

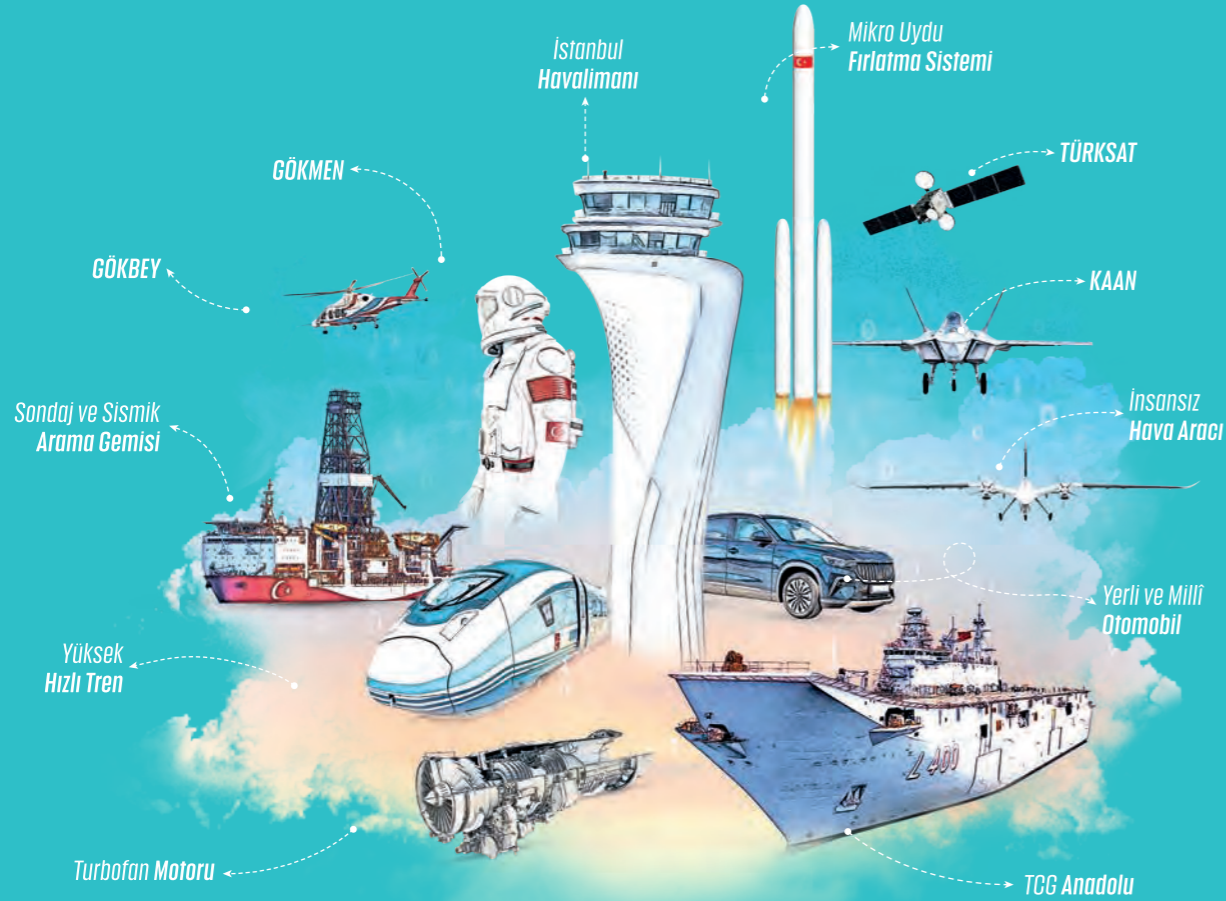
Bu kitaba sığmayan
daha neler var!

eba
www.eba.gov.tr



Karekodu okut, bu kitapla
ilgili EBA içeriklerine ulaş!

Teknoloji Yolculuğumuz



**BU DERS KİTABI MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞINCA
ÜCRETSİZ OLARAK VERİLMİŞTİR.
PARA İLE SATILAMAZ.**

ISBN: 978-975-11-8798-7

Bandrol Uygulamasına İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmeliğin Beşinci Maddesinin
İkinci Fıkrası Çerçevesinde Bandrol Taşınması Zorunlu Değildir.

AİLE VE TÜKETİCİ HİZMETLERİ ALANI

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
AİLE VE TÜKETİCİ HİZMETLERİ ALANI

**SOFRA
DÜZENLEME**

11-12
DERS
MATERYALİ



SOFRA DÜZENLEME 11-12

DERS MATERYALİ



MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

AİLE VE TÜKETİCİ HİZMETLERİ ALANI

SOFRA DÜZENLEME

11-12

DERS MATERYALİ

YAZARLAR

Murat ERTEN

Neslihan BUDAK



MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI YAYINLARI: 9935
DERS KİTAPLARI DİZİSİ: 3387

Her hakkı saklıdır ve Milli Eğitim Bakanlığına aittir. Kitabın metin, soru ve şekilleri kısmen de olsa hiçbir surette alınıp yayımlanamaz.

HAZIRLAYANLAR

Dil Uzmanı

Çiğdem Eylül ATEŞ

Program Geliştirme Uzmanı

Şahinde Seval EZER

Rehberlik Uzmanı

Cahide GÜRNAS KAFALI

Ölçme ve Değerlendirme Uzmanı

Arzu DURSUN URGUN

Görsel Tasarım Uzmanı

Melike ŞAHİN DİNÇER

ISBN: 978-975-11-8798-7

Millî Eğitim Bakanlığının 24.12.2020 gün ve 18433886 sayılı oluru ile Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce ders materyali olarak hazırlanmıştır.

BASKI

Ayrıntı Basım Yayım ve Mat. Hiz. Sanayi Ticaret A.Ş.
Saray Mahallesi 126. Cadde No: 20
Kahramankazan/Ankara
Sertifika No: 49599



İSTİKLÂL MARŞI

Korkma, sönmez bu şafaklarda yüzen al sancak;
Sönmeden yurdumun üstünde tüten en son ocak.
O benim milletimin yıldızıdır, parlayacak;
O benimdir, o benim milletimindir ancak.

Çatma, kurban olayım, çehreni ey nazlı hilâl!
Kahraman ırkıma bir gül! Ne bu şiddet, bu celâl?
Sana olmaz dökülen kanlarımız sonra helâl.
Hakkıdır Hakk'a tapan milletimin istiklâl.

Ben ezelden beridir hür yaşadım, hür yaşarım.
Hangi çılgın bana zincir vuracakmış? Şaşarım!
Kükremiş sel gibiyim, bendimi çiğner, aşarım.
Yırtarım dağları, enginlere sığmam, taşarım.

Garbın âfâkını sarmışsa çelik zırhlı duvar,
Benim iman dolu göğsüm gibi serhaddim var.
Ulusun, korkma! Nasıl böyle bir imanı boğar,
Medeniyet dediğin tek dişi kalmış canavar?

Arkadaş, yurduma alçakları uğratma sakın;
Siper et gövdeni, dursun bu hayâsızca akın.
Doğacaktır sana va'dettiği günler Hakk'ın;
Kim bilir, belki yarın, belki yarından da yakın.

Bastığın yerleri toprak diyerek geçme, tanı:
Düşün altındaki binlerce kefensiz yatanı.
Sen şehit oğlusun, incitme, yazıktır, atanı:
Verme, dünyaları alsan da bu cennet vatanı.

Kim bu cennet vatanın uğruna olmaz ki feda?
Şüheda fışkıracak toprağı sıksan, şüheda!
Cânı, cânânı, bütün varımı alsın da Huda,
Etmesin tek vatanımdan beni dünyada cüda.

Ruhumun senden İlähî, şudur ancak emeli:
Değmesin mabedimin göğsüne nâmahrem eli.
Bu ezanlar -ki şehadetleri dinin temeli-
Ebedî yurdumun üstünde benim inlemeli.

O zaman vecd ile bin secde eder -varsa- taşım,
Her cerîhamdan İlähî, boşanıp kanlı yaşım,
Fışkırır ruh-ı mücerret gibi yerden na'sım;
O zaman yükselerek arşa değer belki başım.

Dalgalan sen de şafaklar gibi ey şanlı hilâl!
Olsun artık dökülen kanlarımın hepsi helâl.
Ebediyyen sana yok, ırkıma yok izmihlâl;
Hakkıdır hür yaşamış bayrağımın hürriyyet;
Hakkıdır Hakk'a tapan milletimin istiklâl!

Mehmet Âkif Ersoy

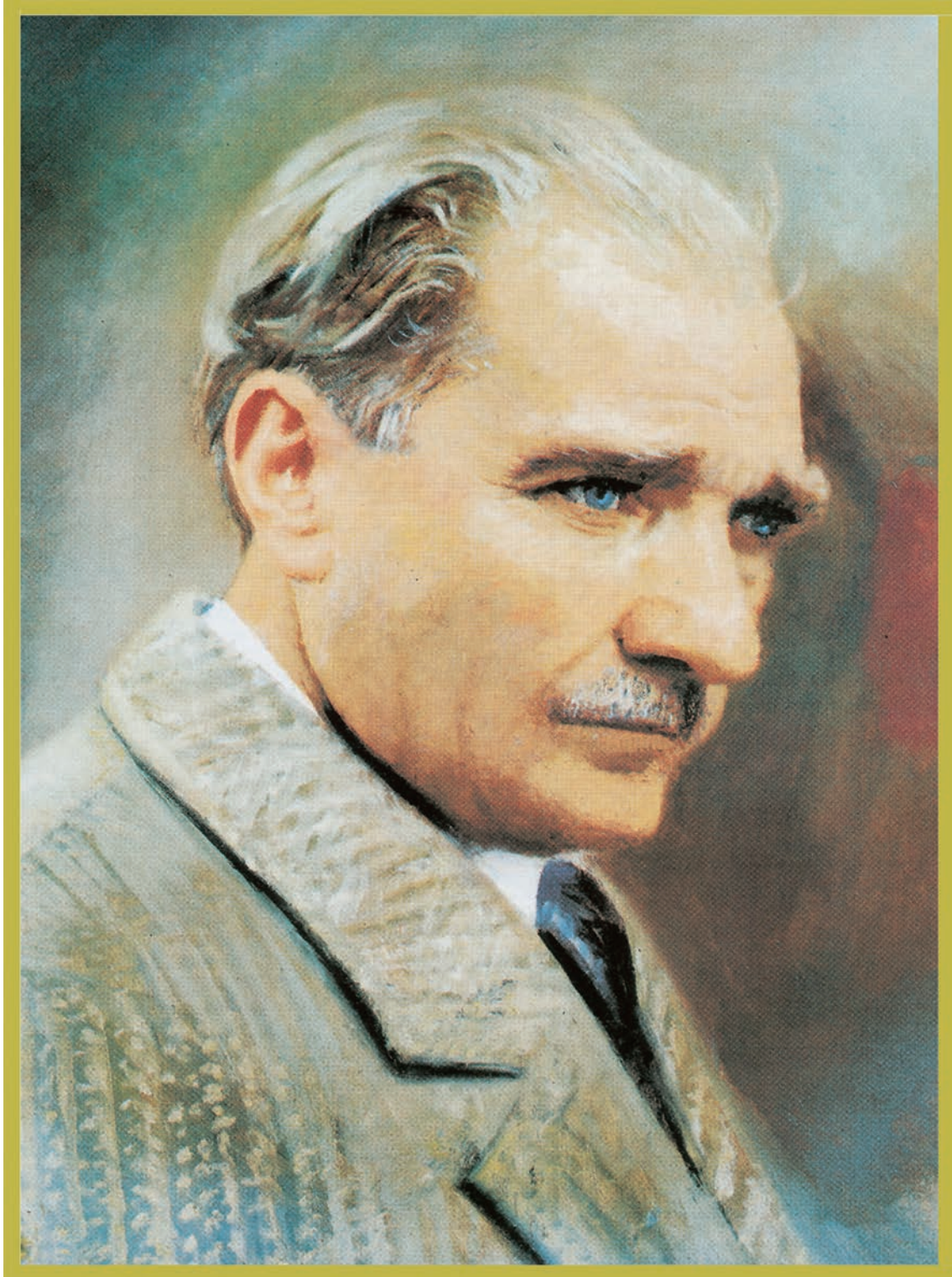
GENÇLİĞE HİTABE

Ey Türk gençliği! Birinci vazifen, Türk istiklâlini, Türk Cumhuriyetini, ilelebet muhafaza ve müdafaa etmektir.

Mevcudiyetinin ve istikbalinin yegâne temeli budur. Bu temel, senin en kıymetli hazinendir. İstikbalde dahi, seni bu hazineden mahrum etmek isteyecek dâhilî ve hâricî bedhahların olacaktır. Bir gün, istiklâl ve cumhuriyeti müdafaa mecburiyetine düşersen, vazifeye atılmak için, içinde bulunacağın vaziyetin imkân ve şeraitini düşünmeyeceksin! Bu imkân ve şerait, çok namüsaît bir mahiyette tezahür edebilir. İstiklâl ve cumhuriyetine kastedecek düşmanlar, bütün dünyada emsali görülmemiş bir galibiyetin mümessili olabilirler. Cebren ve hile ile aziz vatanın bütün kaleleri zapt edilmiş, bütün tersanelerine girilmiş, bütün orduları dağıtılmış ve memleketin her köşesi bilfiil işgal edilmiş olabilir. Bütün bu şeraitten daha elîm ve daha vahim olmak üzere, memleketin dâhilinde iktidara sahip olanlar gaflet ve dalâlet ve hattâ hıyanet içinde bulunabilirler. Hattâ bu iktidar sahipleri şahsî menfaatlerini, müstevlîlerin siyasî emelleriyle tevhit edebilirler. Millet, fakr u zaruret içinde harap ve bîtap düşmüş olabilir.

Ey Türk istikbalinin evlâdı! İşte, bu ahval ve şerait içinde dahi vazifen, Türk istiklâl ve cumhuriyetini kurtarmaktır. Muhtaç olduğun kudret, damarlarındaki asil kanda mevcuttur.

Mustafa Kemal Atatürk



MUSTAFA KEMAL ATATÜRK

DERS MATERYALİNİN TANITIMI	14
----------------------------------	----

1. ÖĞRENME BİRİMİ

SOFRA DÜZENİ HAZIRLIKLARI

1.1. SERVİSE HAZIRLIK	18
1.1.1. Temel Kavramlar	18
1.1.2. Yiyecek İçecek Servisinin Önemi	21
1.1.3. Servis Alanları	23
1.1.3.1. Oteller ve Servis Alanları	23
1.1.3.2. Lokantalar	25
1.1.4. Servis Elemanı (Garson)	27
1.1.4.1. Servis Elemanının Kişisel Özellikleri	27
1.1.4.2. Servis Elemanının Görevleri	27
1.1.4.3. Servis Elemanının Kişisel Temizliği	28
1.1.4.4. Servis Personelinin Uyması Gereken Sağlık Kuralları	28
1.1.5. Servis Çeşitleri	29
1.1.5.1. Fransız Servisi	29
1.1.5.2. İngiliz Servisi	30
1.1.5.3. Rus Servisi	30
1.1.5.4. Amerikan Servisi	31
1.1.5.5. Açık Büfe Servisi	31
1.2. MASA ÖRTÜLERİNİ HAZIRLAMA	32
1.2.1. Masa Örtülerinin Şekilleri ve Ölçüleri	32
1.2.2. Masa Örtülerinin Katlanması ve Serilmesi	35
1.2.3. Kirli Masa Örtülerinin Temizleriyle Değiştirilmesi	38
1.2.4. Peçeteler	41
1.2.4.1. Peçete Çeşitleri	41
1.2.4.2. Peçetelerin Katlanması	42
1.3. YEMEK SERVİS TAKIMLARINI HAZIRLAMA	47
1.3.1. Yemek Servis Takımlarının Gruplandırılması	47
1.3.1.1. Porselen Servis Araçları	47

1.3.1.2. Cam Servis Araçları	51
1.3.1.3. Metal Servis Araçları	52
1.3.2. Menaj Takımları	57
1.3.3. Servis Takımlarının Silinmesi	59

2. ÖĞRENME BİRİMİ

KAHVALTI SOFRASI

2.1. KAHVALTI	68
2.1.1. Kahvaltının Önemi	69
2.1.2. Kahvaltı Menü Çeşitleri	71
2.1.2.1. Kontinental Kahvaltı	71
2.1.2.2. Viyana Usulü Kahvaltı	72
2.1.2.3. Türk Usulü Kahvaltı	73
2.1.2.4. Amerikan ve İngiliz Kahvaltısı	74
2.1.2.5. Alman Kahvaltısı	75
2.1.3. Kahvaltı Servis Araçları	75
2.1.3.1. Çatal, Bıçak, Kaşık	76
2.1.3.2. Tabaklar	76
2.1.3.3. Bardaklar	77
2.1.3.4. Diğer Servis Takımları	78
2.2. KAHVALTI SERVİSİ	81
2.2.1. Kahvaltı Yiyecekleri ve Özellikleri	82
2.2.1.1. Tahıl Grubu Kahvaltılıklar	82
2.2.1.2. Kahvaltılık Yumurta Yemekleri	82
2.2.1.3. Balıklar	83
2.2.1.4. Et Çeşitleri	84
2.2.1.5. Reçel ve Marmelatlar	84
2.2.1.6. Tahin ve Pekmez	85
2.2.1.7. Ekmek Çeşitleri	85
2.2.1.8. Peynir Çeşitleri	86
2.2.1.9. Zeytin Çeşitleri	87
2.2.1.10. Kahvaltılık Yağ Çeşitleri	87
2.2.1.11. Meyve ve Sebzeler	87
2.2.1.12. Kuru yemiş	88

2.2.2. Kahvaltı İçecekleri ve Özellikleri	88
2.2.2.1. Sıcak İçecekler	88
2.2.2.2. Meyve Suları	89
2.2.2.3. Sebze Suları	90
2.2.2.4. Kompostolar	90
2.3. KAHVALTI MASASI DÜZENLEME	90
2.3.1. Kahvaltı Servis Çeşitleri	90
2.3.1.1. Masa Servisi ve Özellikleri.....	91
2.3.1.2. Açık Büfe Servisi ve Özellikleri	92
2.4. KAHVALTI SONRASI DÜZEN	99

