DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI	İLERİ SERVİS TEKNİKLERİ
DERSİN SINIFI	11 ve 12. sınıflar
DERSİN SÜRESİ	Haftalık 4 ders saati
DERSİN AMACI	Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda ileri servis teknikleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.
DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI	1. Yiyecek servisinde özel ve gelişmiş servis yöntemlerini uygular. 2. Ziyafet ve protokol servisini uygular. 3. Yiyecek servisinde dijital uygulamaları kullanır.
EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI	Ortam: Yiyecek içecek hizmetleri atölyesi Donanım: Fırın, davlumbaz, ocak, buzdolabı, bulaşık makinesi, tandır, ızgara, taş fırın, sac, güveç, tencere, tava, kaşık, servis takımı, kepçe, kevgir, sunum tabağı, tabak, baharatlıklar vb.; masa, sandalye, masa örtüsü, masa üstü servis takımları, yöresel yemek sunum araçları, servis tepsileri, servis arabaları, servantlar vb. sağlanmalıdır.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bu derste; öğrenci performansını 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 (%)
Servis Yöntemleri	2	56	37
Ziyafet ve Protokol Servisi	2	56	37
Yiyecek Servisinde Dijital Uygulamalar	2	32	26
TOPLAM	**6**	**144**	**100**

ÖĞRENME BİRİMİ – KONULAR – KAZANIMLAR

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI VE KAZANIM AÇIKLAMALARI
Servis Yöntemleri	1. Özel Servis Şekilleri 2. Gelişmiş Servis Teknikleri	1. Yiyecek servisinde özel servis şekillerini uygular. 2. Yiyecek servisinde gelişmiş servis tekniklerini uygular.
Ziyafet ve Protokol Servisi	1. Ziyafet Servisi Uygulamaları 2. Protokol Servis Uygulamaları	1. Kurallara uygun olarak protokol servisi yapar. 2. Kurallara uygun ziyafet masasına servis yapar.
Yiyecek Servisinde Dijital Uygulamalar	1. Yiyecek Servisinde Dijitalleşme 2. Yiyecek Servisinde Dijital Menü Uygulamaları	1. Yiyecek servisinde dijitalleşmeyi açıklar. 2. Yiyecek servisinde dijital menüleri kullanır.

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.	
Servis Yöntemleri	Özel servis şekillerini uygulama Gelişmiş servis tekniklerini uygulama Servis araç ve gereçlerini amacına uygun kullanmaFarklı yiyeceklerin özelliklerine uygun servis yöntemini seçme ve uygulama Servis sırasında misafir ihtiyaçlarına uygun servis gerçekleştirme Servis uygulamalarında iş sağlığı ve güvenliği kurallarını uygulama

Ziyafet ve Protokol Servisi	Ziyafet masası hazırlama ve düzenleme Ziyafet masasına kurallara uygun servis yapma Protokol masası hazırlama Protokol kurallarına uygun masa ve servis düzeni oluşturma Protokol servisinde servis sırasını ve servis kurallarını uygulama Ziyafet ve protokol servisinde kullanılan araç-gereçleri uygun şekilde kullanma
Yiyecek Servisinde Dijital Uygulamalar	Yiyecek servisinde kullanılan dijital uygulamaları tanıma ve kullanma Dijital menü oluşturma Dijital menü üzerinden sipariş alma uygulaması yapma Dijital menüde ürün, fiyat ve içerik bilgilerini düzenleme Dijital sipariş sistemini kullanarak sipariş oluşturma ve takip etme Dijital uygulamalar aracılığıyla müşteri siparişlerini kontrol etme

DERSİN UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

- Her öğrencinin uygulama yapması sağlanmalıdır.
- Öğrenciler ders sırasında Kişisel Koruyucu Donanım (aşçı ceketi, önlük, kep veya bone, mutfak bezi, eldiven, maske, yelek, papyon/fular, yöresel kıyafetler) giymelidir.
- İş sağlığı ve güvenliği konusunda risk ve tehlike oluşturacak her türlü duruma karşı tedbirler alınmalıdır.
- Uygulamalar yiyecek içecek hizmetleri atölyelerinde yaptırılmalıdır.
- Ayrıca hazırlanacak ürünün özelliğine uygun üretim alanları kullanılmalıdır.
- Uygulamalar bölgesel özelliklere ve donanıma göre seçilerek yapılmalıdır.
- Dersin işlenişinde yarışma, münazara, gezi vb. etkinlikler yapılmalıdır.
- Yöresel yemek uygulamalarında kaynak kişilerden yararlanılmalıdır.
- Bu dersin işlenişi sırasında özdenetim, iş birliği, sorumluluk, birlikte iş yapabilme, farklılıklara saygı ve 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, nezaket ve misafirperverlik ile ilgili değer, tutum ve davranışları ön plana çıkaran etkinliklere yer verilmelidir.