

...MUTFAK UYGULAMALARI... DERSİ

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Fond ve Temel Çorbalar	40/32	Fond hazırlamak ve çorbaları pişirmek
Soslar 1	40/16	Temel sos ve türevlerini hazırlamak
Soslar 2	40/16	
Soslar 3	40/16	
Etlerin Hazırlanması	40/32	Etleri hazırlamak
Et Yemekleri 1	40/32	Etleri pişirmek
Et Yemekleri 2	40/32	
Et Yemekleri 3	40/32	
Balık Yemekleri	40/24	Su ürünlerini hazırlamak ve pişirmek
Su Ürünleri	40/24	
Salata ve Salata Sosları	40/24	Salata ve salata sosları hazırlamak
Pilavlar	40/16	Pilav pişirmek
Makarnalar	40/24	Makarna pişirmek

DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI	MUTFAK UYGULAMALARI
ALAN	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
MESLEK / DAL	AŞÇILIK
DERSİN OKUTULACAĞI DÖNEM / YIL	2. Yıl / 3. Dönem ve 4 Dönem
SÜRE	3. Dönem Haftada 2 ders saati ve 4 Dönem Haftada 6 ders saati
DERSİN TANIMI	Yemeklerin sosları ile servise hazır hâle getirilebilmesi için gerekli bilgilerin verildiği derstir.
DERSİN AMACI	Bu derste öğrenciye, fond ve temel çorbalar, temel soslar, balık, su ürünleri, et hazırlama ve pişirme usulleri, pilav, makarna, salata hazırlama ve pişirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
DERSİN ÖN KOŞULLARI	
DERS İLE KAZANDIRILACAK YETERLİKLER	Bu dersin sonunda: 1. Fond ve Temel Çorbalar modülü ile fond hazırlamak ve çorbaları pişirmek, 2. Soslar 1-2-3 modülleri ile temel sos ve türevlerini hazırlamak, 3. Etleri Hazırlama modülü ile etleri pişirmeye hazırlamak, 4. Et Yemekleri Pişirme 1-2-3 modülleri ile etleri pişirmek, 5. Su Ürünleri ve Balıklar modülleri ile su ürünlerini hazırlamak ve pişirmek, 6. Salata ve Salata Sosları modülü ile salata ve salata soslarını hazırlamak, 7. Pilavlar modülü ile pilavlar pişirmek, 8. Makarnalar modülü ile makarnaları pişirmek yeterlikleri kazandırılacaktır.
DERSİN İÇERİĞİ	Bu ders; 1. Fondları hazırlama ve saklama, 2. Uluslararası temel soslar, 3. Etlerin pişirmeye hazırlama, 4. Pişirme usulleriyle et yemekleri pişirme, 5. Su ürünlerini hazırlama ve pişirme, 6. Balıkları hazırlama ve pişirme, 7. Salata ve salata soslarını hazırlama, 8. Uluslararası makarnalar, 9. Uluslararası pilavlar ile ilgili konuları içermektedir.
YÖNTEM VE TEKNİKLER	Gösteri, anlatım, problem çözme, soru cevap, beyin fırtınası, grup çalışması, tartışma, uygulamalı gösteri, söyleşi, sohbet, konferans, panel, gerçek yaşantı ortamlarında gözlem yapma,

	gezi, araştırma, görüşme, proje hazırlama, deney, uygulama vb.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM	Ortam: Sınıf, laboratuvar, işletme, vb. Donanım: Projeksiyon, bilgisayar ve donanımları..... vb.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	1. Her faaliyet sonunda kazanılan bilgi ve beceriler ölçülür. 2. Her modülün sonunda kazanılan yeterlikler ölçülür. 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.
ÖĞRETMEN/EĞİTİCİ	1. Lisans eğitimi almış, alanında sektör deneyimi olan öğretmenler, 2. Gerektiğinde sektörde çalışan ustalık ve usta öğreticilik belgesi olan meslek elemanları
İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM VE KURULUŞLAR	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 : MUTFAK UYGULAMALARI

MODÜL : FOND VE TEMEL ÇORBALAR

KODU :

SÜRE : 40/32

ÖN KOŞUL :

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, istenilen lezzet, görünüş ve renkte fond hazırlayıp tekniğine uygun çorba pişirip servise hazırlayabilecektir.

AMAÇLAR :

Öğrenci;

1. Özelliğine uygun lezzet ve görünüşte fond çeşitlerini hazırlayarak saklayabilecektir.
2. Çorba pişirmek için ön hazırlıkları doğru olarak yapabilecektir.
3. Yöntemine göre berrak çorba pişirip, servise hazır hale getirebilecektir.
4. Özelliğine göre kremalı çorba pişirip, servise hazır hale getirebilecektir.
5. Özelliğine göre sebze çorbası pişirip, servise hazır hale getirebilecektir.
6. Tekniğine göre pürel çorba pişirip, servise hazır hale getirebilecektir.

İÇERİK

A.ÇORBA FONDLARI

1. Fondun Tanımı
2. Fondların ve Çorbaların Mutfaktaki Yeri ve Önemi
3. Fond Çeşitleri
 - a. Kahverengi fondlar
 - b. Beyaz fondlar
 - c. Sebze fondları
4. Fond Hazırlama İlkeleri
5. Fondların Kullanıldığı Yerler
6. Fondların Saklanması
 - a. Soğutarak
 - b. Yoğunlaştırılarak(glacé de viande)

c. Dondurarak

B. ÇORBALARLA ÖN HAZIRLIK

1. Çorbaların Tanımı
2. Çorbaların Gruplandırılması
3. Çorbalarda Kullanılan Kıvam ve Lezzet Vericiler
 - a. Roux çeşitlerinin hazırlanması
 - b. Beurre manie hazırlanması
 - c. Liaison hazırlanması

C. BERRAK ÇORBALAR

1. Berrak Çorbaların Tanımı ve Özelliği
2. Berrak Çorbaların Gruplandırılması ve Çeşitleri
3. Berrak Çorba Hazırlama İlkeleri
4. Servise Hazırlama İlkeleri

D. KREMALİ ÇORBALAR

1. Kremalı Çorbaların Tanımı ve Özelliği
2. Kremalı Çorbaların Çeşitleri
3. Kremalı Çorba Hazırlama İlkeleri
4. Servise Hazırlama İlkeleri

E. SEBZE ÇORBASI

1. Sebze Çorbalarının Tanımı ve Özelliği
2. Sebze Çorbalarının Çeşitleri
3. Sebze Çorba Hazırlama İlkeleri
4. Servise Hazırlama İlkeleri

F. PÜRELİ ÇORBALAR

1. Pürelİ Çorbalarının Tanımı ve Özelliği
2. Pürelİ Çorbalarının Çeşitleri
3. Pürelİ Çorba Hazırlama İlkeleri
4. Servise Hazırlama İlkeleri

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: : AŞÇILIK,		İŞ: FOND VE ÇORBA HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Çorba Fondları Hazırlamak	
YETERLİK: Fond hazırlamak ve çorbaları pişirmek			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, süzgeç, doğrama tahtası, et kütüğü, satır, bıçak, mutfak bezi.			
İŞLEMİN STANDARDI: Özelliğine uygun lezzet ve görünüşte fond çeşitlerini hazırlayarak saklayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Kemik ve et parçalarını hazırlamak 4. Sebze gruplarını hazırlamak 5. Ot ve baharatları hazırlamak 6. Kemikleri blanching (ön haşlama) yapmak 7. Soğuk su ile kemik ve sebzeleri kaynamaya bırakmak 8. Süzmek ve kullanmak 9. Glace de viande hazırlamak	A.ÇORBA FOND LARI 1. Fondun tanımı 2. Fondların ve çorbaların mutfaktaki yeri ve önemi 3. Fond çeşitleri a. Kahverengi fondlar b. Beyaz fondlar c. Sebze fondları 7. Fond hazırlama ilkeleri 8. Fondların kullanıldığı yerler 9. Fondların saklanması a. Soğutarak b. Yoğunlaştırılarak(glace de viande) c. Dondurarak	1. Araçları hazırlama 2. Gereçleri hazırlama 3. Kemik ve et parçalarını hazırlama 4. Sebze gruplarını hazırlama 5. Ot ve baharatları hazırlama 6. Kemikleri blanching (ön haşlama) yapma 7. Soğuk su ile kemik ve sebzeleri kaynamaya bırakma 8. Süzmek ve kullanma 9. Glace de viande hazırlama	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymak 3. Zamanı iyi kullanmak 4. İş giysisi giymek 5. Planlı olmak 6. Pratik davranmak 7. Meslek etiğine uymak
İşlemin yapılış süresi : 4 saat Öğrenme süresi : 6 ders saati			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK,		İŞ: FOND VE ÇORBA HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Çorbalara Ön Hazırlık	
YETERLİK: Fond hazırlamak ve çorbaları pişirmek			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, süzgeç, doğrama tahtası, et kütüğü, satır, bıçak, küvet, mutfak bezi.			
İŞLEMİN STANDARD: Çorba pişirmek için ön hazırlıkları doğru olarak yapabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLAR	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak	B. ÇORBALARA ÖN HAZIRLIK 1. Çorbaların tanımı 2. Çorbaların gruplandırılması 3. Çorbalarda kullanılan kıvam ve lezzet vericiler a. Roux çeşitlerinin hazırlanması b. Beurre manie hazırlanması c. Liaison hazırlanması	1. Araçları hazırlama 2. Gereçleri hazırlama	1. Temiz ve düzenli olmak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Pratik davranmak 5. Meslek etiğine uymak 6. Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymak 7. Zamanı iyi kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 1. ders saati Öğrenme süresi : 3. ders saati			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK,		İŞ: FOND VE ÇORBA HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 3		İŞLEMİN ADI: Berrak Çorba Hazırlama	
YETERLİK: Fond hazırlamak ve çorbaları pişirmek			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, süzgeç, doğrama tahtası, et kütüğü, satır, bıçak, küvet, mutfak bezi.			
İŞLEMİN STANDARDI : Yöntemine göre berrak çorba pişirip, servise hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Karışımı buz ile soğutmak 4. Soğuk fond eklemek 5. Ağır ateşte kaynatmak 6. Süzmek 7. Sıcak bekletmek. 8. Servise hazır hale getirmek	C.BERRAK ÇORBALAR 1. Berrak çorbaların tanımı ve özelliği 2. Berrak çorbaların gruplandırılması ve çeşitleri 3. Berrak çorba hazırlama ilkeleri 4. Servise hazırlama ilkeleri	1. Araçları hazırlama 2. Gereçleri hazırlama 3. Karışımı buz ile soğutma 4. Soğuk fond ekleme 5. Ağır ateşte kaynatma 6. Süzme 7. Sıcak bekletme 8. Servise hazır hale getirme	1. Temiz ve düzenli olmak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Pratik davranmak 5. Meslek etiğine uymak 6. Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymak 7. Zamanı iyi kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 4. ders saati Öğrenme süresi : 6 ders saati			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK,		İŞ: FOND VE ÇORBA HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 4		İŞLEMİN ADI: Kremalı Çorbalar Saklamak	
YETERLİK: Fond hazırlamak ve çorbaları pişirmek			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, süzgeç, doğrama tahtası, et kütüğü, satır, bıçak, küvet, mutfak bezi.			
İŞLEMİN STANDARDI: Özelliğine göre kremalı çorba pişirip, servise hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Fond hazırlamak 4. Liaizon hazırlamak 5. Çorbayı pişirmek 6. Liaizon eklemek 7. Servise hazır hale getirmek	D. KREMALI ÇORBALAR 1. Kremalı çorbaların tanımı ve özelliği 2. Kremalı çorbaların çeşitleri 3. Kremalı çorba hazırlama ilkeleri 4. Servise hazırlama ilkeleri	1. Araçları hazırlama 2. Gereçleri hazırlama 3. Fond hazırlama 4. Liaizon hazırlama 5. Çorbayı pişirme 6. Liaizon ekleme 7. -Servise hazır hale getirme	1. Temiz ve düzenli olmak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Pratik davranmak 5. Meslek etiğine uymak 6. Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymak 7. Zamanı iyi kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 2 ders saati Öğrenme süresi : 6 ders saati			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK,		İŞ: FOND VE ÇORBA HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 5		İŞLEMİN ADI: Sebze Çorbası Pişirmek	
YETERLİK: Fond hazırlamak ve çorbaları pişirmek			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, süzgeç, doğrama tahtası, bıçak, küvet, mutfak bezi, consomme kasesi.			
İŞLEMİN STANDARDI: Özelliğine göre sebze çorbası pişirip, servise hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Sebzeleri hazırlamak 4. Çorbayı pişirmek 5. Servise hazır hale getirmek	E. SEBZE ÇORBASI 1. Sebze çorbalarının tanımı ve özelliği 2. Sebze çorbalarının çeşitleri 3. Sebze çorba hazırlama ilkeleri 4. Servise hazırlama ilkeleri	1. Araçları hazırlama 2. Gereçleri hazırlama 3. Sebzeleri hazırlama 4. Çorbayı pişirme 5. Servise hazır hale getirme	1. Temiz ve düzenli olmak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Pratik davranmak 5. Meslek etiğine uymak 6. Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymak 7. Zamanı iyi kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 2. ders saati Öğrenme süresi : 6. ders saati			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK,		İŞ: FOND VE ÇORBA HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 6		İŞLEMİN ADI: Pürel Çorba Pişirmek	
YETERLİK: Fond hazırlamak ve çorbaları pişirmek			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, süzgeç, doğrama tahtası, bıçak, küvet, Rende, çorba kasesi.			
İŞLEMİN STANDARDI: Tekniğine göre pürel çorba pişirip, servise hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Fond hazırlamak 4. Sebzeleri hazırlamak 5. Çorbayı pişirmek 6. Ezmek veya süzmek 7. Uygun garnitür hazırlamak 8. Servise hazır hale getirmek	F.PÜRELİ ÇORBALAR 1. Pürel çorbalarının tanımı ve özelliği 2. Pürel çorbalarının çeşitleri 3. Pürel çorba hazırlama ilkeleri 4. Servise hazırlama ilkeleri	1. Araç gereci hazırlama 2. Fond hazırlama 3. Sebzeleri hazırlama 4. Çorbayı pişirme 5. Ezmek veya süzmek 6. Uygun garnitür hazırlama 7. Servise hazır hale getirme	1. Temiz ve düzenli olmak 2. İş giysisi giymek 3. Planlı olmak 4. Pratik davranmak 5. Meslek etiğine uymak 6. Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymak 7. Zamanı iyi kullanmak
İşlemin yapılış süresi : 2 ders saati Öğrenme süresi : 5 ders saati			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN :YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ
MESLEK/DAL :AŞÇILIK
DERS :MUTFAK UYGULAMALARI
MODÜL :SOSLAR 1 (BECHAMEL SAUCE, SOĞUK TEREYAĞI VE DOMATES SOSLARI)

KODU :
SÜRE : 40/16
ÖN KOŞUL : :Fond ve Temel Çorbalar, Sebzeleri Pişirmeye hazırlama, Sanitasyon modüllerini başarmış olmak.

