DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI	AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ
DERSİN SINIFI	10.Sınıf
DERSİN SÜRESİ	Haftalık 11 Ders Saati
DERSİN AMACI	Bu derste öğrenciye ; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda aşçılık ve servis atölyesi dersi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.
DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI	**1.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet, görünüme sahip sıcak ve soğuk sosları hazırlayarak servis eder. **2.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çeşitli pişirme teknikleri ile et yemelerini hazırlayarak servis eder. **3.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet, görünüme sahip pilavlar hazırlar. **4.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet, görünüme sahip kuru baklagil yemekleri hazırlar. **5.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet, görünüme sahip makarnalar hazırlar. **6.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet, görünüme sahip tatlılar hazırlayarak servis eder. **7.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde modern ve klasik usullerle yiyecek servisi yapar. **8.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde konukların kabulünden uğurlanmasına kadar gerçekleştirilen işlemleri yapar. **9.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde misafirin isteklerine göre oda servisi yapar.
EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI	**Ortam:** Yiyecek içecek hizmetleri atölyesi **Donanım:** Fırın, davlumbaz, ocak buzdolabı, bulaşık makinası, mikrodalga fırın, tencere, tava, kaşık, servis takımı, kepçe, kevgir, sunum tabağı, tabak, baharatlıklar v.b. içecek bankosu, masa, sandalye, masa örtüsü, masa üstü servis takımları, servis tepsileri, servis arabaları, servantlar v.b. 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.			
KAZANIM SAYISI VE SÜRE TABLOSU	**ÖĞRENME BİRİMİ**	**KAZANIM SAYISI**	**DERS SAATİ**	**ORAN (%)**
	Sıcak ve Soğuk Soslar	7	**39**	11
	Et Yemekleri	3	**88**	22
	Pilavlar	3	**33**	8
	Kuru Baklagil Yemekleri	2	**33**	8
	Makarnalar	3	**44**	11
	Tatlılar	7	**77**	20
	Modern ve Klasik Usüllerle Servis	2	**33**	8
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konuk Döngüsü	3	**28**	6
	Oda Servisi	5	**22**	6
TOPLAM		**35**	**398**	**100**

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI ve KAZANIM AÇIKLAMALARI
Sıcak ve Soğuk Soslar	**1. Sütten Yapılan Soslar**	**1. Reçetesine uygun şekilde sütle yapılan soslar hazırlayarak servis eder.** • Sos kavramı ve çeşitleri açıklanır. • Soslar içeriğine göre sınıflandırılır. • Sütten yapılan sos ve türeyenleri, türeyenlerin kullanım yerleri ve yapım aşamaları açıklanır. • Hazırlanan sosların; reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk ve lezzette olması gerektiği vurgulanır. • Servis teknikleri açıklanır.
	2. Domatesten Yapılan Soslar	**2. Reçetesine uygun şekilde domatesle yapılan soslar hazırlayarak hazırladığı sosları servis eder.** • Domatesten yapılan sos ve türeyenleri, türeyenlerin kullanım yerleri ve yapım aşamaları açıklanır. • Hazırlanan sosların; reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk ve lezzette olması gerektiği vurgulanır.
	3. Sıvıyağdan Yapılan Soslar	**3. Reçetesine uygun şekilde sıvı yağla yapılan soslar hazırlayarak hazırladığı sosları servis eder.** • Sıvı yağla yapılan sos ve türeyenleri, türeyenlerin kullanım yerleri ve yapım aşamaları açıklanır. • Hazırlanan sosların; reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk ve lezzette olması gerektiği vurgulanır.
	4. Beyaz fond İle Yapılan Soslar	**4. Reçetesine uygun şekilde beyaz fondla yapılan soslar hazırlayarak hazırladığı sosları servis eder.** • Sıvı yağla yapılan sos ve türeyenleri, türeyenlerin kullanım yerleri ve yapım aşamaları açıklanır. • Hazırlanan sosların; reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk ve lezzette olması gerektiği vurgulanır.
	5. Kahverengi fond İle Yapılan Soslar	**5. Kahverengi fondla yapılan soslar hazırlayarak hazırladığı sosları servis eder.** • Kahverengi fondla yapılan sos ve türeyenleri, türeyenlerin kullanım yerleri ve yapım aşamaları açıklanır. • Hazırlanan sosların; reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk ve lezzette olması gerektiği vurgulanır.

