak<br>6. Pommes chateau (yarım ay şekli) hazırlamak<br>7. Pommes fondontes (yumurta şekli) hazırlamak<br>8. Pommes parisienne, pommes noisette ve pommes olive (küçük yuvarlaklar şeklinde) hazırlamak<br>9. Pommes parmentier (7-8 mm <sup>3</sup> boyutunda küpler şeklinde) hazırlamak<br>10. Pommes carrées, sable, | <b>H ŞEKİLLENDİRİLDİKTEN SONRA İŞLEM GÖREN PATATES GARNİTÜRLERİ</b><br>1. Hazırlama tekniği<br>a. Şekil verme<br>b. Yarım haşlama<br>c. Yağda kızartma<br>d. Tereyağı ile kızartma<br>2. Şekillendirildikten sonra işlem gören patates çeşitleri<br>a. Pommes chateau (yarım ay şekli) hazırlanışı ve servis edildiği yemekler<br>b. Pommes fondontes (yumurta şekli) hazırlanışı ve servis edildiği yemekler<br>c. Pommes parisienne, pommes noisette ve pommes olive (küçük | 1. Şekillendirildikten sonra işlem gören patates garnitürleri hazırlama<br>2. Şekil verme<br>3. Yarım haşlama<br>4. Yağda kızartma<br>5. Tereyağı ile kızartma<br>6. Pommes chateau (yarım ay şekli) hazırlamak<br>7. Pommes fondontes (yumurta şekli) hazırlama<br>8. Pommes parisienne, pommes noisette ve pommes olive (küçük yuvarlaklar şeklinde) hazırlama<br>9. Pommes parmentier (7-8 mm <sup>3</sup> boyutunda küpler şeklinde) hazırlama | 1. Temiz ve düzenli olmak<br>2. Planlı olmak<br>3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak<br>4. Verimli olmak<br>5. Ekonomik olmak<br>6. Meslek etiğine uymak<br>7. Zamanı iyi kullanmak |

|                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                 |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| marjolaine, mirette (1,5-2cm <sup>2</sup><br>boyutunda küpler)<br>hazırlamak<br>11. Servise hazır hale<br>getirmek | yuvarlaklar şeklinde)<br>hazırlanışı ve servis edildiği<br>yemekler<br>d. Pommes parmentier (7-8<br>mm3 boyutunda küpler<br>şeklinde) hazırlanışı ve<br>servis edildiği yemekler<br>e. Pommes parisienne(Paris<br>usulü patates)<br>f. Pommes carrées, sable,<br>marjolaine, mirette (1,5-<br>2cm2 boyutunda küpler)<br>hazırlanışı ve servis edildiği<br>yemekler | 10. Pommes carrées,<br>sable, marjolaine, mirette<br>(1,5-2cm <sup>2</sup> boyutunda<br>küpler) hazırlamak<br>11. Servise hazır hale<br>getirme |  |
| İşlemin yapılış süresi : 40 dakika<br>Öğrenme süresi : 160 dakika                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                 |  |

## MODÜL BİLGİ SAYFASI

**ALAN** : YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ

**MESLEK/DAL** : AŞÇILIK

**DERS** : TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ

**MODÜL** : YUMURTA PİŞİRME

**KODU** :

**SÜRE** : 40/24

**ÖN KOŞUL** :

**AÇIKLAMA** : Yumurtayı çeşitli usullerde pişirmek için mutfak ortamı ile gerekli donanım, araç ve gereçler sağlanmalıdır. Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır.

**GENEL AMAÇ**: Öğrenci; mutfak atölye ortamı sağlandığında pişirme teknikleri kullanarak yumurtadan yiyecekler hazırlayabilecektir.

### AMAÇLAR:

Öğrenci;

1. Taze yumurtayı seçerek pişirme yöntemine uygun olarak hazırlayabilecektir.
2. Haşlama tekniğini kullanarak kabuklu ve kabuksuz yumurtaları pişirebilecektir.
3. Tekniğine göre omlet çeşitlerini pişirebilecektir.
4. Tekniğine göre sahanda yumurta çeşitlerini pişirebilecektir.
5. Çırpma tekniğini kullanarak tavada yumurta pişirebilecektir.
6. Tekniğine göre pankek (pancake) ve krep pişirebilecektir.

### İÇERİK

#### A.KAHVALTILIK YUMURTALARIN PİŞİRMEYE HAZIRLANMASI

1. Yumurta Tazelik ve Bayatlık Kontrolleri
2. Yumurta Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar
3. Yumurtaların Saklanması ve Depolanması
4. Yumurtanın Kullanıldığı Yerler
5. Yumurta Pişirme Yöntemleri

#### B.HAŞLAMA YÖNTEMİ İLE PİŞİRME

1. Yumurta Haşlarken Dikkat Edilecek Noktalar
2. Haşlama Çeşitleri ve Kullanıldığı Yerler
  - a. Kabuklu haşlama(oeufs ala cogue)
  - b. Kabuksuz haşlama(poche yumurta)
  - c. Poche yumurta ile hazırlanan ürünler
  - d. Oeufs poche au graten (graten yumurta)
  - e. Oeufs florentine (ispanaklı yumurta)
  - f. Oeuf poche ala Turque(çılıbr)

g. Oeuf cocotte (kalıpta yumurta)