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

GENEL AMAÇ : Öğrenciye uygun mutfak ortamı sağlandığında istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde beşamel sos (bechamel sauce), domates sosu, soğuk tereyağı karışımlarını ve türeyenlerini hazırlayabilecek ve saklayabilecektir.

AMAÇLAR :
Öğrenci ;
1. Tekniğine uygun istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda beşamel sos ve türeyenlerini hazırlayabilecektir
2. Tekniğine uygun, istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda domates sos, soğuk tereyağı karışımı ile türeyenlerini hazırlayabilecektir

İÇERİK

A. SOSLARIN MENÜDEKİ YERİ VE ÖNEMİ

1. Temel Sosların Sınıflandırılması
2. Beşamel Sos Hazırlama
3. Beşamel Sos Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar
4. İyi Hazırlanmış Beşamel Sosun Özellikleri
5. Beşamel Sosun Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler
 - a. Sauce Aurore
 - b. Sauce Chantilly
 - c. Sauce Nantua
 - d. Sauce Mornay
6. Beşamel Sos ve Türeyenlerinin Saklanması

B. DOMATES VE SOĞUK TEREYAĞI SOSLARI

1. Domates Sosu Hazırlanması
 - a. Domates sosu hazırlamada dikkat edilecek noktalar
 - b. Domates sosu türeyenleri ve kullanıldığı yerler

- Sauce Portugoise
- Sauce Provencale
- Sauce Duxel
- c. Domates soslarının saklanması

2. Soğuk Tereyağından Hazırlanan Soslar

- a. Tereyağı ile sos hazırlamada dikkat edilecek noktalar
- b. Tereyağından hazırlanan sosların türeyenleri kullanıldığı yerler
 - Beurre compose(sade limonlu)
 - Beurre d'anchois(ançuezli)
 - Beurre maitre d'hotel (maydanoz ve karabiberli)
 - Beurre d'anetis(dereotlu)
 - Beurre d'ail(sarımsaklı)
- c. Tereyağından hazırlanan sosların saklanması

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: ETLERİ HAZIRLAMAK VE ET YEMEKLERİ PİŞİRMEK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Beşamel Sos Hazırlamak	
YETERLİK: Temel sos ve türevlerini hazırlama			
ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, süzgeç, doğrama tahtası, bıçak,tahta kaşık,ocak .			
İŞLEMİN STANDARDI: Tekniğine uygun istenilen kıvam, renk ve lezzette, homojen yapıda beşamel sos ve türeyenlerini hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araç gereci hazırlamak 2. İşlem basamaklarını uygulayarak beşamel sosu hazırlamak 3. Gerekli yerlerde kullanmak	A. SOSLARIN MENÜDEKİ YERİ VE ÖNEMİ 1. Temel sosların sınıflandırılması 2. Beşamel sos hazırlama 3. Beşamel sos hazırlamada dikkat edilecek noktalar 4. İyi hazırlanmış beşamel sosun özellikleri 5. Beşamel sosun türeyenleri ve kullanıldığı yerler a. Sauce Aurore b. Sauce Chantilly c. Sauce Nantua d. Sauce Mornay 6. Beşamel sos ve türeyenlerinin saklanması	1. Araç gereci hazırlama 2. Garnished onion veya beyaz mirepoix hazırlama 3. Süt fondunu hazırlama 4. Tereyağını eritme 5. Unu kavurma 6. Süt fondunu ekleme 7. kaynatma 8. Kıvama gelince süzme 9. Lezzet kontrolü yapma 10. Servise hazır hale getirme 11. Gerekli yerlerde kullanma	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak
İşlemin yapılış süresi : 1 Saat Öğrenme süresi : 8 Saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ : ETLERİ HAZIRLAMAKVE ET YEMEKLERİ PİŞİRMEK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Domates Sosları ve Soğuk Tereyağı Sosları Hazırlamak	
YETERLİK: Temel sos ve türeyenlerini hazırlama			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, süzgeç, doğrama tahtası, bıçak, tahta kaşık, küvet, rende, Karıştırma kabı, çırpma teli, merdane, havan, streç film, folyo, soğutucu			
İŞLEMİN STANDARDI: Tekniğine uygun istenilen kıvam, renk ve lezzette, homojen yapıda domates sos ve soğuk tereyağı karışımı ile türeyenlerini hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Tomote Concasse hazırlamak 4. Domates sosu ve türeyenlerini hazırlamak 5. Tereyağını beyazlatmak ve kabartmak 6. Soğuk tereyağı sosu hazırlamak 7. Tereyağı soslarının türeyenlerini hazırlamak 8. Servise hazır hale getirmek	B. DOMATES VE SOĞUK TEREYAĞI SOSLARI 1. Domates sosu hazırlanması a. Domates sosu hazırlamada dikkat edilecek noktalar b. Domates sosu türeyenleri ve kullanıldığı yerler – Sauce Portugoise – Sauce Provencale – Sauce Duxel c. Domates soslarının saklanması 2. Soğuk tereyağından hazırlanan soslar a. Tereyağı ile sos hazırlamada dikkat edilecek noktalar b. Tereyağından hazırlanan	1. Araçları hazırlama 2. Gereçleri hazırlama 3. Tomote Concasse hazırlama 4. Domates sosu ve türeyenlerini hazırlama 5. Tereyağını beyazlatmak ve kabartma 6. Soğuk tereyağı sosu hazırlama 7. Tereyağı soslarının türeyenlerini hazırlama 8. Servise hazır hale getirme	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak

	sosların türeyenleri kullanıldığı yerler – Beurre compose(sade limonlu) – Beurre d'anchois(ançuezli) – Beurre maitre d'hotel (maydanoz ve karabiberli) – Beurre d'anetis(dereotlu) – Beurre d'ail(sarımsaklı) c. Tereyağından hazırlanan sosların saklanması		
İşlemin yapılış süresi : 2 Saat Öğrenme süresi : 8 Saat			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN	:YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ
MESLEK/DAL	:AŞÇILIK
DERS	:MUTFAK UYGULAMALARI
MODÜL	:SOSLAR 2 (DEMİ GLACE SAUCE VE VELAUTE SAUCE)

KODU :
SÜRE : 40/16
ÖN KOŞUL : Fond ve Temel Çorbalar, Sebzeleri Pişirmeye hazırlama, Sanitasyon modüllerini başarmış olmak.

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

GENEL AMAÇ : Öğrenciye uygun mutfak ortamı sağlandığında istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde demi glace sauce, velaute sauce ve türeyenlerini hazırlayabilecek ve saklayabilecektir.

AMAÇLAR :
Öğrenci ;
1. Tekniğine uygun, istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda demi glace sos hazırlayabilecektir.
2. Tekniğine uygun, istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda velaute sos hazırlayabilecektir.

İÇERİK

A. TEMEL KAHVERENGİ SOSLAR

1. Demi Glace Sos Hazırlama
2. Demi Glace Sos Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar
3. İyi Hazırlanmış Demi Glace Özellikleri
4. Demi Glace Sos'un Türeyenleri Ve Kullanıldığı Yerler
 - a. Sauce Bordelaise(Sos Bordo)
 - b. Sauce chasseur(Sos Çasur)
 - c. Sauce Chateaubriand(Sos Şatobiryan)
 - d. Sauce Colbert(Sos Kolbert)
 - e. Sauce Duxelles(Sos düksel)
 - f. Sauce Diable(Sos devilt)
5. Kahverengi Sosların (Demi Glase Sauce'un) Saklanması

B. TEMEL BEYAZ SOSLAR(VELAUTE SAUCE)

1. Sauce Velaute Hazırlama
2. Sauce Velaute Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar
3. İyi Hazırlanmış Sauce Velaute' nin Özellikleri

4. Sauce Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler

- a. Sauce Normande
- b. Sauce Allamende
- c. Sauce Curry
- d. Sauce Raifort
- e. Sauce aux champignons
- f. Sauce suprême

5. Beyaz Sosların (Sauce Velaute'un)Saklanması

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: ETLERİ HAZIRLAMAK VE ET YEMEKLERİ PİŞİRMEK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Kahverengi sos (Demi glace sauce) hazırlamak	
YETERLİK: Temel sos ve türeyenlerini hazırlama			
ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, süzgeç, doğrama tahtası, fırın tepsisi, fırın, bıçak, tahta kaşık, ocak.			
İŞLEMİN STANDARDI: Tekniğine uygun istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda demi glace sos hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araç gereçleri hazırlamak 2. Kahverengi sos (demi glace sauce) hazırlamak 3. Demi glace sauce'un türeyenlerini hazırlamak 4. Servise hazır hale getirmek 5. Gerekli yerlerde kullanmak	A. TEMEL KAHVERENGİ SOSLAR 1. Demi glace sos hazırlama 2. Demi glace sos hazırlamada dikkat edilecek noktalar 3. İyi hazırlanmış demi glace özellikleri 4. Demi glace sos'un türeyenleri ve kullanıldığı yerler a. Sauce bordelaise(sos bordo) b. Sauce chasseur(Sos çasur) c. Sauce chateaubriand(sos şatobiryan) d. Sauce colbert(sos kolbert) e. Sauce duxelles(sos düksel) f. Sauce diable(sos devilt) 5. Kahverengi sosların (demi glase sauce'un) saklanması	1. Araç gereçleri hazırlama 2. Kahverengi sos (demi glace sauce) hazırlama 3. Demi glace sos'un türeyenlerini hazırlama 4. Servise hazır hale getirme 5. Gerekli yerlerde kullanma	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak
İşlemin yapılış süresi : 5 Saat Öğrenme süresi :10 Saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: ETLERİ HAZIRLAMAK VE ET YEMEKLERİ PİŞİRMEK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: ET VE SEBZE SUYU İLE SOS (VELAUTE SAUCE) HAZIRLAMAK	
YETERLİK: Temel sos ve türeyenlerini hazırlama			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, süzgeç, doğrama tahtası, bıçak, tahta kaşık, küvet, rende, soğutucu.			
İŞLEMİN STANDARDI: Tekniğine uygun istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda velaute sos hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Uygun fondu hazırlamak 4. Uygun fond kullanarak velaute sos hazırlamak 5. Türeyenlerini hazırlamak 6. Saklamak	B. TEMEL BEYAZ SOSLAR(VELAUTE SAUCE) 1. Sauce velaute hazırlama 2. Sauce velaute hazırlamada dikkat edilecek noktalar 3. İyi hazırlanmış 'sauce velaute'nin özellikleri 4. Sos türeyenleri ve kullanıldığı yerler a. Sauce normande b. Sauce allamende c. Sauce curry d. Sauce raifort e. Sauce aux champignons f. Sauce suprême 5. Beyaz sosların (sauce velaute'un) saklanması	1. Araçları hazırlama 2. Gereçleri hazırlama 3. Beyaz mire poix hazırlama 4. Baharatları hazırlama 5. Uygun fondu hazırlama 6. Yağı hazırlama 7. Uygun fond kullanara 8. Velaute sos pişirme 9. Sosu homojen ve pürüzsüz hale getirme 10. Uygun kıvam ve lezzette hazırlama 11. Türeyenlerini pişirme 12. Saklama	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak
İşlemin yapılış süresi : 3 Saat Öğrenme süresi : 6 Saat			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN	:YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ
MESLEK/DAL	:AŞÇILIK
DERS	:MUTFAK UYGULAMALARI
MODÜL	:SOSLAR 3 (MAYONNAİSE SAUCE VE HOLLANDAİSE SAUCE)

KODU :
SÜRE :40/16
ÖN KOŞUL : Fond ve Temel Çorbalar, Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama, Sanitasyon modüllerini başarmış olmak.

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

GENEL AMAÇ : Öğrenciye uygun mutfak ortamı sağlandığında mayonez sosu (mayonnaise sauce), hollandaise sauce ve türeyenlerini hazırlayabilecek ve saklayabilecektir.

AMAÇLAR :
Öğrenci ;
1.Tekniğine uygun, istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda mayonez sos hazırlayabilecektir
2. Tekniğine uygun; istenilen kıvam, renk, lezzet, ve homojen yapıda hollandaise sos hazırlayabilecektir.