	6. Tereyağ İle Yapılan Soslar **7. Salata Sosları Hazırlama**	**6. Reçetesine uygun şekilde tereyağ ile yapılan soslar hazırlayarak hazırladığı sosları servis eder.** • Tereyağ ile yapılan sos ve türeyenleri, türeyenlerin kullanım yerleri ve yapım aşamaları açıklanır. • Hazırlanan sosların; reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk ve lezzette olması gerektiği vurgulanır. **7. Reçetesine uygun şekilde salata sosları hazırlayarak servis eder.** • Salata için hazırlanan sos ve çeşitleri, kullanım yerleri ve yapım aşamaları açıklanır. • Hazırlanan sosların; reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk ve lezzette olması gerektiği vurgulanır.
Et Yemekleri	**1. Etleri Kullanıma Hazırlama** **2. Etleri Uluslararası Pişirmek ve Servis Etme**	• **İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak gövde etlerini kullanıma hazırlar.** • Etin satın alınmasında dikkat edilecek hususlar vurgulanır. • Etin eklemlerden ve karkas gövde kısımlarından nasıl ayrılacağı gösterilir. • Etin gerdan, kol, but, döş, fileto, pirzola kısımlarının nasıl kesilerek hazırlandığı gösterilir. • Parçalardan haşlamalık, kuşbaşı, kıyma, şişlik, ızgaralık, kızartmalık vb. nasıl kesilerek hazırlandığı gösterilir. • Et parçaları pişime usullerine göre sınıflandırılarak açıklanır. • Sakatat çeşidine göre pişirmeye hazırlama aşamaları açıklanır. • Etin terbiye çeşitleri açıklanarak, kullanım amacına uygun terbiye çeşitleri sınıflandırılır. Et saklama yöntemleri açıklanır. • **Reçetesine uygun etleri uluslararası pişirerek misafir masasında tranche yapar.** • Etlerin uluslararası pişirme yöntemlerini (Etleri haşlayarak (bouilli), kavurarak (braise), buharda (etüvevepeur), kendi suyunda (etüve), graten, bol yağda (frit) fırında çevirerek (roti), sote, az yağda uzun süre (poelle), ve ızgarada (grill)) açıklatır. • Etlerin pişirilmesinde dikkat edilecek noktaları açıklatır. • Pişirmeye tekniğine uygun etleri listeletir. • Tekniğine uygun bir şekilde et yemeği pişirtir. • Pişirilen eti sos ve garnitürü ile Tranche ettirilerek servise hazır hale getirtir.

	3. Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri Hazırlama ve Servisi	• **Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kebapları, köfteleri ve sakatatları pişirerek servis eder.** • Türk mutfağına özgü kebapların, köftelerin ve sakatatların yeri ve önemini açıklatır. • Türk mutfağına özgü et yemeklerinde kullanılan etlerin özelliklerini açıklatır. • Türk mutfağına özgü et yemeklerinin çeşitlerini ve işlem basamaklarını sıralatır. • Türk mutfağına özgü et yemeklerini hazırlatır. • İşlem basamaklarını uygulayarak et ve sakatatlar ile hazırlanan salataları yaptırtır. • Türk mutfağına özgü et yemeklerini pişirtir. • Türk mutfağına özgü et yemeklerini Tranche ettirerek servise hazır hale getirtir.
Pilavlar	**1. Pilav Pişirme Teknikleri**	**1. Pilav ile ilgili ön hazırlıkları yaparak tekniğine uygun pilav pişirir.** • Pilav pişirmede kullanılan tahıllar ve tahıl ürünlerini listeleyerek pirinçlerin sınıflandırılmasını yaptırır. • Pilav pişirmede kullanılan araçlar ve gereçleri listeletir.ve pilav pişirmede dikkat edilecek noktaları açıklatır. • Pilav pişirme için malzemelerin ön hazırlığını yaptırtır. • Çeşitli teknikler ile pilavları pişirtir. • Pişirdiği pilavları dinlendirerek Servise hazır hale getirtir.
	2. Uluslararası Mutfaklarından Pilavlar	**2. Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü pilavlar pişirir.** • Uluslararası mutfaklarda pilavların yeri ve önemini açıklatır. • Çeşitli Uluslararası pilavlardan ürünler hazırlatır. • Hazırlanan Uluslar arası pilavları servise hazır hale getirtir.
	3. Türk Mutfağına Özgü Pilavlar	**3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü pilavlar pişirir.** • Türk mutfağında pilavların yeri ve önemini açıklatır. • Türk mutfağına özgü pilavların çeşitlerini sıralar ve servise hazırlamada dikkat edilecek noktaları listeletir. • Türk mutfağına özgü pilavları hazırlar ve servise hazır hale getirtir.

Kuru Baklagil Yemekleri	**1. Ön Hazırlık** **2. Sıcak Kuru Baklagil Yemekleri** **3. Soğuk Kuru Baklagil Yemekleri**	**1. Kuru baklagilleri yöntem ve tekniğine uygun olarak pişirmeye hazırlar.** • Pişirmeye başlamandan önce kuru baklagillerin ön hazırlıklarını yaptırır. • Ön hazırlığı yapılmış kuru baklagilleri kullanıma kadar saklatır. **2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini pişirir.** • Türk mutfağına özgü sıcak kurubaklagil yemeklerini pişirir ve servise hazır hale getirtir. **3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini pişirir.** • Türk mutfağına özgü soğuk kurubaklagil yemeklerini pişirir ve servise hazır hale getirtir. • İşlem basamaklarını uygulayarak kuru baklagiller ile hazırlanan salataları yaptırtır ve servis ettirir.
Makarnalar	**1. Uluslararası Mutfaklara Özgü Makarna Çeşitleri** **2. Türk Mutfağına Özgü Makarna Çeşitleri**	**1. Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.** • Uluslararası makarna çeşitlerinin hamurunu hazırlatır. • Reçeteye uygun şekil verdirtir. • Tekniğine uygun pişirtir. • Tekniğine uygun servisi yaptırır. **2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.** • Türk mutfağına özgü makarna çeşitlerinin hamurunu hazırlatır. • Reçeteye uygun şekil verdirtir. • Tekniğine uygun pişirtir. • Tekniğine uygun servis yaptırtır.
Tatlılar	**1. Sütlü Tatlılar Hazırlama ve Servisi** **2. Meyve Tatlıları Hazırlama Ve Servisi** **3. Hamur Tatlıları Hazırlama Ve Servisi**	**1. Tekniğine uygun sütlü tatlıları hazırlayarak servis yapar.** • Türk mutfağına özgü sütlü tatlılar hazırlatır. • Uluslararası sütlü tatlıları hazırlatır. **2. Tekniğine uygun meyve tatlılarını hazırlayarak servis yapar.** • Uluslararası meyve tatlılarını hazırlatır. • Türk mutfağına özgü sütlü tatlılarını hazırlatır. **3. Tekniğine uygun hamur tatlılarını hazırlayarak ve servis yapar.** • Mayalı hamurlardan tatlılar hazırlatır ve servisini yaptırır. • Pişirilerek yapılan hamurlardan tatlılar hazırlatır ve servisini yaptırır • Çırpılarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlatır ve servis yaptırtır.