### **C. OMLET PİŞİRME**

#### **1. Omletin Menüdeki Yeri Ve Önemi**

#### **2. Omlet Hazırlamada İlkeleri**

#### **3. Omlet Garnitürlerinin Hazırlanması**

#### **4. Omlet Çeşitleri**

- Sade omlet
- Omlette au fromage(peynirli omlet)
- Omlette aux lord füme(beykınılı omlet)
- Omlette emmentaloise(emmental peynirli omlet)
- Omlette au jambon(jambonlu omlet)
- Omlette aux fines herbes(yeşillikli otlu omlet)
- Omlette aux champignons(mantarlı omlet)
- Omlette portogoise(domatesli omlet)

#### **5. Omleti Servise Sunma Şekilleri**

### **D.SAHANDA YUMURTA(OEUF SUR LE PLAT)**

#### **1. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar**

#### **2. Sahanda Yumurta İşlem Basamakları ve Çeşitleri**

- Oeufs surle plat au lord(beykınılı sahanda yumurta)
- Oeufs surle plat au jambon(jambonlu sahanda yumurta)
- Oeufs surle plat au beurre(tereyağlı)
- Oeufs surle plat al Americane(bacon+domates+maydanozlu)
- Oeufs surle plat chipolate(sosisli sahanda yumurta)
- Oeufs surle plat ala portogoise(domatesli sahanda yumurta)
- Oeufs surle plat ala Turque(pastırmalı, kıymalı, peynirli)

#### **3. Sahanda Yumurtayı Servise Sunma Şekilleri(Sun Side Up, Turn Over)**

### **E. ÇIRPILARAK PİŞİRİLEN YUMURTALAR(OEUF BROUILLÉS-SCRAMBLED EGGS)**

#### **1. Çırpılmış Yumurta (Oeufs Brouilles –Scrambled Eggs) Hazırlama İlkeleri**

#### **2. Çırpılmış yumurta .(oeufs brouilles–scrambled eggs) çeşitleri ve özellikleri**

- Oeufs brouilles hazırlama işlem basamakları
- Oeufs brouilles aux jambon aux lord füme (jambonlu ve baconlu çırpılmış yumurta)
- Oeufs brouilles aux champignons(mantarlı çırpılmış yumurta)
- Oeufs brouilles parmentiere (patatesli çırpılmış yumurta)
- Oeufs brouilles aux fines herbes(yeşillikli çırpılmış yumurta)
- Oeufs brouilles ala portogoise(domatesli çırpılmış yumurta)
- Oeufs brouilles ala Turque(menemen)

### **F.PANKEK (PAN CAKE) VE KREP (CREPE)**

#### **1. Krep ve Pankek Hamuru Hazırlama İlkeleri**

#### **2. Krep ve Pankek Hazırlamada Kullanılan Araçlar**

#### **3. Krep ve Pankekin Kullanıldığı Yerler**

#### **4. Krep ve Pankek Garnitür ve Sosları**

#### **5. Krep ve Pankekin Hazırlanması**

#### **6. Krep ve Pankek Pişirilmesi**

#### **7. Krep ve Pankek ile Hazırlanan Örnek Ürünler**

- a. Crep ala Turgue (reçelli kaygana-lorlu kaygana)
- b. Crepes suzette (krep suzet)
- c. Pancakes with black cherries (vişneli kaygana pastası)

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                | İŞ: Yumurtadan yiyecek hazırlamak                                                                                                                           |                                                                                                                                                                           |
| İŞLEM NO:1                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                | İŞLEMİN ADI: Yumurtayı pişirmeye hazırlamak                                                                                                                 |                                                                                                                                                                           |
| YETERLİK: Yumurtadan yiyecekler hazırlamak                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                           |
| ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, süzgeç, tabak, bıçak, küvet, mutfak bezi.                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                           |
| İŞLEMİN STANDARDI:Taze yumurtayı seçerek pişirme yöntemine uygun olarak hazırlayabilecektir.                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                           |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                                     | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                          | BECERİ                                                                                                                                                      | TAVİR                                                                                                                                                                     |
| Araçları hazırlamak<br>Gereçleri hazırlamak<br>Yumurtaları pişirmeye hazırlanmak<br>Yumurtanın tazelik ve bayatlık kontrolünü yapmak<br>Kırmak<br>Akını ve sarısını ayırmak<br>Çırpma | A.Kahvaltılık yumurtaların pişirmeye hazırlanması<br>1.Yumurta tazelik ve bayatlık kontrolleri<br>2.Yumurta pişirmede dikkat edilecek noktalar<br>3.Yumurtaların saklanması ve depolanması<br>4.Yumurtanın kullanıldığı yerler<br>5.Yumurta pişirme yöntemleri | Araç gereci hazırlama<br>Yumurtaları pişirmeye hazırlanma<br>Yumurtanın tazelik ve bayatlık kontrolünü yapma<br>Kırma<br>Akını ve sarısını ayırma<br>Çırpma | Temiz ve düzenli olmak<br>İş giysisi giymek<br>Planlı olmak<br>Pratik davranmak<br>Meslek etiğine uymak<br>Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymak<br>Zamanı iyi kullanmak |
| İşlemin yapılış süresi : 1. ders saati<br>Öğrenme süresi : 2. ders saati                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                           |



| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | İŞ: YUMURTADAN YİYECEK HAZIRLAMAK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                           |
| İŞLEM NO: 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | İŞLEMİN ADI: Suda Pişirilen Yumurtalar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                           |
| YETERLİK: Yumurtadan yiyecekler hazırlamak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                           |
| ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): doğrama tahtası, küvet, mutfak bezi, kaşık, çatal, ocak, fırın, tava, kase, servis tabakları.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                           |
| İŞLEMİN STANDARDI: Haşlama tekniğini kullanarak kabuklu ve kabuksuz yumurtaları pişirebilecektir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                           |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BECERİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | TAVİR                                                                                                                                                                     |
| Kabuklu haşlamak(oeufs ala cogue)<br>Yumurta haşlama sürelerini ayarlamak<br>Rafadan yumurta hazırlamak<br>Kayısı yumurta hazırlamak<br>Katı yumurta hazırlamak<br>Oeufs an glace hazırlamak<br>Oeufs farcı hazırlamak<br>Oeuts poche hazırlamak<br>Kabuksuz haşlama (poche yumurta) ürünler hazırlamak<br>Oeufs poche au graten (graten yumurta) hazırlamak<br>Oeufs Florentine (İspanaklı yumurta) hazırlamak<br>Oeufs Poche ala Turgue(çılbr) hazırlamak<br>Oeufs an cocotte (kalıpta yumurta) hazırlamak | B.HAŞLAMA YÖNTEMİ İLE PİŞİRME<br>Yumurta haşlarken dikkat edilecek noktalar<br>Haşlama çeşitleri ve kullanıldığı yerler<br>Kabuklu haşlama(oeufs ala cogue)<br>Kabuksuz haşlama(poche yumurta)<br>Poche yumurta ile hazırlanan ürünler<br>Oeuts poche au graten (graten yumurta)<br>Oeuts florentine (ıspanaklı yumurta)<br>Oeuf poche ala Turque(çılbr)<br>oeuf cocotte (kalıpta yumurta) | Kabuklu haşlama (oeufs ala cogue)<br>Yumurta haşlama sürelerini ayarlama<br>Rafadan yumurta hazırlama<br>Kayısı yumurta hazırlama<br>Katı yumurta hazırlama<br>Oeufs an glace hazırlama<br>Oeufs farcı hazırlama<br>Oeuts poche hazırlama<br>Kabuksuz haşlama (poche yumurta) ürünler hazırlama<br>Oeufs poche au graten (graten yumurta) hazırlama<br>Oeufs Florentine (İspanaklı yumurta) hazırlama<br>Oeufs Poche ala Turgue(çılbr) hazırlama<br>Oeufs an cocotte (kalıpta yumurta) hazırlama | Temiz ve düzenli olmak<br>İş giysisi giymek<br>Planlı olmak<br>Pratik davranmak<br>Meslek etiğine uymak<br>Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymak<br>Zamanı iyi kullanmak |

|                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>İşlemin yapılş süresi</b> : 3. ders saati<br><b>Öğrenme süresi</b> : 4 ders saati |
|--------------------------------------------------------------------------------------|

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | İŞ: Yumurtadan yiyecek hazırlamak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                           |
| İŞLEM NO: 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | İŞLEMİN ADI: Omlet pişirmek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                           |
| YETERLİK: Yumurtadan yiyecekler hazırlama                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                           |
| ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Doğrama tahtası, küvet, mutfak bezi, kaşık, çatal, ocak, omlet tavası, tava, kase, ısıpatula rende, servis tabakları.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                           |
| İŞLEMİN STANDARDI: Tekniğine göre omlet çeşitlerini pişirebilecektir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                           |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | BECERİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | TAVİR                                                                                                                                                                     |
| Omlet pişirme gereçlerini ve araçlarını hazırlamak<br>Sade omlet pişirmek<br>Omlette au fromage(peynirli omlet) pişirmek<br>Omlette mmentaloise(emmental peynirli omlet) pişirmek<br>Omlette auxlord füme(baconlu omlet) pişirmek<br>Omlette au jombon(jambonlu omlet) pişirmek<br>Omlette aux fines herbes(yeşillikli otlu omlet) pişirmek<br>Omlette aux champignons(mantarlı omlet) pişirmek<br>Omlette portogoise(domatesli omlet) pişirmek<br>Omleti servise hazır hale getirmek | C. OMLET PİŞİRME<br>Omletin menüdeki yeri ve önemi<br>Omlet hazırlamada ilkeleri<br>Omlet garnitürlerinin hazırlanması<br>Omlet çeşitleri<br>Sade omlet<br>Omlette au fromage(peynirli omlet)<br>Omlette auxlord füme(beykınılı omlet)<br>Omlette emmentaloise (emmental peynirli omlet)<br>Omlette au jombon(jambonlu omlet)<br>Omlette aux fines herbes (yeşillikli otlu omlet)<br>Omlette aux champignons (mantarlı omlet)<br>Omlette portogoise(domatesli omlet) | Omlet pişirme gereçlerini ve araçlarını hazırlama<br>Sade omlet pişirme<br>Omlette au fromage(peynirli omlet) pişirme<br>Omlette emmentaloise(emmental peynirli omlet) pişirme<br>Omlette auxlord füme(baconlu omlet) pişirme<br>Omlette au jombon(jambonlu omlet) pişirme<br>Omlette aux fines herbes(yeşillikli otlu omlet) pişirme<br>Omlette aux champignons(mantarlı omlet) pişirme<br>Omlette portogoise(domatesli omlet) pişirme<br>Omleti servise hazır hale getirme | Temiz ve düzenli olmak<br>İş giysisi giymek<br>Planlı olmak<br>Pratik davranmak<br>Meslek etiğine uymak<br>Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymak<br>Zamanı iyi kullanmak |