3. ÖĞRENME BİRİMİ

YEMEK SOFRASI

3.1. YEMEK SOFRASI	108
3.1.1. Aile Sofrası	108
3.1.2. Kurumlarda Yemek Servisi	110
3.2. YEMEK SERVİSİ VE ÇEŞİTLERİ	111
3.2.1 Kuver ve Servis Çeşitleri	111
3.2.2. Menü Kartları	131
3.2.3. Yemeklerle Servis Yapılacak İçecekler	135
3.2.3.1. Soğuk İçecekler	135
3.2.3.2. Sıcak İçecekler	137
3.3. ÖZEL GÜN SOFRALARI İÇİN MENÜ ÖRNEKLERİ	140
3.3.1. Doğum Günü Menüleri	141
3.3.2. Bayram Menüleri	142
3.3.3. Yıl Dönümü Menüleri	144
3.3.4. Çay Daveti Menüleri	146
3.3.5. Ziyafet Menüleri	147
3.4. ÖZEL GÜN SOFRALARI HAZIRLAMA	148
3.4.1. Doğum Günü Sofrası Hazırlama	149
3.4.2. Bayram Sofrası Hazırlama	157
3.4.3. Yıl Dönümü Sofrası Hazırlama	161
3.4.4. Çay Daveti Sofrası Hazırlama	168
3.4.5. Ziyafet Sofrası Hazırlama	174

4. ÖĞRENME BİRİMİ

TAŞIMA VE BOŞ TOPLAMA

4.1. TEPSİLERİN TAŞINMASI	192
4.1.1. Kullanım Amaçlarına Göre Tepsi Çeşitleri	192
4.1.1.1. Malzemesine Göre Tepsi Çeşitleri	192
4.1.1.2. Şekillerine ve Boyutlarına Göre Tepsi Çeşitleri	194
4.1.1.3. Tepsi Seçiminde Dikkat Edilecek Noktalar	194
4.1.2. Tepsi Yükleme Teknikleri	194
4.1.3. Tepsi Taşıma Usulleri	194
4.1.3.1. Büyük Tepsilerle Taşıma	195
4.1.3.2. Küçük Tepsilerle Taşıma	196
4.1.4. Tepsiyi Servanta Koyma Usulleri	197
4.1.4.1. Geridona Tepsi Koyma	198
4.1.4.2. Tepsi Ayağına Tepsi Koyma	198
4.1.4.3. Yan Masaya Tepsi Koyma	198
4.2. TABAKLARIN TAŞINMASI	200
4.2.1. Elde Tabak Taşıma Teknikleri	201
4.2.1.1. Tek Tabak Taşıma	201
4.2.1.2. İkili Tabak Taşıma	204
4.2.1.3. Üçlü Tabak Taşıma	204
4.2.1.4. Kâselerin Elde Taşınması	205
4.2.2. Tabak Taşıma Sırasında Uyulacak Kurallar	205
4.2.3. Servis Önceliğine Göre Tabakların Masaya Yerleştirilme İlkeleri	206
4.2.4. Servis Kurallarına Uygun Tabak Taşıma	207
4.3. BOŞLARIN TOPLANMASI	211
4.3.1. Boşları Toplama Zamanlaması	211
4.3.2. Boş Tabakların Kaldırılmasında Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar	212
4.3.3. Boş Tabakları Toplama Teknikleri	212
4.3.3.1. Boş Tabakları İkili Toplama	213
4.3.3.2. Boş Tabakları Üçlü Toplama	216
4.3.4. Kâse Toplama Teknikleri	219

5. ÖĞRENME BİRİMİ

BULAŞIK YIKAMA VE ÇÖP ATIMI

5.1. ELDE BULAŞIK YIKAMA	228
5.1.1. Bulaşık Yıkama ve Hijyen	228
5.1.2. Bulaşık Yıkamada Kullanılan Araçlar	228
5.1.3. Bulaşık Yıkamada Kullanılan Gereçler	232
5.1.4. Elde Bulaşık Yıkama Aşamaları	234
5.1.5. Bulaşıkların Gruplandırılması	238
5.1.5.1. Yemek Hazırlamada Oluşan Bulaşıklar	238
5.1.5.2. Yemek Servisinde Oluşan Bulaşıklar	239
5.1.6. Bulaşık Yıkamada Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar	240
5.2. MAKİNEDE BULAŞIK YIKAMA	245
5.2.1. Bulaşık Makinesinin Çalışma Aşamaları	245
5.2.2. Bulaşık Yıkamada Kullanılan Makineler	248
5.2.3. Bulaşık Makinesinde Kullanılan Gereçler ve Özellikleri	251
5.2.4. Bulaşık Makinesinin Kullanımında Dikkat Edilecek Hususlar	253
5.2.5. Bulaşık Makinesinin Bakımı	255
5.3. ÇÖPLERİ ATMA	261
5.3.1. Çöp Toplamada Kullanılan Araç Gereç	261
5.3.2. Çöplerin Gruplandırılması	263
5.3.2.1. Fiziksel Özelliklerine Göre Çöpler	263
5.3.2.2. Etkilerine Göre Çöpler	264
5.3.3. Çöp Toplama Yöntemleri	265
5.3.4. Çöplerin Kaldırılması Sırasında Uyulması Gereken Hijyen ve Sanitasyon Kuralları	269

CEVAP ANAHTARLARI

278

KAYNAKÇA

280

DERS MATERYALİNİN TANITIMI

Öğrenme biriminin
adını gösterir.

Öğrenme birimi konularını
gösterir.

Öğrenme biriminin karekodunu gösterir.

Sofra Düzeni Hazırlıkları



I. ÖĞRENME BİRİMİ



I. Öğrenme Birimi Sofra Düzeni Hazırlıkları

KONULAR

- 1.1. SERVİSE HAZIRLIK
- 1.2. MASA ÖRTÜLERİNİ HAZIRLAMA
- 1.3. YEMEK SERVİS TAKIMLARINI HAZIRLAMA

NELER ÖĞRENECEKSİNİZ?

- Menüye ve servis alanına uygun servis çeşitleri
- Masanın şekline uygun örtüleri hazırlama
- Menüye uygun yemek servis takımlarını hazırlama

TEMEL KAVRAMLAR

sofra, servis, servis personeli, servis araçları, menü,
kuver, yiyecek içecek işletmesi

Öğrenme biriminin kapak
görselini gösterir.

Öğrenme biriminde neler
öğrenileceğini gösterir.

İlgili öğrenme biriminde yer alan görsellerin adlarını ve görsel numaralarını gösterir.



İlgili öğrenme biriminde yer alan uygulama faaliyetlerini gösterir.



İlgili öğrenme biriminde yer alan bilgi kutusu ve sıra sizde bölümlerini gösterir.



Konuyla ilgili ilginç bilgileri gösterir.



Konuyla ilgili uygulama etkinliklerini gösterir.



İşlenen konuları pekiştiren ve uygulamayı sağlayan etkinlikleri gösterir.

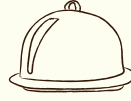
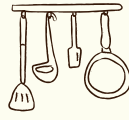


Sofra Düzeni Hazırlıkları



I. ÖĞRENME BİRİMİ





KONULAR

1.1. SERVİSE HAZIRLIK

1.2. MASA ÖRTÜLERİNİ HAZIRLAMA

1.3. YEMEK SERVİS TAKIMLARINI HAZIRLAMA

NELER ÖĞRENECEKSİNİZ?

- Menüye ve servis alanına uygun servis çeşitleri
- Masanın şekline uygun örtüleri hazırlama
- Menüye uygun yemek servis takımlarını hazırlama

TEMEL KAVRAMLAR

sofra, servis, servis personeli, servis araçları, menü, kuver, yiyecek içecek işletmesi



HAZIRLIK ÇALIŞMALARI

1. Evinizde akşam yemeği için hazırlanan sofrayı gözlemleyiniz ve sofrada yer alan malzemeleri bir kâğıda yazarak sınıfta öğretmeniniz ve arkadaşlarınızla paylaşınız.
2. Çevrenizde yiyecek ve içecek servisi yapılan yerlerin nereler olduğunu düşünüp bir kâğıda yazarak sınıfta arkadaşlarınıza okuyunuz ve arkadaşlarınızın sizin fikriniz hakkındaki yorumlarını dinleyiniz.
3. Size yemek servis yapan birinin nasıl görünmesini istediğinizi maddeler hâlinde yazarak sınıfta öğretmeninizle ve arkadaşlarınızla paylaşınız.

1.1. SERVİSE HAZIRLIK

İnsanın yaradılışı gereği bir takım zorunlu ihtiyaçları bulunmaktadır. Bu ihtiyaçların başında da yeme içme gelmektedir (Görsel 1.1). Tarihî devirler içinde insan, hayatta kalabilmek için birtakım yeme içme alışkanlıkları ortaya koymuştur. Bu alışkanlıklar birçok unsur etrafında şekillenmiş ve toplumun bir değeri hâline gelmiştir. Yeme ve içme davranışları tarihsel süreç içerisinde birtakım uygulamaları da beraberinde getirerek geleneksel kalıplarına kavuşmuş ve geleceğe aktarılan kültürel öğeler hâline gelmiştir. Hazırlanan yiyecek ve içeceklerin sofralara sunumu da yeme içme kültürünün vazgeçilmez bir parçası olmuştur. Günümüzde yiyecek ve içeceklerin hazırlanması kadar bunların sofralara servis yapılması da başlı başına bir uzmanlık alanı olarak ortaya çıkmıştır.



Görsel 1.1: Yemek yeme ihtiyacı

1.1.1. Temel Kavramlar

Yiyecek içecek servisinin daha iyi anlaşılıp uygulanabilmesi için sofraya, servis, servis personeli, servis araçları, menü, kuver, yiyecek ve içecek işletmesi gibi bazı temel kavramların bilinmesi gerekmektedir.



Sofra: Masa, sini gibi araçların yemek yemek için hazırlanmış hâlidir (Gösel 1.2). Sofra kurma şekilleri ülkelere ve yörelere göre farklılıklar göstermesine rağmen sofrayı kurmadaki asıl amaç yemek yemektir.



Görsel 1.2: Yemek için hazırlanmış sofra

BİLGİ KUTUSU

Sofra adabı; sofranın kurulma düzeninden yemeğin nasıl servis yapılacağı, hangi düzen ile sofraya oturulacağı, yemeklerin nasıl yeneceği ve yemekte nasıl davranılacağına kadar dikkat edilmesi gereken kurallar ve konuların tamamıdır.



Servis: Fransızcadan dilimize girmiş olan bu kelime Türkçede "hizmet" anlamına gelir. Yiyecek içecek sektöründe servis ise yemek salonunun hazırlığı ile başlayıp konuğu karşılama, sipariş alma, yiyecek içeceklerin sofraya sunumunu yapma, boşları toplama ve konuğu uğurlama ile biten her türlü faaliyeti kapsamaktadır.

Servis Personeli: Yiyecek içecek servisinde çalışan ve servis konusunda yeterli derecede bilgi ve beceriye sahip olan kişidir (Görsel 1.3).



Görsel 1.3: Yiyecek içecek servisi yapan personel



Servis Araçları: Serviste kullanılan her türlü malzemedir. Sofra kurulumu için ihtiyaç duyulan masa, sandalye, örtü, peçete gibi malzemeler ile birlikte yiyecek içecek servisini yapmaya yarayan tabak, bardak, kaşık, çatal, bıçak gibi malzemeler servis aracı olarak tanımlanır (Görsel 1.4).



Görsel 1.4: Çeşitli servis araçları

Menü: Bir öğünde sunulan yiyecek ve içeceklerin yer aldığı listedir (Görsel 1.5). Menü, yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerin malzeme ihtiyaçlarını belirleyici bir unsurdur.



Görsel 1.5: Menüden yemek seçim yapan konuk

Kuver: Yemek sırasında kullanılacak malzemelerin masanın üzerine sırasıyla ve kullanım amacına uygun bir biçimde yerleştirilmesidir (Görsel 1.6). Masa örtüsü, peçete, tabak, bardak, çatal, kaşık, bıçak, tuzluk, biberlik gibi masa üstünde kullanılan servis araçları kuver malzemesi olarak adlandırılır.



Görsel 1.6: Yemek için hazırlanmış kuver



Yiyecek İçecek İşletmesi: İnsanların yeme içme ihtiyaçlarını karşılayan ve kâr amacıyla kurulan ticari işletmelerdir (Görsel 1.7). Restoranlar ve kafeler en yaygın görülen yiyecek içecek işletmeleridir. Bu işletmeler alışveriş merkezlerinin ve otel gibi konaklama tesislerinin içinde yer aldığı gibi bağımsız bir mekân şeklinde de hizmet verebilir.



Görsel 1.7: Yiyecek içecek işletmesi

1.1.2. Yiyecek İçecek Servisinin Önemi

Yiyecek içecek işletmelerinin iki ana faaliyeti vardır. Bunlardan birisi yiyecek ve içecek üretimi diğeri ise yiyecek ve içecek servisedir. Üretim sürecinin son halkasını servis oluşturur. Bu iki faaliyetin başarısı birbirine bağlıdır. Hazırlanan yemekler ne kadar lezzetli olursa olsun yemeklerin servisine yeteri kadar özen gösterilmezse konunun hafızasında yemeğin lezzeti değil servisin yetersizliği kalır.

Yiyecek ve içecek servisi konukların olumlu ya da olumsuz etkilendiği önemli hizmetlerden biridir. Yapılan servis sonunda konukların memnun ayrılmasını sağlamak kaliteli bir hizmet sunmaya bağlıdır (Görsel 1.8).



Görsel 1.8: Servis hizmetinden memnun olan konuk



Yiyecek ve içecek servisinde görev alan personelin mesleki bilgisi, becerisi ve kültür düzeyi sunulan servis hizmetinin kalitesini önemli ölçüde etkiler. Servis personelinin nitelikleri servisin başarılı geçmesi açısından oldukça önemlidir. Konuklarla doğrudan iletişim içinde olan servis personelinin tutum ve davranışları, konukların düşünceleri üzerinde çok etkilidir. Güler yüz, nazik karşılama, kibar bir sunuş tarzı ve hijyen kurallarına uygun davranma başarı için gerekli ilk adımlardır (Görsel 1.9). İşin gerektirdiği görevleri ve sorumlulukları bilen, takım ruhu ve iyi ilişkiler içinde çalışan servis personeli, işletme tarafından takdir edilir ve ödüllendirilir.



Görsel 1.9: Hijyen önlemleri almış servis personeli

Yiyecek içecek işletmeleri kâr amacıyla çalışan kurumlardır (Görsel 1.10). Konuğun memnuniyeti ve devamlılığı satışları artırır. Yiyecek içecek servisinin zamanında ve istenen kalitede olması için servis yapılan ortamın uygunluğu, servis araçlarının kalitesi, servis personelinin sayısı ve niteliği bir bütün olarak düşünülmelidir. Bu bütünlüğün uyum içinde olması işletmenin olumlu yönde tanıtımını ve kârlılığını sağlar.



Görsel 1.10: Kâr amaçlı işletme



Yiyecek içecek servisi üç taraflı bir ilişkidir. Bu ilişkinin taraflarından birisi konuk, diğeri işletme, bir diğeri de personeldir. Konuğa kaliteli bir servis hizmeti sunabilmek işletme sahibinin, mutfak ve servis personelinin takım çalışmasıyla mümkündür (Görsel 1.11). Konuğa sıcak ve samimi bir ortam yaratarak onu psikolojik ve sosyolojik yönden rahat hissettirmek konuğun memnuniyetini ve devamlılığını sağlayacağı için satışları artırarak işletmeye ve dolayısıyla da personele mümkün olan en yüksek geliri sağlayacaktır.



Görsel 1.11: Mutfak ve servis personeli

1.1.3. Servis Alanları

Servis alanları, servis personelinin görev yaptığı bütün bölümlerdir. Yiyecek içecek hizmeti verilen her türlü mekân servis personelinin çalışma alanıdır. Başlıca servis alanları oteller ve lokantalar-
dır.

1.1.3.1. Oteller ve Servis Alanları

Oteller; asıl amaçları müşterilerin geceleme ihtiyaçlarını sağlamak olan ayrıca yeme, içme, spor ve eğlence ihtiyaçları için yardımcı ve tamamlayıcı birimleri de bünyelerinde bulunduran tesislerdir (Görsel 1.12).

Restoran: Restoran otelde yemek ve içecek servisi yapılan en lüks servis bölümüdür. Restoran-
da her gün değişen bir veya birkaç günlük menü ile yemekler ve içecekler servis yapılır. Restoran-
lar otelin manzara bakımından en güzel yerinde, havadar ve iyi dekore edilmiş olmalıdır (Görsel
1.13).



Görsel 1.12: Otelin danışma bölümü



Görsel 1.13: İyi dekore edilmiş bir otel restoranı



Kafe: Restoran, pastane gibi farklı ünite hizmetlerinin birleştirilmesinden meydana gelmiş çok amaçlı bir servis bölümüdür. Buralarda kolay hazırlanan ve servis yapılan omletler, tostlar, ızgaralar ve salatalar servis yapılır.

Ziyafet Salonu: Büyük otellerde otelde konaklayan misafirlerle birlikte diğer misafirleri de zaman zaman bir araya getirmek; onların nişan, düğün, moda gösterileri, konser, konferans vb. sosyal ihtiyaçlarını karşılamak için yapılmış geniş salondur. Misafirlerin kalabalık olmasından dolayı pratik ve çabuk çalışmayı gerektirir. Bu yüzden tabakla veya maşa ile servisi gerektirir.

Konferans Salonu: Otelin gürültüsüz yerlerinde, çeşitli büyüklükte olan oda veya salonlardır. Buralarda iş adamları, çeşitli dernek ve kuruluşların üyeleri toplanarak gündemlerindeki konuları konuşurlar.

Oda Servisi: Odalarında yiyecek ve içecek hizmeti almak isteyen misafirlerin bu isteklerinin karşılandığı servis alanıdır (Görsel 1.14). Günün yirmi dört saati misafirlerin hizmetindedir. Oda servisi bölümünün kendisine ait bir yönetim ofisi, mutfağı, personeli ve servis araçları vardır.