	4. Tahıl Tatlıları Hazırlama Ve Servisi **5. Kadayıf Çeşitleri Hazırlama Ve Servisi** **6. Baklava Hazırlama Ve Servisi**	• Bisküvi hamurundan tatlılar hazırlatır ve servis yaptırır. **4. Tekniğine uygun tahıl tatlıları hazırlayarak ve servis yapar.** • Tahıllardan tatlı hazırlayarak servis yaptırır. **5. Tekniğine uygun kadayıf çeşitleri hazırlayarak servis yapar.** • Tekniğine uygun yöresel kadayıf çeşitlerini hazırlayarak servisini yaptırır. **6. Tekniğine uygun baklava hazırlayarak servis yapar.** • Tekniğine uygun baklava hamuru hazırlatılır. • Oklava çekme tekniği ile baklava hazırlatılır. • Tepsiye döşeyerek, keserek baklavalar hazırlatılır.
Servis Usulleri	**1. Modern Usullerde Servis** **2. Klasik Usullerde Servis**	**1. Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde modern usullerde yiyecek servisi yapar.** • İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde tabak servisi yaptırtır.. • İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özel durumlarda (yaşlı, protokol, çocuk, hasta) büfeden servisi yaptırtır. • İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde yiyecekleri karma usulde servisi yaptırtır. • İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde kokteyl servisi yaptırır. **2. Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde klasik usullerde yiyecek servisi yapar**. • İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde ekmek, yağ ve su servisi yaptırtır. • İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde Fransız usulü servisi yaptırtır. • İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde İngiliz usulü servis yaptırtır. • İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde Rus usulü servis yaptırtır. • İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde Amerikan usulü servis yaptırtır.

Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konuk Döngüsü	**1. Rezervasyon almak ve konukları kabul etmek**	**1. Nezaket ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.** • Konukların isteklerine uygun olarak eksiksiz rezervasyon alınıp ilgili birimlere ilettirir. • Konukların isteklerine uygun olarak eksiksiz grup rezervasyonu alınıp ilgili birimlere ilettirir • Nezaket kurallarına uygun olarak konuklar karşılatılır. • Görgü ve protokol kurallarına uygun olarak konuklar masalarına yerleştirdir.
	2. Menü siparişi alma	**2. Nezaket ve görgü kurallarına göre misafirlere menü sunarken ve siparişlerini alırken, kibar, güler yüzlü ve davranışlarında ölçülü olmaya özen gösterir.** • Görgü kurallarına uyarak konuklara menü kartlarını takdim edip menü yemekleri hakkında bilgi verdirtir. • Konuklara gerektiğinde yemek tercihleri hakkında önerilerde bulunup siparişlerini kaydederek ekmek ve tereyağı servisi yaptırtır. • Konuklara gerektiğinde içecek tercihleri hakkında önerilerde bulunup siparişlerini kaydederek ilgili birimlere ilettirir. • Servis kurallarına uyarak kahvaltı siparişi alınır. • Konuklara gerektiğinde tatlı, meyve (dessert) tercihleri hakkında önerilerde bulunup siparişlerini kaydederek ilgili birimlere ilettirir. • Servis kurallarına uygun olarak aperatif yiyeceklerin siparişini aldırtır.
	3. Konukları Uğurlama	**3. Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar.** • Restoran ortamında konuğun istek ve şikâyetlerini usulüne uygun olarak aldırtır. • Restoran ortamında konuğun isteği doğrultusunda hesabı hazırlanıp usulüne uygun olarak takdim ettirtir. • Servis sonunda görgü kurallarına uygun olarak konuğun hesabı hazırlanıp takdim ve tahsil ettirtir. • Restoran ortamında protokol ve nezaket kurallarına uygun olarak konuk çıkışa kadar uğurlattırır.

