



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

2019-2020 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI İKİNCİ DÖNEM

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI
(BİLİŞSEL SÜREÇLER VE KRİTİK ADIMLAR)

ANKARA, 2020

2019-2020 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI İKİNCİ DÖNEM YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI (BİLİŞSEL SÜREÇLER VE KRİTİK ADIMLAR)

PROGRAMIN UYGULANMASINA YÖNELİK AÇIKLAMALAR

1. Çerçeve öğretim programı 10. Sınıf alan ortak derslerini içermektedir. Bu derslerde; öğrencilerin temel mesleki yeterlilikleri edinmelerinde kritik öneme sahip; olgusal, kavramsal, işlemsel bilgi boyutlarının bir arada yer aldığı bilişsel süreçlere yönelik kazanımlar sunulmaktadır.
2. 31 Ağustos - 18 Eylül tarihleri arasında sürdürülecek uzaktan eğitim faaliyetlerinde; öğrencilerin ilgi ve ihtiyaçları doğrultusunda çerçeve öğretim programı referansı ile ders kazanımları, süreleri ve etkinliklerin planlanması alan zümre öğretmenleri tarafından yapılacaktır. Söz konusu planlamalarda mesleğin kritik adımları ile ilintili bilişsel süreçlere ağırlık verilmesi önem arz etmektedir.
3. Planlamalar dahilinde; 2019-2020 eğitim-öğretim yılının ikinci döneminde covid-19 salgını nedeni ile yüz yüze eğitime ara verilmesi ile birlikte öğretimi yapılamamış olan modül/kazanım seçimine öncelik verilmelidir.

TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; temel yiyecek üretimi ile ilgili bilgilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

◆ **Kazanım 1:** Günlük alınması gereken besin miktarına göre besin öğelerinin kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.

◆ **Modül Adı:** Besin Öğeleri

◆ **Bilgi:**

1. Beslenme kavramını tanımlar.
2. Beslenme ile ilgili terimleri açıklar.
3. Dengeli ve yeterli beslenme ilkelerini açıklar.
4. Karbonhidratı tanımlar.
5. Karbonhidrat kaynaklarını açıklar
6. Karbonhidratın vücut çalışmasındaki görevlerini açıklar.
7. Karbonhidrat yetersizliğinde görülen sağlık sorunlarını açıklar.
8. Karbonhidrat fazlalığında görülen sağlık sorunlarını açıklar.
9. Günlük karbonhidrat gereksinimini açıklar

10. Protein yetersizliğinde görülen sağlık sorunlarını açıklar.
11. Protein fazlalığında görülen sağlık sorunlarını açıklar.
12. Günlük protein gereksinimini açıklar.
13. Yağları tanımlar.
14. Yağların yapısını ve özelliklerini açıklar
15. Yağların kaynaklarını açıklar.
16. Yağların vücut çalışmasındaki görevlerini açıklar.
17. Yağ ihtiyacının karşılanmasında temel ilkeleri açıklar.
18. Günlük yağ gereksinimini açıklar
19. Vitaminleri tanımını yapar.
20. Vitaminleri gruplandırır .
21. Vitaminlerin özelliklerini açıklar.
22. Minerallerin tanımını yapar
23. Mineralin önemini açıklar.
24. Minerallerin vücut çalışmasındaki görevlerini açıklar
25. Minerallerin çeşitlerini açıklar.
26. Suyun önemini açıklar.
27. Temiz suyun özelliklerini açıklar.
28. Suyun vücut çalışmasındaki görevlerini açıklar.
29. Suyun kaynaklarını gruplandırır.
30. Su ihtiyacının karşılanmasındaki temel ilkeleri açıklar.
31. Günlük su gereksinimini açıklar.

◆ **Kazanım 2:** Porsiyon miktarını tespit ederken besin gruplarını yeterli ve dengeli olarak menüde kullanır.

◆ **Modül Adı:** Besin Grupları

◆ **Bilgi:**

1. Etlerin önemini ve gruplandırılmasını açıklar
2. Etlerin besin değerini açıklar
3. Yumurtanın önemini açıklar.
4. Yumurtanın besin değerini açıklar.
5. Kurubaklagillerin önemini açıklar
6. Kurubaklagillerin çeşitlerini açıklar
7. Kurubaklagillerin besin değerini açıklar.
8. Yağlı tohumların önemini açıklar.
9. Yağlı tohumların çeşitlerini açıklar.
10. Yağlı tohumların günlük besin değerini açıklar.
11. Süt ve türevlerinin önemini açıklar
12. Süt ve türevlerini gruplandırır.