|                                                                                       |                                |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--|--|
|                                                                                       | Omleti servise sunma şekilleri |  |  |
| <b>İşlemin yapılış süresi</b> : 3 ders saati<br><b>Öğrenme süresi</b> : 5. ders saati |                                |  |  |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | İŞ: Yumurtadan yiyecek hazırlamak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                           |
| İŞLEM NO: 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | İŞLEMİN ADI: Sahanda yumurta pişirmek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                           |
| YETERLİK: Yumurtadan yiyecekler hazırlama                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                           |
| ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar ) : Doğrama tahtası, küvet, mutfak bezi, kaşık, çatal, ocak, sahan, tava, kase, ısıpatula, rende, servis tabakları                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                           |
| İŞLEMİN STANDARDI: Tekniğine göre sahanda yumurta çeşitlerini pişirebilecektir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                           |
| İŞLEM BASAMAKLAR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | BECERİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | TAVİR                                                                                                                                                                     |
| 1. Sahanda yumurta pişirme araçlarını ve gereçlerini hazırlamak<br>2. Sahanda yumurta pişirmek<br>3. Sahanda yumurta çeşitlerini hazırlamak<br>4. Oeuts surle plat au lord (baconlu sahanda yumurta) pişirmek<br>5. Oeuts surle plat au jambon (jambonlu sahanda yumurta) pişirmek<br>6. Oeuts surle plat au beurre (tereyağlı) pişirmek<br>7. Oeuts surle plat al Americane (bacon, domates, maydanozlu) pişirmek<br>8. Oeuts surle plat chipolate (sosisli sahanda yumurta) pişirmek | D.SAHANDA YUMURTA(OEUF SUR LE PLAT)<br>Pişirmede dikkat edilecek noktalar<br>Sahanda yumurta işlem basamakları ve çeşitleri<br>a. Oeuts surle plat au lord (beykınılı sahanda yumurta)<br>b. Oeuts surle plat au jambon (jambonlu sahanda yumurta)<br>c. Oeuts surle plat au beurre(tereyağlı)<br>d. Oeuts surle plat al Americane(Bacon, domates, maydanozlu)<br>e. Oeuts surle plat chipolate (sosisli sahanda yumurta)<br>f. Oeuts surle plat ala portugoise (domatesli sahanda yumurta)<br>g. Oeuts surle plat ala Turque | 1. Sahanda yumurta pişirme araç gereçlerini hazırlama<br>2. Sahanda yumurta pişirme<br>3. Sahanda yumurta çeşitlerini hazırlama<br>4. Baconlu sahanda yumurta pişirme<br>5. Jambonlu sahanda yumurta pişirme<br>6. Tereyağlı pişirmek<br>7. Bacon, domates, maydanozlu pişirme<br>8. Sosisli sahanda yumurta pişirme<br>9. Domatesli sahanda yumurta pişirme<br>10. Pastırmalı veya kıymalı veya peynirli pişirme | Temiz ve düzenli olmak<br>İş giysisi giymek<br>Planlı olmak<br>Pratik davranmak<br>Meslek etiğine uymak<br>Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymak<br>Zamanı iyi kullanmak |