Oda Servisi	**1. Oda Servisi Ofisini Düzenleme**	**1. Servis kurallarına uygun şekilde oda servisi ofisini düzenler.** • Oda servisinin işlevini açıklattırır. • Oda servisi personeli sıralar ve açıklattırır. • Oda servisi için tepsilerin hazırlanması açıklattırır. • Oda servisi arabalarının hazırlanmasını açıklattırır. • Yiyecek ve içecek dolaplarının düzenlenmesi açıklattırır.
	2. Oda Servisi Siparişi Alma	**2. Servis kurallarına uyarak odalardan sipariş alır.** • Telefonla sipariş alma açıklattırır. • Kahvaltı kapı kartlarıyla sipariş alma açıklattırır. • Oda servisi için adisyon hazırlama açıklattırır.
	3. Siparişe Göre Oda Servisi Yapma	**3. Servis kurallarına uygun şekilde odalara yiyecek içecek servisi yapar.** • Oda servisinde kahvaltı servisi açıklattırır. • Odalara yemek servisi açıklattırır. • Odalara içecek servisi açıklattırır. • Adisyonun konuğa sunulması ve hesabın tahsili açıklattırır. • İkram yiyecek ve içeceklerinin konuk odasına konulması açıklattırır.
	4. Oda Servisinde Boşları Toplama	**4. Servis kurallarına uygun şekilde odalardan boşları toplar.** • Kahvaltı boşlarının toplanma zamanı açıklattırır. • Yiyecek ve içecek boşlarının toplanma zamanı açıklattırır. • Boşların bulaşıkhaneye indirilmesini açıklattırır.
	5. Mini Buzdolabı Hizmeti	**5. Servis kurallarına uygun şekilde mini buzdolabı hizmetlerini yapar.** • Mini buzdolabı hizmeti açıklattırır. • Mini buzdolabı kontrolü açıklattırır. • Mini buzdolabı hesabının tahsili açıklattırır.

UYGULAMA FAALİYETLERİ/TEMRİNLER	
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**.**	
Sıcak ve Soğuk Soslar	**1. Sütten yapılan soslar hazırlama:** a) Beşamel sos hazırlama b) Beşamel sos türeyenleri hazırlama; Sos Morney (Sauce Morney), Sos Oror (Sauce Aurore), Sos Şantili (Sauce Chantilly), Sos Nantu (Sauce Nantua) **2. Domatesten yapılan soslar**: a) Domates Sauce (sauce tomate) hazırlama b) Domates Sauce (sauce tomate) ve türeyenleri hazırlama; Portuguaz Sosu (Sauce Portugaise) Düksel Sosu (Sauce Duxelles), Napoliten sauce, Provençal Sos (Sauce Provencale) **3. Sıvı yağdan yapılan soslar:** a) Mayonez sos (Mayonnaise Sauce) hazırlama b) Mayonez sos (Mayonnaise Sauce) ve türeyenleri hazırlama; Sauce Gribishe (Sos gribiş), Sauce Verte (Sos Verte), Sauce Remoulade (Sos Remulad), Sauce Tartar (sauce tartar), Sauce Cocktail (Sos Kokteyl), Sauce Moskwa (sauce moskva) **4. Beyaz fond ile yapılan soslar:** a) Sauce Velouté hazırlama b) Sauce Velouté ve türeyenleri hazırlama; Velouté de Veau, Velouté de Volaille, Velouté de Poisson, Supréme Sauce, Allemande sauce, Sauce Normande, Sauce Curry, Sauce Raifort, Sauce Aux Champignons **5. Kahverengi fond ile yapılan soslar:** a) Demi Glace Sos hazırlama b) Demi Glace Sos ve türeyenleri hazırlama; Sauce Bordelaise (sauce bordo), Sauce Chasseur (sauce çasur), Sauce Châteaubriand (sauce şatobiryan), Sauce Colbert (sauce kolbert), Sauce Duxelles (sauce düksel), Sauce Diable (sauce devild), **6. Tereyağı ile yapılan soslar:** a) Hollandaise Sauce hazırlama b) Hollandaise Sauce ve türeyenleri hazırlama; Sauce Maltaise (Sos Malta), Sauce Mousseline (Sos Muslin), Sauce Choron (Sos Şoron), Sauce Béarnaise (Sos Bernez) Soğuk Tereyağından Hazırlanan Soslar; Sade Limonlu - Bör Kompoze (Beurre Composè), Bör Metrdötel (Beurre maitre d'hotel), Dereotlu - Bör Danets (Beurre d'anetis), Sarımsaklı - Bör Dayal (Beurre d'ail) **7. Salata Sosları hazırlamak:** Limonlu Salata Sosu, Sirkeli Salata Sosu, Anadolu salata sosu, Yayla Salata Sosu, Basit Salata Sosu, Winegret Sos, Ravigot Sos, Rokfor Sos, Amerikan Sos, Fransız Sos (Aromatic French Salad Dressing) hazırlama.
	1. Etleri kullanıma hazırlamak a) Sığır dana etini parçalama b) Koyun-keçi eti parçalama c) Kümes hayvanlarını parçalama d) Marina işlemi yapma e) Ete uygulanan pişirme yöntemine göre parçalama