13. Süt ve türevlerinin besin değerini açıklar.
14. Süt ve türevlerinin günlük alınması gereken porsiyon miktarını açıklar.
15. Tahıl ve türevlerinin önemini açıklar
16. Tahıl ve türevlerini gruplandırır.
17. Tahıl ve türevlerinin besin değerini açıklar.
18. Tahıl ve türevlerinin günlük alınması gereken porsiyon miktarını açıklar.
19. Sebze ve meyveleri önemini açıklar
20. Sebze ve meyveleri gruplandırır.
21. Sebze ve meyveleri besin değerini açıklar.
22. Sebze ve meyveleri günlük alınması gereken porsiyon miktarını açıklar.
23. Yağ ve şekerleri içeren kaynakların tanımını yapar
24. Yağ ve şekerleri içeren kaynakların önemini açıklar
25. Yağ ve şekerleri içeren kaynakları gruplandırır.
26. Yağ ve şekerleri içeren kaynakların besin değerini açıklar.
27. Yağ ve şekerleri içeren kaynakların günlük alınması gereken porsiyon miktarını açıklar.
28. Günlük yemek listesi hazırlama ilkelerini açıklar.
29. Haftalık yemek listesi hazırlama ilkelerini açıklar.
30. Aylık yemek listesi hazırlama ilkelerini açıklar.
31. Yemek gruplarını açıklar.
32. Yemek gruplarının oluşturulmasında dikkat edilecek noktaları açıklar.

◆ **Kazanım 3:** İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak mutfak ünitelerini hijyen, sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır.

◆ **Modül Adı:** Mutfak Üniteleri

◆ **Bilgi:**

1. Mutfağı tanımlar.
2. İşletme tipine göre mutfak çeşitlerini sıralar.
3. Mutfak ünitelerini sıralar.
4. Hazırlık ünitesini tanımlar.
5. Hazırlık ünitesinde kullanılan araç gereçleri sıralar.
6. Hazırlık ünitesinde kullanılan araç gereçlerin özelliklerini açıklar.
7. Pişirme ünitesini tanımlar.
8. Pişirme ünitesinde kullanılan araç gereçleri sıralar.
9. Pişirme ünitesinde kullanılan araç gereçlerin özelliklerini açıklar.
10. Servise hazır ürünlerin bekleme ünitesini tanımlar.
11. Servise hazır ürünlerin bekleme ünitesinde kullanılan araç gereçleri sıralar.
12. Servise hazır ürünlerin bekleme ünitesi özelliklerini açıklar.
13. Bulaşık ünitesini tanımlar.
14. Bulaşık yıkama ünitesinde kullanılan araç gereçleri sıralar.

15. Bulaşık yıkama ünitesinde kullanılan araç gereçlerin özelliklerini açıklar.
16. Mutfakta bulunan depoları tanımlar.
17. Depolarda kullanılan araç gereçleri sıralar.
18. Depolama kurallarını sıralar.
19. Depolara malzeme talep işlemlerini sıralar

◆ **Kazanım 4:** Ulusal ve uluslararası mevzuata göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda, çalışma ortamı ve ekipmanlarının hijyenini sağlar.

◆ **Modül Adı:** Hijyen ve Sanitasyon

◆ **Bilgi:**

1. Hijyen ve sanitasyon kavramlarının tanımını yapar.
2. Hijyen ve Sanitasyon kurallarını sıralar.
3. Gıda güvenliği ve önemini açıklar.
4. Gıda güvenliğinin sağlanmasında kullanılan mevzuatları açıklar.
5. Türkiye’de gıda güvenliğinin sağlanmasında yetkili olan kuruluşları sıralar.
6. Gıda hijyeni ile ilgili ulusal ve uluslararası sistemleri açıklar.
7. Gıda hijyeni ile ilgili ulusal mevzuatı açıklar.
8. Yiyeceklerdeki bozulmaları açıklar
9. Besin hazırlamada hijyen ilkelerini açıklar.
10. Besin pişirmede hijyen ilkelerini açıklar
11. Besin soğutmada hijyenikelerini açıklar
12. Besin servisinde hijyen ilkelerini açıklar.
13. Besin depolamada hijyen ilkelerini açıklar.
14. Çalışma ortamında aranan fiziksel özelliklerin iş verimine etkisini açıklar.
15. Mutfak ortamında uyulması gereken hijyen ve sanitasyon ilkelerini açıklar
16. Çalışma ortamı temizliğinde dikkat edilmesi gereken noktaları sıralar.
17. Mutfak hijyeninde kullanılan araç ve gereçleri sıralar.
18. Haşere ve kemirgenlerden korunma için alınması gereken tedbirleri sıralar.
19. Mutfak ekipmanlarını çeşitlerini sıralar.
20. Mutfak ekipmanlarının temizliğini ve önemini açıklar.
21. Ekipmanların temizliğinde kullanılması gereken araç ve gereçleri listeler.
22. Ekipman temizliğinde uyulması gereken ilkeleri açıklar.
23. Ekipmanların bakımını yaparken dikkat edilmesi gereken noktaları açıklar.