İÇERİK

A. MAYONNOİSE SOS

1. Mayonez Sosu Hazırlanması
2. Mayonez Sosu Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar
3. İyi Hazırlanmış Mayonez Sosun Özellikleri ve Kullanıldığı Yerler
4. Mayonez Sosun Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler

- a. Sauce gribishe (sos gribiş)
- b. Sauce verte (sos verte)
- c. Sauce remoulade (sos remulad)
- d. Sauce tartar (sos tartar)
- e. Sauce cocktail (sos kokteyl)
- f. Sauce moskwa (sos moskva)

5. Mayonez Sosun Saklanması

B. HOLLANDAİSE SOS

1. Hollandaise Sos Hazırlanması
2. Hollandaise Sos Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar
3. İyi Hazırlanmış Hollandaise Sos'un Özellikleri
4. Hollandaise Sos'un Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler

- a. Sauce Maltaise(sos malta)
- b. Sauce Mousseline (sos muslin)
- c. Sauce Choron (sos şoro)
- d. Sauce Béarnaise (sos bernez)

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: ETLERİ HAZIRLAMAK VE ET YEMEKLERİ PİŞİRMEK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Mayonez Sosu Hazırlamak	
YETERLİK: Temel sos ve türeyenlerini hazırlama			
ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar): Çırpma teli, mikser, seramik veya cam kase, ölçü kabı, limon sıkacağı, metal kaşık.			
İŞLEMİN STANDARDI: Tekniğine uygun; istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda mayonez sosu hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araç gereçleri hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Mayonez sosu hazırlamak 4. Türeyenlerini hazırlamak 5. Servise hazır hale getirmek 6. Saklamak	A. MAYONNOİSE SOS 1. Mayonez sosu hazırlanması 2. Mayonez sosu hazırlamada dikkat edilecek noktalar 3. İyi Hazırlanmış mayonez sosun özellikleri ve kullanıldığı yerler 4. Mayonez sosun türeyenleri ve kullanıldığı yerler a. Sauce gribishe (sos gribiş) b. Sauce verte (sos verte) c. Sauce remoulade (sos remulad) d. Sauce tartar (sos tartar) e. Sauce cocktail (sos kokteyl) f. Sauce moskwa (sos moskva) 5. Mayonez sosun saklanması	1. Araç gereçleri hazırlama 2. Yardımcı gereçleri hazırlama 3. Yumurtanın akından sarısını ayırma 4. Uygun yağı seçme 5. Lezzet vericileri hazırlama 6. Yağ ve limon suyunu hazırlama 7. Yumurta sarısına yağ yedirmek 8. Lezzet vericileri eklemek 9. Limonu ekleme 10. Türeyenlerini hazırlama 11. Servise hazır hale getirme 12. Saklama	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak
İşlemin yapılış süresi : 2 Saat Öğrenme süresi : 8 Saat			
İŞLEM ANALİZ FORMU			

MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: ETLERİ HAZIRLAMAK VE ET YEMEKLERİ PİŞİRMEK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Hollandaise Sos Hazırlamak	
YETERLİK: Temel sos ve türevlerini hazırlama			
ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere,ocak,çırpma teli,cam veya porselen kase,çırpma kabı,soğutucu.			
İŞLEMİN STANDARDI: Tekniğine uygun; istenilen kıvam, renk, lezzet, ve homojen yapıda Hollandaise sos hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Hollandaise sosu hazırlamak 3. Türeyenlerini hazırlamak 4. Servise hazır hale getirmek 5. Gerekli yerlerde kullanmak	B. HOLLANDAİSE SOS 1. Hollandaise sos hazırlanması 2. Hollandaise sos hazırlamada dikkat edilecek noktalar 3. İyi hazırlanmış hollandaise sos'un özellikleri 4. Hollandaise sos'un türeyenleri ve kullanıldığı yerler a. Sauce Maltaise(sos malta) b. Sauce Mousseline (sos muslin) c. Sauce Choron (sos şoro) d. Sauce Béarnaise (sos bernez)	1. Araçları hazırlamak 2. Yumurtanın akını ve sarısını ayırmak 3. Limon suyunu hazırlamak 4. Tereyağını eriterek kazeini ayırma 5. Bain marie hazırlamak 6. Su, limon suyu, tuz ve baharatı kaynatma 7. Yumurta sarısına yağ 8. yedirmek 9. Sosu hazırlamak 10. Türeyenlerini hazırlamak 11. Servise hazır hale getirmek 12. Gerekli yerlerde kullanmak	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak
İşlemin yapılış süresi :1 Saat Öğrenme süresi : 8 Saat			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN	:YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ
MESLEK/DAL	:AŞÇILIK
DERS	:MUTFAK UYGULAMALARI
MODÜL	: ETLERİN HAZIRLANMASI
KODU	:
SÜRE	:40/32
ÖN KOŞUL	: Sanitasyon modülünü başarmış olmalı

AÇIKLAMA : Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı, et parçalama araç gereçleri ve usta öğretici (kasap) rehberliği sağlanmalıdır. Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır.

GENEL AMAÇ : Öğrenciye uygun mutfak ortamı, gövde et, et parçalama araç gereçleri sağlandığında ve usta öğretici rehberliğinde kümes hayvanlarını eklemlerinden ayırabilecek, kasap etlerini kullanım amacına ve pişirme usulüne göre hazırlayabilecektir.

AMAÇLAR :

Öğrenci ;

1. Öğrenci kasap etlerini ve bölümlerini tanıyarak eklemlerinden ayırabilecek, kullanım amacına ve pişirme usulüne göre etleri parçalayıp taze ve donmuş halde saklayabilecektir.
2. Sığır ve dana eti parçalarını kullanım amacına ve pişirme usulüne göre ayırarak pişmeye hazır hale getirebilecektir.
3. Koyun ve kuzu eti parçalarını kullanım amacına ve pişirme usulüne göre ayırarak pişmeye hazır hale getirebilecektir.
- 4.Kümes hayvanının gövdesini temizleyecek, eklemlerinden ve kemiklerinden ayıracak veya bütün olarak pişmeye hazır hale getirecektir.
- 5.Sakatları temizleyip, pişirme usulü ve kullanım amacına göre parçalayarak kullanıma hazır hale getirebilecektir.

İÇERİK

A. GÖVDE ETİNİN EKLEMLERİNDEN AYIRILMASI

1. Etin Tanımı
2. Etlerin Sınıflandırılması
3. Etin Yapısı ve Özellikleri
4. Etin Kalitesine Etki Eden Etmenler
5. Et İşlemede Kullanılan Araçlar
6. Etin Satın Alınmasında Dikkat Edilecek Noktalar

7. Etlerle İlgili Terimler
8. Etlere Uygulanan Maridlar (Terbiye)
9. Ete Uygulanan Uluslararası Pişirme Yöntemleri
10. Pişirme Usulüne Göre Etlerin Gruplandırılması
11. Kullanım Amacına Göre Etlerin İsimlendirilmesi
12. Gövde Eti Eklemlerinden Ayırma Aşamaları
13. Et Saklama Yöntemleri
 - a. Taze saklama (soğukta)
 - b. Dondurarak
 - c. Kavurma
14. Etten Hazırlanan Ürünler
 - a. Türk mutfağındaki ürünler (sucuk,pastırma vb.)
 - b. Uluslararası mutfakta ürünler (jambon,Bacon vb.)
15. Et Ürünlerinin Kullanıldığı Yerler

B. SIĞIR VE DANA ETİNİ PARÇALANMASI VE YEMEKLİK KULLANIMA HAZIRLANMASI

1. Mutfaktaki Yeri ve Önemi
2. Siğir ve Dana Etinin Özellikleri ve Farklılıkları
3. Siğir ve Dana Etinden Elde Edilen Parçalar ve Uygulanan Pişirme Usulleri
 - a. Gerdan
 - b. Kaburga
 - c. Kontrfile
 - d. Bonfile
 - e. Kuyruk sokumu
 - f. Yumurta (tranche-round)
 - g. Nuar
 - h. Pançeta
 - i. Karın boşluğu
 - j. Döş eti
 - k. Ön incik
4. Siğir ve Danadan Elde Edilen Uluslararası Et Parçaları ve Uygulanan Uluslararası Pişirme Usulleri
 - a. Kontrfileden elde edilen etler
 - Antrikot (Antr   cot  )
 - Antrikot double
 - Cote de beuf
 - Rump steak
 - b. (Round-tranche) yumurtadan elde edilen par  alar
 - Escolope (schnitzel)
 - c. Bonfileden elde edilen par  alar
 - Chateaux briard
 - Filet steak
 - Tournedos
 - Medaillon

- Filet mignon
- d. Kaburgadan çıkan parçalar
- Bone steak
- Dana pirzola

C.KOYUN VE KUZU ETİNİN YEMEKLİK KULLANIMA HAZIRLANMASI

1. Mutfakta Yeri ve Önemi
2. Koyun ve Kuzu Etinin Diğer Kasap Etlerinden Farkı
3. Koyun ve Kuzu Etleri Arasındaki Farklar
4. Koyun ve Kuzu Etinin Parçaları ve Uygulanan Pişirme Usulleri
 - a. Gerdan
 - b. Kol
 - c. Kürek
 - d. Döş
 - e. Fileto
 - f. Pirzola
 - g. İncik
 - h. Kaburga
 - i. Omurga
 - j. Lop et elde etme

D.KÜMES HAYVANLARININ YEMEKLİK KULLANIMA HAZIRLANMASI

1. Kümes Hayvanlarının Mutfakta Yeri ve Önemi
2. Kümes Hayvanlarının Sınıflandırılması, Farklılıkları ve Özellikleri
3. Körpe ve Kart Kümes Hayvanlarının Özellikleri
4. Kümes Hayvanlarını Parçalamada Dikkat Edilecek Kurallar
5. Kümes Hayvanlarını Pişirmeye Hazırlama
6. Kümes Hayvanlarının Dolma İçin Hazırlanması
7. Kümes Hayvanı Etinin Bütün ve Parça Olarak Hazırlanması
 - a. Göğüs
 - b. Kanat
 - c. But
 - d. Sotelik
 - e. Izgaralık
 - f. Porsiyonluk parçalanması
 - g. Bütün hazırlanması

E.SAKATATLARIN HAZIRLANMASI

1. Sakatat Çeşitleri
2. Mutfaktaki Yeri ve Önemi
3. Uygulanan Pişirme Usulleri ve Kullanıldığı Yerler

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: ETLERİ HAZIRLAMAK VE ET YEMEKLERİ PİŞİRMEK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Gövde Etini Eklemlerinden Ayırmak	
YETERLİK: Etleri hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Et çengeli, et kütüğü, ahşap et tezgahı, satır, et bıçakları, et demiri, elektrikli kemik testeresi, kıyma makinesi, tepsiler,masat.			
İŞLEMİN STANDARDI: Öğrenci kasap etlerini ve bölümlerini tanıyarak eklemlerinden ayırabilecek, kullanım amacına ve pişirme usulüne göre etleri parçalayıp taze ve donmuş halde saklayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Eti eklemlerinden ayırmak 3. Karkas gövde kısımlarını ayırmak 4. Ticari mutfak için ayırmak 5. İşlenme usulüne göre sınıflandırmak 6. Taze ve donmuş olarak saklamak	A. GÖVDE ETİNİN EKLEMLERİNDEN AYIRILMASI 1. Etin tanımı 2. Etlerin sınıflandırılması 3. Etin yapısı ve özellikleri 4. Etin kalitesine etki eden etmenler 5. Et işlemede kullanılan araçlar 6. Etin satın alınmasında dikkat edilecek noktalar 7. Etlerle ilgili terimler 8. Etlere uygulanan terbiye (maridlar) 9. Ete uygulanan uluslararası pişirme yöntemleri 10. Pişirme usulüne göre etlerin gruplandırılması 11. Kullanım amacına göre etlerin isimlendirilmesi 12. Gövde eti eklemlerinden	1. Araçları hazırlama 2. Eti eklemlerinden ayırma 3. Karkas gövde kısımlarını ayırma 4. Ticari mutfak için ayırma 5. İşlenme usulüne göre sınıflandırma 6. Taze ve donmuş olarak saklama	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak

	ayırma aşamaları 13. Et saklama yöntemleri a. Taze saklama (soğukta) b. Dondurarak c. Kavurma 14. Etten hazırlanan ürünler a. Türk mutfağındaki ürünler (sucuk,pastırma vb.) b. Uluslararası mutfakta ürünler (jambon,bacon vb.) 15. Et ürünlerinin kullanıldığı yerler		
İşlemin yapılış süresi : 5 Saat Öğrenme süresi : 8 Saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: ETLERİ HAZIRLAMAK VE ET YEMEKLERİ PİŞİRMEK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Sığır ve Dana Eti Parçalarını Yemeklik Kullanıma Hazırlamak	
YETERLİK: Etleri hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Et tokmağı, et kütüğü, ahşap et tezgâhı, satır, et bıçakları, et demiri, elektrikli kemik testeresi, kıyma makinesi, tepsiler, masat			
İŞLEMİN STANDARDI : Sığır ve dana eti parçalarını kullanım amacına ve pişirme usulüne göre ayırarak; pişmeye hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Sığır eti parçalarını keserek hazırlamak 3. Sığır ve dana etinden elde edilen parçaları çıkarmak 4. Kaburgadan çıkan parçaları hazırlamak 5. Bonfileden çıkan parçaları hazırlamak 6. Kontrfileden çıkan parçaları hazırlamak 7. Yumurtadan çıkan parçaları hazırlamak 8. Taze ve donmuş olarak saklamak	B. SIĞIR VE DANA ETİNİ PARÇALANMASI VE YEMEKLİK KULLANIMA HAZIRLANMASI 1. Mutfaktaki yeri ve önemi 2. Sığır ve dana etinin özellikleri ve farklılıkları 3. Sığır ve dana etinden elde edilen parçalar ve uygulanan pişirme usulleri a. Gerdan b. Kaburga c. Kontrfile d. Bonfile e. Kuyruk sokumu f. Yumurta (tranche-round) g. Nuar h. Pançeta i. Karın boşluğu j. Döş eti	1. Araçları hazırlama 2. Sığır eti parçalarını keserek hazırlama 3. Sığır ve dana etinden elde edilen parçaları çıkarma 4. Kaburgadan çıkan parçaları hazırlama 5. Bonfileden çıkan parçaları hazırlama 6. Kontrfileden çıkan parçaları hazırlama 7. Yumurtadan çıkan parçaları hazırlama 8. Taze ve donmuş olarak saklama	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak

	k. Ön incik 4. Sığır ve danadan elde edilen uluslararası et parçaları ve uygulanan uluslararası pişirme usulleri e. Kontrfileden elde edilen etler – Antrikot (Antr� cot�) – Antrikot double – Cote de beuf – Rump steak f. (Round-tranche) yumurtadan elde edilen parçalar – Escalope (schnitzel) g. Bonfileden elde edilen parçalar – Chateaux briard – Filet steak – Tournedos – Medaillon – Filet mignon h. Kaburgadan çıkan parçalar – Bone steak – Dana pirzola		
İşlemin yapılış süresi : 5 Saat �ğrenme süresi : 8 Saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: ETLERİ HAZIRLAMAK VE ET YEMEKLERİ PİŞİRMEK	
İŞLEM NO: 3		İŞLEMİN ADI: Koyun ve Kuzu Etini Yemeklik Kullanıma Hazırlamak	
YETERLİK: Etleri hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Et tokmağı, et kütüğü, ahşap et tezgâhı, satır, et bıçakları, et demiri, elektrikli kemik testeresi, kıyma makinesi, tepsiler, masat			
İŞLEMİN STANDARDI: Koyun ve kuzu eti parçalarını kullanım amacına ve pişirme usulüne göre ayırarak; pişmeye hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Koyun ve kuzu parçalarını keserek hazırlamak (gerdan, kol, but, döş, fileto, pirzola) 3. Parçalardan haşlamalık, kuşbaşı, kıyma, şişlik, ızgaralık, kızartmalık vb. ayırmak 4. Taze ve donmuş olarak saklamak	C.KOYUN VE KUZU ETİNİN YEMEKLİK KULLANIMA HAZIRLANMASI 1. Mutfakta yeri ve önemi 2. Koyun ve kuzu etinin diğer kasap etlerinden farkı 3. Koyun ve kuzu etleri arasındaki farklar 4. Koyun ve kuzu etinin parçaları ve uygulanan pişirme usulleri a. Gerdan b. Kol c. Kürek d. Döş e. Fileto f. Pirzola g. İncik h. Kaburga i. Omurga j. Lop et elde etme	1. Araçları hazırlama 2. Koyun ve kuzu parçalarını keserek hazırlamak (gerdan, kol, but, döş, fileto, pirzola) 3. Parçalardan haşlamalık, kuşbaşı, kıyma, şişlik, ızgaralık, kızartmalık vb. ayırma 4. Taze ve donmuş olarak saklama	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak
İşlemin yapılma süresi : 5 Saat Öğrenme süresi : 8 Saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: ETLERİ HAZIRLAMAK VE ET YEMEKLERİ PİŞİRMEK	
İŞLEM NO: 4		İŞLEMİN ADI: Kümes Hayvanlarını Kullanıma Hazırlamak	
YETERLİK: Etleri hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Et tokmağı, et kütüğü, ahşap et tezgâhı, satır, et bıçakları, et demiri, kıyma makinesi, tepsiler, masat.			
İŞLEMİN STANDARDI: Kümes hayvanının gövdesini temizleyecek, eklemlerinden ve kemiklerinden ayıracak veya bütün olarak pişmeye hazır hale getirecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Bütün kümes hayvanını pişirmek için hazırlamak 3. Tütsülemek 4. Kanat, boyun ve kuyruk uçlarını temizlemek (budamak) 5. İçini temizlemek 6. Bütün olarak pişecekse bağlamak 7. Eklemlerinden ayırmak 8. Kemiklerden ayırmak 9. Sotelik ve ızgaralık hazırlamak 10. Dolmalık hazırlamak 11. Taze ve donmuş olarak saklamak	D.KÜMES HAYVANLARININ YEMEKLİK KULLANIMA HAZIRLANMASI 1. Kümes hayvanlarının mutfakta yeri ve önemi 2. Kümes hayvanlarının sınıflandırılması, farklılıkları ve özellikleri 3. Körpe ve kart kümes hayvanlarının özellikleri 4. Kümes hayvanlarını parçalamada dikkat edilecek kurallar 5. Kümes hayvanlarını pişirmeye hazırlama 6. Kümes hayvanlarının dolma için hazırlanması 7. Kümes hayvanı etinin bütün ve parça olarak hazırlanması a. Göğüs	1. Araçları hazırlama 2. Bütün kümes hayvanını pişirmek için hazırlama 3. Tütsüleme 4. Kanat, boyun ve kuyruk uçlarını temizleme (budamak) 5. İçini temizlemek 6. Bütün olarak pişecekse bağlama 7. Eklemlerinden ayırma 8. Kemiklerden ayırma 9. Sotelik ve ızgaralık hazırlama 10. Dolmalık hazırlama 11. Taze ve donmuş olarak saklama	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak

	b. Kanat c. But d. Sotelik e. Izgaralık f. Porsiyonluk parçalanması g. Bütün hazırlanması		
İşlemin yapılış süresi : 2 Saat		Öğrenme süresi : 4 Saat	

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: ETLERİ HAZIRLAMAK VE ET YEMEKLERİ PİŞİRMEK	
İŞLEM NO: 5		İŞLEMİN ADI: Sakatatları Kullanıma Hazırlamak	
YETERLİK: Etleri hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Et tokmağı, et kütüğü, ahşap et tezgâhı, satır, et bıçakları, et demiri, kıyma makinesi, tepsiler, masat.			
İŞLEMİN STANDARDI: Sakatatları temizleyip, pişirme usulü ve kullanım amacına göre parçalayarak kullanıma hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVIR
1. Araçları hazırlamak 2. Sakatatlarını hazırlamak 3. Ciğeri pişirmeye hazırlamak 4. Yüreği pişirmeye hazırlamak 5. Böbreği pişirmeye hazırlamak 6. İşkembeyi temizlemek ve pişirmeye hazırlamak 7. Paçayı temizlemek ve pişirmeye hazırlamak 8. Dili pişirmeye hazırlamak 9. Uykuluğu pişirmeye hazırlamak 10. Taze olarak saklamak	E.SAKATATLARIN HAZIRLANMASI 1. Sakatat çeşitleri 2. Mutfaktaki yeri ve önemi 3. Uygulanan pişirme usulleri ve kullanıldığı yerler	1. Araçları hazırlama 2. Sakatatlarını hazırlama 3. Ciğeri pişirmeye hazırlama 4. Yüreği pişirmeye hazırlama 5. Böbreği pişirmeye hazırlama 6. İşkembeyi temizlemek ve pişirmeye hazırlama 7. Paçayı temizlemek ve pişirmeye hazırlama 8. Dili pişirmeye hazırlama 9. Uykuluğu pişirmeye hazırlama 10. Taze olarak saklama	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak
İşlemin yapılış süresi : 3 Saat Öğrenme süresi : 4 Saat			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN :YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ

MESLEK/DAL :AŞÇILIK
DERS :MUTFAK UYGULAMALARI
MODÜL : ET YEMEKLERİ I

KODU :

SÜRE :40/32

ÖN KOŞUL :Sanitasyon, Fondlar ve Çorbalar, Sebze Garnitürleri, Patates Garnitürleri, Soslar I-II-III,modüllerini başarmış olmalıdır.

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

GENEL AMAÇ : Öğrenciye uygun mutfak ortamı sağlandığında etlerin özelliğine ve yapılacak yemeğin çeşidine göre; haşlama (poche-bouilli), yağda kavurup sos içinde (braise), buharda (etüve vapeur) ve kendi suyunda(etüve) pişirme teknikleriyle et yemeğini pişirip sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.

AMAÇLAR :

Öğrenci ;

1.Etleri haşlama tekniği ile pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.

2. Etleri yağda kavurup sos içinde (braise) tekniği ile pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.

3. Etleri buharda (etüve vapeur) ve kendi suyunda (etüve) tekniği ile pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.

İÇERİK

A. HAŞLAYARAK ET YEMEĞİ PİŞİRME

1. Uluslararası Haşlama Çeşitleri

- Blanching yapmada dikkat edilecek noktalar
- Bouilli yapmada dikkat edilecek noktalar
- Poché yapmada dikkat edilecek noktalar

2. Basınçlı Tencerede Haşlama Ve Kullanırken Dikkat Edilecek Noktalar

3. Bouilli Pişirmeye Uygun Etler

- Av etleri
- Sert kasap etleri
- Kart kümes hayvanları
- Kelle,paça,işkembe gibi sakatatlar

4. Poché Pişirmeye Uygun Etler

- Süt kuzu
- Süt dana
- Körpe piliç

- d. Sulu salçalı terbiyeli köfteler
- e.

B. YAĞDA KAVURUP SOS İÇİNDE (BRAISÉ) PİŞİRME

- 1. Yağda Kavurup Sos İçinde (Braisé) Pişirme Tekniği ile Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar**
- 2. Yağda Kavurup Sos İçinde (Braisé) Pişirme Tekniği ile Hazırlanabilen Etler ve Et Yemekleri**
 - a. Av etleri
 - b. Rosto(sığır, dana ve koyun)
 - c. Yahnı
 - d. Ragout (İtalyan yemeği)
 - e. Macar goulasch (Macar)
 - f. Paupiettes de boeuf (et sarma)
 - g. Osso buco (İtalyan incik yemeği)
 - h. Etli sebze yemekleri
 - i. Tencere kebaplar

C. BUHARDA (ETÜVÉ VAPEUR) VE KENDİ SUYUNDA (ETÜVÉ) PİŞİRME

- 1. Buharda Pişirmede Kullanılan Araçlar**
- 2. Buharda Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar**
- 3. Buharda Pişirmenin Sağlık ve Besin Değeri Açısından Önemi**
- 4. Buharda Pişirmenin Kullanıldığı Etler**
 - a. Körpe ve yumuşak kasap etleri
 - b. Körpe kümes hayvanları
- 5. Kendi Suyunda (Etüvé) Pişirmede Kullanılan Araçlar**
- 6. Kendi Suyunda (Etüvé) Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar**
- 7. Kendi Suyunda (Etüvé) Pişirilebilen Etler ve Yemekler**
 - a. Kuzu eti
 - b. Güveç yemekleri

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: ETLERİ HAZIRLAMAK VE ET YEMEKLERİ PİŞİRMEK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Haşlayarak(Bouilli- Poche) Et Yemekleri Pişirmek	
YETERLİK : Etleri pişirmek			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, küvet, bıçak, doğrama tahtası, parizyen bıçağı, basınçlı tencere, ocak, kepçe, kevgir, kaşık, servis tabağı.			
İŞLEMİN STANDARDI: Etleri haşlama tekniği ile pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVIR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Blanching (ön hazırlık) yapmak 4. Bouilli tekniği ile et yemeği pişirmek 5. Poche tekniği ile et yemeği pişirmek 6. Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirmek	A. HAŞLAYARAK ET YEMEĞİ PİŞİRME 1. Uluslararası haşlama çeşitleri a. Blanching yapmada dikkat edilecek noktalar b. Bouilli yapmada dikkat edilecek noktalar c. Poché yapmada dikkat edilecek noktalar 2. Basınçlı tencerede haşlama ve kullanırken dikkat edilecek noktalar 3. Bouilli pişirmeye uygun etler a. Av etleri b. Sert kasap etleri c. Kart kümes hayvanları d. Kelle,paça,işkembe gibi sakatatlar 4. Poché pişirmeye uygun etler	1. Araçları hazırlama 2. Gereçleri hazırlama 3. Blanching (ön hazırlık) yapma 4. Bouilli tekniği ile et yemeği pişirme 5. Poche tekniği ile et yemeği pişirme 6. Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirme	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak

	a. Süt kuzu b. Süt dana c. Körpe piliç d. Sulu salçalı terbiyeli köfteler		
İşlemin yapılış süresi : 2 Saat Öğrenme süresi : 10 Saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: ETLERİ HAZIRLAMAK VE ET YEMEKLERİ PİŞİRMEK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Yağda Kavurup Sos İçinde (Braisé) Pişirme Tekniği İle Pişirme	
YETERLİK : Etleri pişirmek			
ORTAM(aracı gereç, donanım ve koşullar): Tencere, tava, küvet, doğrama tahtası, bıçak, tahta kaşık, süzgeç, kevgir, maşa, servis tabağı, parizyen bıçağı, ocak, kepçe, kaşık, servis tabağı.			
İŞLEMİN STANDARDI: Etleri yağda kavurup sos içinde (braise) tekniği ile pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araç gereci hazırlamak 2. Braise tekniği ile et yemeği pişirmek 3. Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirmek	B. YAĞDA KAVURUP SOS İÇİNDE (BRAISÉ) PİŞİRME 1. Yağda kavurup sos içinde (braisé) pişirme tekniği ile pişirmede dikkat edilecek noktalar 2. Yağda kavurup sos içinde (braisé) pişirme tekniği ile hazırlanabilen etler ve et yemekleri a. Av etleri b. Rosto(sığır, dana ve koyun) c. Yahni d. Ragout (İtalyan yemeği) e. Macar goulasch (Macar) f. Paupiettes de boeuf (et sarma) g. Osso buco (İtalyan incik yemeği) h. Etli sebze yemekleri i. Tencere kebablar	1. Araç gereci hazırlama 2. Braise tekniği ile et yemeği pişirmek 3. Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirmek	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak

İşlemin yapılış süresi : 3 Saat Öğrenme süresi : 12 Saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: : AŞÇILIK		İŞ: SEBZELERİ HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 3		İŞLEMİN ADI: Buharda(Etuvé Vapeur) Ve Kendi Suyunda (Etuvé) Teknikleri İle Pişirme	
YETERLİK Etleri Pişirmek			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Buhar tenceresi, tencere, kase, bıçak, doğrama tahtası, tabak, tepsi, tava, bıçaklar.			
İŞLEMİN STANDARDI: Etleri buharda(etüve vapeur) ve kendi suyunda (etüve) tekniği ile pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Buhar tenceresini hazırlamak 4. Buhar pişirme tekniği ile et yemeği pişirmek 5. Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirmek 6. Kendi suyunda pişebilen etleri hazırlamak 7. Pişirme aracını hazırlamak 8. Kendi suyunda pişirme tekniği ile et yemeği pişirmek 9. Servise hazır hale getirmek	C. BUHARDA (ETÜVÉ VAPEUR) VE KENDİ SUYUNDA (ETÜVÉ) PİŞİRME 1. Buharda pişirmede kullanılan araçlar 2. Buharda pişirmede dikkat edilecek noktalar 3. Buharda pişirmenin sağlık ve besin değeri açısından önemi 4. Buharda pişirmenin kullanıldığı etler c. Körpe ve yumuşak kasap etleri d. Körpe kümes hayvanları 5. Kendi suyunda (etuvé) pişirmede kullanılan araçlar 6. Kendi suyunda (etuvé) pişirmede dikkat edilecek noktalar 7. Kendi suyunda (etuvé) pişirilebilen etler ve yemekler	1. Araçları hazırlama 2. Gereçleri hazırlama 3. Buhar tenceresini hazırlama 4. Buhar pişirme tekniği ile et yemeği pişirme 5. Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirme 6. Kendi suyunda pişebilen etleri hazırlama 7. Pişirme aracını hazırlama 8. Kendi suyunda pişirme tekniği ile et yemeği pişirme 9. Servise hazır hale	1. Temiz ve düzenli olma 2. Planlı olma 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyma 4. Verimli olma 5. Ekonomik olma 6. Meslek etiğine uyma

	c. Kuzu eti d. Güveç yemekleri	getirme	
İşlemin yapılış süresi : 3 Saat Öğrenme süresi : 10 Saat			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN :YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ

MESLEK/DAL :AŞÇILIK
DERS :MUTFAK UYGULAMALARI
MODÜL : ET YEMEKLERİ II

KODU :
SÜRE :40/32
ÖN KOŞUL :Sanitasyon, Fondlar ve Çorbalar, Sebze Garnitürleri, Patates Garnitürleri, Soslar I-II-III, modüllerini başarmış olmalıdır.

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

GENEL AMAÇ : Öğrenciye uygun mutfak ortamı sağlandığında etlerin özelliğine, yapılacak yemeğin çeşidine göre az yağda uzun süre pişirerek (poelle), bol derin yağda kızartarak (frit), sote (Saute) pişirme teknikleriyle et yemeğini pişirip sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.

AMAÇLAR :

- Öğrenci ;
- 1. Az yağda uzun süre pişirme (poelle) tekniği ile pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.
- 2. Bol derin yağda kızartma (frit) tekniği ile pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir
- 3. Sote (saute) tekniği ile pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.