Görsel 1.14: Oda servisi yapan personel

Lobi: Otelin girişinde, resepsiyonun karşısında bulunan misafirlerin otele kabulü, boş zamanlarında dinlenmeleri ve birbirleriyle sohbet etmeleri için hazırlanmış geniş salonlardır (Görsel 1.15). Lobilerde sıcak ve soğuk içecekler, sandviçler ve pasta servisi yapılır.



Görsel 1.15: Otel lobisi



1.1.3.2. Lokantalar

Lokanta, ücret karşılığında yiyecek ve içecek servis yapılan, halka açık işletme veya para kazanmak için halka yemek satılan yer olarak tanımlanır. Lokanta başarısını direkt olarak etkileyen, hizmeti yürütecek servis personeli titizlikle seçilmeli, eğitilmeli ve işinin uzmanı şefler tarafından sıkı bir kontrol altında bulundurulmalıdır. Lokantalar sattıkları yiyeceklere göre değişik özellikler gösterir.

Özelliklerine Göre Lokantalar

Hazır Yemek Lokantaları: Menüsünde bulunan yemeklerin servis saatinden önce pişirilip hazırlandığı, özelliklerine göre sıcak veya soğuk olarak bekletildiği ve servis saatinde hemen misafirlerle sunulduğu lokantalardır (Görsel 1.16). Sipariş üzerine, önceden hazırlanmış yemekler tabakla servis yapılır.



Görsel 1.16: Hazır yemek lokantası

Et Lokantaları: Menüdeki yemek ağırlığını koyun, kuzu, dana etinden yapılan yemeklerin oluşturduğu lokantalardır (Görsel 1.17). Bu lokantalarda et yemeklerinin yanında mezeler, sebze yemekleri ve garnitürleri de bulunur. Misafirler bu lokantalara et yemekleri yemek için giderler. Daha çok ızgara çeşitleri ve döner bulunur.

Balık Lokantaları: Büyük şehirlerde veya sahil şehirlerinde yalnız balık ve diğer deniz ürünleri yemeklerinin satıldığı lokantalardır. Balık lokantalarında balık çorbası çeşitleri ağırlıklı olmak üzere nadiren diğer çorba çeşitleri, meze ve salata çeşitleri de bulunur (Görsel 1.18).



Görsel 1.17: Et lokantalarında sunulan döner tabağı



Görsel 1.18: Balık servisi



Köfteciler ve Kebapçılar: Izgara köfte, kuzu pizola, et şiş, lahmacun gibi yemeklerin servis edildiği lokantalardır. Bu lokantalarda güney illerimizin kebabları ile birlikte baklava, künefe gibi tatlılar da servis yapılır. Kebapçılarda da yemekler tabakla servis yapılır (Görsel 1.19). Her masaya konunun isteğine gerek kalmadan bir tabak yeşillik (maydanoz, roka, marul, turp, limon vb.) getirilir. İçecek listelerinde mutlaka ayran ve şalgam suyu yer alır.



Görsel 1.19: Kebap tabağı

Millî Lokantalar: Herhangi bir ülkenin mutfağını ve özel içeceklerini kapsayan menülerin hazırlanıp servis yapıldığı lokantalardır (Görsel 1.20). Bu lokantalarda sadece menü değil, dekoru da milletin özelliklerini yansıtır. Servis malzemeleri, personelin üniforması, müzik vb. millî karakter taşır. Çin, İtalyan ve Fransız lokantaları millî lokantalara örnek verilebilir.



Görsel 1.20: Japonların millî yiyeceği olan suşi

Uluslararası Lokantalar: Dünyaca tanınmış yemeklerin ve içeceklerin hazırlanıp servis edildiği, lüks ve pahalı lokantalardır. Bu lokantalarda Fransız, Rus, İtalyan, Asya mutfağı vb. pek çok dünya mutfağına ait yemeğin servisi yapılır.

Bu lokantalarda çalışacak servis personelinin bilgili, becerikli, kibar olması ve birkaç yabancı dili iyi konuşması gerekir.



1.1.4. Servis Elemanı (Garson)

Servis elemanı (garson); turizm eğitimi almış, otelcilik mesleğinde yükselmeyi kendine hedef edinmiş ve mesleğini seven bir kişi olmalıdır. Aynı zamanda yiyecek ve içecek satışlarıyla ilgili incelikleri yerinde ve zamanında kullanabilmeli; kendisinin bir satış elemanı olduğunu unutmamalıdır (Görsel 1.21).



Görsel 1.21: Erkek ve kadın garson

1.1.4.1. Servis Elemanının Kişisel Özellikleri

- Düzgün ve sağlıklı bir fiziki yapıya sahip olmalıdır.
- Görgü ve protokol kurallarını iyi bilmeli ve uygulayabilmelidir.
- İşini seven, sorumluluk sahibi ve güvenilir olmalıdır.
- En az bir yabancı dilde (İngilizce, Almanca vb.) sipariş alabilmelidir.
- Müşteri psikolojisini anlayıp ona göre davranabilmelidir.
- Misafirlere yemeklerin yapılışı ve özellikleri hakkında bilgi verebilmelidir.

1.1.4.2. Servis Elemanının Görevleri

- Çalışmış olduğu alanın servise hazırlanmasından, servisinden, sürekli olarak temiz ve bakımlı tutulmasından sorumludur.
- Müşteriyi kapıda karşılar, müşterinin oturacağı masayı tavsiye eder ve masaya kadar müşteriye eşlik eder.
- Menü kartlarını müşteriye verir, menü ile ilgili olarak müşterilerin yemek ve içecek tercihi yapmasında yardımcı olur.
- Kurallara uygun olarak sırasıyla yiyecek ve içecek servisi yapar.
- Hesabı alır ve müşterileri kibarca uğurlar.



1.1.4.3. Servis Elemanının Kişisel Temizliği

Yiyecek ve içecek servisinde çalışan personellerin bedenene sağlıklı bir yapıya sahip olması gerekir. Bedenene sağlıklı olmayan personel istekli çalışamaz ve gerekli performansı gösteremez. Personelin sağlıklı bir vücuda sahip olabilmesi için vücut temizliğine, saç, cilt, diş bakımına, üniformasına, el ayak ve tırnak bakımına özen göstermesi gerekir.

Vücut Temizliği: Her çalışma gününe duş alarak başlamak insana hem zindelik hem de huzur verir. Duş alınacak suyun vücut için ideal sıcaklıkta olmasına dikkat edilmelidir. Her duştan sonra koltuk altı deodorantları kullanılabilir.

Saç Bakımı: Servis personelinin saçları her zaman temiz, bakımlı ve taranmış olmalıdır. Uzun saçların bakımı zor ve yemeklere dökülme ihtimali fazladır. Omuzdan aşağıya uzanan saçlar servis yapımı için uygun değildir. Yüzü örtecek ve görüşü engelleyecek saç modellerinden kaçınılmalı ve saçlar sürekli arka tarafta toplanmalıdır.

Cilt Bakımı: Kış aylarında soğuktan, yaz aylarında sıcaktan korunmak için hafif krem kullanmak cilt için faydalı olur. Kadınlar ağır makyajlar yerine hafif makyajlar tercih etmeli, abartılı takılardan kaçınılmalıdır. Ağır kokular sürülmemeli, sade ve bakımlı görünebilmelidir.

Diş Bakımı: Her gün en az iki defa dişler fırçalanmalı, fırçalama süresi en az iki dakika sürmelidir. Bakımsız ve çürük dişler ağız kokusuna neden olacağı için sipariş alırken ve servis esnasında konuşurken misafirleri rahatsız eder.

El, Ayak ve Tırnak Bakımı: Tırnaklar daima kısa, eller bakımlı ve temiz olmalıdır. Aksi hâlde hem misafirlere hoş görünmez hem de hastalıklara sebep olabilir. Ayak sağlığı için alçak topuklu, ayağı sıkmayan ayakkabılar tercih edilmelidir. Naylon çorap ayak kokusuna neden olacağı için kullanılmamalıdır, pamuk gibi doğal liflerden yapılan çoraplar kullanılmalıdır.

Üniforma: Servis personeli üniformasının temizliğine dikkat etmeli, kullanmadığı zamanlarda özel dolabında muhafaza etmeli ve mesai saatleri dışında kullanmamalıdır. Düğmeleri kopmuş ya da dikişleri sökülmüş bir üniforma ile çalışmamalıdır (Görsel 1.22).

1.1.4.4. Servis Personelinin Uyması Gereken Sağlık Kuralları

Servis personelinin uyması gereken sağlık kuralları şu şekilde sıralanabilir:

Beslenme: Servis personeli çalışma saatinin tamamını ayakta geçirdiği için fazla enerji harcar. İnsan sağlığı için gerekli olan karbonhidratı, proteini, yağı, mineralleri, vitaminleri ve suyu dengeli bir şekilde tüketmelidir. Servis öncesinde beslenmesinde ağır kokulu yiyecekleri yemekten kaçınılmalıdır.

Spor: Servis personeli sürekli ayakta çalıştığı için fiziksel ve ruhsal yönden sağlığını korumalıdır. Açık havada yürüyüş gibi hafif sporlar yapılabilir.

Düzenli Uyuma ve Kötü Alışkanlıklardan Uzak Kalma: Servis personelinin uykusunu almış olarak çalışmaya başlaması iş verimliliğini ve dikkatini artırır.



Görsel 1.22: Temiz üniformalı bir garson



Böylece çarpma ve dalgınlıkla oluşabilecek kazaların önüne geçilir. Servis personeli sigara, alkol gibi kötü alışkanlıklardan uzak durmalıdır.

1.1.5. Servis Çeşitleri

Servisteki amaç, bir yemeği konuğun önüne getirirken belli kurallara ve usullere uyarak servisi gerçekleştirmektir. Bu hem konuğa verilen değeri ortaya koyacak hem restoranın kalitesini yükseltecek hem de personelin mesleğine olan saygısını artıracaktır. Servis çeşitleri, bazı milletlerin yemek yeme alışkanlıklarından doğmuştur.

En çok uygulanan servis çeşitleri ve özellikleri şunlardır:

- Fransız servisi
- İngiliz servisi
- Rus servisi
- Amerikan servisi
- Açık büfe servisi

1.1.5.1. Fransız Servisi

Yemeğin ön pişiriminin mutfakta yapıldığı son hazırlığının ise restoranda veya konukların yanında tamamlandığı servis çeşididir. Yemeğin tabaklara konması, garnitür eklenmesi, soslanması ve kimi yemeklerin tamamen hazırlanması servis personeli tarafından masa başında yapılır. Servis personeli yemek masasının kenarında bulunan guerdion (geridon) isimli küçük bir masada hazırlık işlemini yapar. Kurallar dâhilinde tabaklar hazırlanır ve konuklara servis yapılır. Fransız servisinde servis elemanının bu servis hakkında eğitilmiş, tecrübeli ve yetenekli olması önemlidir.

BİLGİ KUTUSU

Geridon, mutfakta hazırlanan yemeklerin salona veya misafir masasına taşınması için kullanılan dört tekerlekli bir servis arabasıdır. Geridon servisi ise mutfakta ön hazırlığı yapılmış yemeklerin misafirlerin yanında hazırlanması ve sunulmasıdır (Görsel 1.23).



Görsel 1.23: Geridon üzerinde tabak hazırlığı





Fransız Servisinde Genel Kurallar

- Yemeklerin hazırlığı ısıtıcı arabanın üzerinde veya geridon üzerinde tamamlanır.
- Yemeğin tabaklara servisinde servis çatalı ve kaşığı kullanılır.
- Yiyecek ve içeceklerin servisi sağdan ve sağ elle yapılır, boşlar da yine sağ taraftan toplanır.

1.1.5.2. İngiliz Servisi

Bu servis türünde mutfakta hazırlanan yemekler, yine mutfakta tabaklara porsiyon edilip tepsiye konur. Tepsi ile beraber salona gelinip konuğun solundan servis yapılması esastır. Servis elemanı tepsiyi her konuğun oturma durumuna göre ayarlar ve konuk kendi servisini yapar (Görsel 1.24).



Görsel 1.24: İngiliz servisi yapan servis personeli

İngiliz Servisinde Genel Kurallar

- Yemek servisi konuğun sol tarafından yapılır.
- Yemeğin dökülmemesi ve konuğun servisi rahat yapabilmesi için tepsi konuğa yaklaştırılır.
- Temiz boş tabakların servisi konuğun sağından yapılır.
- Servis araçları tepside hazır bulunur, konuklar kendi servislerini yaparlar ve servis araçlarını geri tepsiye koyarlar.

1.1.5.3. Rus Servisi

Bu servisin temelini çatal ve kaşığın maşa gibi kullanılması oluşturur. Bu yüzden, ülkemizde bu servis türüne **maşa servisi** de denmektedir. Servis elemanı tepsi ile getirdiği yemeği maşa kullanarak konuğun tabağına servis yapar (Görsel 1.25). Rus servisinde; yemeği masa örtüsüne damlatmadan, yemeğin görünümünü bozmadan ve konuğu rahatsız etmeden maşa servisinin gerçekleştirilmesi son derece önemlidir.



Görsel 1.25: Maşa ile Rus servisi yapan servis personeli



Rus Servisinde Genel Kurallar

- Çatal ve kaşık birlikte maşa gibi kullanılıp tepside servis yapılır.
- Konuğun solundan sağ elle servis yapılır.
- Her yemek çeşidi için ayrı servis takımı ve maşa kullanılır.
- Tepsinin üzerine garnitür konması ve yemeklerin porsiyonlara ayrılması işi mutfakta yapılır.
- Temiz tabakların masaya servisi sağdan, sağ elle yapılır.

1.1.5.4. Amerikan Servisi

Porsiyonlara ayırma ve tabağa garnitür ekleme gibi işlemlerin mutfak personeli tarafından mutfakta yapıldığı servis çeşididir. Kısaca porsiyonlanmış tabak mutfaktan hazır olarak getirilir. Hazırlanmış tabak, konuklara büyük ya da küçük tepsiler içinde getirilerek sunulur (Görsel 1.26). Bu servisin temel özelliği zaman verimliliği sağlamasıdır.



Görsel 1.26: Tepsi ile Amerikan servisi yapan servis personeli

Amerikan Servisinde Genel Kurallar

- Yemeklerin aşçı tarafından mutfakta porsiyonlanması ve servis elemanı tarafından taşınması esastır.
- Servis, her zaman konukların sağından yapılır ve boş tabaklar sağdan sağ el ile toplanır.
- Konuğun solundaki malzemeler, solundan da alınabilir.

1.1.5.5. Açık Büfe Servisi

Bu servis türünde, mutfakta hazırlanan yiyecek ve içecekler restoranda büfe veya masaların üzerine yerleştirilir. Konuklar büfe boyunca yürür. Büfenin başında temiz servis tabakları, çatal, kaşık, bıçak takımları bulunur. Konuklar öncelikle tabaklarını alırlar ve büfe boyunca ilerleyerek istedikleri yemeklerden seçim yapar (Görsel 1.27). Bu aşamada kimi yemeklerin servisinde, servis elemanları yardımcı olabilir. Açık büfe servisinde elemanlar, genellikle içeceklerin servisinde ve kirli tabakların toplanıp masaların temizlenmesinden sorumludur.



Görsel 1.27: Açık büfe



BİLGİ KUTUSU

Açık büfe hazırlığı, büyük bir dikkat ve temizlik gerektirir. Önce iştah açıcı yiyecekler, daha sonra ana yemekler büfeye yerleştirilir. Sos veya garnitürle servisi gereken yemeklerin sosları ve garnitürleri hemen yanlarında bulundurulmalıdır. Salatalar ve tatlılar ayrı bir büfe olarak hazırlanır.



Açık Büfe Servisinde Genel Kurallar

- Konuğun açık büfeden kendi istediği yiyecek ve içecekleri alması esastır.
- Servis elemanları içecek servisinde ve boşların toplanmasında görev alabilir.

1.2. MASA ÖRTÜLERİNİ HAZIRLAMA

Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan masalar değişik şekillerde olabilmektedir. Masalar kare, dikdörtgen, yuvarlak veya oval şekilde olabilir (Görsel 1.28). Değişen masa şekline göre masa örtüleri de değişiklik göstermektedir. Servis yapılan ortamın kalitesine, görsel zenginliğine ve dekoruna masa örtüleri önemli bir katkı sağlar.



Görsel 1.28: Masa çeşitleri

BİLGİ KUTUSU

Bir yemek masası ayak ve tabla olmak üzere iki bölümden oluşmaktadır. Tabla, masa ayakları üzerine oturtulan ve masanın kullanım yüzeyini oluşturan üst bölümdür



1.2.1. Masa Örtülerinin Şekilleri ve Ölçüleri

Masa üstüne örtülen üç temel örtü vardır. Bunlar masa örtüsü, molton ve kapak şeklinde sınıflandırılır.



Masa Örtüsü: Masaların üzerini örten çeşitli boyutlardaki, renklerdeki ve desenlerdeki kumaş malzemelerdir (Görsel 1.29). Masa örtüsünde yaygın olarak pamuklu, keten ve sentetik kumaşlar kullanılır. Bu kumaş çeşitleri tek veya karışım şeklinde kullanılabilir. Masa örtüsü rengi, servis mekânının özelliğine ve dekoruna göre değişiklik gösterebilir. Hijyeni temsil ettiği için beyaz renk en çok tercih edilen masa örtüsü rengidir. Masa örtüsünün yıkanması, ütülenmesi, depolanması, dayanıklı ve kullanışlı olması seçiminde dikkat edilmesi gereken diğer önemli hususlardır.



Görsel 1.29: Masa örtüsü

BİLGİ KUTUSU

Masa örtüsü genel olarak masa kenarlarından en az 30 cm sarkıtılmalıdır. Bu mesafe sandalyenin oturulacak kısmı ile masanın üst kısmı arasındaki mesafeye eşittir (Görsel 1.30). Masa örtüsünün şekli kullanılan masanın şekline ve boyutuna göre belirlenir.