Et Yemekleri	**2. Etleri uluslararası pişirmek ve servis etmek** **a. Haşlayarak et yemeği pişirmek** 1. **Bouilli :** Av Etleri(Ördek haşlama), sert etler (Dana Haşlama), kart kümes hayvanları (Sebzeli hindi haşlama), kelle-paça-işkembe 2. **Poche:** Süt kuzu (Sebzeli kuzu kapama), Süt dana, Körpe piliç, Salçalı terbiyeli köfteler 3. **Blanching** **b. Kavurarak (Braise) Pişirilen Etler:** Portakallı Ördek, Rosto, Yahni, Ragout, Macar Goulasch, Paupiettes De Boeuf (Et Sarma), Osso Buco (İtalyan İncik Yemeği), Etli Sebze Yemekleri, Tencere Kebapları **c. Buharda (Etüvé Vapeur) ve Kendi Suyunda (Etüvé) Pişirme:** **1. Buharda (etüve vapeur):** Buğu kebabı, buharda mantarlı piliç **2. Kendi suyunda (etüve) :** Kuzu kol sarma, güveç incik **d. Graten :** Peynirli biftek, Patates püreli fırın köfte, Elbasan tava **e. Bol yağda kızartarak (Frit) Pişirme:** Kadınbudu köfte, Mititi köfte, Kimyonlu Köfte, Tavuk&hindi köftesi, Ciğer pane, Piliç güzeli **f. Fırında (Roti) Çevirerek Pişirme:** Körpe Kümes Hayvanları, Sığır Bonfile, Contre-filet (Rose boeuf), Süt Dana Budu, Bütün Kuzu, Oğlak, Süt Kuzu Pirzola, Rulo Köfte, Dalyan Köfte **g. Sote (Sauté) Hazırlanan Et Yemekleri:** Ciğer sote, Boeuf stroganoff, Emincé, Brokolili et sote, Piliç bombay, Mantarlı piliç sote **h. Az Yağda (Poelle) Pişirme:** Chateauxbriand, Steak diana, Pepper steak, Ayvalı tornedo, Fileminyon, Filet mignon gurme, Bernez soslu dana madalyon, Püreli tavuk şnitzel, Mantarlı dana eskalop, Cordon Blue, Dana eskalopu cordon blue **i. Izgara (Grıll) Yaparak Pişirme:** Chateauxbriand (şatobiryan), Filetsteak, Filetmignons, Medaillon, Entre cote double, Entre cote, T Bone steak, Kuzu pirzolası, Kuzu Şiş, Kuzu Budu, Kebaplar (Döner), Tavuk Izgara **NOT:** Tranş Yapmaya uygun olan etler, misafir masasında tranş edilerek servis edileceklerdir. **Tranşa uygun etler:** Şatobiryan (Chateaubriand), Bütün Bonfile, Bonfile Wellingto, Antrikot Double, Rozbif, Porter Hause Steak, Sığır Pirzola, Dana Pirzola, Dana Beli, Kuzu Beli, Tavşan Beli, Bütün Kızarmış Piliç, Ördek Tranş, Kaz Tranş, Keklik Tranş, Sülün Tranş. **3. Türk mutfağına özgü et ve sakatat yemekleri hazırlamak ve servisini yapmak** **a. Kebaplar** **Izgara kebaplar:** Antep Kebabı, Tıpış Köfte, Samsak kebabı, Çökertme Kebabı, Külbastı, Çöp kebabı, Döner kebabı, Ayva kebabı **Fırın Kebapları:** Tepsi Kebabı, Tepsi Külbastısı, Testi Kebabı, Dağar Kebabı, Acılı güveç, Ayva galyası, Elmalı kebap, Ayvalı Tas Kebabı, Tatlı Yahni, Kabune, Laba dolması, **Tencere Kabapları:** Keşkek, Kapama, Nardanaşı, Sakız yahnisi **b. Köfteler** **Kuru köfteler:** Çiğ Köfte, Kuru köfte, Sucuklu köfte, İnegöl Köftesi, Adana kebap, Yanya köftesi, Kaba köfte