◆ **Kazanım 5:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre elde ve makinede bulaşık yıkar.

◆ **Kazanım 6:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen kurallarına göre bulaşık sonrası çöpleri atar.

◆ **Modül Adı:** Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı

◆ **Bilgi:**

1. Hijyen sağlamada bulaşık yıkamanın önemini açıklar.
2. Bulaşık yıkamada kullanılan araç ve gereçleri sıralar.
3. Bulaşık yıkamada kullanılan araç ve gereçlerin özelliklerini açıklar.
4. Bulaşık yıkamada işlem sırasını listeler.
5. Bulaşıkların gruplandırılmasını açıklar.
6. Bulaşık yıkamada dikkat edilmesi gereken noktaları açıklar.
7. Bulaşık makinelerinin çalışma aşamalarını açıklar.
8. Bulaşık yıkamada kullanılan makineleri gruplandırır.
9. Bulaşık makinesinde kullanılan gereçleri listeler
10. Bulaşık makinesinde kullanılan gereçlerin özelliklerini açıklar.
11. Bulaşık makinesini kullanımında dikkat edilecek noktaları listeler.
12. Bulaşık makinesinin bakımını açıklar
13. Çöp toplamada kullanılan araç ve gereçleri listeler.
14. Çöplerin özelliklerine göre gruplandırılmasını açıklar.
15. Çöp toplama yöntemlerini sıralar.
16. Çöplerin kaldırılmasında uyulması gereken hijyen ve sanitasyon kurallarını açıklar.

◆ **Kazanım 7:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak pişirmeye hazırlar.

◆ **Modül Adı:** Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama

◆ **Bilgi:**

1. Sebzelerin özelliklerini açıklar.
2. Sebzelerin hazırlanmasında dikkat edilecek noktaları açıklar.
3. Özel işlem gerektiren sebzelerin hazırlanması ilkelerini açıklar.
4. Sebzeleri pişirmeye hazırlamada kullanılan araç ve gereçleri sıralar.
5. Sebzeleri pişirmeye hazırlamada kullanılan araç ve gereçlerinin özelliklerini açıklar.
6. Sebze ayıklama yöntemlerini açıklar.
7. Sebze yıkama yöntemlerini açıklar.
8. Uluslararası doğrama tekniklerini grlandırır.
9. Uluslararası doğrama tekniklerinin özelliklerini açıklar.
10. Doğramada dikkat edilecek hususları açıklar.
11. Lezzet Verici Karışımları tanımlar.
12. Lezzet Verici Karışımları gruplandırır.

13. Lezzet verici Karışımları özelliklerini açıklar.
14. Lezzet verici Karışımların hazırlama yöntemlerini açıklar.
15. Lezzet Verici Karışımların kullanım yerlerini açıklar.
16. Saklamayı açıklar
17. Sebzeleri saklama yöntemlerini açıklar
18. Lezzet vericilerin saklama yöntemlerini açıklar
19. Saklama koşullarını açıklar

◆ **Kazanım 8:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası pişirme usullerine göre sebze garnitürlerini çeşitli tekniklerde pişirir.

◆ **Modül Adı: Sebze Garnitürleri**

1. Garnitürü açıklar.
2. Garnitür hazırlamada kullanılan araç ve gereçleri listeler.
3. Garnitür hazırlarken dikkat edilecek noktaları açıklar.
4. Garnitürlerin servise sunum ilkelerini açıklar.
5. Haşlayarak sebze garnitürü hazırlama tekniklerini (bouilli, poche) açıklar
6. Haşlayarak hazırlanan garnitürlerin kullanıldığı yerleri açıklar.
7. Garnitürleri sunuma kadar muhafaza etme koşullarını açıklar.
8. Buharda (steaming) pişirme tekniğini açıklar.
9. Buharda (steaming) kullanılan pişirme araçlar ve gereçleri açıklar.
10. Buharda pişirmeye uygun sebzeleri sıralar.
11. Buharda pişirmede dikkat edilecek noktaları açıklar.
12. Buharda pişirilerek hazırlanan garnitürlerin kullanıldığı yiyecekleri açıklar.
13. Garnitürleri sunuma kadar muhafaza etme koşullarını açıklar
14. Sos içinde pişirme tekniğini (braising) açıklar.
15. Sos içinde pişirmede kullanılan araçlar ve gereçleri açıklar.
16. Sos içinde pişirmeye uygun sebzeleri sıralar.
17. Sos içinde pişirmede dikkat edilecek noktaları açıklar.
18. Sos içinde pişirilerek hazırlanan garnitürlerin kullanıldığı yiyecekleri açıklar.
19. Garnitürleri sunuma kadar muhafaza etme koşullarını açıklar.
20. Kendi suyunda pişirme tekniğini (stewing- etüve) açıklar.
21. Kendi suyunda pişirmede kullanılan araç ve gereçleri açıklar.
22. Kendi suyunda pişirmeye uygun sebzeleri sıralar.
23. Kendi suyunda pişirmede dikkat edilecek noktaları açıklar.
24. Kendi suyunda pişirilerek hazırlanan garnitürlerin kullanıldığı yiyecekleri açıklar.
25. Garnitürleri sunuma kadar muhafaza etme koşullarını açıklar
26. Parlatarak (glase) pişirme tekniğini açıklar.
27. Parlatarak pişirmede kullanılan araçlar ve gereçleri açıklar.
28. Parlatarak pişirmeye uygun sebzeleri sıralar.