Görsel 1.30: Düzgün serilmiş masa örtüsü



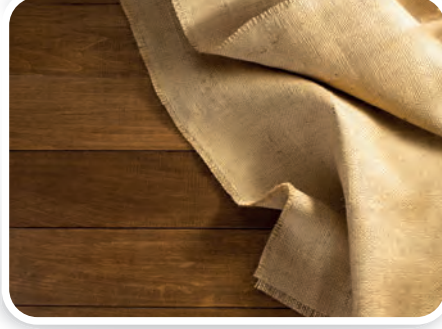
Genel olarak masa örtüsü boyutu, masanın tabla boyutundan 60 cm daha büyük olur. Tablo 1.1'de masa özelliklerine ve masada oturacak kişi sayılarına göre masa örtüsü ölçüleri verilmiştir.

Tablo 1.1: Masa Şekillerine ve Büyüklüklerine Göre Masa Örtüsü Ölçüleri

Masada oturacak kişi sayısı	Masanın şekli	Masanın tabla ölçüsü (cm)	Masa örtüsünün ölçüsü (cm)
2	kare	80 x 80	140 x 140
4	kare	90 x 90	150 x 150
4	dikdörtgen	80 x 125	140 x 185
2	yuvarlak	80	140
4	yuvarlak	90	150



Molton: Masa örtüsü serilmeden önce masaya örtülen, pamuklu kumaşlardan yapılmış kalın alt örtülerdir (Görsel 1.31). Molton, masa tablasının kenarlarından en fazla 10 cm kadar sarkabileceği gibi lastikli çarşaf biçiminde hiç sarkma olmayacak şekilde de masa tablasını sıkıca sarabilir.



Görsel 1.31: Masa örtüsünün altına serilen kalın molton kumaşı

Molton kullanmanın sağladığı en önemli faydalar şunlardır:

- Masa örtüsünün kaymasını önler ve düzgün durmasını sağlar.
- Tabakların ve bardakların servis sırasında gürültüsünü engeller.
- Kaza ile dökülen içecekleri emerek konukların üzerine akmasını engeller.
- Masayı darbelere, ısıya ve neme karşı koruyarak masanın ve üzerine serilen masa örtüsünün ömrünü uzatır.

Kapak: Masa örtüsünün üzerine serilen ve masa örtüsünden daha küçük boyutta olan koruyucu ve dekor tamamlayıcı kumaş örtülerdir. Masa kenarlarından ortalama 10 cm sarkması idealdir (Görsel 1.32).



Görsel 1.32: Masa örtüsünün üstüne serilen kırmızı kapak

BİLGİ KUTUSU

Kapaklar masa örtülerinin kullanım süresini uzatır, yıkama maliyetlerini azaltır, renk ve desen çeşitliliği sunarak masa dekorasyonuna katkıda bulunur.

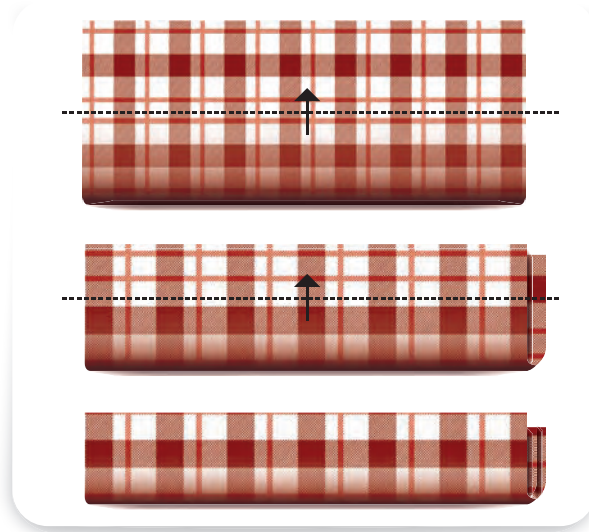




1.2.2. Masa Örtülerinin Katlanması ve Serilmesi

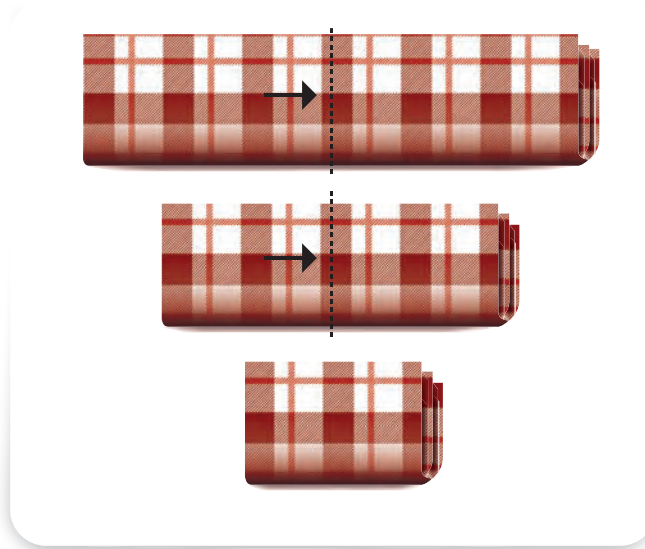
Salonun hazırlanması veya servis sırasında masa örtülerinin kolaylıkla masaya açılması ve toplanması için bütün masa örtüleri çamaşırhanede ütülenir ve aynı şekilde katlanır. Buna **ütü katlaması** adı verilir. Bu katlama şekli şu aşamalardan oluşur:

1. Ütülenen masa örtüsü boylamasına önce ikiye, sonra aynı şekilde dörde katlanır. Buna **boyuna katlı örtü** denir (Görsel 1.33).



Görsel 1.33: Boyuna katlı örtü

2. Ütülenen masa örtüsü enlemesine olacak şekilde önce ikiye, sonra dörde katlanır. Buna **enine katlı örtü** denir (Görsel 1.34). Örtü bu şekliyle dolaplara istiflemek için daha uygun hâle gelir.



Görsel 1.34: Enine katlı örtü



Masa örtüleri raflara dizilirken enine katlı örtü şeklinde, sırt kısmı servis personelinin göreceği biçimde dışa dönük olarak istiflenir (Görsel 1.35). Bu şekilde istiflenen örtülerin dolap içinde sayımı daha kolay olacağı gibi örtüyü dolaptan alırken de kolaylık sağlar. Eğer örtüler değişik boyutlarda ise küçük örtüler büyük örtülerin üstüne dizilir.



Görsel 1.35: Sırt kısmı dışa dönük olarak istiflenmiş masa örtüleri

BİLGİ KUTUSU

Masa örtülerini katlamadan önce eller sabunla yıkayıp su ile durulanmalı ve çok iyi kurulanmalıdır. Kirli eller temiz masa örtülerinin lekelenmesine, iyi kurulanmamış eller ise örtünün ütüsünün bozulmasına neden olabileceği gibi hijyen açısından da hiç uygun değildir.



SIRA SİZDE

Yıkamış ve ütülenmiş temiz bir masa örtüsünü kullanarak evinizde ütü katlaması yapmayı deneyiniz ve isterseniz yaptığınız bu uygulamayı videoya çektilirerek sınıfta öğretmeniniz ve arkadaşlarınızla paylaşınız.



Servis Öncesi Örtü Açılması: Servis alanı hizmete açılmadan önce veya servis alanında konuklar bulunmadığı zamanlarda yapılan örtü açma uygulamasıdır. Ortamda konuk bulunmadığı için servis personelinin boş masalara örtü açması daha hızlı ve pratik olur.



1. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Masa Örtüsü Açma

Uygulama Süresi: 5 dakika

Araç Gereç: Masa, masa örtüsü

Görev: Bu uygulama faaliyetinde sizden servis öncesinde masalara örtü açmanız beklenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarına uyararak ve yönergeleri dikkate alarak uygulamayı yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Masaya uygun büyüklükteki örtüyü seçiniz.
2. Seçtiğiniz örtüyle birlikte uygulamayı yapacağınız masanın başına geçiniz.
3. Boyuna katlı örtüyü sırt kısmı karşı tarafınızda olacak şekilde masa üzerine açınız.
4. Örtünün sağa ve sola sarkan kısımlarının eşitliğini sağlayınız.
5. Örtünün kat kenarlarının altta ve sizin olduğunuz yönde olmasını sağlayınız.
6. Kollarınızı yana açıp örtünün alttan ikinci kat kenarını, her iki elinizin işaret ve başparmakları arasına alınız.
7. Üstteki örtü katını da her iki elinizin orta parmağıyla bastırarak tutunuz.
8. Örtüyü hafifçe yukarı kaldırıp örtünün serbest kalan uçlarını yanına sarkıtınız.
9. Her iki elinizin orta parmaklarını serbest bırakıp örtünün diğer kenarını kendinize doğru çekiniz.
10. Her iki elinizin işaret ve başparmakları arasında tutulan kenarı da serbest bırakınız.
11. Parmak uçlarınız ile son düzeltmeleri yaparak örtü açma işini tamamlayınız.

YÖNERGE

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken sağlık ve güvenlik kurallarına göre hareket ediniz.
3. Ütü katlaması yapılmış temiz bir masa örtüsü kullanınız.

DEĞERLENDİRME

Bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.



SERVİS ÖNCESİ MASA ÖRTÜSÜ AÇMA UYGULAMA VE DEĞERLENDİRME FORMU

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf ve No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Servis öncesi masa örtüsü açma uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1 PUAN	2 PUAN	3 PUAN	4 PUAN	5 PUAN
Kişisel temizlik kurallarına uydu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ütü katlaması yapılmış temiz bir masa örtüsü kullandı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
İşlem basamaklarına uygun çalıştı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Serilme işlemi bitmiş masa örtüsünün görünümü istenen niteliklere uygundu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verilen süreyi uygun kullandı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sütun Toplamları	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ölçek Puanı	<input type="text"/>				

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 6 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 30'dur.

Puan: Ölçek puanı×100/30 formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

1.2.3. Kirli Masa Örtülerinin Temizleriyle Değiştirilmesi

Salonda misafirler bulunurken kirlenmiş bir masa örtüsünü değiştirmek gerekebilir. Burada dikkat edilmesi gereken nokta kirli örtüyü kaldırırken aynı anda temiz örtüyü serilebilmek ve masanın çıplak yüzeyinin konuklar tarafından görülmesini engellenmektir.

BİLGİ KUTUSU

Masa örtüsünü sererken ve düzeltirken hijyen açısından örtüye çıplak elle çok fazla dokunulmamalıdır. Mümkünse örtü serme işleminde plastik servis eldiveni de kullanılabilir.





2. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Masa Örtüsü Değişirme

Uygulama Süresi: 5 dakika

Araç Gereç: Masa, masa örtüsü

Görev: Bu uygulama faaliyetinde sizden kirli masa örtülerini temizleriyle değiştirmeniz beklenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarına uyararak ve yönergeleri dikkate alarak uygulamayı yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Kirli masa örtüsünün üzerindeki tabak, bardak, çatal, bıçak gibi malzemeleri toplayınız.
2. Masa örtüsü üzerinde ekmek kırıntısı gibi parçacıklar varsa uygun şekilde temizleyiniz.
3. Temiz örtüyü, kirli masa örtüsünün üzerine boyuna katlı olarak koyunuz.
4. Kirli örtünün karşı taraftan sarkan kısmını toplayarak masa üzerine kıvrınız.
5. Temiz örtüyü, servis öncesi örtü açılmasında anlatıldığı gibi tutunuz ve serbest kalan örtü kenarını masadan aşağı sarkıtıp kirli örtüyü de her iki elinizin yüzük ve küçük parmakları ile tutunuz.
6. Her iki örtüyü de yukarı doğru kaldırılırken temiz olanının orta katını da serbest bırakınız.
7. Temiz örtüyü elinizden bırakarak örtünün masa üzerine serilmesini tamamlayınız ve aynı anda kirli örtüyü sol kolunuza asınız.
8. Gerekliyse temiz örtüyü parmak uçlarınız ile düzeltiniz.
9. Kirli örtüyü katlayınız ve çamaşırhaneye gönderilmek üzere kirli örtülerin toplandığı dolaba koyunuz.

DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken sağlık ve güvenlik kurallarına göre hareket ediniz.
3. Ütü katlaması yapılmış temiz bir masa örtüsü kullanınız.
4. Kirli masa örtüsü üzerine dökülmüş kırıntıları temizlemeden asla masa örtüsü değişim işlemini yapmayınız.
5. Aşırı miktarda meşrubat, yağ, sos gibi sıvılar veya yemek dökülen masa örtüsünü bu şekilde değiştirmeyiniz. Konukları temiz başka bir masaya alıp servise o masada devam ediniz.

DEĞERLENDİRME

Bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.



SERVİS ÖNCESİ MASA ÖRTÜSÜ AÇMA UYGULAMA VE DEĞERLENDİRME FORMU

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf ve No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Servis öncesi masa örtüsü açma uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1 PUAN	2 PUAN	3 PUAN	4 PUAN	5 PUAN
Kişisel temizlik kurallarına uydu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ütü katlaması yapılmış temiz bir masa örtüsü kullandı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
İşlem basamaklarına uygun çalıştı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Serilme işlemi bitmiş masa örtüsünün görünümü istenen niteliklere uygundu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verilen süreyi uygun kullandı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sütun Toplamları	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ölçek Puanı	<input type="text"/>				

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 6 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 30'dur.

Puan: Ölçek puanı $\times 100/30$ formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

BİLGİ KUTUSU

Temiz örtü kirlisiyle değiştirilirken plastik servis eldiveni kullanıldıysa eldiven mutlaka değiştirilerek yiyecek ve içecek servisine devam edilmelidir. Eldiven kullanılmadıysa kirliliğe dokunduktan sonra eller mutlaka yıkanmalıdır.





1.2.4. Peçeteler

Peçete, yemek esnasında giysileri korumak ve dudağa bulaşanları silmek için kullanılan genellikle kare şeklindeki kumaş servis aracıdır (Görsel 1.36). Günümüzde kâğıt sanayisinin gelişmesiyle birlikte günlük yaşamda kumaş peçetelerin yerini büyük ölçüde kâğıt peçeteler almış olsa da şık bir sofraya düzeni için kumaş peçeteler hâlen vazgeçilmezler arasındadır.

Peçeteler de masa örtülerinde olduğu gibi ortamın kalitesine, masanın görsel zenginliğine ve dekoruna önemli katkı sağlar. Peçetelerin, masa örtüsü ve kapak kumaşı ile aynı kalitede ve uyumlu renkte olması sofraya düzenlemede dikkat edilmesi gereken önemli bir konudur (Görsel 1.37).



Görsel 1.36: Yemekte peçete kullanımı



Görsel 1.37: Masa örtüsü ve peçete uyumu

1.2.4.1. Peçete Çeşitleri

Peçeteler yapıldıkları malzemenin özelliğine ve kullanım amacına göre iki temel grupta toplanır. Yapıldığı malzemeye göre kumaş (Görsel 1.38) ve kâğıt (Görsel 1.39), kullanım amacına göre de konuk ve servis elemanı peçetesi vardır. Kâğıt peçeteler değişik renk ve desen alternatifleriyle günlük kullanımda ulaşımı en kolay olan peçete çeşididir.



Görsel 1.38: Beyaz kumaştan konuk peçetesi



Görsel 1.39: Renkli kâğıt peçeteler



Konuk peçeteleri, konuklar yemeklerini yerken üzerlerine yemeklerin dökülmesini önlemek için dizlerinin üzerine serdikleri ve yemek aralarında ağızlarını silmek amacıyla kullandıkları, 50 x 50 cm ölçülerinde kare şeklindeki kumaş peçetelerdir. Kahvaltıda kullanılan konuk peçeteleri ise 40 x 40 cm ölçüleri ile öğle ve akşam yemeklerinde kullanılan peçetelere göre biraz daha küçüktür.

Servis elemanı peçeteleri, 60 x 60 cm ölçüsüyle en büyük kumaş peçete çeşididir ve üçe katlanarak sadece servis elemanı tarafından sol kola asılarak kullanılır (Görsel 1.40). Servis elemanı peçetesi bardak taşımada parmak izini önleme, sıcak tabakları tutma, kaza sonucu dökülen bir sıvıya acil müdahale etme gibi nedenlerle kullanılır.



Görsel 1.40: Servis elemanı peçetesi

BİLGİ KUTUSU

Beyaz renkte ve pamuklu olan kumaş peçeteler çamaşır yıkamada daha kolay hijyen sağladığı için tercih edilir. Kâğıt peçeteler ise tek kullanımlık olmalarından dolayı en hijyenik peçete çeşididir.



1.2.4.2. Peçetelerin Katlanması

Kumaş peçetelere çeşitli şekiller verilerek sofranın daha estetik ve güzel görünmesi amaçlanır (Görsel 1.41). Katlayarak peçeteye şekil verirken en çok dikkat edilmesi gereken nokta mümkün olduğunca peçeteye az el değdirmek, mümkünse plastik servis eldiveni ve ağız-burun bölgesini kapatan bir maske kullanarak işlemi yapmaktır. Katlanan peçeteyi konuklar dudaklarını silmede kullanabileceği için hijyen kurallarını ön planda tutmak oldukça önemlidir.



Görsel 1.41: Estetik şekilde katlanmış peçete



En hijyenik peçete katlama şekilleri kare, dikdörtgen, üçgen gibi basit şekiller olmakla birlikte papyon, rulo gibi peçete katlama modelleri de hijyen açısından tercih edilen diğer modellerdir.

Kare Peçete: En sağlıklı peçete katlama şeklidir. Peçete çamaşırhanede yıkandıktan sonra ütülenerek bir defa enine ve bir defa boyuna katlanır (Görsel 1.42). Peçeteler bu şekilde çamaşırhanede hazırlanıp hijyenik bir şekilde poşetlenip servis alanına getirilir.

Dikdörtgen Peçete: Kare şeklindeki peçetenin enine tekrar katlanması ile oluşan modeldir (Görsel 1.43).