|                                                                                       |                                                                                                         |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 9. Oeuts surle plat ala portugoise<br>(domatesli sahanda yumurta)<br>pişirmek         | (pastırmalı, kıymalı, peynirli)<br>Sahanda yumurtayı servise sunma<br>şekilleri(sun side up, turn over) |  |  |
| 10. Oeuts surle plat ala Turque<br>(pastırmalı, kıymalı veya<br>peynirli) pişirmek    |                                                                                                         |  |  |
| <b>İşlemin yapılış süresi :</b> 3. ders saati<br><b>Öğrenme süresi :</b> 4 ders saati |                                                                                                         |  |  |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | İŞ: YUMURTADAN YİYECEK HAZIRLAMAK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                |
| İŞLEM NO: 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | İŞLEMİN ADI: Çırpılarak Pişirilen Yumurtalar- Oeufs Brouilles–Scrambled Eggs.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                |
| YETERLİK: Yumurtadan yiyecekler hazırlama                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                |
| ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar) : Doğrama tahtası, küvet, mutfak bezi, kaşık, çatal, ocak, sahan, tava, kase, ıspatula rende, çırpma teli, servis tabakları.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                |
| İŞLEMİN STANDARDI: Çırpma tekniğini kullanarak tavada yumurta pişirebilecektir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | BECERİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | TAVİR                                                                                                                                                                                          |
| 1. Oeufs brouilles–scrambled eggs yumurta pişirme araç gereçlerini hazırlamak<br>2. Oeufs brouilles–scrambled eggs) Çırpılmış yumurta pişirmek<br>3. Çırpılmış yumurta çeşitleri hazırlamak<br>4. Oeufs brouilles aux jambon aux lord fûme (jambonlu ve baconlu çırpılmış yumurta) hazırlamak<br>5. Oeufs brouilles aux champignons (mantarlı çırpılmış yumurta) hazırlamak<br>6. Oeufs brouilles parmentiere (patatesli çırpılmış yumurta) hazırlamak<br>7. Oeufs brouilles aux fines herbes (yeşillikli çırpılmış yumurta) | E. ÇIRPILARAK PİŞİRİLEN YUMURTALAR(OEUFs BROUILLES–SCRAMBLED EGGS)<br>Çırpılmış yumurta (oeufs brouilles –scrambled eggs) hazırlama ilkeleri<br>Çırpılmış yumurta (oeufs brouilles–scrambled eggs) çeşitleri ve özellikleri<br>Oeufs brouilles hazırlama işlem basamakları<br>Oeufs brouilles aux jambon aux lord fûme (jambonlu ve baconlu çırpılmış yumurta)<br>Oeufs brouilles aux champignons (mantarlı çırpılmış yumurta) | 1. Yumurta pişirme araçlarını ve gereçlerini hazırlamak<br>2. Çırpılmış yumurta pişirmek<br>3. Çırpılmış yumurta çeşitleri hazırlamak<br>4. Jambonlu ve baconlu çırpılmış yumurta hazırlamak<br>5. Mantarlı çırpılmış yumurta hazırlamak<br>6. Patatesli çırpılmış yumurta hazırlamak<br>7. Yeşillikli çırpılmış yumurta hazırlamak<br>8. Domatesli çırpılmış yumurta hazırlamak<br>9. Menemen hazırlamak | 1. Temiz ve düzenli olmak<br>2. İş giysisi giymek<br>3. Planlı olmak<br>4. Pratik davranmak<br>5. Meslek etiğine uymak<br>6. Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymak<br>7. Zamanı iyi kullanmak |

|                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                      |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--|
| hazırlamak<br>8.Oeufs brouilles ala portugoise<br>(domatesli ırpılmış yumurta)<br>hazırlamak<br>9.Oeufs brouilles ala Turque<br>(menemen) hazırlamak | Oeufs brouilles parmentiere<br>(patatesli ırpılmış yumurta)<br>Oeufs brouilles aux fines<br>herbes (yeşillikli ırpılmış<br>yumurta)<br>Oeufs brouilles ala portugoise<br>(domatesli ırpılmış yumurta)<br>Oeufs brouilles ala Turque<br>(menemen) |                                      |  |
| <b>İşlemin yapılış süresi :</b> 3. ders saati                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Öğrenme süresi :</b> 4 ders saati |  |



| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | İŞ: YUMURTADAN YİYECEK HAZIRLAMAK                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                |
| İŞLEM NO: 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | İŞLEMİN ADI: Pankek (Pancake) ve Krep Crepe Hazırlamak                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                |
| YETERLİK: Yumurtadan yiyecekler hazırlama                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                |
| ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Küvet, mutfak bezi, kaşık, çatal, ocak, krep tava, kase, spatül, rende, servis tabakları.                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                |
| İŞLEMİN STANDARDI: Tekniğine göre pankek ve krep pişirebilecektir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | BECERİ                                                                                                                                                                                                                                                                                     | TAVİR                                                                                                                                                                                          |
| 1. Pankek ve krep pişirme araç gereçlerini hazırlamak<br>2. Krep ve pankek hamuru hazırlamak<br>3. Krep ve pankek pişirmek<br>4. Krep ile pankekten örnek ürünler hazırlamak<br>5. Crepe ala Turgue (reçelli kaygana-lorlu kaygana) hazırlamak<br>6. Crepes suzette (krep suzet) hazırlamak<br>7. Pan cakes with black cherries (vişneli kaygana pastası) hazırlamak | F.PANKEK (PAN CAKE) VE KREP (CREPE)<br>1. Krep ve pankek hamuru hazırlama ilkeleri<br>2. Krep ve pankek hazırlamada kullanılan araçlar<br>3. Krep ve pankekin kullanıldığı yerler<br>4. Krep ve pankek garnitür ve sosları<br>5. Krep ve pankekin hazırlanması<br>6. Krep ve pankek pişirilmesi<br>7. Krep ve pankek ile hazırlanan örnek ürünler<br>a. Crepe ala Turgue (reçelli kaygana-lorlu kaygana)<br>b. Crepes suzette (krep suzet)<br>Pancakes with black cherries (vişneli kaygana pastası) | 1. Pankek ve krep pişirme araç gereçlerini hazırlama<br>2. Krep ve pankek hamuru hazırlama<br>3. Krep ve pankek pişirme<br>4. Krep ile pankekten örnek ürünler hazırlama<br>5. Reçelli kaygana, lorlu kaygana hazırlama<br>6. Krep suzet hazırlama<br>7. Vişneli kaygana pastası hazırlama | 1. Temiz ve düzenli olmak<br>2. İş giysisi giymek<br>3. Planlı olmak<br>4. Pratik davranmak<br>5. Meslek etiğine uymak<br>6. Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymak<br>7. Zamanı iyi kullanmak |

|                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>İşlemin yapılış süresi</b> : 4. ders saati<br><b>Öğrenme süresi</b> : 5. ders saati |
|----------------------------------------------------------------------------------------|

## MODÜL BİLGİ SAYFASI

**ALAN** :YİYECEK–İÇECEK HİZMETLERİ

**MESLEK /DAL** : AŞÇILIK

**DERS** :TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ

**MODÜL** : BASİT TATLILAR

**KODU** :

**SÜRE** :40/24

**ÖN KOŞUL** :

**AÇIKLAMALAR** : Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı ile gerekli donanım araç ve gereçler sağlanmalıdır.