29. Parlatarak pişirmede dikkat edilecek noktaları açıklar.
30. Parlatarak pişirilen garnitürlerin kullanıldığı yiyecekleri açıklar.
31. Garnitürleri sunuma kadar muhafaza etme koşullarını açıklar.
32. Graten (augraten) ederek pişirme tekniğini açıklar.
33. Graten ederek pişirmede kullanılan araç ve gereçleri açıklar.
34. Graten ederek pişirmeye uygun sebzeleri sıralar.
35. Graten ederek pişirmede dikkat edilecek noktaları açıklar.
36. Graten ederek pişirilen garnitürlerin kullanıldığı yiyecekleri açıklar.
37. Garnitürleri sunuma kadar muhafaza etme koşullarını açıklar.
38. Bol yağda kızartarak (frit) pişirme tekniğini açıklar.
39. Bol yağda kızartarak pişirmede kullanılan araç ve gereçleri açıklar.
40. Bol yağda kızartarak pişirmeye uygun sebzeleri sıralar.
41. Bol yağda kızartarak pişirmede dikkat edilecek noktaları açıklar.
42. Bol yağda kızartarak pişirilen garnitürlerin kullanıldığı yiyecekleri açıklar.
43. Garnitürleri sunuma kadar muhafaza etme koşullarını açıklar.
44. Sote ederek pişirme tekniğini açıklar.
45. Sote ederek pişirmede kullanılan araç ve gereçleri açıklar.
46. Sote ederek pişirmeye uygun sebzeleri sıralar.
47. Sote ederek pişirmede dikkat edilecek noktaları açıklar.
48. Sote edilerek hazırlanan sebze garnitürlerinin kullanıldığı yiyecekleri açıklar.
49. Sote edilerek hazırlanan sebze garnitürlerinin garnitürleri sunuma kadar muhafaza etme koşullarını açıklar.
50. Izgara (grill) yaparak pişirme tekniğini açıklar.
51. Izgara yaparak pişirmede kullanılan araç ve gereçleri açıklar.
52. Izgara yaparak pişirmede pişirmeye uygun sebzeleri sıralar.
53. Izgara yaparak pişirmede dikkat edilecek noktaları açıklar.
54. Izgara yaparak pişirmede hazırlanan sebze garnitürlerinin kullanıldığı yiyecekleri açıklar.
55. Izgara yaparak hazırlanan sebze garnitürlerini sunuma kadar muhafaza etme koşullarını açıklar.

◆ **Kazanım 9:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde fond,- lezzet verici karışımlar ve çorbaları reçeteye uygun hazırlar.

◆ **Modül Adı:** Fond ve Temel Çorbalar

◆ **Bilgi:**

1. Fondunun tanımını yapar.
2. Fondların mutfaktaki yeri ve önemini açıklar
3. Fond çeşitlerini sıralar.
4. Fond hazırlamada kullanılan araç ve gereçleri listeler.
5. Fond hazırlama tekniklerini açıklar
6. Fondların kullanıldığı yerleri açıklar.

7. Fondların saklama koşullarını açıklar.
8. Çorbanın tanımını yapar.
9. Çorbaların gruplandırılmasını açıklar.
10. Çorbaların ön hazırlığında kullanılan araç ve gereçleri sıralar.
11. Çorbalarda kullanılan kıvam ve lezzet vericileri listeler.
12. Berrak çorbayı tanımlar.
13. Berrak çorbanın temel özelliklerini sıralar. (ekleme yapıldı)
14. Berrak çorbanın çeşitlerini listeler.
15. Berrak çorba hazırlama tekniklerini açıklar.
16. Berrak çorbayı servise hazır hale getirme ilkelerini açıklar.
17. Taneli çorbaları tanımlar.
18. Taneli çorba çeşitlerini listeler.
19. Taneli çorbaları hazırlama tekniklerini açıklar.
20. Taneli çorbaları servise hazır hale getirme ilkelerini açıklar.
21. Pürel çorbaları tanımlar.
22. Pürel çorbaların özelliklerini açıklar.
23. Pürel çorba çeşitlerini listeler.
24. Pürel çorbaları hazırlama tekniklerini açıklar.
25. Pürel çorbaları servise hazır hale getirme ilkelerini açıklar.