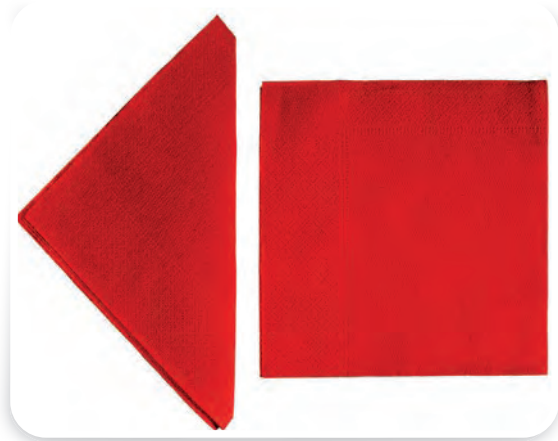
Görsel 1.42: Kare peçete katlama



Görsel 1.43: Dikdörtgen peçete katlama

Üçgen Peçete: Kare şeklinde katlanmış peçetenin iki köşesindeki uçların üst üste getirilmesiyle oluşan modeldir (Görsel 1.44).

Rulo Peçete: Kare şeklindeki peçetenin herhangi bir kenarından başlanarak sarılması ve ortasından bağlanması ile oluşan modeldir (Görsel 1.45). Bu tür modellerde ortadan bağlama işlemi kurdele, lastik veya metal peçete halkası gibi objelerle sağlanabilir. Metal peçete halkaları rulo şeklini sabitlemede daha çok kullanılmaktadır (Görsel 1.45).



Görsel 1.44: Üçgen peçete katlama



Görsel 1.45: Rulo peçete katlama



Papyon Peçete: Dikdörtgen şeklinde katlanmış peçetenin tam ortasından büzülerek sabitlenmesi ile oluşan modeldir (Görsel 1.46). Ortadan büzerek sabitleme işlemi rulo peçetede olduğu gibi kurdele, lastik, metal peçete halkası gibi objelerle sağlanabilir.

Peçetenin katlanması sonucu ortaya çıkan şekle göre peçeteye isim verilir. Örneğin yelpaze şeklinde katlanmış bir peçeteye yelpaze (Görsel 1.47) veya gül şeklinde katlanmış bir peçeteye ise gül ismi verilir (Görsel 1.48).

Yiyecek içecek hizmeti sunan kaliteli restoranlarda değişik modellerde peçete katlama şekilleri kullanılmaktadır (Görsel 1.49). Mekânın dekoruna ve yemeğin özelliğine göre her işletme istediği peçete katlama modelini uygulayabilir.



Görsel 1.46: Papyon peçete katlama



Görsel 1.47: Yelpaze peçete katlama



Görsel 1.48: Gül peçete katlama



Görsel 1.49: Çeşitli peçete katlama modelleri

SIRA SİZDE

Çeşitli peçete katlama modelleri geliştirip atölyede öğretmeninize ve arkadaşlarınıza modelin yapılış şeklini göstererek uygulayınız.





3. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: İngiliz Peçete Katlama

Uygulama Süresi: 5 dakika

Araç-Gereç: Servis peçetesi

Görev: Bu uygulama faaliyetinde sizden İngiliz peçete katlama modelini uygulamanız beklenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarına uyararak ve yönergeleri dikkate alarak uygulamayı yapınız.



Görsel 1.50: İngiliz peçete katlama modeli işlem basamakları

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Tek kat açılmış peçete büyük bir üçgen şeklinde katlanır.
2. Meydana gelen ikizkenar üçgenin tabanında bulunan köşeler, tepedeki köşe üzerine bitişirilir. Böylece ortasında dikine bir çizgi bulunan bir kare elde edilir.
3. Karenin orta dik çizgisinin başlangıç ve bitiş köşe uçları birbiri üzerine kapatılır.
4. Dik çizginin kapalı ucu üçgenin tabanına doğru kıvrılır.
5. Üçgenin geniş uçları tutulup arkaya doğru döndürülür.
6. Arkaya döndürülen uçlardan biri diğerinin içine yerleştirilir.
7. Yerleştirme işlemi sağlam bir şekilde yapılarak peçetenin şekli sabitlenir ve ayakta durması sağlanır.
8. Peçetenin ön tarafı döndürülüp, yan kanatlar iki tarafa doğru açılarak model tamamlanır.

YÖNERGE

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken sağlık ve güvenlik kurallarına göre hareket ediniz.
3. Ütülenmiş temiz bir kumaş peçete kullanınız.

DEĞERLENDİRME

Hazırladığınız bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.



İNGİLİZ PEÇETE KATLAMA MODELİ HAZIRLAMA UYGULAMA VE DEĞERLENDİRME FORMU

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf ve No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: İngiliz peçete katlama uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1	2	3	4	5
	PUAN	PUAN	PUAN	PUAN	PUAN
Kişisel temizlik kurallarına uydu.					
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.					
Ütülenmiş temiz bir kumaş peçete kullandı.					
İşlem basamaklarına uygun çalıştı.					
İstenen niteliklere uygun bir peçete şekli ortaya çıkardı.					
Verilen süreyi uygun kullandı.					
Sütun Toplamları					
Ölçek Puanı					

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 6 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 30'dur.

Puan: Ölçek puanı×100/30 formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



1.3. YEMEK SERVİS TAKIMLARINI HAZIRLAMA

Bir işletmede kullanılan yemek servis takımları o işletmenin kalitesini belirleme açısından ön görü oluşturur. Kullanılacak servis takımlarının kolay temizlenebilir olmasına, çatlak, çizik, pas lekelelerinin ve kırıklarının olmamasına dikkat etmek gerekir. İşletmelerin sofraya hazırlamada kullandıkları yemek takımları genellikle porselen, cam ve metal malzemelerden oluşur.

1.3.1. Yemek Servis Takımlarının Gruplandırılması

1.3.1.1. Porselen Servis Araçları

İşletmelerde porselen malzemelerden yapılan araçlar şunlardır:

Tabaklar: Yemek servisinde kullanılan tabaklar, servis yapılacak yemeğin cinsine göre değişik boylarda ve şekillerde olur. Tabaklar şekillerine göre düz tabaklar ve çukur tabaklar şeklinde sınıflandırılır.

Düz Tabaklar

Servis Tabağı (Kuver Tabağı): Masa üzerine konulan en büyük tabak modelidir. Genellikle bu tabakta yemek servisi yapılmaz, diğer tabaklar servis tabağı üzerine konur. Gösteri tabağı olarak da adlandırılır (Görsel 1.51).



Görsel 1.51: Servis (Kuver) tabağı

Ana Yemek Tabağı: Et sote, ızgara et, kuzu pirzola, köfte çeşitleri gibi ana yemeklerin servisinde kullanılan büyük düz tabaktır (Görsel 1.52).



Görsel 1.52: Ana yemek tabağı



Antre (Ordövr Tabağı): Mutfakta çeşitli sıcak ve soğuk, başlangıç tabağı olarak da adlandırılan ordövrler (mezeler, çerezler) balıklar, peynir çeşitleri ve hamur işlerinin servisinde kullanılan orta boy düz tabaktır (Görsel 1.53).



Görsel 1.53: Antre (ordövr) tabağı

Dessert Tabağı: Ordövr tabağından daha küçük bir tabaktır. Salata, tatlı ve meyve tabağı olarak da kullanılır (Görsel 1.54).



Görsel 1.54: Dessert (tatlı) tabağı

Ekmek Tabağı: Ekmek ve tereyağı servisi için kullanılan en küçük düz tabaktır (Görsel 1.55).



Görsel 1.55: Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı



Çukur Tabaklar

Çorba Tabağı: Çorbaların (sebze çorbaları, taneli çorbalar, günün çorbası) servisinde kullanılan derin bir tabaktır. Çorbalar bu tabak dışında kâselerde de servis yapılabilir (Görsel 1.56).

Yemek Tabağı: Sulu yemeklerin servisinde küçük lokantalarda yemek tabağı olarak kullanılır. Lüks işletmelerde kullanımı yaygın değildir. Kuzu haşlama, etli yaprak sarma, kuru fasulye, etli nohut yemeği gibi soslu yemeklerin servisinde kullanılır (Görsel 1.57).

Spagetti Tabağı: Spagetti (İtalyan spesiyal makarna türü) servisinde kullanılan ve düz olan tabak modellerine göre ortası içe doğru çukur olan tabak çeşididir (Görsel 1.58).



Görsel 1.56: Çorba tabağı



Görsel 1.57: Yemek tabağı



Görsel 1.58: Spagetti tabağı

Kâse ve Fincanlar

Konsome Kâsesi: Konsome (Fransız berrak çorba çeşitleri) ve bazı çorbaların servisinde kullanılan iki kulplu bir kâsedir. Bu kâselerin kendine ait bir alt tabağı vardır (Görsel 1.59).



Görsel 1.59: Konsome kâsesi



Çay ve Kahve Fincanı: Çay, Türk kahvesi, espresso, moka, kapuçino, nescafe gibi sıcak içeceklerin servisinde kullanılan tek kulplu kâsedir. Bu kâselerin kendine ait bir alt tabağı vardır.

Espresso Fincanı: Espresso yoğun bir kıvama ve sert bir aromaya sahip, içimi zor ve İtalyanlara özgü kahve çeşitlerinden bir tanesidir. Özel makinesinde filtre edilerek hazırlanan kahve misafire ince, silindirik, kısa bir fincan ve altlığı ile beraber servis yapılır (Görsel 1.60).



Görsel 1.60: Espresso fincanı

Türk Kahvesi Fincanı: Birkaç yudumluk porsiyonlardan oluşan bu fincanlar narin yapısıyla göze çarpar. Kahvenin yoğun tadından dolayı kısa boylu, tek saplı ve kendine has küçük bir fincan ile servis yapılır (Görsel 1.61).



Görsel 1.61: Türk kahvesi fincanı

Diğer Porselen Malzemeler: Çay, kahve, sıcak su ve çorba potları, sosiyer (sos kabı), yumurtalık, reçellik şeklinde sıralanabilir.

SIRA SİZDE

Atölyenizde yemek servisinde kullanılan tabakları boylarına ve şekillerine göre sıralayıp öğretmeninize ve arkadaşlarınıza gösteriniz.





1.3.1.2. Cam Servis Araçları

Otel ve restoranlarda cam; inceliği, saydamlığı ve kibarlığı sebebiyle her zaman tercih edilir. Camın kalitesi, renginden ve içindeki hava kabarcıklarından belli olur. En kaliteli cam renksiz ve kabarcıksız olmalıdır.

İşletmelerde kullanılan cam malzemeler; bardaklar, sürahi ve karaflar, zeytinyağı sirkelik ve sosluklar, cam kaseler ve şamdanlardan oluşur.

Bardaklar: İçecekler kendilerine özgü bardaklarda içilirse estetik yönden tamamlayıcı ve iştah açıcı olur. Kendi içerisinde kullanım amacına göre ayaklı ve ayaksız bardaklar olarak ikiye ayrılır. Bardakların kullanım şekillerini içeceklerin özellikleri ve servis miktarı etkiler.

İşletmelerde kullanılan bazı bardak çeşitleri şunlardır:

Çay Fincanı: Kulplu ve ısıya dayanıklı, fincan altlığı ile servisi yapılan ayaksız bardak çeşididir. İsteğe bağlı olarak ülkemizde ve bazı ülkelerde ince belli çay bardağı ile de servisi yapılabilir. Çay fincanları kahve fincanlarına göre daha kısa, geniş ve açık ağızlıdır (Görsel 1.62).



Görsel 1.62: Cam çay fincanı

Kahve Bardakları Çeşitleri: Servis yapılacak kahvenin çeşidine göre kulplu ve ısıya dayanıklı kahve fincanı boyutları farklılık gösterir. Uzun, dar, geniş ve kısa, düz fincan çeşitleri altlıkları ile beraber kullanılır (Görsel 1.63).

Meşrubat Bardakları: Meyve suları ve kokteyller, ayaklı veya ayaksız büyük boy bardaklar ile servis yapılır (Görsel 1.64).



Görsel 1.63: Cam kahve bardağı çeşitleri



Görsel 1.64: Su ve meşrubat bardağı çeşitleri



Sürahi ve Karaf lar: Alkollü ve alkolsüz içeceklerin sürahi ve karaf lar içerisine konarak sofrada hazır bulundurulmaları servis açısından kullanışlılık sağlar. Sürahiler kulplu, karaf lar kulpsuzdur (Görsel 1.65).

Zeytinyağlık, Sirkelik ve Sosluklar: İşletmelerde cam yağlık, sirkelik ve sosluklar farklı büyüklüklerde kullanılabilir (Görsel 1.66). İşletme yapısına göre masa üzerinde hazır olarak bulundurulabileceği gibi siparişten sonra servis elemanı tarafından da getirilip servisi yapılabilir.



Görsel 1.65: Cam karaf



Görsel 1.66: Cam sosluklar

1.3.1.3. Metal Servis Araçları

İşletmelerde kullanılan metal malzemeler servis takımları, yemek takımları, tepsiler ve yemek kaplarından oluşmaktadır. Kullanılan metal malzemelerin paslanmaz çelikten olmasına dikkat etmek gerekir. Uygun koşullarda kullanılan ve temizliği yapılan metal malzemeleri uzun yıllar kullanmak mümkündür.

Ana Yemek Takımı: Büyük boy çatal, bıçak, kaşıktan meydana gelir. Izgara et, tavuk, pırzola, köfte çeşitleri, av etleri gibi ana yemek ve çorbalarda misafirler tarafından kullanılır (Görsel 1.67).

Büyük Kaşık: Siparişi verilen çorba için (nohut, mercimek) misafir tarafından kullanılabilirdiği gibi bazı garnitür, soslar ve pilavların servisinde garson tarafından maşa olarak da kullanılır.

Büyük Çatal: Sebze yemekleri, omlet servisinde ayrıca ana yemeklerde misafirler tarafından kullanılır. Büyük boy çatal ve kaşık spaghetti servisinde misafirler tarafından kullanılabilirdiği gibi bazı yemeklerin servisinde servis elemanları tarafından da maşa olarak kullanılır.

Büyük Bıçak: Sıcak etlerin kesilmesinde ve diğer ana yemek çeşitlerinde kullanılır. Yemek çatalı ile birlikte omlet çeşitleri, etli sebze yemekleri, ızgara et ve tavuk, kuzu but, döner, haşlamalar, her türlü av etlerinin servisinde misafir tarafından kullanılan takımdır.

Antre (Ordövr) Takımı: Antre (giriş) yemeği olarak yenen soğuk mezeler, krepler vb. yiyeceklerin servisinde kullanılan orta boy çatal, bıçak ve kaşıktan meydana gelir (Görsel 1.68). Ana yemek takımının bir boy küçüğüdür.



Görsel 1.67: Ana yemek takımı



Antre Çatalı: Bütün sıcak ve soğuk başlangıç yemeklerinde kullanılır. Misafir tarafından ana yemekle beraber verilen salatalarda tek başına; porsiyonluk güveçler, ordövr tabakları, peynirler, füme (dumanda pişirme) balıklarda antre bıçağı ile birlikte kullanılır.

Antre Bıçağı: Her türlü başlangıç yemeklerinde kullanılır. Porsiyonluk güveçler, ordövr tabakları, peynirler, füme balıklar da antre çatalı ile birlikte misafir tarafından kullanılır.

Antre Kaşığı: Et suyu, konsome komposto gibi yiyeceklerin servisinde kullanılır.



Görsel 1.68: Antre takımı

Tatlı ve Meyve Takımı [Desert (Dizörd)]: Her türlü tatlı ve meyve servisinde kullanılan küçük boy çatal, bıçak ve kaşıktır (Görsel 1.69)

Küçük Çatal: Antre çatalının biraz küçüğüdür. Sofrada en çok kullanılan çatal cinsidir. Kremalı pastalar hariç yiyeceğin özelliğine göre tüm tatlı ve kesilip soyulan elma, armut, karpuz vb. meyve servislerinde kullanılır.

Küçük Bıçak: Antre bıçağının küçüğüdür. Misafirin yemeği esnasında bıçağın gerekli olduğu her türlü tatlı ve meyve servisinde kullanılır. Salata, tatlı, meyve ve ordövr servisinde de kullanılabilir.

Tatlı Kaşığı: Çorba kaşığının biraz küçüğüdür. Kaşığa gereksinim duyulan tatlı ve meyve servislerinde kullanılır. Pudingler, kremler, muhallebiler vb. yiyeceklerde kullanılır.



Görsel 1.69: Tatlı ve meyve takımı



Balık Takımı: Her türlü balık çeşidinde ve yemeğinde kullanılan bıçaktan ve çataldan oluşur (Görsel 1.70).

Balık Çatalı: Antre çatalı ile aynı boydadır ve üç taraklıdır. Balığın derisi ve diğer kısımları ile kılçıklarını kolay ayıklayabilmek amacıyla orta oluk daha içeridedir. Bütün hâlde hazırlanan balıkların servisinde kullanılır.

Balık Bıçağı: Kenarları keskin olmayan ve palet şeklinde uç kısmı sivri bir bıçaktır. Balık çeşitlerinin ve yemeklerinin yenmesi sırasında kolay parçalanması ve temizlenmesi için yapılmıştır. Palet şekli balık filetoalarını (etini) ayıklamak, sivri uç ise kılçıkları çıkarmak amacıyla kullanılır.



Görsel 1.70: Balık takımı

Tereyağı Bıçağı: Misafire servis yapılan porsiyonluk tereyağının misafir tarafından kesilip sürülmesi için kullanılan bıçak modelidir. İki şekilde tereyağı bıçağı vardır. Biri palet şeklindedir, diğeri küçük bıçağın küçüğüdür. Şekil olarak havyar bıçağını da andırır (Görsel 1.71). İşletmeler tarafından tatlı takımının bıçağı da tereyağı bıçağı olarak kullanılmaktadır.

Pasta Çatalı: Üç dişli ve sol tarafındaki diş daha geniştir. Özellikle kremalı pastaların servisinde kullanılır. Tek dişin kalın olmasının nedeni çatal pastaya batırıldığı zaman pastanın çataldan düşmemesi, daha iyi kavranması ve pasta diliminin bıçak kullanılmadan porsiyonlanmasıdır (Görsel 1.72). Meyveli turtalar, rulo pastalar, çeşitli yağ pastalarda kullanılır.

Dondurma Kaşığı: Tatlı kaşığı büyüklüğünde, ağız kısmı düz ve altı yassıdır. (Görsel 1.73) Pastanelerde dondurma servisinde kullanılır. Ülkemizde bu kaşıkla kazandibi, tavuk göğsü, krem karamel vb. tatlılar da servis yapılır. Bulunmaması durumunda yerine tatlı kaşığı kullanılabilir.



