DERS BİLGİ FORMU

<table>
<tr><td>DERSİN ADI</td><td colspan="4">SERVİS ATÖLYESİ DERSİ (11)</td></tr>
<tr><td>DERSİN SINIFI</td><td colspan="4">11.Sınıf</td></tr>
<tr><td>DERSİN SÜRESİ</td><td colspan="4">Haftalık 5 Ders Saati</td></tr>
<tr><td>DERSİN AMACI</td><td colspan="4">Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda yiyecek içecek hizmetleri alanında servis ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.</td></tr>
<tr><td>DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI</td><td colspan="4">1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yemek guruplarının servisini yapar.
2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak içecek servisi yapar.</td></tr>
<tr><td>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI</td><td colspan="4">Ortam: Yiyecek içecek hizmetleri servis atölyesi
Donanım: Masa, sandalye, gueridon, kuver, bistro masa, bardaklar, tabaklar, tepsiler, masa örtüleri, büfe masaları, tabaklar, metal servis takımları, tepsiler, kayık tabaklar, büfe süsleri, reşolar, maşalar, menaj takımları.v.b. sağlanmalıdır.</td></tr>
<tr><td>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</td><td colspan="4">Bu derste; öğrenci performansı belirlemeye yönelik çalışmalar değerlendirilirken gözlem formu, derecelendirme ölçeği ve dereceli puanlama anahtarı gibi ölçme araçlarından uygun olanlar seçilerek kullanılabilir.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">KAZANIM SAYISI VE SÜRE TABLOSU</td><td>ÖĞRENME BİRİMİ</td><td>KAZANIM SAYISI</td><td>DERS SAATİ</td><td>ORAN (%)</td></tr>
<tr><td>Yemek Gruplarının Servisi</td><td>7</td><td>252</td><td>67</td></tr>
<tr><td>İçecek Servisi</td><td>3</td><td>108</td><td>33</td></tr>
<tr><td colspan="2">TOPLAM</td><td>10</td><td>360</td><td>100</td></tr>
</table>

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI ve KAZANIM AÇIKLAMALARI
Yemek Gruplarının Servisi	**1. Kıymetli antrelerin servisi** **2. Ordövrlerin servisi** **3. Salataların servisi** **4. Çorbaların servisi** **5. Hamur işlerinin servisi** **6. Kıymetli sebzelerin servisi** **7. Meyve ve tatlıların servisi**	**1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde kıymetli antrelerin servisini yapar.** • İstiridye servisi yaptırır. • Istakoz servisini yaptırır. • Havyar servisini yaptırır. • Salyangoz servisini yaptırır. • Kurbağa bacağı servisini yaptırır. • Yengeç servisini yaptırır. • Pate ve terin servisini yaptırır. • Karides servisini yaptırır. **2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde ordövr ve peynirlerin servisini yapar.** • Soğuk ordövrlerin servisini yaptırır. • Sıcak ordövrlerin servisini yaptırır. • Peynir servisi yaptırır. **3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde salataların servisini yapar.** • Mutfakta hazırlanan salataların servisini yaptırır. **4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde çorba servisi yapar.** • Çorba servisi yaptırır. • Özel çorbaların servisini yaptırır. **5. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde hamur işlerinin servisini yapar.** • Börek türü hamur işi yemeklerinin servisini yaptırır. • Mantı türü hamur işi yemeklerinin servisini yaptırır. • Pide ve pizza türü hamur işi yemeklerinin servisini yaptırır. • Makarna türü hamur işi yemeklerinin servisini yaptırır. **6. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde kıymetli sebzelerin servisini yapar.** • Kuşkonmaz yemeklerinin servisini yaptırır. • Enginar yemeklerinin servisini yaptırır. **7. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde meyve ve tatlı servisi yapar.** • Meyve servisi yaptırır. • Tatlı servisi yaptırır.

İçecek Servisi	**1. İçecek makineleri** **2. Soğuk içecekler** **3. Sıcak içecekler**	**1. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına dikkat ederek içecek makinelerini hazırlar.** • Soğuk içecek makinelerini servise hazır hâle getirtir. • Sıcak içecek makinelerini servise hazır hâle getirtir. **2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde porsiyon ölçüsünde soğuk içecek servisi yapar.** • Meşrubat servisi yaptırır. • Ayran servisi yaptırır. • Boza servisi yaptırır. • Milk shake servisi yaptırır. **3. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak sıcak içecekleri hazırlayıp servisini yapar.** • Çay çeşitlerini hazırlayıp servisini yaptırır. • Kahve çeşitlerini hazırlayıp servisini yaptırır. • Sütlü sıcak içecekleri hazırlayıp servisini yaptırır.
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**.**		
Yemek Gruplarının Servisi	**1. Kıymetli antrelerin servisi** • Naturel İstiridye. • Graten İstiridye. • Istakoz Thermidor. • Istakoz Parizyen. • Buz üstünde havyar servisi • Bilini ile hayvar servisi • Karides güveç. **2. Ordövrlerin servisi** • Füme etler servisi • Et ürünleri servisi • Zeytinyağlı enginar servisi • Mantarlı avokado salatası servisi • Zeytinyağlı dolma ve sarmalar servisi • Mantar dolması servisi • Havuç tarator servisi • Şakşuka servisi • Acılı ezme servisi • İstiridye pane, • Arnavut ciğeri, • Kaşar pane, • Küçük köfteler, • Kroket, • Börek çeşitleri (sigara böreği vb) **3. Salataların servisi**	

	4. Çorbaların servisi • Potta çorba servisi • Kasede çorba servisi • Tabakla çorba servisi • Balık Çorbası(Buyabez) servisi • Fransız Usulü Soğan Çorbası servisi • Petite Marmite (Pötit Marmit) servisi • Pot au Feu (Po o Fö) servisi **5. Hamur işlerinin servisi** • Mantı servisi • Raviyoli servisi • Canoloni servisi • Pide servisi • Pizza servisi • Spagetti servisi • Lazanya servisi • Erişte servisi **6. Kıymetli sebzelerin servisi** • Kuşkonmaz servisi • Enginar servisi **7. Meyve ve tatlıların servisi** • Elma servisi • Karpuz servisi • Üzüm servisi • Baklava servisi • Sütlaç servisi • Yaş pasta servisi
İçecek Servisi	**1. İçecek makineleri** • Premix hazırlama • Postmix hazırlama • Kokteyl otomatı hazırlama • Konsatre makinesi hazırlama • Katı meyve sıkacağı hazırlama • Narenciye sıkacağı hazırlama • Espresso makinesi hazırlama • Filtre kahve makinası hazırlama • Türk kahve makinası hazırlama • Çay otomatı hazırlama **2. Soğuk içecekler** • Meyve suyu servisi • Gazlı içecek servisi • Limonata servisi • Ayran servisi • Boza servisi • Milkshake servisi **3. Sıcak içecekler** • Çay servisi • Kahve servisi • Sütlü sıcak çikolata servisi

DERSİN UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR
• Her öğrencinin uygulama yapması sağlanmalıdır. • Öğrenciler ders sırasında Kişisel Koruyucu Donanım (yelek, papyon&fular vb.) giymelidir. • İş sağlığı ve güvenliği konusunda risk ve tehlike oluşturacak her türlü duruma karşı tedbirler alınmalıdır. • Uygulamalar yiyecek içecek hizmetleri servis 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.