◆ **Kazanım 10:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çeşitli teknikler ile yumurtaları pişirir.

◆ **Modül Adı:** Yumurta Pişirme

◆ **Bilgi:**

1. Yumurtanın tazelik ve bayatlık kontrollerinde dikkat edilmesi gereken noktaları açıklar.
2. Yumurta pişirmede dikkat edilmesi gereken noktaları sıralar.
3. Yumurtanın kullanıldığı yerleri listeler.
4. Yumurtanın pişirme yöntemlerini sıralar.
5. Yumurta pişirmede kullanılan araç ve gereçleri sıralar.
6. Yumurtanın saklanmasında dikkat edilmesi gereken noktaları açıklar.
7. Yumurta haşlama çeşitlerini sıralar.
8. Yumurtaların haşlama sürelerini açıklar.
9. Yumurta haşlamada kullanılan araç ve gereçleri listeler.
10. Yumurta haşlamada dikkat edilecek noktaları sıralar.
11. Haşlanmış yumurtanın kullanıldığı yerleri açıklar.
12. Sahanda yumurta çeşitlerini sıralar.
13. Sahanda yumurta hazırlamada kullanılacak araç ve gereçleri sıralar.
14. Sahanda yumurta hazırlamada dikkat edilecek ilkeleri açıklar.
15. Sahanda yumurtayı servise sunma ilkelerini sıralar.

16. Çırpılarak hazırlanan yumurtaların çeşitlerini (Omlet, scramblesegs) sıralar.
17. Çırpılarak hazırlanan yumurtaları hazırlamada kullanılacak araç ve gereçleri sıralar.
18. Çırpılarak hazırlanan yumurtaları hazırlamada dikkat edilecek ilkeleri açıklar.
19. Çırpılarak hazırlanan yumurtaları servise sunma ilkelerini sıralar
20. Pankek ve krep (kaygana) tanımlar.
21. Pankek ve krep hamuru hazırlama ilkelerini açıklar
22. Pankek ve krep hazırlanmasında kullanılan araçları sıralar.
23. Pankek ve krep hazırlamada kullanılan garnitür ve sosları açıklar.
24. Pankek ve krebin kullanıldığı yerleri sıralar.
25. Pankek ve krebin pişirilme ilkelerini açıklar.
26. pankek ve krepten hazırlanan ürünleri sıralar
27. Pankek ve krebin servise sunma ilkelerini sıralar

◆ **Kazanım 11:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlar.

◆ **Modül Adı:** Kolay Hamur İşleri

◆ **Bilgi:**

1. Kek çeşitlerini hazırlama yöntem ve tekniklerini açıklar.
2. Kek hazırlamada kullanılan araç ve gereçleri sıralar.
3. Pişirmede dikkat edilecek noktaları açıklar.
4. Pişen üründe aranan özellikleri sıralar.
5. Kekin servise hazırlanması açıklar
6. Basit kurabiyenin tanımı yapar.
7. Basit kurabiyenin pastacılıktaki önemini açıklar.
8. Basit kurabiye yapımı işlem basamaklarını listeler.
9. Basit kurabiye hazırlamada kullanılan araç ve gereçleri sıralar.
10. Basit kurabiye hamuru hazırlamada dikkat edilecek noktaları sıralar.
11. Basit kurabiye pişirmede dikkat edilecek noktaları sıralar.
12. Pişen üründe aranan özellikler sıralar.
13. Hazır yufka börek hazırlama işlem basamaklarını sıralar.
14. Hazır yufka böreklerin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri listeler.
15. Hazır yufka börek harçlarının hazırlanmasını açıklar.
16. Hazır yufka börek harçlarının kullanılmasını açıklar.
17. Hazır yufka börek çeşitlerini sıralar.
18. Pişirmede dikkat edilecek noktaları sıralar.
19. Pişen üründe aranan özellikler sıralar.
20. Böreklerin servisi ve saklanması açıklar.
21. Poğaç çeşitlerini açıklar.
22. Poğaç yapımı işlem basamaklarını listeler

23. Poğaçça hamurunun hazırlanmasını açıklar
24. İç harcın hazırlanmasını açıklar
25. Poğaçça hamuruna iç harcı koyarak şekillendirmeyi açıklar.
26. Poğaçaları pişirmede dikkat edilecek noktaları sıralar
27. Pişen üründe aranan özellikleri sıralar.
28. Poğaçaların servisi ve saklanması açıklar
29. Pizzayı tanımlar.
30. Kolay pizza yapımında kullanılan araç ve gereçleri listeler.
31. Kolay pizza yapımı işlem basamaklarını listeler.
32. Kolay pizza hamurunun hazırlanmasını açıklar.
33. Pizza harcının hazırlanması açıklar.
34. Pizza sosunun yapılmasını açıklar.
35. Pişirmede dikkat edilecek noktaları sıralar.
36. Pişen üründe aranan özellikleri sıralar.
37. Pizzanın servisini açıklar
38. Tatlı yapımında kullanılan araç ve gereçleri listeler.
39. Hazır ürünlerle yapılan tatlı çeşitleri ve özelliklerini açıklar.
40. 3.Hazır ürünlerle tatlı yapımında dikkat edilecek noktaları açıklar.
41. Şurubun hazırlanmasını açıklar
42. Hazırlanan tatlılarda aranan özellikleri sıralar
43. Servise hazırlama ve süsleme tekniklerini açıklar

SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis hazırlıkları yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

◆ **Kazanım 1:** Hijyen kurallarını ve kıyafetin işe uygunluğunu dikkate alarak iş öncesi kişisel hazırlığını yapar.

◆ **Modül Adı:** Kişisel Hijyen Bilgi:

1. Vücut temizliğinin önemini açıklar.
2. Vücut bakımında kullanılan araç gereçleri açıklar
3. Vücut bakımında dikkat edilmesi gereken hususları açıklar.
4. İş kıyafeti giymenin önemini açıklar.
5. İş kıyafetlerinin özelliklerini açıklar.
6. İş kıyafeti seçerken dikkat edilmesi gereken hususları açıklar.
7. Vücut mekaniği kavramını açıklar.
8. Vücut mekaniğinin temel ilkelerini açıklar.
9. Vücut mekaniğinin doğru kullanılmasının önemini açıklar.
10. Vücut mekaniğinin yanlış kullanılmasıyla ortaya çıkan bozuklukları sıralar.
11. Vücut mekaniğini koruma ilkelerini sıralar.

12. Fiziksel sağlık ve egzersizin yararlarını açıklar.
13. Egzersizin uygulama şeklini açıklar.

◆ **Kazanım 2:** İşletme standartları ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafeti giyerek üzerinde ve dolabında bulundurması gereken araç gereçleri temin eder.

◆ **Modül Adı:** İş için Hazırlık

◆ **Bilgi:**

1. İş kıyafeti giymenin önemini ve amacını açıklar.
2. İşletme standartlarına uygun olarak iş kıyafetlilerini açıklar.
3. Hiyerarşik yapıya ve iş çeşidine göre iş kıyafetlerini açıklar.
4. İş Sağlığı ve Güvenliği kurallarına uygun kıyafet seçimini açıklar.
5. İş kıyafetlerinin bakım ve kontrolünü açıklar.
6. İşe uygun dolabında ve üzerinde bulunması gereken araç ve gereçleri sıralar.
7. İşe göre bulundurulması gereken araç ve gereçlerin özelliklerini açıklar.

◆ **Kazanım 3:** İş sağlığı ve güvenliği kurallarına dikkat ederek salon düzenlemesi yapar.

◆ **Modül Adı:** Salon Düzenlemesi

◆ **Bilgi:**

1. Kullanım yerlerine göre masa çeşitlerini açıklar.
2. Masa şekil ve boyutlarını açıklar.
3. Menşesine göre sandalye çeşitlerini açıklar.
4. İş Sağlığı ve Güvenliği kurallarına uygun masa ve sandalye taşıma tekniklerini açıklar.
5. Masa ve sandalye temizlik usullerini açıklar.
6. Masa ve sandalye düzenleme tekniklerini açıklar.
7. Sandalye süsleme tekniklerini açıklar.
8. Servis arabalarını tanımlar.
9. Servis arabalarının çeşitlerini sıralar.
10. Servis arabalarının özelliklerini açıklar.
11. Servis arabalarının temizliğini açıklar.
12. Servantı tanımlar.
13. Servant çeşitlerini sıralar
14. Servantın özelliklerini açıklar.
15. Servantların temizliğinde dikkat edilecek noktaları açıklar.
16. Servanta konulacak malzemeleri listeler.
17. Servant düzenleme kurallarını açıklar.

◆ **Kazanım 4:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda, masa-üstü servis takımlarını servis kurallarına göre masaya yerleştirir.

◆ **Modül Adı:** Masa Üstü Servis Takımları

◆ **Bilgi:**

1. Metal servis takımlarını tanımlar.
2. Metal servis takımı çeşitlerini açıklar.
3. Metal servis takımlarını temizleme yöntemlerini açıklar
4. Metal servis takımlarını kurulama yöntemlerini açıklar
5. Metal servis takımlarının istifleme yöntemlerini listeler.
6. Tabak çeşitlerini açıklar
7. Tabak temizleme yöntemlerini açıklar
8. Tabak kurulama yöntemlerini açıklar
9. Tabakistiflemeyöntemlerini listeler.
10. Bardak çeşitlerini sıralar.
11. Bardak temizleme yöntemlerini açıklar
12. Bardak kurulama yöntemlerini açıklar
13. Bardak taşıma yöntemlerini açıklar.
14. Bardak istifleme yöntemlerini listeler
15. Menaj takımını tanımlar
16. Kuverdekullanılanmenaj takımlarını açıklar.
17. Servantta kullanılan menajtakımlarını açıklar.
18. Menaj takımlarının temizliğinde dikkat edilecek noktaları listeler.