İÇERİK

A. AZ YAĞDA (POELLE) PİŞİRİLEN ET YEMEKLERİ

1. Poelle Pişirmenin Tanımı
2. Poelle Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar
3. Poelle Pişirmenin Kullanıldığı Yerler
 - a. Yumuşak kasap etlerinde
 - Bonfileden elde edilen parçalar-garnitürleri ve sosları
 - o Chateauxbriand
 - o Filetsteak
 - o Tournedos
 - o Filetmignons
 - o Medaillon
 - Kontrfileden elde edilen parçalar-garnitürleri ve sosları
 - o Entre cote double
 - o Entre cote

- o Entre cote minute
- o T Bone steak
- b. Körpe kümes hayvanlarında
- c. Karaciğerde
- d. Escalope diliminin elde edildiği etler
 - Escolop (schitzel) çeşitleri ve garnitürleri
 - Escalope de veau minute
 - Escalope de veau natür
 - Escalope de veau viennoise
 - Escalope de veau parisienne
 - Escalope de veau hache
 - Cordon blue

4. Konukların İsteğine Göre Uluslararası Et Pişirme Dereceleri

- a. Rare
- b. Rare-medium
- c. Medium
- d. Medium-welldone
- e. Weldone

B. BOL YAĞDA KIZARTARAK(FRİT) ET YEMEĞİ HAZIRLAMA

1. Frit Pişirme Yönteminin Tanımı ve Önemi
2. Etleri (Frit) Yaparken Dikkat Edilecek Noktalar
3. Frit Pişirmenin Kullanıldığı Yerler
 - a. Köfteler
 - b. Piliçler
 - c. Pane ve kaplama etler

C.SOTE (SAUTE) HAZIRLANAN ET YEMEKLERİ

1. Sotenin Tanımı ve Önemi
2. Sote Yaparken Dikkat Edilecek Noktalar
3. Sotenin Kullanıldığı Yerler
 - a. Karaciğer
 - b. Böbrek
 - c. Körpe kümes hayvanları

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: ETLERİ HAZIRLAMAK VE ET YEMEKLERİ PİŞİRMEK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Az Yağda Uzun Süre Pişirerek (Poelle) Et Yemeği Hazırlamak	
YETERLİK : Etleri Pişirmek			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, kalın dipli tava, küvet, bıçak, tepsi, kase, doğrama tahtası, bıçak, kaşık, maşa servis tabağı.			
İŞLEMİN STANDARDI: Eti az yağda uzun süre pişirme (poelle) tekniği ile pişirerek, sos ve garnitürüyle servise hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araç gereci hazırlamak 2. Poelle pişirme tekniği ile et yemeği hazırlamak 3. Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirmek	A. AZ YAĞDA (POELLE) PİŞİRİLEN ET YEMEKLERİ 1. Poelle pişirmenin tanımı 2. Poelle pişirmede dikkat edilecek noktalar 3. Poelle pişirmenin kullanıldığı yerler a. Yumuşak kasap etlerinde – Bonfileden elde edilen parçalar-garnitürleri ve soslari o Chateauxbriand o Filetsteak o Tournedos o Filetmignons o Medaillon – Kontrfileden elde edilen parçalar-garnitürleri ve	1. Araç gereci hazırlama 2. Poelle pişirme tekniği ile et yemeği hazırlama 3. Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirme	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak

	sosları - o Entre cote double - o Entre cote - o Entre cote minute - o T Bone steak b. Körpe kümes hayvanlarında c. Karaciğerde d. Escalope diliminin elde edildiği etler – Escolop (schitzel) çeşitleri ve garnitürleri – Escalope de veau minute – Escalope de veau natür – Escalope de veau viennoise – Escalope de veau Parisienne – Escalope de veau hache – Cordon blue 4. Konukların isteğine göre uluslararası et pişirme dereceleri a. Rare b. Rare-medium c. Medium d. Medium-welldone e. Weldone		
İşlemin yapılış süresi : 2 Saat Öğrenme süresi : 16 Saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: ETLERİ HAZIRLAMAK VE ET YEMEKLERİ PİŞİRMEK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Bol Derin Yağda (Frit) Kızartma Tekniği Kullanarak Et Yemeği Hazırlamak	
YETERLİK : Etleri pişirmek			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Kızartma tavası, küvet, bıçak, doğrama tahtası, bıçak, kevgir, tabak, kase, fritöz, maşa, servis tabağı.			
İŞLEMİN STANDARDI: Bol derin yağda kızartma(frit) tekniği ile pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araç gereci hazırlamak 2. Etleri kullanım şekline göre hazırlamak 3. Pane harcı hazırlamak 4. Garnitür ve sos hazırlamak 5. Yağı hazırlamak 6. Frit pişirme tekniği ile et yemeği pişirmek 7. Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirmek	B. BOL YAĞDA KIZARTARAK(FRİT) ET YEMEĞİ HAZIRLAMA 1. Frit pişirme yönteminin tanımı ve önemi 2. Etleri (frit) yaparken dikkat edilecek noktalar 3. Frit pişirmenin kullanıldığı yerler d. Köfteler e. Piliçler f. Pane ve kaplama etler	1. Araç gereci hazırlama 2. Etleri kullanım şekline göre hazırlama 3. Pane harcı hazırlama 4. Garnitür ve sos hazırlama 5. Yağı hazırlama 6. Frit pişirme tekniği ile et yemeği pişirme 7. Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirme	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak
İşlemin yapılış süresi : 2 Saat		Öğrenme süresi : 8 Saat	

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: ETLERİ HAZIRLAMAK VE ET YEMEKLERİ PİŞİRMEK	
İŞLEM NO: 3		İŞLEMİN ADI: Az Yağda Kısa Sürede Sote (Saute) Ederek Et Yemeği Pişirmek	
YETERLİK : Etleri pişirmek			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, sote tavası, bıçak, doğrama tahtası, tahta kaşık, kevgir, maşa, servis tabağı.			
İŞLEMİN STANDARDI: Sote tekniği ile pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Etleri sote için hazırlamak 3. Sote pişirme tekniği ile et yemeği hazırlamak 4. Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirmek	C.SOTE (SAUTE) HAZIRLANAN ET YEMEKLERİ 1. Sotenin tanımı ve önemi 2. Sote yaparken dikkat edilecek noktalar 3. Sotenin kullanıldığı yerler a. Karaciğer b. Böbrek c. Körpe kümes hayvanları	1. Araçları hazırlama 2. Etleri sote için hazırlama 3. Sote pişirme tekniği ile et yemeği hazırlama 4. Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirme	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak
İşlemin yapılış süresi : 2 Saat Öğrenme süresi : 8 Saat			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN : YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ

MESLEK/DAL : AŞÇILIK
DERS : MUTFAK UYGULAMALARI
MODÜL : ET YEMEKLERİ III

KODU :
SÜRE : 40/32
ÖN KOŞUL : Sanitasyon, Fondlar ve Çorbalar, Sebze Garnitürleri, Patates Garnitürleri, Soslar 1-2-3 modüllerini başarmış olmalıdır.

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

GENEL AMAÇ : Öğrenciye uygun mutfak ortamı sağlandığında etlerin özelliğine ve yapılacak yemeğin çeşidine göre fırında çevirerek (roti), ızgara (grille), gratin etme pişirme teknikleriyle et yemeğini pişirip sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.

AMAÇLAR :

- Öğrenci ;
- 1. Eti hazırlayıp fırında (roti) çevirme tekniği ile pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.
- 2. Eti hazırlayıp ızgara (grille) pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.
- 3. Eti hazırlayıp gratin ederek garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.

İÇERİK

A.FIRINDA (ROTİ) ÇEVİREREK PİŞİRME

1. Roti Pişirmenin Tanımı
2. Roti Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar
3. Roti Yapılacak Ete Uygulanan İşlemler
 - a. Bağlamak
 - b. Baharatlamak
 - c. Eti yumuşatmak ve aralarına yağ parçaları yerleştirmek
 - d. Av etlerini marine etmek
4. Roti Usulü Pişirme Zamanın Hesaplanması
5. Roti Usulü Pişen Etler
 - a. Körpe kümes hayvanları
 - Piliç
 - Hindi
 - Kaz
 - Ördek

- b. Körpe yumuşak etler
 - Sığır bonfile
 - Kontrfile (rose boeuf)
- c. Süt dana budu
- d. Bütün kuzu, oğlak, süt dana
- e. Dana sırtı
- f. Süt kuzunun çatalı (iki budu birleşik) (baron d'agneau)
- g. Süt kuzu pirzola (couronne d'agneau)
- h. Süt kuzu sağrısı (pirzoladan sonraki belin devamı)(saddle of lamb imperial)
- i. İri köfteler (rulo ve dalyan köfte)
- j. Av hayvanları

B. IZGARA (GRİL) YAPARAK PİŞİRME

1. Grill Tanımı

2. Grill Yapmada Kullanılan Araçlar

3. Grill Pişirme Dereceleri

4. Grill Pişirme Usulünün Kullanıldığı Yerler

- a. Bonfileden elde edilen parçalar, garnitürleri ve sosları
 - Chateaubriand
 - Filetsteak
 - Filetmignons
 - Medaillon
- b. Kontrfileden elde edilen parçalar, garnitürleri ve sosları
 - Antrikot duble
 - Antrikot
 - Antrikot minute
 - Bone steak
- c. Kuzu eti
 - Kuzu pirzolası
 - Kuzu budu
 - Kuzu şiş
- d. Süt dana pirzolası
- e. Kebaplar(döner vb.)
- f. Dana ve kuzu sakatatları
- g. Piliç ızgara
- h. Şiş kebab ve köfteler
- i. Bildircin gibi av kuşları

C. GRATİN ETME

1. Gratin Yapılacak Etin Hazırlanması

2. Gratin Yapmada Kullanılan Arçlar

3. Gratin Yapmada Kullanılan Gereçler

- a. Peynirler (kaşar, permasan)
- b. Beşamel sos
- c. Yumurta sarısı

d. Cips patates vb.

4. Gratin Etmede Dikkat Edilecek Noktalar

5. Gratinin Kullanıldığı Yerler

- Izgara etlerin üzerinde
- Fırında kızarmış etlerin üzerinde
- Haşlanmış etlerin üzerinde

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: ETLERİ HAZIRLAMAK VE ET YEMEKLERİ PİŞİRMEK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Fırında Çevirerek (Roti) Pişirmek	
YETERLİK : Etleri pişirmek			
ORTAM(aracı gereç, donanım ve koşullar): Fırın, fırın tepsisi, et termometresi, sicim, fırça, tahta kaşık, bıçak, kase, doğrama tahtası, servis tabağı.			
İŞLEMİN STANDARD:Eti hazırlayıp fırında (roti) çevirme tekniği ile pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Etleri hazırlamak 3. Pişme süresini hesaplamak 4. Fırını hazırlamak 5. Fırın tepsisini hazırlamak 6. Roti pişirme tekniğini kullanarak et yemeği pişirmek 7. Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirmek	A.FIRINDA (ROTİ) ÇEVİREREK PİŞİRME 1. Roti pişirmenin tanımı 2. Roti pişirmede dikkat edilecek noktalar 3. Roti yapılacak ete uygulanan işlemler a. Bağlamak b. Baharatlamak c. Eti yumuşatmak ve aralarına yağ parçaları yerleştirmek d. Av etlerini marine etmek 4. Roti usulü pişirme zamanın hesaplanması 5. Roti usulü pişen etler a. Körpe kümes hayvanları – Piliç – Hindi – Kaz – Ördek b. Körpe yumuşak etler	1. Araçları hazırlama 2. Etleri hazırlama 3. Pişme süresini hesaplama 4. Fırını hazırlama 5. Fırın tepsisini hazırlama 6. Roti pişirme tekniğini kullanarak et yemeği pişirme 7. Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirme	1. Temiz ve düzenli olma 2. Planlı olma 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyma 4. Verimli olma 5. Ekonomik olma 6. Meslek etiğine uyma

	– Sığır bonfile – Kontrfile (rose boeuf) c. Süt dana budu d. Bütün kuzu, oğlak, süt dana e. Dana sırtı f. Süt kuzunun çatalı (iki budu birleşik) (baron d'agneau) g. Süt kuzu pirzola (couronne d'agneau) h. Süt kuzu sağrısı (pirzoladan sonraki belin devamı)(saddle of lamb imperial) i. İri köfteler (rulo ve dalyan köfte) j. Av hayvanları		
İşlemin yapılış süresi : 5 Saat Öğrenme süresi : 12 Saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: ETLERİ HAZIRLAMAK VE ET YEMEKLERİ PİŞİRMEK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Izgara (Gril) Yaparak Pişirmek	
YETERLİK : Etleri Pişirmek			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Mangal, meşe kömürü, elektrikli gril vb. şiş, ızgara, maşa, bıçak, kâse, doğrama tahtası, ızgara fırçası, tava, servis tabağı.			
İŞLEMİN STANDARDI: Eti hazırlayıp ızgara (grille) pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Etleri hazırlamak 3. Garnitür ve sos hazırlamak 4. Izgarayı hazırlamak 5. Grill pişirme tekniği ile et yemeği pişirmek 6. Tat ve lezzet kazandırmak 7. Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirmek	B. IZGARA (GRİL) YAPARAK PİŞİRME 1. Grill tanımı 2. Grill yapmada kullanılan araçlar 3. Grill pişirme dereceleri 4. Grill pişirme usulünün kullanıldığı yerler a. Bonfileden elde edilen parçalar, garnitürleri ve sosları – Chateauxbriand – Filetsteak – Filetmignons – Medaillon b. Kontrfileden elde edilen parçalar, garnitürleri ve sosları – Antrikot duble	1. Araçları hazırlama 2. Etleri hazırlamak 3. Garnitür ve sos hazırlama 4. Izgarayı hazırlama 5. Grill pişirme tekniği ile et yemeği pişirme 6. Tat ve lezzet kazandırma 7. Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirme	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak

	– Antrikot – Antrikot minute – Bone steak c. Kuzu eti – Kuzu pirzolası – Kuzu budu – Kuzu şiş d. Süt dana pirzolası e. Kebaplar(döner vb.) f. Dana ve kuzu sakatatları g. Piliç ızgara h. Şiş kebab ve köfteler i. Bildircin gibi av kuşları		
İşlemin yapılış süresi : 2 Saat Öğrenme süresi : 12 Saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: ETLERİ HAZIRLAMAK VE ET YEMEKLERİ PİŞİRMEK	
İŞLEM NO: 3		İŞLEMİN ADI: Etleri Gratin Ederek Pişirmek	
YETERLİK : Etleri pişirmek			
ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar): Salamandır, fırın, fırın tepsisi, ısıpatula, gratin kabı, tepsi, bıçak, kâse, doğrama tahtası, tencere, kaşık, servis tabağı.			
İŞLEMİN STANDARDI. Eti hazırlayıp gratin ederek garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Et çeşitlerini gratin için hazırlamak 4. Gratin malzemelerini hazırlamak 5. Etleri gratin kabına yerleştirmek 6. Salamander fırını hazırlamak 7. Gratin malzemelerini etin üzerine serpmek veya sürmek 8. Etleri gratin ederek pişirmek 9. Servise hazır hale getirmek	C. GRATİN ETME 1. Gratin yapılacak etin hazırlanması 2. Gratin yapmada kullanılan arçlar 3. Gratin yapmada kullanılan gereçler e. Peynirler (kaşar, permasan) f. Beşamel sos g. Yumurta sarısı h. Cips patates vb. 4. Gratin etmede dikkat edilecek noktalar 5. Gratinin kullanıldığı yerler – Izgara etlerin üzerinde – Fırında kızarmış etlerin üzerinde – Haşlanmış etlerin üzerinde		1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak
İşlemin yapılış süresi : 1 Saat Öğrenme süresi : 8 Saat			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN :YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ

MESLEK/DAL : AŞÇILIK

DERS : MUTFAK UYGULAMALARI

MODÜL : BALIK YEMEKLERİ

KODU :

SÜRE :40/24

ÖN KOŞUL : Fond ve Temel Çorbalar, Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama, Sebze Garnitürleri, Patates Garnitürleri, Sanitasyon, Soslar I, II; III, Et Yemekleri I-II-III, modüllerini başarmış olmak.