Görsel 1.71: Tereyağı bıçağı



Görsel 1.72: Pasta çatalı



Görsel 1.73: Dondurma kaşığı



Yemek Metal Servis Takımları

Yemek dağıtımı için kullanılan takımlardır. Yemek yenen servis takımlarından daha büyük ve kuvvetlidir.

BİLGİ KUTUSU

Tranche (tranş); mutfaktan bütün olarak çıkarılan et, tavuk, ördek, kaz, av etleri gibi yiyeceklerin misafir önünde servis personeli tarafından kesilip temizlenerek porsiyonlanmasındır.



Metal yemek servis takımları şunlardır:

Tranche (Tranş) Çatalı: Tranche çalışmalarında kullanılan ana yemek çatalından daha büyük iki uzun ve sivri dişli bir çataldır. Özellikle tranche işleminde etlerin kaymasını engellemek amacıyla kullanılır (Görsel 1.74).

Tranche Bıçağı: Bütün hâldeki etleri kesip parçalamakta kullanılır. Çatalı ile aynı boyutlardadır. Ancak diğer bıçak modellerine göre büyük ve dekoratif saplı bir bıçak modelidir. Uzun sırtı ince ve oldukça keskin bir bıçaktır (Görsel 1.74).

Tranche Tahtası: Tranche yapılacak etlerin üzerine konduğu kesim tahtasıdır. (Görsel 1.74)



Görsel 1.74: Tranş takımı

Balık Servis Takımı: Balık servisinde servis personeli tarafından kullanılan takımlardır. Bütün olarak hazırlanan balıkların temizlenmesi, file edilmesi (kılçıklarından ayrılması) ve servisinde kullanılan takımlardır.

Balık Servis Çatalı: Dört taraklı, mala biçimli çataldır. Şekil olarak balık çatalına benzer (Görsel 1.75).

Balık Servis Bıçağı: Geniş ağızlı palet biçimli bir bıçaktır. Çatalı ile aynı boydadır. Şekil olarak balık bıçağına benzer (Görsel 1.76).



Görsel 1.75: Balık servis çatalı



Görsel 1.76: Balık servis bıçağı



Servis Takımları

Yemek Servis Çatalı ve Kaşığı: Misafirlere yemeklerin servis yapılması amacıyla kullanılan ana yemek takımından bir boy büyük olan çatal ve kaşıktır. Servis personeli tarafından et, balık, tavuk yemekleri ve yanında sunulan garnitürleri salon içerisinde misafir tabağına porsiyonlayarak servis yapmak için kullanılır (Görsel 1.77).



Görsel 1.77: Yemek servis çatal ve kaşığı

Peynir Servis Takımı

Peynir Bıçağı: Palet biçiminde yaklaşık büyük bıçak boyunda, fakat ondan biraz daha geniş ağızlı ve kalınca saplı bir bıçaktır. Bazı modellerde çatalı andıran iki diş vardır (Görsel 1.78). Kalıp peynirleri kesip porsiyonlamak için kullanılır.

Peynir Servis Tahtası: Şeffaf plastik veya cam kapaklı yuvarlak bir tahtadır. Tahtanın kenarları camın oturacağı şekilde oyuktur. Kapağı yarım küre şeklindedir. Üzerinde peynir porsiyonlamak ve kesmek için kullanılır (Görsel 1.79).



Görsel 1.78: Peynir bıçağı



Görsel 1.79: Peynir servis tahtası

Pasta Maşası ve Turta Spatülü

Pasta Maşası: Pastayı bozmadan kavrayabilecek geniş ağızlı makas şeklinde bir maşadır. Pastaların tatlıların ve turtaların servisinde kullanılan aletlerdir (Görsel 1.80).



Görsel 1.80: Pasta maşası



Turta Spatülü: Pasta servis paleti olarak da adlandırılır. Mala biçimli bir palettir ve bazı modellerinde bir tarafı biraz keskindir. Dilimlenen pastaların servisinde kullanılır (Görsel 1.81).

Tavuk Makası: Yarım ay şeklinde ve ucu sivri olan, daha çok aile sofralarında bütün olarak hazırlanmış kanatlı hayvanların servis personeli tarafından misafirlerin önünde parçalanarak porsiyonlanmasında kullanılan bir makastır (Görsel 1.82).



Görsel 1.81: Turta spatülü



Görsel 1.82: Tavuk makası

Çorba Kepçesi: Sofrada çorba servisi için servis personeli tarafından kullanılır (Görsel 1.83).

Ekmek Bıçağı: Uzun ve ağız tırtırlı bütün hâldeki ekmekleri kesmek için servis personeli tarafından kullanılan büyük bıçaktır (Görsel 1.84).



Görsel 1.83: Çorba kepçesi



Görsel 1.84: Ekmek bıçağı

1.3.2. Menaj Takımları

Menaj takımları; misafirlerin yemeklere istedikleri tadı vermeleri için kullandıkları tuz, karabiber, kırmızı biber, ketçap, mayonez, acı biber sosu, sirke, zeytinyağı, hardal gibi maddelerin bulunduğu kaplardır. Kürdanlık, vazo, şamdanlar, masa numaretörü, peçetelik vb. malzemeler de bu gruba girer. Bu malzemeler masalarda ve malzeme dolaplarında her an kullanılmaya hazır bulundurulması gerekir. Misafir istediği zaman eksiksiz olarak masasına götürülür. Bu malzemelerin temizliğine özel önem gösterilmelidir.

Tuzluk ve Biberlikler: Tuz ve karabiber; ağız delikli, alttan bir kapakla kapanan özel tuzluk ve biberlik ile masaya konur. Her servisten önce bunların ağız açıları kontrol edilir, gerekliyse içi doldurulur. Tuzlukta birden fazla delik, biberlikte ise genellikle tek delik olur (Görsel 1.85).



Görsel 1.85: Tuzluk ve biberlik



Karabiber ve Tuz Değirmeni: Tane karabiberi ve iri tuzu öğüten taze olarak kullanılmasını sağlayan servis aracıdır (Görsel 1.86). Porselen, cam ve ahşap modelleri kullanılabilir.

Zeytinyağı ve Sirkelikler: Zeytinyağı ve sirkenin misafirin isteği doğrultusunda bazı yiyeceklere eklenmesi için kendine özgü şişelerde servis yapılır (Görsel 1.87).



Görsel 1.86: Karabiber ve tuz değirmeni



Görsel 1.87: Zeytinyağı ve sirkelik

Ketçap ve Sos Şişeleri: İşletmelerde genellikle soslar orijinal şişeleriyle masaya konur (Görsel 1.88). Bunun dışında porselen veya gümüş ufak bir kâse içerisinde bir kaşık ve altlığı ile de servis yapılır.



Görsel 1.88: Sos şişeleri

Şamdanlar: Özellikle akşam yemeklerinde mum ile kullanılan masa üstü servis dekoratif malzemelerindendir. İşletmenin sınıfına ve dekorasyon özelliğine göre değişik şekillerde ve yapılarda olabilir.

Vazo: Yemek masasına dekoratif bir görünüm katmak amacıyla kullanılan çiçeklerin bulunduğu kaplardır. Porselen, cam gibi birçok malzemeden imal edilen vazo modelleri vardır (Görsel 1.89).



Görsel 1.89: Şamdanlar ve vazo



Masa Numaratörü: Servis alanında masaların ayırt edilmesi ve yerlerinin belirlenmesi amacıyla kullanılan araçlardır. Masanın yeri veya hangi konuklar için ayrıldığı masa numaratörü ile belirlenir (Görsel 1.90).



Görsel 1.90: Masa numaratörü

SIRA SİZDE

Atölyenizde bulunan menaj takımlardan bir çeşidi dolaplardan çıkarıp yemek masasının üzerine koyunuz. Bunların ismini ve kullanım amacını söyleyerek öğretmeniniz ve arkadaşlarınızla paylaşınız.



1.3.3. Servis Takımlarının Silinmesi

Servis takımları silinirken kullanılan bezin tüy bırakmayan kumaştan, temiz ve kuru olmasına dikkat edilmesi gerekir. Silme işleminden sonra ruj ve yağ lekelerinin temizliğinden emin olunmalıdır. Kırılmalara karşı önlemler alınmalı üst üste konulmamalı, çatlamış ve kırılmış cam ve porselen malzemeler kullanılmadan atılmalıdır. Temizlenmiş olan servis takımları taşınırken ve alıp yerleştirilirken hijyen kurallarına dikkat edilmelidir.

Servis takımları silinirken şu sıralamada hareket edilmelidir:

- Takım silme bezi sol el üzerine açılır ve diğer ucu aşağıya doğru sarkıtılır.
- Bir miktar takım sağ el ile alınarak sol el ile saplarından tutulur.
- Takımlar karışık olarak alınmaz; çatal, kaşık ve bıçaklar bir sıra hâlinde kurulanır.
- Kurulama bezinin aşağıya sarkıtılan kısmı sağ el ile tutulur.
- Sol eldeki takımlar, sağ eldeki bez ile tek tek silinerek çatal, kaşık ve bıçaklığa yerleştirilir.
- Takımlar silindikten sonra temiz araçların konduğu dolaplarda depolanır.



4. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Metal Servis Takımı Silme

Uygulama Süresi: 5 dakika

Araç Gereç: Takım silme bezi, metal servis takımı

Görev: Bu uygulama faaliyetinde sizden öğrendiğiniz bilgiler kapsamında servis takımlarını silme faaliyetini sırasıyla uygulamanız beklenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarına uyararak ve yönergeleri dikkate alarak uygulamayı yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Takım silme bezi sol el üzerine açılır ve diğer ucu aşağıya doğru sarkıtılır.
2. Avuç içerisine sığacak miktarda takım sağ el ile alınarak sol el ile saplarından tutulur.
3. Takımlar sırasıyla alınır ve karmaşa yaratılmadan silinir.
4. Kurulama bezinin aşağıya sarkıtılan kısmı sağ el ile tutulur.
5. Sol eldeki takımlar, sağ eldeki bez ile tek tek silinerek çatal, kaşık ve bıçaklığa yerleştirilir.
6. Takımlar silindikten sonra düzgün bir şekilde taşınarak dolaplarda muhafaza edilir.

YÖNERGE

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken sağlık ve güvenlik kurallarına göre hareket ediniz.
3. Temiz, tüy bırakmayan bir kumaş bez kullanınız.
4. Sildiğiniz takımları ayırarak sırasıyla yerlerine yerleştiriniz ve taşıyınız.

DEĞERLENDİRME

Hazırladığınız bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.

**SERVİS TAKIMLARINI SİLME
UYGULAMA VE DEĞERLENDİRME FORMU**

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf ve No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Servis takımlarını silme uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1	2	3	4	5
	PUAN	PUAN	PUAN	PUAN	PUAN
Kişisel temizlik kurallarına uydu.					
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.					
Temiz tüy bırakmayan bir kumaş bez kullandı.					
İşlem basamaklarına uygun çalıştı.					
Takımları silerken karmaşa yaratmadan ayırarak sildi.					
Sildiği takımları çatal, kaşık ve bıçaklığa yerleştirerek taşıdı.					
Verilen süreyi uygun kullandı.					
Sütun Toplamları					
Ölçek Puanı					

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 7 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 35'tir.

Puan: Ölçek puanı $\times 100/30$ formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıdaki cümleleri okuyunuz. Doğru olanın başına 'D', yanlış olanın başına 'Y' koyunuz.

1. () Masa, sini gibi araçların yemek yemek için hazırlanmış hâline servis denir.
2. () Menü, bir öğünde sunulan yiyecek ve içeceklerin yer aldığı listedir.
3. () Yiyecek içecek işletmelerinin tek faaliyeti servis hizmetidir.
4. () Servis elemanı yiyecek ve içecek satışlarıyla ilgili incelikleri bilmelidir.
5. () Açık büfe servisinde servis elemanları içecek servisinde görev alabilir.
6. () Yemek servisinde kullanılan tabaklar aynı boy ve şekildedir.
7. () Ordövr tabağı, başlangıç yiyeceklerinin servisinde kullanılan orta boy, düz tabaktır.
8. () İçecekler kendilerine özgü bardaklarda içilirse iştah açıcı olur.
9. () Servis takımlarını silmede kullanılan bezin tüy bırakmayan kumaştan olması gerekir.
10. () Servis elemanı peçetesi 40 x 40 cm ölçüsüyle en küçük kumaş peçete çeşididir.

B) Aşağıdaki cümlelerde boş bırakılan yerlere doğru sözcükleri yazınız.

11. Herhangi bir ülkenin mutfağını ve özel içeceklerini içeren ve bunların servis yapıldığı lokantalara denir.
12. mutfakta hazırlanan yemeklerin misafir masasına taşınması için kullanılan dört tekerlekli servis arabasıdır.
13. Çatal ve kaşığın maşa gibi kullanıldığı servis çeşidine denir.
14. salata, tatlı ve meyve tabağı olarak kullanılan tabakların genel adıdır.
15. Misafirlerin yemeklere istedikleri tadı vermeleri için kullandıkları tuz, karabiber, zeytinyağı vb. ürünlerin bulunduğu kaplara denir.
16. Dünyaca tanınmış yemeklerin ve içeceklerin hazırlanıp servisinin yapıldığı lokantalara denir.
17. Yemek sırasında kullanılacak malzemelerin masanın üzerine sırasıyla ve kullanım amacına uygun bir biçimde yerleştirilmiş şekline denir.
18. ve en yaygın görülen yiyecek içecek işletmeleridir.
19. Yiyecek içecek işletmeleri amacıyla çalışan kurumlardır.
20., masa örtüsü serilmeden önce masaya örtülen ve pamuklu kumaşlardan yapılan kalın örtüdür.



C) Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

21. Aşağıdakilerden hangisi yemeğin ön pişiriminin mutfakta, son hazırlığının ise konukların yanında tamamlandığı servis çeşididir?

- A) Rus servisi
- B) Fransız servisi
- C) İngiliz servisi
- D) Amerikan servisi
- E) Açık büfe servisi

22. Aşağıdakilerden hangisi servis elemanının kişisel özelliklerinden biri değildir?

- A) Düzgün ve sağlıklı bir fiziki yapıya sahip olmalıdır.
- B) En az bir yabancı dilde sipariş alabilmelidir.
- C) İşini seven, sorumluluk sahibi ve güvenilir biri olmalıdır.
- D) Yemeklerin özelliklerini bilme zorunluluğu yoktur.
- E) Görgü ve protokol kurallarını iyi bilmelidir.

23. Aşağıdakilerden hangisi yemeklerin mutfak personeli tarafından porsiyonlara ayrılması, tabağa garnitür eklenmesi gibi işlemlerin yapıldığı servis çeşitidir?

- A) Açık büfe servisi
- B) Fransız servisi
- C) İngiliz servisi
- D) Rus servisi
- E) Amerikan servisi

24. Aşağıdakilerden hangisi mutfakta hazırlanan yemeklerin tepsiye konup tepsi ile konuğun solundan servisinin yapıldığı servis çeşididir?

- A) İngiliz servisi
- B) Fransız servisi
- C) Açık büfe servisi
- D) Rus servisi
- E) Amerikan servisi



25. Aşağıda verilen takımlardan hangisi ızgara et, tavuk, pırzola, köfte çeşitleri, av etleri gibi yemek ve çorbalarda misafirler tarafından kullanılan takım çeşididir?

- A) Antre (ordövr) takımı
- B) Ana yemek takımı
- C) Desert takımı
- D) Balık takımı
- E) Traş takımı

26. Aşağıdakilerden hangisi mutfaktan bütün olarak çıkarılan etlerin misafir önünde servis personeli tarafından kesilip temizlenerek porsiyonlanmasında kullanılan takım çeşididir?

- A) Ana yemek takımı
- B) Traş takımı
- C) Desert takımı
- D) Balık takımı
- E) Antre (ordövr) takımı

27. Aşağıdakilerden hangisi servis takımlarını silerken servis elemanının dikkat etmesi gereken özelliklerinden biri değildir?

- A) Takım silme bezi sol el üzerine açılır ve diğer ucu aşağıya doğru sarkıtılır.
- B) Sol eldeki takımlar, sağ eldeki bez ile silinerek yerlerine yerleştirilir.
- C) Avuç içerisine sığacak kadar takım sağ el ile alınarak sol el ile saplarından tutulur.
- D) Takımlar silindikten sonra temiz araçların konduğu dolaplarda depolanmalıdır.
- E) Çatal, kaşık ve bıçaklar bir sıra hâlinde kurulanmamalıdır.

28. Aşağıdakilerden hangisi servis elemanının görevlerinden biri değildir?

- A) Yemeklerin ön hazırlığının yapılmasından, pişirilmesinden sorumludur.
- B) Müşteriyi kapıda karşılar, masaya kadar müşteriye eşlik eder.
- C) Müşterilerin yemek ve içecek tercihi yapmasına yardımcı olur.
- D) Sırasıyla yiyecek ve içecek servisi yapar.
- E) Çalışmış olduğu alanın temiz ve bakımlı tutulmasından sorumludur.



29. Aşağıdakilerden hangisi molton kullanmanın faydalarından biridir?

- A) Masa örtülerinin kullanım süresini uzatmak
- B) Masa örtülerinin yıkama maliyetlerini azaltmak
- C) Masaya kaza ile dökülen içecekleri emmek
- D) Masa dekorasyonuna katkıda bulunmak
- E) Masaya renk ve desen çeşitliliği sunmak

30. Aşağıdakilerden hangisi masa örtüsü boyutunu hesaplamada kullanılan doğru ifadedir?

- A) Masanın tabla boyutundan genel olarak 50 cm daha uzun olmalıdır.
- B) Masanın tabla boyutundan genel olarak 60 cm daha uzun olmalıdır.
- C) Masanın tabla boyutundan genel olarak 70 cm daha uzun olmalıdır.
- D) Masanın tabla boyutundan genel olarak 80 cm daha uzun olmalıdır.
- E) Masanın tabla boyutundan genel olarak 90 cm daha uzun olmalıdır.