◆ **Kazanım 5:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkelerine dikkat ederek masa örtülerini servis kurallarına göre masalara serer.

◆ **Modül Adı:** Masa Örtüleri

◆ **Bilgi:**

1. Masa örtülerinin çeşitlerini (şekil, ölçü, menşei)açıklar.
2. Masa alt örtülerini açıklar.
3. Masa üst örtülerini açıklar.
4. Masa örtüleri katlama tekniklerini açıklar.
5. Masa örtüleri serme tekniklerini açıklar.
6. Büfe örtülerinde kullanılan Etek(skirt) kavramını tanımlar.
7. Etek (skirt) çeşitlerini açıklar.
8. Etek takma tekniklerini açıklar.
9. Büfe örtülerinde kapak serme kavramını açıklar.
10. Kapak serilme tekniklerini açıklar.
11. Köpük ve süsleme kavramlarını tanımlar.
12. Köpük ve süslemelerin yapım tekniklerini açıklar.

13. Masa örtülerini değiştirme sebeplerini açıklar.
14. Masa kapağının değiştirme tekniklerini açıklar.
15. Masa örtülerini konuklu ortamda değiştirme tekniğini açıklar.

◆ **Kazanım 6:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda servis kurallarına göre peçeteleri pratik ve hızlı şekilde katlar.

◆ **Modül Adı:** Peçeteler

◆ **Bilgi:**

1. Yapıldıkları malzemeye göre peçete çeşitlerini açıklar.
2. Kullanım yerine göre peçete çeşitlerini açıklar.
3. Kuver tabağı üzerine konulacak peçete katlama tekniklerini listeler.
4. Kuver tabağına peçete yerleştirirken dikkat edilecek unsurları açıklar
5. Bardak içine konulacak peçete katlama tekniklerini listeler.
6. Bardak içine peçete yerleştirirken dikkat edilecek unsurları açıklar.

◆ **Kazanım 7:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda tabak, bardak, menaj ve metal servis takımlarını servis kurallarına göre masalara yerleştirir.

◆ **Modül Adı:** Kuver Açma

◆ **Bilgi:**

1. Kuver kavramını açıklar
2. Kuver çeşitlerini sıralar
3. Kuverde kullanılacak malzemeleri açıklar.
4. Tabak çeşitlerini sıralar
5. Tabak çeşitlerin kuvere yerleştirme tekniklerini açıklar.
6. Kuvere uygun metal servis takımlarını seçer.
7. Metal servis takımlarını taşır.
8. Metal servis takımlarını kuvere yerleştirir.
9. Kuvere uygun metal servis takımlarını seçer.
10. Bardak çeşitlerini açıklar
11. Bardak taşıma tekniklerini açıklar
12. Bardak yerleştirme usullerini sıralar.
13. Menaj takımı çeşitlerini açıklar
14. Menaj takımı seçiminde dikkat edilecek noktaları sıralar.
15. Menaj takımını taşımada dikkat edilecek noktaları sıralar.
16. Menaj takımını yerleştirmede dikkat edilecek noktaları sıralar.

◆ **Kazanım 8:** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda, masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşlarını toplar.

◆ **Modül Adı:** Taşıma ve Boş Toplama

◆ **Bilgi:**

1. Kullanım amaçlarına göre tepsi çeşitlerini açıklar
2. Tepsi yükleme tekniklerini açıklar.
3. Tepsi seçiminde dikkat edilecek noktaları sıralar.
4. Tepsi taşıma usullerini sıralar.
5. Tepsiyi servanta koyma usullerini açıklar.
6. Elde tabak taşıma tekniklerini açıklar
7. Tabak taşıma sırasında uyulması gereken kuralları açıklar.
8. Servis önceliğine göre yerleştirme ilkelerini açıklar
9. Boşları toplama zamanlamasını açıklar
10. Tabak toplama tekniklerini açıklar
11. Kase toplama tekniklerini açıklar
12. Bardak toplama tekniklerini açıklar.
13. Metal servis takımlarını toplama tekniklerini açıklar
14. Kül tablalarının değiştirilme tekniklerini açıklar.
15. Boşları tepsiye toplama tekniğini açıklar.

MESLEKİ YABANCI DİL DERSİ (YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ)

Bu derste öğrenciye; mesleki yabancı dil ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

◆ **Kazanım 1:** Otel departmanlarını ve departmanlarda çalışan personeli yabancı dilde açıklar.