	Sulu Köfteler: Sirkeli köfte, Top top köfte, İçli köfte, Ekşili köfte, Harput köftesi, Çullama köfte **c. Sakatatlar:** Ciğer Kavurma, Akciğer Kavurması, Arnavut Ciğeri, Trabzon Usulü Ciğer, İşkembe, Lalanga, Ciğer Taplaması, Ciğer Sarması, Hülüklü, Bumbar Dolması (Mumbar dolması), Paçık, Sakatat Kebabı, Kokoreç, Paça, Piti kebabı **d. Salatalar:** Et salatası, Enginarlı uykuluk salatası, Susamlı tavuk salatası, Rokalı rozbif salata, Tavuk ciğeri salatası, Beyin salatası, Çerkez tavuğu v.b.
Pilavlar	**1** . **Farklı Pişirme Teknikleri ile Pilav Pişirmek** **a** . Haşlama Tekniği ile Pilav Pişirme **b** . Salma Tekniği ile Pilav Pişirme **c** . Kavurma Tekniği ile Pilav Pişirme **2** . **Uluslararası Mutfaklarından Pilavlar Pişirmek** Suriye usulü pilav, Lübnan usulü pilav, Mısır usulü pilav, İran usulü pilav, Çin usulü pilav, İtalyan Usulü (Rizotto, Enginarlı risotto, Mantarlı risotto, Karidesli risotto) , İspanyol Usulü (Paelle, Deniz mahsullü paella), Arap ve İran Usulü (Tavuklu Polo) Çin Usulü, Hint Usulü (Hint pilavı), Japon Usulü (Japon Pilavı) **3 . Türk Mutfağına Özgü Pilav Pişirmek** **a . Sebzeli Pilav Çeşitleri:** Meyhane Pilavı, Domatesli Pilav, Patlıcanlı Pilav, Fasulye Diblesi **b . Etli Pilav Çeşitleri:** Kuzu etli pilav, Alipaşa pilavı, İç pilav, İstanbul pilavı, Hamsili pilav **c . Kuru Baklagillerle Hazırlanan Pilav Çeşitleri:** Nohutlu pilav, Bezelyeli-havuçlu pilav, Mercimekli bulgur pilavı (müceddere), Kestaneli pilav **d . Hamur ve Yufkalarla Hazırlanan Pilav Çeşitleri:** Perde pilavı, Örgülü pilav, Yufkalı pilav
	Sıcak kuru baklagil yemekleri hazırlama 1. Etli kuru fasulye hazırlama 2. Pastırmalı Kuru fasulye hazırlama 3. Sucuklu kuru fasulye hazırlama 4. Kuru fasulye yahnisi hazırlama 5. Etli nohut yemeği hazırlama 6. Tavuklu nohut yemeği hazırlama 7. Kıymalı yeşil mercimek yemeği hazırlama 8. Hamurlu yeşil mercimek çorbası hazırlama 9. Yeşil mercimekli kabak kalyesi hazırlama 10. Yeşil mercimekli pilavı hazırlama 11. Kuru börülce yemeği hazırlama 12. Domatesli havuçlu kuru börülce yemeği hazırlama 13. Kuru börülceli pirinçli sulu köfte hazırlama 14. Domatesli kuru bakla yemeği hazırlama 15. Kuru baklalı pilav hazırlama 16. Sıcak sebze yemeklerinin servisini yapma **Soğuk Kuru baklagil Yemekleri hazırlama**

	1. Kuru fasulye pilaki hazırlama 2. Humus hazırlama 3. Börülce salatası hazırlama 4. Yeşil mercimek salatası hazırlama 5. Kırmızı mercimek köftesi hazırlama 6. Zeytinyağlı börülce hazırlama 7. Zeytinyağlı mercimek hazırlama 8. Fava hazırlama 9. Yeşil mercimek salatası hazırlama 10. Zeytinyağlı bakla hazırlama 11. Zeytinyağlı iç baklalı enginar hazırlama 12. Kuru fasulye piyazı hazırlama 13. Kuru fasulye tatlısı hazırlama 14. Zeytinyağlı barbunya pilaki hazırlama 15. Kuru fasulye pastası hazırlama 16. Soğuk zeytinyağlı sebze yemeklerinin servisini yapma
Makarnalar	**Uluslararası makarna çeşitleri hazırlama** 1. Ravyoli(Ravioli) hazırlama 2. Kaneloni(Cannelloni) hazırlama 3. Lazanya hazırlama 4. Fettucini hazırlama 5. Spagetti bolonez hazırlama 6. Penne hazırlama **Türk mutfağına özgü makarna çeşitlerini hazırlama** 1. Kayseri mantısı hazırlama 2. Tavuklu mantı hazırlama 3. Hingel hazırlama 4. Boşnak mantısı hazırlama 5. Tatar mantısı hazırlama 6. Tepsi mantısı hazırlama 7. Yağ mantısı hazırlama 8. Gürcü mantısı hazırlama 9. Mercimekli mantı hazırlama 10. Piruhi hazırlama 11. Çerkez mantısı hazırlama 12. Erişte hazırlama 13. Makarnaların servisini yapma
Tatlılar	**Sütlü tatlılar hazırlama ve servisi** 1. Muhallebi hazırlama 2. Sütlaç hazırlama 3. Keşkül hazırlama 4. Kazandibi hazırlama 5. Tavuk göğsü hazırlama 6. İncir uyutması hazırlama 7. Saray sarması hazırlama 8. Krem karamel hazırlama 9. Tiramusu hazırlama 10. Panna cotta hazırlama 11. Krem şokola hazırlama 12. Magnolia hazırlama 13. Krem bavaruva hazırlama 14. Parfe hazırlama 15. Çikolatalı mus hazırlama 16. Dondurma hazırlama 17. Sütlü tatlıların servini yapma

