

DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI	SOFRA DÜZENLEME			
DERSİN SINIFI	11-12			
DERSİN SÜRESİ	Haftalık 2 Ders Saati			
DERSİN AMACI	Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri olarak ev ve kurumlarda sofrta düzenleme ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.			
DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI	<ol style="list-style-type: none">1. Sofra düzeni hazırlıklarını yapar.2. Kahvaltı sofrası hazırlar.3. Yemek sofrası hazırlar.4. Taşıma ve boş toplamayı açıklar.5. Bulaşık yıkamayı ve çöp atımını açıklar.			
EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI	Ortam: Sınıf ortamı, Atölye Donanım: Etkileşimli tahta/projeksiyon, bilgisayar, yazıcı/tarayıcı, bulaşık makinesi, yıkama eviyesi, fırça, sünger, çöp kovası, tabak süzme tezgahı, çöp poşeti, eldiven, kazan yıkama tezgahı, istif rafları, bulaşık teli, sprej ünitesi, konteyner, bulaşık makinesi deterjanı, elde bulaşık yıkama deterjanı, katı veya sıvı ön ıslatma ürünü, leke sökücü, ön daldırma ürünü, dezenfektan, tuz ve parlaticı gibi çeşitli malzemeler sağlanmalıdır.			
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bu derste; öğrenci performansı belirlemeye yönelik çalışmalar değerlendirilirken gözlem formu, derecelendirme ölçeği ve dereceli puanlama anahtarı gibi ölçme araçlarından uygun olanlar seçilerek kullanılabilir. Bunun yanında öz değerlendirme ve akran değerlendirme formları kullanılarak öğrencilerin, öğretimin süreç boyutuna katılmaları sağlanabilir.			
KAZANIM SAYISI VE SÜRE TABLOSU	ÖĞRENME BİRİMİ	KAZANIM SAYISI	DERS SAATİ	ORAN (%)
	Sofra Düzeni Hazırlıkları	3	10	13
	Kahvaltı Sofrası	4	18	25
	Yemek Sofrası	4	14	20
	Taşıma ve Boş Toplama	3	18	25
	Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı	3	12	17
	Toplam	17	72	100

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI ve KAZANIM AÇIKLAMALARI
Sofra Düzeni Hazırlıkları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Servise Hazırlık 2. Masa Örtülerini Hazırlama 3. Yemek Servis Takımlarını Hazırlama 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menüye ve servis alanına uygun servis çeşidini açıklar. <ul style="list-style-type: none"> • Servis kavramı ve servisin önemi açıklanır. • Servis alanları açıklanır. • Servis çeşitleri açıklanır. • Servis elemanının görevleri açıklanır. • Servis elemanının kişisel özellikleri, kişisel temizliği ve uyması gereken sağlık kuralları açıklanır. 2. Masanın şekline uygun örtüleri hazırlar. <ul style="list-style-type: none"> • Masa örtülerinin şekilleri ve ölçüleri açıklanır. • Masa örtülerinin katlanması ve serilmesi açıklandıktan sonra uygulamalı olarak gösterilir. • Kirli masa örtülerinin temizleriyle değiştirilmesi açıklandıktan sonra uygulamalı olarak gösterilir. • Yapıldıkları malzemeye göre peçeteler açıklanır. • Kullanıldıkları yerlere göre peçeteler açıklanır. • Peçetelerin gösterilmesi açıklandıktan sonra peçetelerin nasıl katlanacağı gösterilir. 3. Menüye uygun yemek servis takımlarını hazırlar. <ul style="list-style-type: none"> • Porselen, cam ve metal malzemelerden oluşan yemek takım çeşitleri açıklanır. • Yemek servis takımları hazırlanır. • Menage (Menaj) takımları hazırlanır.
Kahvaltı Sofrası	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kahvaltı 2. Kahvaltı Servisi 3. Kahvaltı Masası Düzenleme 4. Kahvaltı Sonrası Düzen 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kahvaltı sofrası için araç gereçleri hazırlar. <ul style="list-style-type: none"> • Kahvaltı kavramı ve önemi açıklanır. • Kahvaltı menü çeşitleri açıklanır. • Kahvaltı servis araçları açıklanır. 2. Kahvaltıda servis edilecek yiyecekleri ve özelliklerini açıklar. <ul style="list-style-type: none"> • Kahvaltı yiyecekleri ve özellikleri açıklanır. • Kahvaltı içecekleri ve özellikleri açıklanır. 3. Kahvaltı servis çeşitlerine göre masa düzenlenmesini yapar. <ul style="list-style-type: none"> • Kahvaltı servis çeşitleri (masa servisi, açık büfe, brunch) açıklanır. • Kahvaltı masa servisi ve özellikleri açıklanır. • Açık büfe kahvaltı ve özelliklerine göre masa düzenlenir.