◆ **Modül Adı:** Yabancı Dilde Otel Departmanları ve Çalışanları

◆ **Bilgi:**

1. Otel departmanlarını listeler.
2. Oteldeki departmanları açıklar.
3. Yiyecek ve içeceklerle ilgili başlıca departmanları listeler.
4. Yiyecek ve içecek departmanlarını açıklar.
5. Departmanlarda çalışan personeli listeler.
6. Departmanlarda çalışan personeli rütbesine göre açıklar.
7. Departmanlarda çalışan personelin rütbelerine göre sorumluluklarını açıklar.
8. Personelin görevlerine göre giydiği kıyafetleri açıklar.
9. Görevlerle kıyafetleri eşleştirir.

◆ **Kazanım 2:** Mutfakta kullanılan araç gereçleri yabancı dilde açıklar.

◆ **Modül Adı:** Yabancı Dilde Mutfak Araç Gereçleri

◆ **Bilgi:**

1. Mutfak eşya ve gereçlerini İngilizce karşılıklarını kullanarak açıklar.
2. Araç-gereçlerin yapıldığı farklı materyalleri (plastik,demir, ahşap) açıklar.
3. Her departmanda kullanılan farklı araç-gereçleri sınıflandırır.
4. Mutfakta kullanılan farklı eşya ve gereçlerin sebep olabileceği kazaları açıklar.
5. Mutfak kazalarına karşı alınması gereken güvenlik önlemlerini açıklar.

◆ **Kazanım 3:** Hijyen kurallarını yabancı dilde açıklar.

◆ **Modül Adı:** Yabancı Dilde Hijyen Kuralları

◆ **Bilgi:**

1. Hijyenle ilgili temel sözcükleri açıklar.
2. Hijyenin önemini açıklar.
3. Temiz ve sağlıklı bir çevrede yaşamak ve çalışmak için hijyen kurallarını açıklar.
4. Hijyen kurallarına uymamanın önemini açıklar.

◆ **Kazanım 4:** Yiyecekler ve yemek hazırlamayla ilgili temel kavramları yabancı dilde açıklar.

◆ **Modül Adı:** Yabancı Dilde Yiyecekler ve Yemek Kavramları

◆ **Bilgi:**

1. Yemek hazırlarken kullanılan malzeme türlerini açıklar.
2. Yemeklerin isimlerini kavrar.
3. Yemeklerin yanında servis edilen sos ve garnitürleri açıklar.
4. Yemekleri (çorba, başlangıç, vb.) sınıflandırır.
5. Yemek yapmayla ilgili kavramları (kızartmak, kaynatmak, vb.) açıklar.
6. Yemeğin nasıl bir teknikle yapıldığını açıklar.

◆ **Kazanım 5:** İçecek ve içecek servisiyle ilgili temel kavramları yabancı dilde açıklar.

◆ **Modül Adı:** Yabancı Dilde İçecek ve İçecek Servisi Kavramları

◆ **Bilgi:**

1. İçecek isimlerini kavrar.
2. İçecek servisinin yapılışını açıklar.
3. Müşterilerden içeceklerle ilgili gelebilecek istekleri kavrar.
4. Müşterilerden içeceklerle ilgili gelebilecek şikâyetleri kavrar

◆ **Kazanım 6:** Rezervasyon ve servis yapmayla ilgili temel kavramları yabancı dilde açıklar.

◆ **Modül Adı:** Yabancı Dilde Rezervasyon ve Servis Kavramları

◆ **Bilgi:**

1. Rezervasyon yapma sürecine ilişkin temel kavramları açıklar.
2. Rezervasyon formu doldurmayı kavrar.
3. Ayrılış işlemleri yapma prosedürünü açıklar.
4. Konukları karşılamayı ve ağırlamayı kavrar.
5. Rezervasyonla ilgili şikayetlerle ilgilenmeyi açıklar.
6. Müşterilere menü hakkında bilgi vermeyi kavrar.
7. Sipariş almayı ve vermeyi kavrar.
8. Ücretler hakkında bilgi vermeyi kavrar.
9. Servis süreciyle ilgili gelebilecek şikayetleri açıklar.

◆ **Kazanım 7:** Rezervasyon ve servis yapmayla ilgili temel kavramları yabancı dilde açıklar.

◆ **Modül Adı:** Yabancı Dilde Oda Servisi ve Açık Büfe Kavramları

◆ **Bilgi:**

1. Restoran servisiyle ilgili temel kavramları açıklar.
2. Müşterileri menü hakkında bilgi vermeyi kavrar
3. Yemeklerin ait olduğu mutfak hakkında bilgi vermeyi kavrar.
4. Oda servisi prosedürünü açıklar.
5. Oda servisi için fatura doldurmayı kavrar.
6. Telefonda oda servisi siparişi almayı kavrar.