	Meyve tatlıları hazırlama ve servisi 1. Ayva tatlısı hazırlama 2. Türbanlı elma hazırlama 3. Kabak tatlısı hazırlama 4. Armut tatlısı hazırlama 5. İncir tatlısı hazırlama 6. Kayısı tatlısı ve dolması hazırlama 7. Peşmelba(Peach melba) hazırlama 8. Meyveli kuplar hazırlama 9. Kup helen hazırlama 10. Meyveli pelte hazırlama (vişne,çilek,kayısı, ahududu, limon vb) 11. Meyve salatası hazırlama 12. Meyve tabağı hazırlama 13. Meyve sepeti hazırlama 14. Muz dolması hazırlama 15. Komposto hazırlama 16. Hoşaf hazırlama 17. Meyveli tatlıların servisini yapma **Mayalı Hamurlardan tatlılar hazırlama ve servisi** 1. Lokma tatlısı hazırlama 2. Şambaba tatlısı hazırlama **Pişirilerek yapılan hamurlardan tatlılar hazırlama ve servisi** 1. Tulumba tatlısı hazırlama 2. Hanımgöbeği tatlısı hazırlama 3. Dilber dudağı tatlısı hazırlama 4. Vezir parmağı tatlısı hazırlama 5. Pişirilerek yapılan tatlıların servisini yapma **Çırpılarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlama ve servisi** 1. Revani hazılama 2. Yoğurt tatlısı hazırlama 3. Süngeriye hazırlama 4. Malaga tatlısı hazırlama 5. Çırpılarak yapılan hamurlardan hazırlanan tatlıların servisini yapma **Bisküvi hamurundan tatlılar hazırlama ve servis yapma** 1. Şekerpare hazırlama 2. Kalburabastı hazırlama 3. Bisküvi hamurundan hazırlanan tatlıların servisini yapma **Tahıl tatlıları hazırlama ve servis yapma** 1. Aşure hazırlama 2. Un helvası hazırlama 3. İrmik helvası hazırlama **Kadayıf çeşitleri hazırlama ve servisi** 1. Tel kadayıf hazırlama 2. Ekmek kadayıfı hazırlama 3. Yassı kadayıf hazırlama 4. Taş kadayıf hazırlama 5. Künefe hazırlama 6. Burma kadayıf hazırlama 7. Kadayıf dolması hazırlama 8. Kadayıf çeşitlerinin servisini yapma **Baklava hazırlama ve servisi** 1. Cevizli baklava hazırlama

	2. Saray baklavası hazırlama 3. Ev baklavası hazırlama 4. Havuç dilimi hazırlama 5. Şöbiyet hazırlama 6. Sütlü Nuriye tatlısı hazırlama 7. Bülbül yuvası hazırlama 8. Fıstıklı kuşgözü hazırlama 9. Fıstıklı sarma hazırlama 10. Saray burması (sarığı burma) hazırlama 11. Baklavaların servisini yapma
Servis Usulleri	1. Tabak servis kuveri açma. 2. Ekmek, yağ (tereyağı, zeytinyağı) ve su servisi yapma. 3. Tabakları ve kâseleri salona taşıma. 4. Tabakların ve kâselerin servisini yapma. 5. İçeceklerin servisini yapma ve boşlarını toplama. 6. Tabak ve kâse boşlarını toplama. 7. Büfe servisi için salonu düzenleme. 8. Büfe çeşidine göre masalarını düzenleme. 9. Büfeye yemekleri ve/veya içeceklerini yerleştirme. 10. Büfeye konulacak tabak, metal servis takımları, maşaları ve/veya bardakları ve süsleri yerleştirme. 11. Büfeden özel durumlarda (yaşlı,protokol,çocuk,hasta) servis yapma. 12. Konukların sipariş ettikleri yemeklerin servis özelliklerine uygun olarak kuverde değişiklik yapma. 13. Yemeği en uygun usulde servis yapma. 14. Salonu kokteyl için düzenleme. 15. Kokteyl için bistro masaları düzenleme. 16. Kokteyl esnasında yiyecekleri konuklara sunma. 17. Kokteyl esnasında içecekleri konuklara sunma. 18. Boşları toplama. 19. Suyu uygun servis kabıyla (sürahi-şişe) servise hazır hale getirme. 20. Ekmekleri servise hazır halde kabına yerleştirme. 21. Yağı (tereyağ, zeytinyağ) servise hazır hale getirme. 22. Fransız servisine uygun kuver açma. 23. Konuklara yemekleri maşa ile servis etme. 24. Yiyecekleri gueridon (masa servantı) üzerinden maşa servisi yapma. 25. Masaya tabakta hazırlanan yemeklerin servisini yapma. 26. Rus usulü servis yapılacak masaları hazırlama. 27. Yiyecekleri maşa servisi yapma. 28. Masaya tabakta hazırlanan yemeklerin servisini yapma. 29. Amerikan servisine uygun kuver açma. 30. Yemekleri Amerikan servisi özelliklerine göre servis etme.
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konuk Döngüsü	1. İletişim araçlarını (telefon, faks, bilgisayar vb) kullanarak rezervasyon alma. 2. Manuel veya elektronik ortamda rezervasyon formu doldurma. 3. Manuel veya elektronik ortamda rezervasyonları deftere kaydetme. 4. Rezervasyon listeleri düzenleme. 5. Rezervasyonları ilgili birimlere iletme. 6. Rezervasyon masa kartlarını düzenleyip ayrılmış masalara yerleştirme. 7. Grup rezervasyon isteği yapanların kayıtlarını alma. 8. Grubun menü istekleri hakkında bilgi alma. 9. Grubun masa düzeni hakkında bilgi alma. 10. Gruba menü, fiyatlar ve masa düzeni hakkında öneride bulunma. 11. Gruptan kesin rezervasyon için garanti isteme. 12. Grup rezervasyonu ile ilgili gerekli iç ve dış yazışmaları yapma 13. Konukları uygun cümleler ve mimiklerle karşılama. 14. Konuklara vestiyer işlemlerinde yardımcı olma. 15. Nezaket kurallarına göre konukları yerlerine oturtma.