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

GENEL AMAÇ : Öğrenciye uygun mutfak ortamı sağlandığında balıkları özelliği ve çeşidine göre hazırlayıp pişirebilecektir.

AMAÇLAR:

Öğrenci ;

1. Balık çeşitlerini tanıyarak özelliğine uygun kullanıma hazırlayabilecektir.
2. Balığı özelliğine uygun pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.

İÇERİK

A. BALIKLARIN HAZIRLANMASI

1. Balıkların Menüdeki Yeri ve Önemi
2. Balıkların Özellikleri, Çeşitleri ve Sınıflandırılması
3. Satın Alınmasında Dikkat Edilecek Noktalar
4. Balığın Temizlenmesi
 - a. Temizlemede kullanılan araçlar
 - b. Pullu balıkların temizlenmesi
 - c. Pulsuz balıkların temizlenmesi
5. Balıkların Porsiyonlanması
6. Balıkların Saklanması
 - a. Taze (soğuk) saklama
 - b. Dondurarak saklama
7. İşlenmiş Balıklar
 - a. Balık konservelerinin saklanması ve kullanılması
 - b. Dondurulmuş (fresh) balıkların saklanması ve kullanılması

- c. Kurutulmuş balıkların saklanması ve kullanılması
- d. Füme balıkların saklanması ve kullanılması
- e. Salamura balıkların saklanması ve kullanılması

8. Havyar  e itleri, özelliği Saklanması ve Kullanılması

B.BALIKLARIN PİŞİRİLMESİ

1. Balıkları Pi irmede Dikkat Edilecek Noktalar

- a. Balıkları pişirmeye ön hazırlık
- b. Balıkları marine etme
- c. Pane vb.

2. Balıkları Pişirme Teknikleri

- a. Izgara(grill) yapılarak hazırlanan balık yemekleri (kılıç  i , lüfer)
- b. Az yağda tavada (poelle) pişirerek hazırlanan balık yemekleri (hamsi, sardalye gibi)
- c. Bol yağda (frit) yapılarak hazırlanan balık yemekleri (kaplama, dilim ve küçük balıklar)
- d. Ha lama (poche) pişirme yöntemi ile hazırlanan balık yemekleri (blue fish) gibi
- e. Kendi suyunda ( t v ) pişirilerek hazırlanan balık yemekleri

3. Balık Garnitürleri

4. Balık ile Verilen Soslar

5. Servise Hazır Hale Getirme

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: ETLERİ HAZIRLAMA VE ET YEMEKLERİ PİŞİRMEK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Balıkları Hazırlama	
YETERLİK: Su ürünlerini hazırlamak ve pişirmek			
ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar): Balık tezgâhı, süzgeç, doğrama tahtası, balık ayıklama bıçakları, balık buzdolabı, küvet, tepsi, kâse, balık makası.			
İŞLEMİN STANDARDI Balık çeşitlerini tanıyarak özelliğine uygun kullanıma hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Balığı temizlemek 4. Balıkları porsiyonlamak 5. Balıkları saklamak ve bekletmek	A. BALIKLARIN HAZIRLANMASI 1. Balıkların menüdeki yeri ve önemi 2. Balıkların özellikleri, çeşitleri ve sınıflandırılması 3. Satın alınmasında dikkat edilecek noktalar 4. Balığın temizlenmesi a. Temizlemede kullanılan araçlar b. Pullu balıkların temizlenmesi c. Pulsuz balıkların temizlenmesi 5. Balıkların porsiyonlanması 6. Balıkların saklanması a. Taze (soğuk) saklama b. Dondurarak saklama 7. İşlenmiş balıklar a. Balık konservelerinin saklanması ve kullanılması b. Dondurulmuş (fresh) balıkların saklanması ve kullanılması c. Kurutulmuş balıkların	1. Araçları hazırlama 2. Gereçleri hazırlama 3. Balığı temizleme 4. Balıkları porsiyonlama 5. Balıkları saklamak ve bekletme	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak

	saklanması ve kullanılması d. Füme balıkların saklanması ve kullanılması e. Salamura balıkların saklanması ve kullanılması 8. Havyar �e�itleri, özelliği saklanması ve kullanılması		
İşlemin yapılı� süresi : 2 Saat �Ğrenme süresi : 10 Saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: ETLERİ HAZIRLAMA VE ET YEMEKLERİ PİŞİRMEK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Balıkları Pişirme	
YETERLİK: Su ürünlerini hazırlamak ve pişirmek			
ORTAM(arac gereç, donanım ve koşullar): Balık tavası, balık tenceresi, buhar tenceresi, poche kabı, süzgeç, doğrama tahtası, bıçak, küvet, tepsi, kâse, fırın, fritöz, ızgara, servis tabağı.			
İŞLEMİN STANDARDI: Balığın özelliğine uygun pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. Yardımcı gereçleri hazırlamak 4. Garnitür ve sos hazırlamak 5. Marine etmek 6. Pişirme aracını hazırlamak 7. Pişirmek 8. Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirmek	B.BALIKLARIN PİŞİRİLMESİ 1. Balıkları pişirmede dikkat edilecek noktalar a. Balıkları pişirmeye ön hazırlık b. Balıkları marine etme c. Pane vb. 2. Balıkları pişirme teknikleri a. Izgara(grill) yapılarak hazırlanan balık yemekleri (kılıç şiş, lüfer) b. Az yağda tavada (poelle) pişirerek hazırlanan balık yemekleri (hamsi, sardalye gibi) c. Bol yağda (frit) yapılarak hazırlanan balık yemekleri (kaplama, dilim ve küçük balıklar) d. Haşlama (poche) pişirme yöntemi ile hazırlanan balık yemekleri (blue fish) gibi e. Kendi suyunda (etüvé) pişirilerek hazırlanan balık yemekleri	1. Araçları hazırlama 2. Gereçleri hazırlama 3. Yardımcı gereçleri hazırlama 4. Garnitür ve sos hazırlama 5. Marine etme 6. Pişirme aracını hazırlama 7. Pişirme 8. Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirme	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak

	3. Balık garnitürleri 4. Balık ile verilen soslar 5. Servise hazır hale getirme		
İşlemin yapılış süresi : 3 Saat Öğrenme süresi : 14 Saat			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN :YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ

MESLEK/DAL : AŞÇILIK
DERS : MUTFAK UYGULAMALARI
MODÜL : SU ÜRÜNLERİ

KODU :
SÜRE :40/24
ÖN KOŞUL :Fond ve Temel Çorbalar, Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama, Sebze Garnitürleri, Patates garnitürleri, Sanitasyon, Soslar I, II; III, Et Yemekleri I-II-III, Balıklar modüllerini başarmış olmak.

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

GENEL AMAÇ : Öğrenciye uygun mutfak ortamı sağlandığında kabuklu-kabuksuz su ürünlerini özelliği ve çeşidine göre hazırlayıp pişirebilecektir.

AMAÇLAR:

Öğrenci ;

1. Kabuklu-kabuksuz su ürünlerini tanıyarak özelliğine uygun kullanıma hazırlayabilecektir.
2. Kabuklu-kabuksuz su ürünlerinin özelliğine uygun pişirerek sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.

İÇERİK

A. KABUKLU-KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİN PİŞİRMeye HAZIRLANMASI

1. Kabuklu-Kabuksuz Su Ürünlerinin Mutfaktaki Yeri Ve Önemi
2. Kabuklu-Kabuksuz Su Ürünlerinin Özellikleri,Çeşitleri Ve Sınıflandırılması
3. Satın Alınmasında Dikkat Edilecek Noktalar
 - a. Taze su ürünlerinin özellikleri
 - b. Tazelik ve bayatlık kontrolü
4. Su Ürünlerinin Temizlenmesi ve Ayıklanması
 - a. Kabuklu su ürünlerinin temizlenmesi
 - b. Kabuksuz su ürünlerinin temizlenmesi
5. Canlı Beklemesi Gereken Su Ürünleri
6. Su Ürünlerinin Saklanması
 - a. Taze (soğuk) saklama
 - b. Dondurarak saklama
7. Hazır İşlenmiş (Fresh/Dondurulmuş) Su Ürünlerinin Saklanması ve Kullanılması

B. KABUKLU-KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİN PİŞİRİLMESİ

1. **Su Ürünlerinin Menüdeki Yeri ve Önemi**
2. **Kabuklu-Kabuksuz Su Ürünlerini Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar**
 - a. Kabuklu (midye, karides, salyangoz vb.)
 - b. Kabuksuz (ahtapot, kalamar, sübye vb.)
 - c. Canlı bekletilen su ürünlerini pişirme (ıstakoz, yengeç, kerevit)
 - d. İstiridyeyi çiğ servise hazırlama
3. **Kabuklu ve Kabuksuz Su Ürünlerini Pişirme Usulleri ve İşlem Basamakları**
4. **Hazırlanmış Su Ürünlerinin Kullanıldığı Yerler**
 - a. Ordövrler
 - b. Salata
 - c. Meze
 - d. Sıcak yemekler
 - e. Soğuk yemekler
 - f. Kanapeler
5. **Servisinde Dikkat Edilecek Noktalar**

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: ETLERİ HAZIRLAMA VE ET YEMEKLERİ PİŞİRMEK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Kabuklu Kabuksuz Su Ürünlerini I Pişirmeye Hazırlama	
YETERLİK: Su ürünlerini hazırlamak ve pişirmek			
ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar): Balık tezgâhı, süzgeç, doğrama tahtası, ayıklama bıçakları, balık buzdolabı, küvet, tepsi, kâse, balık makası, istakoz makası.			
İŞLEMİN STANDARDI: Kabuklu-kabuksuz su ürünlerini tanıyarak özelliğine uygun kullanıma hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Kabuklu su ürünlerini temizlemek 3. Kabuksuz su ürünlerini temizlemek 4. Kabuklu kabuksuz su ürünlerini pişirmek için hazırlamak 5. Kabuklu kabuksuz su ürünlerini saklamak ve bekletmek	A. KABUKLU-KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİN PİŞİRMEYE HAZIRLANMASI 1. Kabuklu-kabuksuz su ürünlerinin mutfaktaki yeri ve önemi 2. Kabuklu-kabuksuz su ürünlerinin özellikleri, çeşitleri ve sınıflandırılması 3. Satın alınmasında dikkat edilecek noktalar a. Taze su ürünlerinin özellikleri b. Tazelik ve bayatlık kontrolü 4. Su ürünlerinin temizlenmesi ve ayıklanması a. Kabuklu su ürünlerinin temizlenmesi b. Kabuksuz su ürünlerinin temizlenmesi 5. Canlı beklemesi gereken su ürünleri 6. Su ürünlerinin saklanması a. Taze (soğuk) saklama b. Dondurarak saklama 7. Hazır işlenmiş (fresh/dondurulmuş) su	1. Araçları hazırlama 2. Kabuklu su ürünlerini temizleme 3. Kabuksuz su ürünlerini temizleme 4. Kabuklu kabuksuz su ürünlerini pişirmek için hazırlama 5. Kabuklu kabuksuz su ürünlerini saklamak ve bekletmek	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak

	ürünlerinin saklanması ve kullanılması		
İşlemin yapılış süresi : 2 Saat Öğrenme süresi : 10 Saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: Aşçılık		İŞ: Etleri hazırlama ve et yemekleri pişirmek	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirmek	
YETERLİK: Su ürünlerini hazırlamak ve pişirmek			
ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar): Balık tavası, balık tenceresi, buhar tenceresi, poche kabı, süzgeç, doğrama tahtası, bıçak, küvet, tepsi, kâse, balık makası, fırın, fritöz, ıstakoz makası, salamandra ızgara, servis tabağı.			
İŞLEMİN STANDARDI: Kabuklu-kabuksuz su ürünlerinin özelliğine uygun pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Haşlama suyu hazırlamak 3. Garnitür ve sos hazırlamak 4. İşlem basamaklarını uygulayarak yemek hazırlamak 5. Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirmek	B. KABUKLU-KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİN PİŞİRİLMESİ 1. Su ürünlerinin menüdeki yeri ve önemi 2. Kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirmede dikkat edilecek noktalar a. Kabuklu (midye, karides, salyangoz vb.) b. Kabuksuz (ahtapot, kalamar, sübye vb.) c. Canlı bekletilen su ürünlerini pişirme (ıstakoz, yengeç, kerevit) d. İstiridyeyi çiğ servise hazırlama 3. Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirme usulleri ve işlem basamakları 4. Hazırlanmış su ürünlerinin kullanıldığı yerler a. Ordövrler	1. Araçları hazırlama 2. Haşlama suyu hazırlama 3. Garnitür ve sos hazırlama 4. İşlem basamaklarını uygulayarak yemek hazırlama 5. Sosu ve garnitürü ile servise hazır hale getirme	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak

	b. Salata c. Meze d. Sıcak yemekler e. Soğuk yemekler f. Kanepeler 5. Servisinde dikkat edilecek noktalar		
İşlemin yapılış süresi : 3 Saat Öğrenme süresi : 14 Saat			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN :YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ

MESLEK/DAL :AŞÇILIK
DERS :MUTFAK UYGULAMALARI
MODÜL :SALATA VE SALATA SOSLARI

KODU :
SÜRE :40/24
ÖN KOŞUL :Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama, Sebze Garnitürleri, Sanitasyon, Soslar III, Et Yemekleri I-II-III, Balıklar, Su Ürünleri modüllerini başarmış olmak

AÇIKLAMA :Salata ve salata soslari hazırlamak için sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı ile ergonomiye uygun gerekli donanım araç ve gereçler sağlanmalıdır. Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır.