31. Aşağıdakilerden hangisi masa örtüsü ve kapak için doğru bir ifadedir?

- A) Masa örtüsü masa kenarından en az 30 cm, kapak ise 10 cm sarkıtılır.
- B) Masa örtüsü masa kenarından en az 40 cm, kapak ise 15 cm sarkıtılır.
- C) Masa örtüsü masa kenarından en az 30 cm, kapak ise 20 cm sarkıtılır.
- D) Masa örtüsü masa kenarından en az 50 cm, kapak ise 10 cm sarkıtılır.
- E) Masa örtüsü masa kenarından en az 30 cm, kapak ise 25 cm sarkıtılır.

32. Aşağıdakilerden hangisi yapıldıkları malzemeye göre peçete gruplama çeşididir?

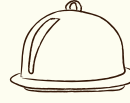
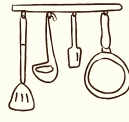
- A) Kumaş ve kuver
- B) Servis ve kuver
- C) Kumaş ve keten
- D) Kâğıt ve plastik
- E) Kumaş ve kâğıt

Kahvaltı Sofrası



2. ÖĞRENME BİRİMİ





KONULAR

2.1. KAHVALTI

2.2. KAHVALTI SERVİSİ

2.3. KAHVALTI MASASI DÜZENLEME

2.4. KAHVALTI SONRASI DÜZEN

NELER ÖĞRENECEKSİNİZ?

- Kahvaltı sofrası için araç gereç hazırlama
- Kahvaltıda servis yapılacak yiyecekleri ve özelliklerini tanıma
- Kahvaltı servis çeşitlerine göre masa düzenlenmesi yapma
- Kahvaltı sonrası düzeni sağlama

TEMEL KAVRAMLAR

kahvaltının önemi, menü çeşitleri, servis araçları

kahvaltılık yiyecek ve içecek çeşitleri, servis çeşitleri



HAZIRLIK ÇALIŞMALARI

1. Evinizde hazırlamış olduğunuz kahvaltı sofrasında hangi araç gereci kullandığınızı bir kâğıda yazarak bunların neler olduğunu sınıf ortamında öğretmeniniz ve arkadaşlarınızla paylaşınız.
2. Bir kahvaltıda servis yapılabilen yiyecek ve içeceklerin neler olduğunu düşünerek bunları bir kâğıda not ediniz ve sınıf ortamında düşüncelerinizi paylaşınız.
3. Bir kahvaltıda olmasını istediğiniz ürün çeşidine uygun nasıl bir kahvaltı masası hazırlamak istediğinizi sınıf ortamında öğretmeniniz ve arkadaşlarınızla paylaşınız.
4. Yiyecek ve içecek servisi yapan bir işletmenin düzen yönünden nasıl görünmesini istersiniz? Düşüncelerinizi bir kâğıda yazarak sınıf ortamında paylaşınız.

2.1. KAHVALTI

Günün ilk öğünü olması nedeniyle sabah kahvaltısı, beslenme ve sağlık açısından yaşamda önemli bir yere sahiptir. Sabah uyanıldığında akşam yemeği ile kahvaltı arasında mide 8-12 saat gibi uzun bir süre boş kaldığı için vücudun enerjiye ihtiyacı daha fazla olur. Geçen bu sürede vücut, besin öğelerinin tümünü depolarından kullanır ve metabolizma gece boyunca yavaşlar. İnsan beyni enerji olarak glikozu kullanır. Gece uyurken yavaşlayan metabolizma ve boşalan glikoz depoları sabah kahvaltısı ile doldurularak metabolizma uyandırılır, vücuda ihtiyacı olan enerji kazandırılır ve güne sağlıklı bir şekilde başlanır.

Fiziksel ve ruhsal olarak sağlıklı olmanın ön koşulu yeterli miktarda dengeli ve sağlıklı beslenmektir. Günün ilk öğünü olması nedeniyle kahvaltı yaparak besinlerden alınan vitamin ve minerallerle ihtiyaç olan enerjinin büyük bir kısmı sağlanmış olur (Görsel 2.1).

Kahvaltı yapılmadan güne başlandığı zaman meydana gelebilecek sağlık sorunları şunlardır:

- Gün içerisinde fazla yemek yenmesine ve sağlıksız atıştırmalıkların tüketilmesine neden olur.
- Yorgunluk, baş dönmesi, bitkinlik, dikkat ve kavrama eksikliğine, bulantı ile kusmaların görülmesine neden olur.
- Uyku hâli, yorgunluk, baş ağrısı, sinir, stres ve enerji eksikliğinin görülmesine neden olur.



Görsel 2.1: Çeşitli kahvaltılıklar



BİLGİ KUTUSU

Glikoz (üzüm şekeri), önemli karbonhidratlardan biridir. Birçok bitkide ve kanda bulunan bir şekerdir. Beyin ve sinir dokularına enerji veren temel enerji kaynaklarından biridir.



2.1.1. Kahvaltının Önemi

Sağlıklı bir beslenme alışkanlığı kazanmanın ilk adımı kahvaltıya önem verip kahvaltıyı atlama-
dan vücudun ihtiyacı olan protein, yağ, vitamin ve minerallerin alımını dengeli bir şekilde yapma-
dır. İnsan vücudu için gerekli olan besin öğelerinin alımı kahvaltıyla başlar ve her yaş için kahvaltı
en önemli öğündür. Dengeli ve sağlıklı bir kahvaltı günlük enerji ihtiyacının en az 1/4'ünü veya
1/5'ini karşılayabilmelidir. Günlük enerji gereksinimi yaş gruplarına ve fiziksel aktivitelere göre
farklılık gösterebilir. Bu yüzden ortalama olarak bir bireyin günlük enerji ihtiyacı 2.000 3.000 kalori
arasında değişir. Buna bağlı olarak kahvaltıda alınması gereken kalori değeri 400-600 kalori
arasındadır.

Dengeli bir beslenmede gıdalardan alınan günlük enerji miktarının %55-60'ı karbonhidratlardan,
%20-30'u yağlardan, %10-15'i de proteinden karşılanmalıdır. Kahvaltıda tüketilmesi gereken be-
sinler:

Kahvaltıda Tüketilmesi Gereken Besinler

Kahvaltıda alınan protein, kan şekerinin düzenlenmesini sağlar. Yorgunluk ve açlık gibi duyguların
önlenmesinde etkili olduğu için protein kaynaklarının kullanılmasına dikkat edilmelidir.

Yumurta, vücudumuz tarafından %100 kullanılabilir bir protein olması yönüyle örnek proteindir.
Bu nedenle yumurta kahvaltı öğününün en önemli protein kaynağıdır (Görsel 2.2).



Görsel 2.2: Sahanda yumurta



Kahvaltılarda bir orta boy haşlanmış veya tereyağında pişirilmiş yumurta, altı yedi adet zeytin tüketmek sağlıklı yağ asitlerinin alınmasını sağlar. İçecek olarak bir bardak süt içmek, avuç içi kadar peynir, bir kâse yoğurt yemek günlük kalsiyum gereksiniminin karşılanmasına katkıda bulunur (Görsel 2.3).

İçecek olarak açık ve şekerli çay, yeşil çay, ıhlamur gibi bitki çaylarını içmek faydalıdır. Domates, salatalık, biber, havuç, maydanoz, dereotu gibi sebzeler; kurutulmuş incir, üzüm, kayısı gibi meyveler; ceviz, fındık, fıstık, badem gibi kuru yemişleri tüketmek vitamin, mineral ve lif açısından yararlıdır. Ayrıca sebze ve meyvelerin tüketilmesi C vitamininin alımını ve demirin emilimini de artırarak vücuda fayda sağlar. Tam tahıllı buğday ekmeği, tam tahıllı gevrek, çavdar, kepek, siyez buğdaylı ekmekler, yulaf ezmesi uzun süreli tokluk hissi verdiği ve lif açısından zengin olduğu için tercih edilebilir (Görsel 2.4).

Kahvaltı yapılırken eğer kişilerin bir sağlık problemi yoksa reçel çeşitleri, bal, pekmez, tahin gibi tatlılarla kahvaltı tamamlanabilir. Bunların dışında sahanda pişirilmiş omlet, krep, pankek gibi yumurtadan yapılmış kahvaltılık yemek çeşitleri isteğe bağlı olarak tüketilebilir.

Sağlıklı bir kahvaltı tabağı hazırlarken dikkat edilmesi gereken noktalar şunlardır:

- Protein grubundan yumurta, peynir, süt ve yoğurt kullanılabilir.
- Karbonhidrat grubundan tam buğday ekmeği, kepekli ekmeği, çavdar ekmeği, siyez buğday ekmeği gibi ekmeği çeşitleri kullanılabilir.
- Yağ grubundan zeytin, ceviz, fındık, fıstık, badem, avokado gibi yağlı tohumlar ve meyveler kullanılabilir.
- Sebze ve lif grubundan domates, salatalık, havuç, kapy biber, roka, maydanoz gibi sebze çeşitleri kahvaltı tabağında kullanılabilir (Görsel 2.5).



Görsel 2.3: Kahvaltılık peynir çeşitleri



Görsel 2.4: Yulaf ezmesi ve sütlü kahve



Görsel 2.5: Kahvaltı tabağı



SIRA SİZDE

Atölyenizde bir kahvaltı tabağı hazırlayınız. Bu tabağı arkadaşlarınızın hazırladığı kahvaltı tabakları ile karşılaştırınız.



2.1.2. Kahvaltı Menü Çeşitleri

Kahvaltı günün ilk öğünü olması yönüyle insan sağlığı açısından oldukça önemlidir. Günümüzde insanlar, yoğun iş temposu içinde sürekli bir koşturmaca hâlinde oldukları için zaman gerektiren bir kahvaltı yapmak yerine hafif ama besleyici, enerji veren, pratik ve hazırlığı kolay besinlerle kahvaltı yapmayı tercih eder. Kahvaltı menüsü her ülkenin kültürüne göre farklılık gösterir. Ülkemizin kahvaltı menüsünde genellikle ekmek, çay, yumurta, zeytin, peynir, domates, salatalık, reçel, bal ve tereyağı kullanılır. Fransızlar kahvaltılarında genellikle kahve, kruvasan, krep, marmelat tercih ederler. Amerikalılar ise kahvaltılarında yulaf ezmesi, mısır gevreği, kahve, süt, pankek tüketirler.

İtalyanlar kahvaltıya pek önem vermedikleri için kahvaltı çeşitleriyle pek tanınmamışlardır. İngilizler ise mutfakları pek tanınmadığı hâlde kahvaltıya çok önem verdikleri için dünya mutfağında kahvaltılarıyla ünlüdür. Genellikle sütlü çay, kahvaltılık sosisler, ekmek çeşitleri, reçel ve bal kullanırlar. Yiyecek ve içecek işletmelerinde kahvaltı saatleri farklılık gösterebilir. Şehir otellerinde kahvaltı saatleri erken (06.30-10.00) başlarken kıyı otellerinde daha geç (07.30-10.00) başlayabilir.

Ülkelere göre kahvaltı menüleri şunlardır:

- Kontinental Kahvaltı
- Viyana Usulü Kahvaltı
- Türk Usulü Kahvaltı
- İngiliz Kahvaltısı
- Amerikan Kahvaltısı

2.1.2.1. Kontinental Kahvaltı

Avrupa ülkelerinde 07.00 ila 10.30 arasında uygulanan ve otellerde yaygın olarak kullanılan klasik bir kahvaltı servis çeşididir. Türkçe karşılığı kıta kahvaltısı anlamına gelen kontinental kahvaltı, Avrupa kıtasından Kuzey Amerika'ya kadar dünyanın farklı yerlerinde zamanla yaygınlaşmıştır. Kontinental kahvaltı, İngiliz kahvaltısına göre daha hafif, Amerikan kahvaltısına göre daha sağlıklı bir kahvaltı çeşididir. Aynı zamanda maliyetinin düşük ve sade bir kahvaltı çeşidi olması nedeniyle işletmeler tarafından tercih edilen bir kahvaltı çeşididir. Kontinental kahvaltıda genel olarak meyve suları, et, peynir, reçel, ekmek gibi yiyecekler bulunur. İngiliz kahvaltısında ise yumurta, fasulye, sebze gibi ana yemekte tüketilen yiyecekler bulunur.

Farklı ülkelerdeki otellerin uygulama tercihlerine ve yemek kültürlerinin çeşitliliğine göre kontinental kahvaltı servisinde kullanılan yiyecek ve içecekler ile kontinental kahvaltı servisi değişiklik



gösterebilir (Görsel 2.6).



Görsel 2.6: Kontinental kahvaltı masası

Klasik bir kontinental kahvaltı menüsünde yer alan yiyecek ve içecekler şunlardır:

Sıcak İçecekler: Kahve, çay, süt, sıcak çikolata ve kakao servisi yapılır.

Ekmek Çeşitleri: Her ülkenin kendi ekmek çeşidi kullanılır. Örneğin Türkiye'de ekmek ile beraber simit, poğaç ve börek çeşitleri kullanılır.

Tereyağ: Küçük paketler hâlinde veya dilimlenerek servis yapılır.

Reçel ve Bal: Farklı çeşitlerde yapılmış reçeller ve bal küçük kâseler içerisinde veya paket hâlinde servis yapılır.

Ekstralar: Meyve suları, yumurta, peynir, salam ve sosis çeşitleri istek hâlinde servise dâhil edilir.

2.1.2.2. Viyana Usulü Kahvaltı

Avusturya'nın başkenti Viyana ve yakınlarındaki bazı Avrupa ülkelerinde kullanılan; Avusturya'da geleneksel kahve evlerinde servisi yapılan bir kahvaltı çeşididir. Viyana usulü kahvaltı, kontinental kahvaltı çeşidine benzer ancak ilave olarak isteğe bağlı hazırlanmış rafadan yumurta çeşidi ve servis yapıma şekliyle ondan farklılık gösterir (Görsel 2.7).



Görsel 2.7: Viyana usulü kahvaltı masası



Viyana usulü kahvaltı menüsünde kullanılan yiyecek ve içecekler şunlardır:

- İçecek olarak kahve
- Tereyağı
- Reçel çeşitleri ve bal
- Ekmek ve çörek çeşitleri
- Rafadan yumurta (kayısı veya katı haşlanmış)

2.1.2.3. Türk Usulü Kahvaltı

Ülkemizde yer alan şehir ve kıyı otellerinde genellikle açık büfe olarak servis yapılan bir kahvaltı çeşididir. Uluslararası alanda uygulanan ve bilinen bir kahvaltı çeşidi değildir. Türk usulü kahvaltının özelliği; ülkemize özgü beyaz peynir, zeytin, ekme çeşitlerinin, domates ve salatalık gibi sebzelerin, karpuz ve kavun gibi meyvelerin kullanılarak çayın Türk usulü demlenip servis yapılmasıdır (Görsel 2.8). Zamanla Türk usulü kahvaltı menüsünde Avrupa kahvaltı kültüründen etkilenilerek salam ve sosis çeşitleri, yulaf lapaları, süt ile çırpılarak hazırlanan yumurta çeşitleri yer almaya başlamıştır. Ayrıca yöresel farklılıklara göre hazırlanan ve servis yapılan domatesli biberli menemen, pastırmalı yumurta, sucuklu sahadanda yumurta çeşitleri, bazlama, mısır ekmeği gibi yöresel yiyecekler de bazı otellerde servis yapılır.



Görsel 2.8: Türk usulü kahvaltı

Türk kahvaltı menüsünde kullanılan yiyecek ve içecekler şunlardır:

- Taze demlenmiş bardak çay (dilimlenmiş limon ile)
- Tereyağı
- Reçel ve bal
- Beyaz peynir ve çeşitleri
- Siyah ve yeşil zeytin çeşitleri
- Sucuk ve pastırma
- Salam ve sosis
- Kızarmış ekme ve çeşitleri



- Poğaç, simit ve börek çeşitleri
- Haşlanmış ve sahanda yumurta çeşitleri

SIRA SİZDE

Atölyenizde gruplara ayrılarak Türk usulü bir kahvaltı masası hazırlayıp arkadaşlarınızın hazırlamış olduğu kahvaltı masaları ile karşılaştırarak öğretmeniniz ile düşüncelerinizi paylaşınız.



2.1.2.4. Amerikan ve İngiliz Kahvaltısı

Amerikalılar ve İngilizler için kahvaltı en önemli öğün sayılır. Enerji ihtiyaçları, besleyici değeri yüksek olan sabah kahvaltısı ile karşılanmaya çalışıldığı için zengin bir kahvaltı çeşitliliği vardır. Ayaküstü atıştırma ile kahvaltı geçirilmir (Görsel 2.9). Amerikan kahvaltısında İngiliz kahvaltısından farklı olarak kahvaltı sırasında bol buzlu su, ekme çeşitleri, tostlar ve pankek çeşitleri servis yapılır. İngiliz kahvaltısının Amerikan kahvaltısından farkı ise İngilizlerin uyandıkları zaman bir fincan çay içmeleri ve içilen çaydan bir saat sonra kahvaltıya başlamalarıdır. İngilizler sabah kahvaltısında çaylarını genellikle süt ya da krema ile birlikte tüketmektedir.



Görsel 2.9: İngiliz usulü hazırlanmış bir kahvaltı tabağı

Amerikan ve İngiliz kahvaltı menüsünde kullanılan yiyecek ve içecekler şunlardır:

- Sıcak içecekler (kahve, çay, süt ve sıcak çikolata)
- Ekmek ve tost çeşitleri
- Tereyağı, reçel, bal ve marmelatlar
- Taze meyve çeşitleri (portakal, greyfurt, muz, elma, armut, kivi vb.)
- Taze meyve ve sebze suları (portakal, greyfurt, havuç ve domates suyu)
- Meyve kompostoları (erik, kayısı, armut ve şeftali kompostoları)



- Tahıllı yiyecekler (mısır ve pirinç gevreği, müsli ve yulaf ezmesi gibi tahıllar)
- Yumurta çeşitleri (çırpılmış yumurta, soslu, salamlı, beykını omlet çeşitleri ve haşlanmış yumurta)
- Et çeşitleri (genellikle soğuk servis yapılan rozbif, salam, jambon gibi işlenmiş et ürünleri, pirzola ve böbrek ızgara)
- Balık çeşitleri (tavada ve ızgarada pişirilen uskumru, dil, ringa ve sütle pişirilen morina balığı)
- Süt ürünleri (yoğurt ve peynir çeşitleri)

2.1.2.5. Alman Kahvaltısı

Amerikalılar ve İngilizlerin önem verdiği kadar olmasa da Almanlar için de kahvaltı alınması zorunlu bir öğündür (Görsel 2.10). Almanlar için kahvaltının en önemli özelliği taze ve sıcak bir filtre kahvenin kahvaltı ile servis yapılmasıdır. Almanlar genellikle kahveyi, süt yerine krema kullanarak içmeyi tercih etmektedirler.