		<ul style="list-style-type: none"> • Brunch servisi ve özelliklerine göre masa hazırlanır. <p>4. Kahvaltı sonrası tertip ve düzenin sağlanması işlemlerini yürütür.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kahvaltı sonrası tertip ve düzeni sağlar.
Yemek Sofrası	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yemek Sofrası 2. Yemek Servisi ve Çeşitleri 3. Özel Gün Sofraları İçin Menü Örnekleri 4. Özel Gün Sofraları Hazırlama 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Amacına uygun olarak yemek sofrası hazırlıkları yapar. <ul style="list-style-type: none"> • Aile sofrası ve önemi açıklanır. • Kurumlarda yemek servisi ve önemi açıklanır. 2. Yemek servisini ve çeşitlerini açıklar. <ul style="list-style-type: none"> • Yemek servisi ve çeşitleri açıklanır. • Yemek menü kartları açıklanır. • Yemeklerle servis edilecek içecekler açıklanır. 3. Özel gün sofraları için menü örnekleri oluşturur. 4. Özel gün sofraları hazırlar. <ul style="list-style-type: none"> • Doğum günü sofraları hazırlanır. • Bayram sofraları hazırlanır. • Yıldönümü sofraları hazırlanır. • Çay sofraları hazırlanır. • Ziyafet sofraları hazırlanır.
Taşıma ve Boş Toplama	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepsilerin Taşınması 2. Tabakların Taşınması 3. Boşların Toplanması 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Malzemeleri taşıma hacmine uygun tepsi le dikkatli bir şekilde taşır. <ul style="list-style-type: none"> • Kullanım amaçlarına, malzemelerine, şekillerine ve boyutlarına göre tepsi çeşitleri açıklanır. • Tepsi seçiminde dikkat edilecek husular açıklanır. • Tepsi yükleme teknikleri açıklanır. • Tepsi taşıma usulleri açıklanır. • Tepsiyi servante koyma usulleri açıklanır. 2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde tabakları taşır. <ul style="list-style-type: none"> • Elde tabak taşıma teknikleri açıklanarak örneklerle gösterilir. • Tabak taşıma sırasında uyulacak kurallar açıklanır. • Servis önceliğine göre tabakların masaya yerleştirme ilkeleri açıklanır. • Servis kurallarına uygun tabaklar taşınır. 3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına göre sessiz ve titiz bir şekilde boşları toplar.

		<ul style="list-style-type: none">• Boşları toplama zamanlaması açıklanır.• Boş tabakların kaldırılmasında dikkat edilmesi gereken noktalar açıklanır.• Boş tabakları toplama tekniklerine göre boşların toplanması sağlanır.• Kâse, bardak toplama tekniklerine göre toplanması sağlanır.• Boşların tepsiye konması sağlanır.
Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı	<ol style="list-style-type: none">1. Elde Bulaşık Yıkama2. Makinede Bulaşık Yıkama3. Çöpleri Atma	<ol style="list-style-type: none">1. Hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre bulaşığı elde yıkar.<ul style="list-style-type: none">• Hijyen sağlamada bulaşık yıkamanın önemi açıklanır.• Bulaşık yıkamada kullanılan araçlar ve gereçler açıklanır.• Bulaşık yıkamada kullanılan araç ve gereçlerin özellikleri açıklanır.• Bulaşık yıkamada işlem sırası açıklanır.• Bulaşıkların gruplandırılması açıklanır.• Bulaşık yıkamada dikkat edilmesi gereken noktalar açıklanır.• Hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre bulaşığın elde yıkanması sağlanır.2. Hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre bulaşığı makinede yıkar.<ul style="list-style-type: none">• Bulaşık makinesinin çalışma aşamaları açıklanır.• Bulaşık yıkamada kullanılan makineler açıklanır.• Bulaşık makinesinde kullanılan gereçler açıklanır.• Bulaşık makinesinde kullanılan gereçlerin özellikleri açıklanır.• Bulaşık makinesinin kullanımında dikkat edilecek hususlar açıklanır.• Bulaşık makinesinin bakımı açıklanır.• Hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre bulaşığın makinede yıkanması sağlanır.3. Hijyen ve sanitasyon kurallarına göre çöp atar.<ul style="list-style-type: none">• Çöp toplamada kullanılan araç ve gereçler açıklanır.• Çöplerin özelliklerine göre gruplandırılması açıklanır.• Çöp toplama yöntemleri açıklanır.• Çöplerin kaldırılması sırasında uyulması gereken hijyen ve sanitasyon kuralları açıklanır.• Hijyen ve sanitasyon kurallarına göre çöp atımı sağlanır.