**GENEL AMAÇ** :Öğrenciye; uygun mutfak ortamı sağlandığında tekniğine göre; uygun görünüm, tat ve pişkinlikte basit tatlılar hazırlayabilecektir.

**AMAÇLAR** :

Öğrenci;

1. Tekniğine göre; uygun görünüm, tat ve pişkinlikte sütlü tatlılar hazırlayabilecektir.
2. Tekniğine göre; uygun görünüm, tat ve pişkinlikte kolay hamur tatlıları hazırlayabilecektir.
3. Tekniğine göre; uygun görünüm, tat ve pişkinlikte hazır ürünleri kullanarak tatlılar hazırlayabilecektir.

## İÇERİK

### A.SÜTLÜ TATLILAR

#### 1.Çeşitleri

- a. Muhallebi
- b. Sütlaç
- c. Kazandibi

#### 2.Hazırlamada Kullanılan Gereçler

#### 3.Hazırlanması

#### 4.Pişırmeye Dikkat Edilecek Noktalar

#### 5.Servise Hazırlanması

#### 6.Pişen Üründe Aranılan Özellikler

### B.KOLAY HAMUR TATLILARI

#### 1.Çeşitleri

- a. Kalbura bastı
- b. Şekerpare

#### 2.Şuruplar

#### 3.Hazırlamada Kullanılan Gereçler

#### 4.Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

**5. Servise Hazırlanması**

**6. Pişen Üründe Aranılan Özellikler**

**C. HAZIR ÜRÜNLER KULLANARAK TATLILAR HAZIRLAMA**

**1. Çeşitleri**

a. Güllaç

b. Ekmek kadayıfı

**2. Hazırlamada Kullanılan Gereçler**

**3. Hazırlanması**

**4. Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar**

**5. Servise Hazırlama**

**6. Hazırlanan Üründe Aranılan Özellikler**

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK,                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                    | İŞ: BASİT TATLILAR HAZIRLAMAK                                                                                                                                          |                                                                                                                                 |
| İŞLEM NO: 1                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                    | İŞLEMİN ADI: Sütü Tatlılar Hazırlamak                                                                                                                                  |                                                                                                                                 |
| YETERLİK: Basit tatlılar yapma                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                 |
| RTAM (araç gereç, donanım ve koşullar ): Ocak, çalışma tezgâhı , tencere, kaseler, kaşık, fırın, kepçe, çırpma teli, tepsi. |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                 |
| İŞLEMİN STANDARTI : Tekniğine göre uygun görünüm tat ve pişkinlikte sütü tatlılar hazırlayabilecektir.                      |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                 |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                           | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                              | BECERİ                                                                                                                                                                 | TAVİR                                                                                                                           |
| 1. Araçları hazırlamak<br>2. Gereçleri hazırlamak<br>3. Pişirme<br>4. Servise hazırlama                                     | A. SÜTLÜ TATLILAR<br>1. Çeşitleri<br>a. Muhallebi<br>b. Sütlaç<br>c. Kazandibi<br>2. Hazırlamada kullanılan gereçler<br>3. Hazırlanması<br>4. Pişirmede dikkat edilecek noktalar<br>5. Servise hazırlanması<br>6. Pişen üründe aranılan özellikler | 1. Araçları seçmek ve hazırlama<br>2. Gereçleri seçmek ve hazırlama<br>3. Sütlaç hazırlama<br>4. Muhallebi hazırlama<br>5. Kazandibi hazırlama<br>6. Servise hazırlama | 1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak<br>2. Planlı olmak<br>3. İş giysisi kullanma<br>4. Zaman ve enerjiyi verimli kullanma |
| İşlemin yapılış süresi : 4 ders saati<br>Öğrenme süresi : 8. ders saati                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                 |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK,                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                          | İŞ: BASİT TATLILAR HAZIRLAMAK                                                                                                                                         |                                                                                                                                             |
| İŞLEM NO: 2                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                          | İŞLEMİN ADI: Kolay Hamur Tatlıları Hazırlamak                                                                                                                         |                                                                                                                                             |
| YETERLİK: Basit tatlılar yapmak                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                             |
| ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar ):Çalışma tezgâhı, fırın, tepsi, tencere, fırça, kaşık, limon sıkacağı.                                           |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                             |
| İŞLEMİN STANDARTI : Tekniğine göre uygun görünüm tat ve pişkinlikte kolay hamur tatlıları hazırlayabilecektir.                                           |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                             |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                        | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                    | BECERİ                                                                                                                                                                | TAVİR                                                                                                                                       |