	16.Nezaket kurallarına göre konukları oturma düzenine göre masalarına oturtma. 17.Bardakları açıp su servisi yapma. 18.Menü kartı çeşitlerini tanımlama. 19.Menü kartı hazırlama. 20.Menü kartının konukta kalma süresini ayarlama. 21.Menüdeki yemekleri tanıma. 22.Klasik menü sırasına göre menü düzenleme. 23.Misafirlere menüden yemekler önerme. 24.Siparişleri eksiksiz olarak kaydetme. 25.Siparişlerin takibini yapma. 26.Sipariş verilen yemeklere göre kuver açma. 27.Misafirlere menü içeceklerini önerme. 28.İçecek siparişlerini alıp, eksiksiz olarak kaydetme. 29.Siparişlerin takibini yapma. 30.Kahvaltı menü kartını takdimini yapma ve siparişleri alma. 31.Sipariş pusulasına kahvaltı siparişlerini doğru bir şekilde yazma. 32.Kahvaltı ekstralarının siparişini alma. 33.Siparişleri kasaya ve kahvaltı mutfağına ileterek takibini yapma. 34.Kahvaltı kuverini açma. 35.Kahvaltı yiyeceklerinin servisini yapma. 36.Misafirlere menüde yer alan tatlılardan (Dessert) önerme. 37.Tatlı (Dessert) siparişlerini alıp, eksiksiz olarak kaydetme. 38.Siparişlerin takibini yapma. 39.Kuveri, sipariş verilen tatlıya (Dessert) göre düzenleme. 40.Misafirlere menüde yer alan aperatif yiyeceklerinden öneri getirme. 41.Aperatif yiyeceklerin siparişlerini alıp eksiksiz olarak kaydetme. 42.Siparişlerin takibini yapma. 43.Kuveri, sipariş verilen aperatif yiyeceklere göre düzenleme. 44.Konukların istek ve şikayetlerini alma. 45.Konukların istek ve şikayetlerini çözme. 46.Konukların hesap isteklerini alma. 47. Konukların hesap isteklerini kasaya bildirme. 48.Konuğun hesabını hazırlama/hazırlatma. 49.Konuğa hesabı takdim etme. 50.Konuğun hesabı ödeme şeklini tespit etme. 51.Hesabı kasaya iletme. 52.Hesap üstünü misafire takdim etme. 53.Misafirlerin sandalyelerini çekerek masadan kalkmalarına yardım etme. 54.Konukların masada unuttukları eşyaları kontrol etme. 55.Konuklara çıkış kapısına kadar eşlik etme. 56.Vestiyer işlemlerine yardımcı olma. 57.Konukları iyi dileklerle uğurlama.
Oda Servisi	1. Oda servisinde kullanılan metal servis takımları, tabak ve kâseleri, menajları, servis tepsilerini ve servis arabalarını hazırlama. 2. Yiyecek ve içecek dolaplarını tamamlama ve düzenleme. 3. Telefonda oda numarasını ve müşteri bilgilerini alma. 4. İstendiğinde yiyecekler ve içecekler hakkında bilgi verme. 5. Siparişleri forma kaydetme. 6. Kahvaltı kapı kartlarının toplama. 7. Adisyon hazırlama. 8. Siparişleri mutfağa iletme. 9. Tepsileri ve arabaları siparişlere göre hazırlar ve siparişleri tepsi ve arabalara uygun şekilde yerleştirme. 10.Adisyonu kasadan alma. 11.Oda numarasını kontrol edip konuk odasının kapısını çalma. 12.Tepsiyi ve arabayı odanın uygun bir yerine koyma. 13.Adisyonun konuğa takdim etme. 14.Adisyonu oda hesabına kaydetme. 15.Kahvaltı boşlarını toplama.

	16.Yiyecek ve içecek boşlarını toplama. 17.Boşları bulaşıkhaneye indirme. 18.Çıkışlar listesini ön bürodan alma. 19.Boşalan odadaki mini buzdolabını kontrol etme. 20.Mini buzdolabı satışlarını konuk hesabına kaydetme. 21.Mini buzdolabı eksiklerini tamamlama.

DERSİN UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

- Her öğrencinin uygulama yapması sağlanmalıdır.
- Öğrenciler ders sırasında Kişisel Koruyucu Donanım (Aşçı ceketi, ön önlük, kep veya bone, mutfak bezi, eldiven, maske, yelek, papyon&fular) giymelidir.
- İş sağlığı ve güvenliği konusunda risk ve tehlike oluşturacak her türlü duruma karşı tedbirler alınmalıdır.
- Uygulamalar yiyecek içecek hizmetleri atölyelerinde yaptırılmalıdır.
- Uygulamalar bölgesel ve donanıma göre seçilerek yapılmalıdır.
- Bu dersin işlenişi sırasında, özdenetim, işbirliği, sorumluluk, birlikte iş yapabilme, farklılıklara saygı, zamana riayet ile ilgili değer, tutum ve davranışları ön plana çıkaran etkinliklere yer verilmelidir. Bu etkinliklerde grup tartışması, düz anlatım, soru cevap, örnek olay incelemesi, gösterip yaptırma gibi yöntem ve teknikler kullanılabilir.
- Bu dersin işlenişi sırasında, saygı, kişisel temizlik, verilen görevi yerine getirme, azimli olma ile nezaket, misafirperverlik ile ilgili değer, tutum ve davranışları ön plana çıkaran etkinliklere yer verilmelidir.