GENEL AMAÇ : Öğrenciye uygun mutfak ortamı sağlandığında değişik yiyeceklerle istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salata ve salata soslari hazırlayabilecektir.

AMAÇLAR :

Öğrenci ;

1. Salatanın özelliğine göre uygun sosu seçerek istenilen lezzet, kıvam ve görünümde soslari hazırlayabilecektir.
2. Sebzelerle istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabilecektir.
3. Tahıl ve makarnalarla istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabilecektir.
4. Kuru baklagillerle istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabilecektir.
5. Et ve sakatatlarla istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabilecektir.
6. Deniz ürünleri ile istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabilecektir.
7. Uluslararası salataları özelliği ve çeşidine uygun hazırlayarak servise hazırlayabilecektir.

İÇERİK

A.SALATA SOSLARI

1. Salata Soslarının Önemi
2. Salata Sosu Yapımında Kullanılan Araçlar
3. Salata Sosu Yapımında Kullanılan Gereçler
 - a. Limon
 - b. Sirke çeşitleri (balzamik sirke)
 - c. Zeytinyağı

- d. Yoğurt
- e. Krema
- f. Mayonez
- g. Ketçap
- h. Otlar ve baharatlar
- i. Kapari çiçeği
- j. Tuz, şeker
- k. Hardal
- l. Peynirler
- m. Turşular
- n. Nar ekşisi
- o. Diğer tatlandırıcılar

4. Salata Sosları ve İşlem Basamakları

5. Uluslararası Mutfakta Kullanılan Salata Sosları ve İşlem Basamakları

- a. Winegret sos
- b. Mayonezden türeyen soslar
- c. Krem sos
- d. İtalyan sos
- e. Amerikan sos
- f. Truffel sos
- g. Fransız sos
- h. Diğerleri

B.SEBZELERLE HAZIRLANAN SALATALAR

1. Salatanın Menüdeki Yeri ve Önemi

2. Salata Hazırlamada Kullanılan Sebze ve Meyveler

- a. Çiğ sebze ve otlarla hazırlanan salatalar
- b. Pişmiş sebzelerle hazırlanan salatalar
- c. Meyvelerle hazırlanan salatalar, ekşi elma, avokado vb.
- d. Cacıklar
- e. Konserve sebzeler
 - Satın alınmasında dikkat edilecek noktalar
 - Kullanılmasında dikkat edilecek noktalar

3. Salata Garnitürleri

4. Salata Süsleme ve Dizayn

5. Salataların Kullanıldığı Yerler

6. Servis Araçları

7. Salatanın Taze Olarak Servisi

C.TAHIL VE MAKARNALARLA HAZIRLANAN SALATALAR

1. Salata Yapmada Kullanılan Tahıl ve Makarna Çeşitleri

- a. Bulgur
- b. Pirinç
- c. Erişte
- d. Makarnalar

2. Tahıl ve Makarnalarla Hazırlanan Salata Çeşitleri ve İşlem Basamakları

D.KURU BAKLAGİLLERLE HAZIRLANAN SALATALAR

1. Salata Yapımında Kullanılan Kuru Baklagiller
2. Kuru Baklagillerin Salata İçin Hazırlanması
3. Kuru Baklagillerle Yapılan Salata Çeşitleri ve İşlem Basamakları

E.ET VE SAKATATLARLA HAZIRLANAN SALATALAR

1. Salata Yapımında Kullanılan Etler ve Sakatatlar
2. Salata Yapımında Kullanılan Şarküteri Ürünleri
3. Salata Çeşitleri ve İşlem Basamakları

F.DENİZ ÜRÜNLERİ İLE HAZIRLANAN SALATALAR

1. Salata Yapımında Kullanılan Deniz Ürünleri
 - a. Balıklar
 - b. Konserve ve füme balıklar
 - c. Kabuklu deniz ürünleri
 - d. Kabuksuz deniz ürünleri
2. Salata Çeşitleri ve İşlem Basamakları

G.ULUSLARARASI SALATALAR

1. Uluslararası Mutfakta Salataların Yeri ve Önemi
2. Uluslararası Salatalar ve İşlem Basamakları
 - a. Sezar salatası
 - b. Şefin salatası
 - c. Waldort salatası
 - d. Windsor salatası
 - e. Rus salatası
 - f. İtalyan salatası
 - g. Çin salatası
 - h. Diğer salatalar

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: SALATA HAZIRLAMA	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Salata Sosları Hazırlamak	
YETERLİK: Salata ve salata sosları hazırlamak			
ORTAM(aracı gereç, donanım ve koşullar): Kâse, çırpma teli, mikser , bıçak, rende, kaşık, limon sıkacağı, havan.			
İŞLEMİN STANDARDI: Salatanın özelliğine göre uygun sosu seçerek istenilen lezzet, kıvam ve görünümde soslar hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Salata sosu hazırlamak 3. Kullanılmak üzere muhafaza etmek 4. Uygun yerde kullanmak	A.SALATA SOSLARI 1. Salata soslarının önemi 2. Salata sosu yapımında kullanılan araçlar 3. Salata sosu yapımında kullanılan gereçler a. Limon b. Sirke çeşitleri (balzamik sirke) c. Zeytinyağı d. Yoğurt e. Krema f. Mayonez g. Ketçap h. Otlar ve baharatlar i. Kapari çiçeği j. Tuz, şeker k. Hardal l. Peynirler m. Turşular n. Nar ekşisi o. Diğer tatlandırıcılar	1. Araçları hazırlama 2. Salata sosu hazırlama 3. Kullanılmak üzere muhafaza etme	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak

	4. Salata soslari ve islem basamaklari 5. Uluslararası mutfakta kullanılan salata soslari ve islem basamaklari a. Winegret sos b. Mayonezden türeyen soslar c. Krem sos d. İtalyan sos e. Amerikan sos f. Truffel sos g. Fransız sos Diğerleri		
İşlemin yapılış süresi : 2 Saat Öğrenme süresi : 4 Saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: SALATA HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Sebzelerle Salata Hazırlamak	
YETERLİK: Salata ve salata sosları hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Kâse, küvet, doğrama tahtası, bıçak, şekillendiriciler, servis tabakları.			
İŞLEMİN STANDARDI: Sebzelerle istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlamak 3. Uygun tabakta süsleme ve düzenlemek 4. Uygun sos ile servise hazırlamak 5. Servise taze çıkmasını sağlamak	B.SEBZELERLE HAZIRLANAN SALATALAR 1. Salatanın menüdeki yeri ve önemi 2. Salata hazırlamada kullanılan sebze ve meyveler a. Çiğ sebze ve otlarla hazırlanan salatalar b. Pişmiş sebzelerle hazırlanan salatalar c. Meyvelerle hazırlanan salatalar, ekşi elma, avokado vb. d. Cacıklar e. Konserve sebzeler – Satın alınmasında dikkat edilecek noktalar – Kullanılmasında dikkat edilecek noktalar 3. Salata garnitürleri 4. Salata süsleme ve dizayn 5. Salataların kullanıldığı yerler 6. Servis araçları	1. Araçları hazırlama 2. İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlama 3. Uygun tabakta süsleme ve düzenleme 4. Uygun sos ile servise hazırlama 5. Servise taze çıkmasını sağlama	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak

	7. Salatanın taze olarak servisi		
İşlemin yapılış süresi : 2 Saat Öğrenme süresi : 3 Saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: SALATA HAZIRLAMA	
İŞLEM NO: 3		İŞLEMİN ADI: Tahıl ve Makarnalarla Salata Hazırlamak	
YETERLİK: Salata ve salata sosları hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, ocak, süzgeç, kase, doğrama tahtası, küvet, bıçak, kaşık, şekillendiriciler, servis tabakları.			
İŞLEMİN STANDARDI: Tahıl ve makarnalarla istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlamak 3. Uygun tabakta süslemek ve düzenlemek 4. Uygun sos ile servise hazırlamak 5. Servise taze çıkmasını sağlamak	C.TAHIL VE MAKARNALARLA HAZIRLANAN SALATALAR 1. Salata yapmada kullanılan tahıl ve makarna çeşitleri a. Bulgur b. Pirinç c. Erişte d. Makarnalar 2. Tahıl ve makarnalarla hazırlanan salata çeşitleri ve işlem basamakları		1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak
İşlemin yapılış süresi : 2 Saat Öğrenme süresi : 3 Saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: Aşçılık		İŞ: SALATA HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 4		İŞLEMİN ADI: Kuru Baklagillerle Salata Hazırlamak	
YETERLİK: Salata ve salata sosları hazırlamak			
ORTAM(aracı gereç, donanım ve koşullar): Kâse, tencere, süzgeç, küvet, doğrama tahtası, bıçak, şekillendiriciler, püre makinesi, ocak, kaşık servis tabakları.			
İŞLEMİN STANDARDI: Kuru baklagillerle istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Yardımcı gereçleri hazırlamak 3. İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlamak 4. Uygun tabakta süsleme ve düzenlemek 5. Uygun sos ile servise hazırlamak 6. Servise taze çıkmasını sağlamak	D.KURU BAKLAGİLLERLE HAZIRLANAN SALATALAR 1. Salata yapımında kullanılan kuru baklagiller 2. Kuru baklagillerin salata için hazırlanması 3. Kuru baklagillerle yapılan salata çeşitleri ve işlem basamakları	1. Araçları hazırlama 2. Yardımcı gereçleri hazırlama 3. İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlama 4. Uygun tabakta süsleme ve düzenleme 5. Uygun sos ile servise hazırlama 6. Servise taze çıkmasını sağlama	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak
İşlemin yapılış süresi : 2 Saat Öğrenme süresi : 3 Saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: SALATA HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 5		İŞLEMİN ADI: Et ve Sakatatlarla Salata Hazırlamak	
YETERLİK: Salata ve salata soslari hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Kase, tencere, süzgeç, küvet, doğrama tahtası, bıçak, şekillendiriciler, et dilimleme makinesi, ocak, kaşık servis tabakları.			
İŞLEMİN STANDARDI: Et ve sakatatlarla istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVIR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlamak 4. Uygun tabakta süsleme ve düzenlemek 5. Uygun sos ile servise hazırlamak 6. Servise taze çıkmasını sağlamak	E.ET VE SAKATATLARLA HAZIRLANAN SALATALAR 1. Salata yapımında kullanılan etler ve sakatatlar 2. Salata yapımında kullanılan şarküteri ürünleri 3. Salata çeşitleri ve işlem basamakları	1. Araçları hazırlama 2. Gereçleri hazırlama 3. İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlama 4. Uygun tabakta süsleme ve düzenleme 5. Uygun sos ile servise hazırlama 6. Servise taze çıkmasını sağlama	1. Temiz ve düzenli olma 2. Planlı olma 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyma 4. Verimli olma 5. Ekonomik olma 6. Meslek etiğine uyma
İşlemin yapılış süresi : 3 Saat Öğrenme süresi : 3 Saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: SALATA HAZIRLAMAK	
İŞLEM NO: 6		İŞLEMİN ADI: Deniz Ürünleri ile Salata Hazırlamak	
YETERLİK: Salata ve salata sosları hazırlamak			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Kâse, tencere, küvet, doğrama tahtası, ocak, bıçak, konserve açacağı, şekillendiriciler, kaşık, servis tabakları.			
İŞLEMİN STANDARDI: Deniz ürünleri ile istenilen lezzet, kıvam ve görünümde salatalar yapabilecek ve uygun sosu ile servise hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Gereçleri hazırlamak 3. İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlamak 4. Uygun tabakta süsleme ve düzenlemek 5. Uygun sos ile servise hazırlamak 6. Servise taze çıkmasını sağlamak	F.DENİZ ÜRÜNLERİ İLE HAZIRLANAN SALATALAR 1. Salata yapımında kullanılan deniz ürünleri a. Balıklar b. Konserve ve füme balıklar c. Kabuklu deniz ürünleri d. Kabuksuz deniz ürünleri 2. Salata çeşitleri ve işlem basamakları	1. Araçları hazırlama 2. Gereçleri hazırlama 3. İşlem basamaklarını uygulayarak salatayı hazırlama 4. Uygun tabakta süsleme ve düzenleme 5. Uygun sos ile servise hazırlama 6. Servise taze çıkmasını sağlama	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak
İşlemin yapılış süresi : 3 Saat Öğrenme süresi : 4 Saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: SALATA HAZIRLAMA	
İŞLEM NO: 7		İŞLEMİN ADI: Uluslararası Salataları Yapmak	
YETERLİK: Salata ve salata soslari hazirlamak			
ORTAM(arac gerec, donanim ve kosullar): Kase, servis kaseleri, tencere, tahta kasic, kuvet, sekillendirici bicaklar, ocak, dograma tahtasi, et dilimleme bicaklari (makinesi), servis tabaklari.			
İŞLEMİN STANDARDI: Uluslararası salatalari ozelligi ve cesidine uygun hazirlayarak servise hazirlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araclari hazirlamak 2. İşlem basamaklarini uygulayarak salatayi hazirlamak 3. Uygun tabakta süsleme ve düzenlemek 4. Uygun sos ile servise hazirlamak 5. Servise taze cikmasini saglamak	G.ULUSLARARASI SALATALAR 1. Uluslararası mutfakta salatalarin yeri ve onemi 2. Uluslararası salatalar ve işlem basamaklari a. Sezar salatasi b. Şefin salatasi c. Waldort salatasi d. Windsor salatasi e. Rus salatasi f. İtalyan salatasi g. Çin salatasi h. Diğer salatalar	1. Araclari hazirlama 2. İşlem basamaklarini uygulayarak salatayi hazirlama 3. Uygun tabakta süsleme ve düzenleme 4. Uygun sos ile servise hazirlama 5. Servise taze cikmasini saglama	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planli olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etigine uymak
İşlemin yapılış süresi : 3 Saat Öğrenme süresi : 4 Saat			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN :YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

MESLEK/DAL :AŞÇILIK

DERS :MUTFAK UYGULAMALARI

MODÜL :PİLAVLAR

KODU :

SÜRE :40/16

ÖN KOŞUL :Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama, Sebze Garnitürleri, Sanitasyon, Et Yemekleri I-II-III, Balıklar, Su ürünleri modüllerini başarmış olmak

AÇIKLAMALAR :Sanitasyon, hijyen kurallarına uygun mutfak ortamıyla gerekli donanım, araç ve gereçler sağlanmalıdır. Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır.