--	--	--

UYGULAMA FAALİYETLERİ/TEMİRİNLER

Uygulama faaliyeti/temrinler; ders kazanımına uygun olarak okulun fiziki kapasitesi ve donatımı, öğrenci sayısı göz önünde bulundurularak en fazla uygulama faaliyeti/temrini yaptıracak şekilde meslek alan zümre öğretmenler kurulu tarafından seçilir. Meslek alan zümre öğretmenleri tarafından aşağıda yer alan temrinlerden farklı temrinlerin uygulanmasına karar verilebilir.

Sofra Düzeni Hazırlıkları	<ol style="list-style-type: none">1. Masa düzeni uygulamalarını anlatan sunu hazırlama2. Sofranın kurulmasıyla ilgili örnek videolar izleme3. Sofra kurmayla ilgili uygulamalar yapma4. Masa dekorasyon örneklerini gösteren slayt hazırlama
Kahvaltı Sofrası	<ol style="list-style-type: none">1. Örnek kahvaltı sofrası hazırlama2. Birbirinden farklı örnek kahvaltı menüleri hazırlama
Yemek Sofrası	<ol style="list-style-type: none">1. Örnek yemek sofrası hazırlama2. Menü kartları hazırlama
Taşıma ve Boş Toplama	<ol style="list-style-type: none">1. Tekniğine göre tepsi taşıma uygulamaları yapma2. Tekniğine göre tabak taşıma uygulamaları yapma3. Tekniğine göre boş toplama uygulamaları yapma
Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı	<ol style="list-style-type: none">1. Elde bulaşık yıkama2. Makinede bulaşık yıkama3. Atıkların doğada çürüme sürelerini gösteren tablo hazırlama

DERSİN UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

- Öğrencilerin araç ve gereçleri iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun kullanmalarına yönelik açıklamalar yapılmalıdır.
- Zümre öğretmenler kurulu temrinlerden okulun fiziki şartlarına, atölye ve öğrenci sayılarına ve seviyelerine göre uygun olanları seçerek uygulayacaktır. Temrinler mutlaka tamamlanacaktır.
- Bu derste öğrencilere yaptığı çalışmalara sınıf arkadaşlarına sunmasına fırsat verilerek iletişim becerilerinin gelişmesi sağlanmalıdır.
- Anlatımdan ve örnek çalışmalardan sonra, dersin öğrenme kazanımlarının öğrencide pekiştirilmesi amacıyla birden fazla uygulama faaliyeti yapılmalıdır.
- Bu derste, verilen görevi yapma, özgüven, sabır, girişkenlik, birlikte hareket etme, eldeki var olan imkânları yerinde yeterli ve verimli kullanma, meslek ahlakı, sorumluluk, kurallara uyma, dürüstlük, ekonomi, çevre koruma, ev ekonomisi, israftan kaçınma, kanaatkâr olma gibi değer, tutum ve davranışları ön plana çıkaran etkinliklere yer verilmelidir. Bu etkinliklerde sunuş tekniği, gösterip yaptırma vb. yöntem ve teknikler kullanılmalıdır.
- Bu dersin işleniş sırasında saygı, nezaket, hoşgörü empati, kendini düzgün ifade edebilme, planlı olma vb. değer, tutum ve davranışları ön plana çıkaran etkinliklere yer verilmelidir.