| 1. Araçları hazırlamak<br>2. Gereçleri hazırlamak<br>3. Hamuru hazırlamak<br>4. Şekil vermek<br>5. Pişirmek<br>6. Şerbet vermek<br>7. Servise hazırlamak | B. KOLAY HAMUR TATLILARI<br>1.Çeşitleri<br>c. Kalbura bastı<br>d. Şekerpare<br>2.Şuruplar<br>3.Hazırlamada kullanılan gereçler<br>4.Hazırlamada dikkat edilecek noktalar<br>5.Servise hazırlanması<br>6.Pişen üründe aranılan özellikler | 1. Araçları seçmek ve hazırlama<br>2. Gereçleri seçmek ve hazırlama<br>3. Hamuru hazırlama<br>4. Şekil verme<br>5. Pişirme<br>6. Şerbet verme<br>7. Servise hazırlama | 1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak<br>2. İş giysisi kullanmak<br>3. Planlı kullanmak<br>4. Temiz ve düzenli olmak<br>5. Pratik olmak |
| İşlemin yapılış süresi : 5 ders saati<br>Öğrenme süresi : 8. ders saati                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                             |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK,                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                  | İŞ: BASİT TATLILAR HAZIRLAMAK                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                            |
| İŞLEM NO: 3                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                  | İŞLEMİN ADI: Hazır Ürünler Kullanarak Tatlılar Hazırlamak                                                                                                                       |                                                                                                                                                                            |
| YETERLİK: Basit tatlılar yapmak                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                            |
| ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar ): Tepsiler, çalışma tezgâhı, ölçü kapları, doğrama tahtası, bıçak, tencere, fırçalar, tava.                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                            |
| İŞLEMİN STANDARTI : Tekniğine göre uygun görünüm tat ve pişkinlikte hazır ürünleri kullanarak tatlılar hazırlayabilecektir.                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                            |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                                                    | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                            | BECERİ                                                                                                                                                                          | TAVİR                                                                                                                                                                      |
| 1. Araçları hazırlamak<br>2. Gereçleri hazırlamak<br>3. Şerbet hazırlamak<br>4. Şerbet vermek<br>5. İç gereçleri hazırlama ve kullanmak<br>6. Şekillendirmek<br>7. Servise hazırlamak<br>8. Saklamak | C-HAZIR ÜRÜNLER KULLANARAK TATLILAR HAZIRLAMA<br>1.Çeşitleri<br>a. Güllaç<br>b. Ekmek kadayıfı<br>2.Hazırlamada kullanılan gereçler<br>3.Hazırlanması<br>4.Hazırlamada dikkat edilecek noktalar.<br>5.Servise hazırlama<br>6.Hazırlanan üründe aranan özellikler | 1. Araçları seçme hazırlama<br>2. Gereçleri seçme hazırlama<br>3. Kadayıfı hazırlama<br>4. Şerbet hazırlama<br>5. Şerbet vermek<br>6. Güllacı hazırlama<br>7. Servise hazırlama | 1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak<br>2. Planlı olmak<br>3. İş giysisi kullanmak<br>4. Estetik olmak<br>5. Dikkatli olmak<br>6. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak |
| İşlemin yapılış süresi : 5ders saati<br>Öğrenme süresi : 8. ders saati                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                            |

## MODÜL BİLGİ SAYFASI

**ALAN** : YİYECEK – İÇECEK HİZMETLERİ

**MESLEK/DAL** : AŞÇILIK

**DERS** : TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ

**MODÜL** : MEYVE TATLILARI

**KODU** :

**SÜRE** : 40/16

**ÖN KOŞUL** :

**AÇIKLAMALAR** : Hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı, gerekli donanım, araç gereçlerin sağlanmalıdır. Uygulamalı olarak işlenmelidir. Sektörde araştırma yapılmalıdır.

**GENEL AMAÇ** : Öğrenciye; uygun mutfak ortamı sağlandığında tekniğine ve ürünün özelliğine uygun olarak meyve tatlıları hazırlayabilecektir.

### AMAÇLAR:

Öğrenci;

1-Türk mutfağına özgü meyve tatlılarını; istenilen kıvam, lezzet, renk ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebilecektir.

2- Uluslararası meyve tatlılarını; istenilen kıvam, lezzet, renk ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebilecektir

### İÇERİK

#### A. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MEYVE TATLILARI

##### 1. Meyvelerin Kullanım Özelliklerine Göre Sınıflandırılması

- a. Taze meyveler
- b. Kuru meyveler

##### 2. Meyve Tatlılarının Mönüdeki Yeri ve Önemi

##### 3. Hazırlanmasında Kullanılan Araç ve Gereçler

##### 4. Meyvelerin Hazırlanmasında ve Kullanılmasında Dikkat Edilecek Noktalar

##### 5. Meyve Tatlılarının Saklanması

##### 6. Türk Mutfağına Özgü Meyve Tatlılarının Hazırlanması

- a. Meyve tatlılarının Türk mutfağında yeri ve önemi
  - Türk mutfağına özgü meyve tatlı çeşitleri ve hazırlanması
    - o Ayva tatlısı
    - o Türbanlı elma
    - o Kabak tatlısı
    - o İncir tatlısı
    - o Kayısı tatlısı
    - o Diğerleri
- b. Pişen üründe aranılan özellikler



c. Süsleme ve servise hazırlama

## **B. ULUSLARARASI MEYVE TATLILARI**

### **1. Çeşitleri ve Hazırlanması**

- a. Peach Melba-(Pêche Melba)
- b. Meyveli kuplar
- c. Meyveli pelteler
- d. Meyve salataları
- e. Armut tatlısı
- f. Diğerleri