GENEL AMAÇ :Öğrenci; uygun mutfak ortamı sağlandığında tahıllardan, pişirme tekniklerini kullanarak pilav pişirebilecektir.

AMAÇLAR :

Öğrenci;

- 1-Tahıl ve ürünlerini usulüne uygun olarak pilav pişirmek için hazırlayabilecektir.
- 2-Çeşitli pişirme tekniklerini kullanarak pilav pişirebilecektir.
- 3-Uluslararası pilav çeşitlerini özelliğine uygun pişirebilecektir.

İÇERİK

A.PİLAV PİŞİRMEYE ÖN HAZIRLIK

1. Pilav Pişirmede Kullanılan Tahıllar ve Tahıl Ürünleri
2. Tahıllar ve Tahıl Ürünlerini Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar
3. Pilavların Menüdeki Yeri ve Önemi

B.ÇEŞİTLİ TEKNİKLERLE PİLAV PİŞİRME

1. Pilav Pişirmede Kullanılan Araçlar ve Gereçler
2. Pilav Pişirme Teknikleri
 - a. Haşlama tekniğinin işlem basamakları
 - b. Salma tekniğinin işlem basamakları
 - c. Kavurma tekniğinin işlem basamakları
3. Pilav Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar
4. İyi Hazırlanmış Pilavın Özellikleri

C.ULUSLARARASI PİLAVLAR

1. Uluslararası Mutfaklarda Pilavların Yeri ve Önemi

2. Çeşitli Uluslardan Pilav Örnekleri

- a. İtalyan usulü (risotto) yapılışı ve işlem basamakları
- b. İspanyol usulü (paelle) yapılışı ve işlem basamakları
- c. Arap ve İran pilavları yapılışı ve işlem basamakları
- d. Çin pilavı yapılışı ve işlem basamakları
- e. Hint usulü pilav yapılışı ve işlem basamakları
- f. Japon usulü pilav yapılışı ve işlem basamakları

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: Aşçılık		İŞ: PİLAV VE MAKARNA PİŞİRMEK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Ön Hazırlık Yapmak	
YETERLİK: Pilav pişirmek			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, tel süzgeç, küvet, kevgir, tepsi.			
İŞLEMİN STANDARDI: Tahıl ve ürünlerini usulüne uygun olarak pilav pişirmek için hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Ayıklama 3. Yıkama 4. Islatma 5. Süzme	A.PİLAV PİŞİRMEYE ÖN HAZIRLIK 1. Pilav pişirmede kullanılan tahıllar ve tahıl ürünleri 2. Tahıllar ve tahıl ürünlerini hazırlamada dikkat edilecek noktalar 3. Pilavların menüdeki yeri ve önemi	1. Araçları hazırlama 2. Ayıklama 3. Yıkama 4. Islatma 5. Süzme	1. Temiz ve düzenli olma 2. Planlı olma 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyma 4. Verimli olma 5. Ekonomik olma 6. Meslek etiğine uyma
İşlemin yapılış süresi : 1/2 Saat Öğrenme süresi : 2 Saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: Aşçılık		İŞ: Pilav ve makarna pişirmek	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Farklı Pişirme Teknikleri İle Pilav Pişirmek	
YETERLİK: Pilav pişirmek			
ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, ölçü kabı, tahta kaşık, ocak, kevgir.			
İŞLEMİN STANDARDI: Çeşitli pişirme tekniklerini kullanarak pilav pişirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Kavurma tekniği ile pilav pişirmek 3. Suya salma tekniği ile pilav pişirmek 4. Haşlama tekniği ile pilav pişirmek 5. Servise hazır hale getirmek	B.ÇEŞİTLİ TEKNİKLERLE PİLAV PİŞİRME 1. Pilav pişirmede kullanılan araçlar ve gereçler 2. Pilav pişirme teknikleri a. Haşlama tekniğinin işlem basamakları b. Salma tekniğinin işlem basamakları c. Kavurma tekniğinin işlem basamakları 3. Pilav pişirmede dikkat edilecek noktalar 4. İyi hazırlanmış pilavın özellikleri	1. Araçları hazırlama 2. Suyu kaynatma 3. Yağı hazırlama 4. Kavurma tekniği ile pilav pişirme 5. Suya salma tekniği pilav pişirme 6. Demlendirme 7. Haşlama tekniği ile pilav pişirme 8. Servise hazır hale getirme	1. Temiz ve düzenli olma 2. Planlı olma 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyma 4. Verimli olma 5. Ekonomik olma 6. Meslek etiğine uyma
İşlemin yapılış süresi : 2 Saat Öğrenme süresi : 7 Saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: Aşçılık		İŞ: Pilav ve makarna pişirmek	
İŞLEM NO: 3		İŞLEMİN ADI: Uluslararası Pilavları Pişirmek	
YETERLİK: Pilav pişirmek			
ORTAM(Araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, ölçü kabı, tahta kaşık, tava, bıçak, doğrama tahtası, süzgeç, spatula, tepsi, kevgir, ocak			
İŞLEMİN STANDARDI: Uluslararası pilav çeşitlerini özelliğine uygun pişirebilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
Araçları hazırlamak Yardımcı gereçleri hazırlamak Uluslararası pilavlardan örnek hazırlamak Servise hazır hale getirmek	C.ULUSLARARASI PİLAVLAR Uluslararası mutfaklarda pilavların yeri ve önemi Çeşitli uluslardan pilav örnekleri a. İtalyan usulü (risotto) yapılışı ve işlem basamakları b. İspanyol usulü (paele) pilav yapılışı ve işlem basamakları c. Arap ve İran pilavları yapılışı ve işlem basamakları d. Çin pilavı yapılışı ve işlem basamakları e. Hint usulü pilav yapılışı ve işlem basamakları f. Japon usulü pilav yapılışı ve işlem basamakları	1. Araçları hazırlama 2. Yardımcı gereçleri hazırlama 3. Uluslararası pilavlardan örnek hazırlama 4. Servise hazır hale getirme	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak
İşlemin yapılış süresi : 3 Saat Öğrenme süresi : 7 Saat			

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN :YİYECEK İÇECEK HİZMETLER

MESLEK/DAL :AŞÇILIK

DERS :MUTFAK UYGULAMALARI

MODÜL :MAKARNALAR

KODU:

SÜRE : 40/32

ÖN KOŞUL : Sebzeleri Pişirmeye hazırlama, Sebze Garnitürleri, Sanitasyon, Et yemekleri I-II-III, Balıklar, Su ürünleri, Soslar I-II-III modüllerini başarmış olmak.

AÇIKLAMALAR :Sanitasyon-hijyen kurallarına uygun mutfak ortamıyla gerekli donanım, araç ve gereçler sağlanmalıdır. Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır.

GENEL AMAÇLAR:Öğrenci; uygun mutfak ortamı sağlandığında makarna çeşitlerini özelliğine uygun pişirebilecektir.

AMAÇLAR :
Öğrenci;

- 1-Makarna çeşidine uygun araç ve gereçleri seçerek hazırlayabilecektir.
- 2-Makarna pişirerek uygun garnitür ve sos ile servise hazırlayabilecektir.
- 3-Uluslararası makarna çeşitlerini özelliğine uygun pişirerek servise hazırlayabilecektir.

İÇERİK

A.ÖN HAZIRLIK

1. Makarnanın Besin Değeri ve Yapısı
2. Kaliteli Makarnanın Özellikleri
3. Makarnanın Menüdeki Yeri Önemi
4. Makarnanın Kullanım Alanları
 - a. Sıcak yemek
 - b. Garnitür
 - c. Soğuk salata
5. Makarna Çeşitleri
 - a. Hazır makarnalar
 - b. Uluslararası makarnalar
6. Makarna Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar
7. Makarna Haşlama İşlem Basamaklar (Aldante Haşlama)

B.MAKARNA PİŞİRME

1. Makarna Garnitürleri

2. Makarna Sosları

- a. Salça ve domates soslari
- b. Yoğurt sosu
- c. Uluslararası makarna sosları ve işlem basamakları
 - Bolognoise sos hazırlama
 - Napolitene sos hazırlama
 - Milonnaise sos hazırlama

3. Fırında Makarna İşlem Basamakları

4. Servis Tabagının Sos ve Garnitürlerle Hazırlanması

C.ULUSLARARASI MAKARNA ÇEŞİTLERİ

1. Uluslararası Makarna Çeşitleri

- a. Raviyole hamuru hazırlama, şekillendirme ve pişirme işlem basamakları
- b. Kananoli hamuru hazırlama, şekillendirme ve pişirme işlem basamakları
- c. Lazanya hazırlama ve pişirme işlem basamakları

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: PİLAV VE MAKARNA PİŞİRME	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Ön Hazırlık Yapmak	
YETERLİK: Makarnalar pişirmek			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, süzgeç, kaşık, ocak, fırın, servis tabakları, ısıya dayanıklı fırın kabı, makarna maşası, oklava, merdane, rulet, bıçak, mermer tezgâh, tava, rende, kâse, tepsi, tabaklar, çırpma teli, doğrama tahtası, havan.			
İŞLEMİN STANDARDI : Makarna çeşidine uygun araç gereçleri seçerek hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Makarna haşlamak	A.ÖN HAZIRLIK Makarnanın besin değeri ve yapısı Kaliteli makarnanın özellikleri Makarnanın menüdeki yeri önemi Makarnanın kullanım alanları d. Sıcak yemek e. Garnitür f. Soğuk salata Makarna çeşitleri g. Hazır makarnalar h. Uluslararası makarnalar Makarna pişirmede dikkat edilecek noktalar Makarna haşlama işlem basamakları (aldante haşlama)	1. Araçları hazırlama 2. Makarna haşlama 3. Pişme süresini ayarlama	1. Temiz ve düzenli olmak 2. Planlı olmak 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak 4. Verimli olmak 5. Ekonomik olmak 6. Meslek etiğine uymak
İşlemin yapılış süresi : 1 Saat Öğrenme süresi : 2 Saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: PİLAV VE MAKARNA PİŞİRME	
İŞLEM NO: 2		İŞLEMİN ADI: Makarna Pişirmek	
YETERLİK: Makarna pişirmek			
ORTAM(araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, süzgeç, kaşık, ocak, fırın, servis tabakları, ısıya dayanıklı fırın kabı, makarna maşası, oklava, merdane, rulet, bıçak, mermer tezgâh, tava, rende, kâse, tepsi, tabaklar, çırpma teli, doğrama tahtası, havan.			
İŞLEMİN STANDARDI: Makarna pişirerek uygun garnitür ve sos ile servise hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Garnitür hazırlamak 2. Sos hazırlamak 3. Bolognoise sos hazırlamak 4. Napoliten sos hazırlamak 5. Milonnaise sos hazırlamak 6. Garnitür ve soslarla servise hazırlanmak 7. Fırın makarna hazırlamak 8. Servise hazır hale getirmek	B.MAKARNA PİŞİRME 1. Makarna garnitürleri 2. Makarna sosları a. Salça ve domates sosları b. Yoğurt sosu c. Uluslararası makarna sosları ve işlem basamakları – Bolognoise sos hazırlama – Napolitene sos hazırlama – Milonnaise sos hazırlama 3. Fırında makarna işlem basamakları 4. Servis tabağının sos ve garnitürlerle hazırlanması	1. Garnitür hazırlama 2. Sos hazırlama 3. Bolognoise sos hazırlama 4. Napoliten sos hazırlama 5. Milonnaise sos hazırlama 6. Garnitür ve soslarla servise hazırlanma 7. Fırın makarna hazırlama 8. Servise hazır hale getirme	Temiz ve düzenli olmak Planlı olmak Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymak Verimli olmak Ekonomik olmak Meslek etiğine uymak
İşlemin yapılış süresi : 3 Saat Öğrenme süresi : 8 Saat			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: AŞÇILIK		İŞ: PİLAV VE MAKARNA PİŞİRMEK	
İŞLEM NO: 3		İŞLEMİN ADI: Uluslararası Makarna Çeşitlerini Hazırlamak	
YETERLİK: Makarna pişirmek			
ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar): Tencere, süzgeç, kaşık, ocak, fırın, servis tabakları, ısıya dayanıklı fırın kabı, makarna maşası, oklava, merdane, rulet, bıçak, mermer tezgâh, tava, rende, kâse, tepsi, tabaklar, çırpma teli, doğrama tahtası, havan.			
İŞLEMİN STANDARDI: 3-Uluslararası makarna çeşitlerini özelliğine uygun pişirerek servise hazırlayabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Araçları hazırlamak 2. Raviyole hamuru hazırlamak 3. Kananoli hamuru hazırlamak 4. Harçlarını ve soslarını hazırlamak 5. Raviyole hazırlamak 6. Kananoli hazırlamak 7. Pişirmek 8. Servise hazır hale getirmek 9. Lazanya yaprakları arasına harç (iç) yerleştirerek kat kat tepsiye döşemek 10. Beşamel sos ve peynirle graten etmek 11. Servise hazır hale getirmek	C.ULUSLARARASI MAKARNA ÇEŞİTLERİ 1. Uluslararası makarna çeşitleri a. Raviyole hamuru hazırlama, şekillendirme ve pişirme işlem basamakları b. Kananoli hamuru hazırlama, şekillendirme ve pişirme işlem basamakları c. Lazanya hazırlama ve pişirme işlem basamakları	1. Araçları hazırlama 2. Raviyole hamuru hazırlamak 3. Kananoli hamuru hazırlamak 4. Harçlarını ve soslarını hazırlama 5. Raviyole hazırlamak 6. Kananoli hazırlama 7. Pişirme 8. Servise hazır hale getirme 9. Lazanya yaprakları arasına harç (iç) yerleştirerek kat kat tepsiye döşeme 10. Beşamel sos ve peynirle graten etme 11. Servise hazır hale getirme	1. Temiz ve düzenli olma 2. Planlı olma 3. Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyma 4. Verimli olma 5. Ekonomik olma 6. Meslek etiğine uyma
İşlemin yapılış süresi : 6 Saat Öğrenme süresi : 14 Saat			