### **2. Hazırlanan Üründe Aranılan Özellikler**

### **3. Süsleme ve Servise Hazırlama**

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                                                               |       |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MESLEĞİN ADI:</b> AŞÇILIK                                                                                                                                                                                                     |       | <b>İŞ:</b> MEYVE TATLILARI HAZIRLAMAK                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                    |
| <b>İŞLEM NO:</b> 1                                                                                                                                                                                                               |       | <b>İŞLEMİN ADI:</b> Türk Mutfağına Özgü Meyve Tatlıları Hazırlamak                                                                                                                                      |                                                                                                                                                    |
| <b>YETERLİK:</b> Meyve tatlıları hazırlamak                                                                                                                                                                                      |       |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                    |
| <b>ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar):</b> ): Çalışma tezgâhı, ocak, fırın, tencere, tepsiler, bıçak, meyve oyacağı, kaşık, doğrama tahtası, kastrol, kâseler, kup bardakları, servis tabakları, küvet, kevgir, karıştırıcı. |       |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                    |
| <b>İŞLEMİN STANDARDI:</b> Türk mutfağına özgü meyve tatlılarını; istenilen kıvam, lezzet, renk ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebilecektir.                                                                       |       |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                    |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                                                                                | BİLGİ | BECERİ                                                                                                                                                                                                  | TAVİR                                                                                                                                              |
| 1. Meyveleri hazırlamak<br>2. Yardımcı gereçleri hazırlamak<br>3. Ürünün özelliğine uygun olarak işlem basamaklarını uygulayarak tatlıyı hazırlamak<br>4. Süslemek ve servise hazırlamak<br>5. Saklamak                          |       | 1. Meyveleri hazırlamak<br>2. Yardımcı gereçleri hazırlamak<br>3. Ürünün özelliğine uygun olarak işlem basamaklarını uygulayarak tatlıyı hazırlamak<br>4. Süslemek ve servise hazırlamak<br>5. Saklamak | 1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak<br>2. İş giysisi giymek<br>3. Planlı olmak<br>4. Estetik olmak<br>5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak |
| <b>İşlemin yapılış süresi</b> : 1 saat<br><b>Öğrenme süresi</b> : 8 saat                                                                                                                                                         |       |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                    |

| İŞLEM ANALİZ FORMU                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MESLEĞİN ADI:</b> PASTACILIK                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>İŞ:</b> MEYVE TATLILARI HAZIRLAMAK                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                    |
| <b>İŞLEM NO:</b> 2                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>İŞLEMİN ADI:</b> Uluslararası Meyve Tatlıları Hazırlamak                                                                                                                                             |                                                                                                                                                    |
| <b>YETERLİK:</b> Meyve tatlıları hazırlamak                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                    |
| <b>ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar):</b> ): Çalışma tezgâhı, ocak, fırın, tencere, tepsiler, bıçak, meyve oyacağı, kaşık, doğrama tahtası, kastrol, kâseler, kup bardakları, servis tabakları, küvet, kevgir, karıştırıcı. |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                    |
| <b>İŞLEMİN STANDARDI:</b> Uluslararası meyve tatlılarını; istenilen kıvam, lezzet, renk ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebilecektir.                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                    |
| İŞLEM BASAMAKLARI                                                                                                                                                                                                                | BİLGİ                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BECERİ                                                                                                                                                                                                  | TAVİR                                                                                                                                              |
| 1. Meyveleri hazırlamak<br>2. Yardımcı gereçleri hazırlamak<br>3. Ürünün özelliğine uygun olarak işlem basamaklarını uygulayarak tatlıyı hazırlamak<br>4. Süslemek ve servise hazırlamak<br>5. Saklamak                          | <b>B. ULUSLARARASI MEYVE TATLILARI</b><br>1. Çeşitleri ve hazırlanması<br>a. Peach Melba-(Pêche Melba)<br>b. Meyveli kuplar<br>c. Meyveli pelteler<br>d. Meyve salataları<br>e. Armut tatlısı<br>f. Diğerleri<br>2. Hazırlanan üründe aranılan özellikler<br>Süsleme ve servise hazırlama | 1. Meyveleri hazırlamak<br>2. Yardımcı gereçleri hazırlamak<br>3. Ürünün özelliğine uygun olarak işlem basamaklarını uygulayarak tatlıyı hazırlamak<br>4. Süslemek ve servise hazırlamak<br>5. Saklamak | 1. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak<br>2. İş giysisi giymek<br>3. Planlı olmak<br>4. Estetik olmak<br>5. Zaman ve enerjiyi verimli kullanmak |
| <b>İşlemin yapılış süresi :</b> 1 saat<br><b>Öğrenme süresi :</b> 8 saat                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                    |