Görsel 2.10: Alman usulü kahvaltı

Alman usulü kahvaltı menüsünde kullanılan yiyecek ve içecekler şunlardır:

- Filtre kahve, çay ve sıcak çikolata
- Tereyağı
- Reçel çeşitleri ve bal
- Buğday ve çavdar karışımından yapılmış kahverengi küçük sandviç ekmek çeşitleri

2.1.3. Kahvaltı Servis Araçları

Kahvaltı servisine başlanmadan önce kahvaltı salonunun düzenlenmiş, ön hazırlığının yapılmış olması gerekir.

Kahvaltı servisinde kullanılan servis takımları şunlardır:

- Çatal, bıçak, kaşık
- Bardaklar
- Tabaklar
- Diğer servis takımları



2.1.3.1. Çatal, Bıçak, Kaşık

Kahvaltı servisinde genellikle ana yemek takımının bir boy küçüğü olan antre çatalı, bıçağı ve kaşığı kullanılır. Bazı işletmelerde tatlı çatalı, tatlı bıçağı ve kaşığı da kullanılır(Görsel 2.11).



Görsel 2.11: Kahvaltı servis takımları

Kahvaltı Çatalı: Sıcak ve soğuk başlangıç yemeklerinde ve kahvaltılarda kullanılan ana yemek çatalının bir boy küçüğüdür.

Kahvaltı Bıçağı: Ana yemekten önce alınan her türlü başlangıç yemeklerinde ve kahvaltılarda kullanılan ana yemek bıçağının bir boy küçüğüdür.

Tereyağı Bıçağı: Palet şeklinde, kahvaltı bıçağından biraz küçük olan, tereyağının misafir tarafından kesilip sürülmesi için kullanılan bir bıçak çeşididir.

Kahvaltı Kaşığı: Kahvaltılık çorbalar, komposto ve et suyu servisinde kullanılan ana yemek kaşığından bir boy küçük olan kaşık çeşididir.

Kahve Kaşığı: Granül ve filtre kahve gibi kahvelerin servisinde kullanılan küçük boy kaşık çeşididir.

Çay Kaşığı: Çay servisinde kullanılan küçük boy kaşık çeşididir. Çay kaşıkları yumurta kaşığı servisinde de kullanılır.

2.1.3.2. Tabaklar

İşletmelerde sabah kahvaltısı servisinde genellikle sade ve beyaz rengin hâkim olduğu porselen malzemeden yapılmış olan tabaklar kullanılır. Tabaklar işletmenin kalitesine uygun olmalıdır, fazla kabartmalı ve desenli modeller kullanışlı olmadığı için tercih edilmez (Görsel 2.12).



Görsel 2.12: Kahvaltı servisi için hazırlanmış bir masa



İşletmelerde kahvaltı servisinde kullanılan tabak çeşitleri şunlardır:

Servis Tabacağı: Masanın üzerine servisten önceden konan, diğer yemek tabaklarının servisi esnasında altta kalan en büyük tabak çeşididir. Kahvaltı servisi esnasında kahvaltı tabağı servis tabağı üzerine konur (Görsel 2.13).

Kahvaltı Tabacağı: Sıcak soğuk başlangıç yemekleri ve kahvaltı servisinde kullanılan orta boy düz tabak çeşididir (Görsel 2.13). İşletmeler tarafından antre (ordövr) tabakları kahvaltı tabağı olarak da kullanılır.



Görsel 2.13: Servis ve kahvaltı tabağı

Tatlı Tabacağı: Salata, tatlı ve meyvelerin servisinde kullanılan antre tabağından daha küçük düz tabak çeşididir.

Ekmek Tabacağı: Ekmek ve tereyağı servisinde kullanılan en küçük düz tabak çeşididir.

Çorba Tabacağı: Çorbaların servisinde kullanılan derin bir çukur tabaktır.

2.1.3.3. Bardaklar

Yiyecek ve içecek servisinde kullanılan bardakların kalitesi işletmelerin kalitesine uygun olmalıdır. İşletmelerde daha çok ayaklı, ayaksız ve kulplu bardaklar kullanılır. Renkli ve desenli bardaklar temizlemesi zor ve dayanıksız olur. İçeceğin doğal rengini göstermediği için renkli bardaklar, görünüşleri hoş olmadığı ve içim zevki vermediği için de kalın bardaklar işletmeler tarafından pek tercih edilmez. Yiyecek ve içecek servisi yapan işletmeler daha çok ince gövdeli, temizlik kolaylığından dolayı ağız düz olan, içeceğin özelliğine göre kullanım kolaylığı sağlayan bardakları kullanmayı tercih eder.

Kahvaltı servisinde kullanılan bardak çeşitleri; çay, kakao ve kahve fincanları (kapuçino, espresso, Türk kahvesi fincanı) ile meşrubat bardakları şeklinde sıralanabilir.

BİLGİ KUTUSU

Fincan, çay ve kahve gibi sıcak içeceklerin içiminde kullanılan küçük kaba verilen isimdir.





Çay ve Kahve Fincanı: Ülkemizde çayı ince belli cam bardakta içme geleneği olduğu için yiyecek ve içecek işletmeleri çay servisinde fincan ve ince belli bardakları bir arada kullanabilir (Görsel 2.14). İşletmeler sıcak içeceklerin servisinde içeceğin içimini kolaylaştırdığı ve içeceğin rahatça tutulup kavranmasını sağladığı için kulplu porselen fincanları kullanmaktadır (Görsel 2.15). Otel işletmelerinin kahvaltı servisinde kullanmış olduğu çay, kahve ve kakao fincanlarının büyüklükleri ve hacimleri farklılık gösterebilir. Kahvaltılık meyve suları ayaklı ve ayaksız bardaklar ile servis yapılır.



Görsel 2.14: Çay bardağı



Görsel 2.15: Kapaçino fincanı

2.1.3.4. Diğer Servis Takımları

Potlar: Kahve, çay, sıcak su ve süt gibi içeceklerin servisine yardımcı olan porselen malzemeden yapılmış, farklı büyüklükte, kapaklı ve kapaksız olabilen servis malzemeleridir.

Sürahiler: Su ve meyve suyu gibi içeceklerin servisi için kullanılan farklı büyüklük ve şekilde olabilen servis malzemeleridir.

Menaj Takımları: Yiyecek ve içecek işletmelerinde yemeklerin tatlandırılması, baharatlandırılması ve yemeklere lezzet vermesi amacıyla yemek masasında bulundurulmuş malzemelerdir.

Yumurtalık: Haşlanmış yumurta servisinde kullanılan farklı renk ve tasarımda üretilmiş malzemelerdir. İşletmeler genellikle sade ve şık görünümünden dolayı porselen yumurtalıklar kullanmayı tercih etmektedirler (Görsel 2.16).

Şekerlik ve Şeker Maşası: Şekerlik, küçük kâseler şeklinde içerisine şeker konarak kahvaltı masalarına servisi yapılan malzemelerdir. Şeker maşası, kesme şekerini tutmaya yarayan düz ağızlı bir maşadır.

Servis Tepsisi: Yiyecek ve içecek işletmelerinde üzerinde tabak, bardak gibi malzemelerin ve yiyecek ürünlerinin taşınıp servisi yapıldığı, farklı şekil ve büyüklüklerde olan malzemelerdir.



Görsel 2.16: Yumurtalık



1. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Kahvaltı Servis Takımlarını Masaya Yerleştirme

Uygulama Süresi: 15 dakika

Araç Gereç: Masa, masa örtüsü, servis tabağı, kahvaltı tabağı, ekmek tabağı, kahvaltı servis takımları, içecek bardakları, fincanlar ve potlar.

Görev: Bu uygulama faaliyetinde öğrendiğiniz bilgiler kapsamında sizden kahvaltı servis takımlarını kahvaltı masasına sırasıyla yerleştirmeniz beklenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarına uyararak ve yönergeleri dikkate alarak uygulamayı yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Yemek masası örtüsünün temiz olup olmadığı kontrol edilip menaj takımları masaya yerleştirilir.
2. Servis tabağı masaya yerleştirilir.
3. Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı masaya yerleştirilir.
4. Kahvaltı tabağı, servis tabağının üzerine yerleştirilip çorba tabağı da kahvaltı tabağının üzerine yerleştirilir.
5. Kahvaltı çatalı, bıçağı ve kaşığı masaya yerleştirilir.
6. Su bardağı, çay fincanı masaya yerleştirilir.
7. Çay veya kahve potu, süt potu masaya yerleştirilir.

YÖNERGE

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken sağlık ve güvenlik kurallarına göre hareket ediniz.
3. Kahvaltı servis takımlarınızın kırık veya çatlak olup olmadığını, temizliğini kontrol ediniz.
4. Kahvaltı servis takımlarını sırasıyla yerlerine yerleştiriniz.

DEĞERLENDİRME

Hazırladığınız bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.



KAHVALTİ SERVİS TAKIMLARINI MASAYA YERLEŞTİRME UYGULAMA DEĞERLENDİRME FORMU

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Kahvaltı servis takımlarını masaya yerleştirme uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1	2	3	4	5
	PUAN	PUAN	PUAN	PUAN	PUAN
Kişisel temizlik kurallarına uydu.					
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.					
Kahvaltı servis takımlarını uygulamaya başlamadan önce kontrol etti.					
İşlem basamaklarına uygun çalıştı.					
Servis takımlarının masaya yerleştirilmesi tam ve istenen niteliklere uygundu.					
Verilen süreyi uygun kullandı.					
Sütun Toplamları					
Ölçek puanı					

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 6 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 30'dur.

Puan: Ölçek puanı×100/30 formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



BİLGİ KUTUSU

Kahvaltı servis takımları taşınırken ve masaya yerleştirilirken çatal, bıçak ve kaşıkların sap kısmından tutulmasına dikkat edilmelidir. Bardaklarda ve fincanlarda parmak izi bulunmamalıdır.



2.2. KAHVALTI SERVİSİ

Yiyecek ve içecek işletmelerinde başarılı bir kahvaltı servisinin yapılması, işletmeye ilk kez gelen konuklarda iyi bir izlenim bırakması ve günün ilk öğünü olması yönünden hem işletme hem de konuklar açısından oldukça önemlidir. Bunun için kahvaltının yapıldığı salon güler yüzlü servis elemanlarının olduğu, çok iyi düzenlenmiş, doğal aydınlatma ve havalandırma sistemine sahip temiz bir yer olmalıdır.

Kahvaltı servisine başlamadan önce yapılması gereken ön hazırlıklar şunlardır:

- Kahvaltı ile ilgili ön hazırlıklar zamanında yapılmalı ve kahvaltı servisinde kullanılacak tüm malzemeler temiz bir şekilde kahvaltı salonunda hazır bulundurulmalıdır.
- Ekmekler dilimlenmelidir. Ekmek kızartma makinesi, kruvasan, çörek, börek, kurabiye çeşitleri, sıcak su, kahve, çay gibi ürünler hazırlanmalıdır.
- Meyve suları veya konsantre içecekler taze olarak hazırlanmalıdır.
- Tereyağı ekmeğe sürülebilecek ısıda olmalı, yumurtaların sıcaklığına dikkat edilmelidir.
- Çay ve filtre kahve taze demlenmeli ve sıcaklıklarına dikkat edilmelidir.
- Kahvaltı salonunun temizliğine ve havalandırmasına dikkat edilmelidir. Akşamdan kalan masa örtüleri varsa kaldırılmalı, kâğıt peçeteler bitmişse yenilenmeli, kumaş peçeteler ütülenmiş olmalıdır.
- Masa üzerindeki menaj takımları temiz ve eksiksiz olmalıdır. Vazolarda canlı çiçekler kullanılmışsa çiçeklerin tazeliği kontrol edilmelidir.
- Kahvaltı salonundaki masalara süt, reçel, bal, tereyağı ve şeker konmalıdır.
- Çay, kahve gibi sıcak içeceklerin fincanları önceden fincan ısıtıcısı ile ısıtılmalı, masalara soğuk bir şekilde yerleştirilmemelidir.
- Servantlarda zeytinyağı, sirke, hardal ve diğer soslar hazır bulundurulmalıdır.
- Servis personelinin üniforması temiz ve ütülü olmalıdır. Servis personeli kişisel temizliğine dikkat etmeli, uykusunu almalı, güler yüzlü bir şekilde servis yapmalıdır.

Tüm hazırlıklar tamamlandıktan sonra kahvaltı servisi için konuklar beklenmeye başlanır.

Kahvaltı servisi sırasında dikkat edilmesi gereken hususlar şunlardır:

- Konuk oturur oturmaz kendisiyle ilgilenilmelidir.
- Yiyecek ve içecekler soğutulmadan konuğa zamanında ulaştırılmalıdır.



- Verilen siparişe göre masada eksikler varsa tamamlanmalıdır.
- Yiyecek ve içecekler gürültü yapılmadan, düşürülmeden, güvenli bir şekilde masaya taşınıp servis yapılmalıdır.

2.2.1. Kahvaltı Yiyecekleri ve Özellikleri

2.2.1.1. Tahıl Grubu Kahvaltılıklar

Kahvaltılık tahıl ürünleri insanların beslenmesinde önemli bir enerji kaynağıdır. Tüketime hazır işlenmiş tahıl ürünleri olan buğday, mısır, pirinç, yulaf ve arpa kahvaltılık tahıl ürünlerinin üretiminde kullanılan en temel ham maddelerdir. Kahvaltılık tahıllar; karbonhidrat, selüloz, lif, mineral ve vitamin içeriği yönünden zengindir. Kahvaltılık tahıl ürünleri, geleneksel (sıcak) tahıl ürünleri ve tüketime hazır tahıl ürünleri olmak üzere iki gruba ayrılır.

Geleneksel (Sıcak) Tahıl Ürünleri

Geleneksel tahıl ürünleri piyasada işlem görmüş ham tahıllardır. Bu tahıllar suda pişirme ve haşlama gibi işlemlerden geçirildikten sonra tüketilir. Bazı çeşitleri ise ön işlemden geçirilip tüketime hazır hâlde satışa sunulur. Buğday ve yulaf tahıllarının sabah kahvaltılarında sıcak su, süt ve yoğurt eklenerek tüketimi yaygındır.

Tüketime Hazır Tahıl Ürünleri

Kullanılmaya hazır tahıl ürünleri, pişirme işlemine gerek duyulmadan kolay hazırlanabildiği için sabah kahvaltılarında tercih edilir. Bu tahıl ürünleri tahılın cinsine göre farklı üretim teknolojileri kullanılarak yemeye hazır olarak yapılır. Tahıl; küçük taneler hâlinde, rendelenmiş, kabarık şekillerde, şeker, bal veya vitamin eklenmiş olarak üretilebilir (Görsel 2.17). Ayrıca yemeye hazır tahılların birçoğu kuru üzüm, erik, kayısı gibi kurutulmuş ürünlerle de karıştırılıp tüketilebilir.



Görsel 2.17: Kahvaltılık tahıl ürünleri

2.2.1.2. Kahvaltılık Yumurta Yemekleri

Yumurta, beslenme açısından oldukça önemli olan kahvaltı sofralarında vazgeçilmez bir protein kaynağıdır. Günde bir adet haşlanmış yumurta tüketmek hâlsizlik ve yorgunluğu önler, erken acıkmayı önleyerek zindelik verir; spor yapanların kas yapısını güçlendirir, hafızayı ve zihinsel aktiviteyi desteklemek gibi faydalar sağlar.



Kahvaltı sofralarında yumurtanın farklı şekillerde pişirilerek kullanımı yaygındır. Bunlar şu şekilde sıralanabilir:

- Kabuğu içerisinde suda kaynatılarak haşlanmış yumurta şeklinde katı ve kayısı kıvamında tüketilir.
- Sahanda sade yumurta veya patatesli, ıspanaklı, mantarlı vb. yumurta yemekleri şeklinde yapılır (Görsel 2.18).
- Kek yapımında çırpılarak kabartıcı olarak kahvaltı çorbalarında ise kıvam aldirmek için kullanılır.
- Çırpılmış yumurta yemekleri krep vb. yapılır.
- Et ürünleri ile hazırlanmış sucuklu, kavurmalı, sosisli yumurta yemekleri yapılır.
- Beyaz peynirli, kaşarlı omlet çeşitleri yapılır.
- Poşe yumurta, yumurtalı ekmek, menemen gibi yumurtadan hazırlanan yemekler kahvaltıda kullanılır.



Görsel 2.18: Kahvaltılık yumurta yemekleri

2.2.1.3. Balıklar

Kahvaltı sofralarında beslenme açısından balık ve çeşitlerini kullanmak oldukça önemlidir. Balık, yumurta gibi doyurucu bir proteine sahip olduğu için uzun süreli tokluk hissi verir. Sabah kahvaltılarında balık, haşlanmış ve ızgara balık şeklinde; füme hazırlanmış somon balığı, ton balığı ve beyaz balık çeşitlerinden hazırlanmış balık yemekleri yapılarak kullanılır (Görsel 2.19).



Görsel 2.19: Ton balıklı yumurtalı salata



2.2.1.4. Et Çeşitleri

Kahvaltılık et çeşitleri tütsülenmiş ve çeşitli baharatlarla hazırlanmış; pastırma, sucuk, salam, sosis, jambon, kavurma, gibi et ürünlerinden oluşur (Görsel 2.20).



Görsel 2.20: Et çeşitlerinden oluşmuş kahvaltı tabağı

Salam ve Jambon: Salam; et, tuz ve çeşitli baharatların özel bir makinede hamur hâline getirilip özel kılıflara doldurulması ve buhar fırınlarında pişirilmesiyle elde edilir. Fıstıklı ve sade salam çeşitleri, dana, tavuk ve hindi jambonlar kahvaltı sofralarında kullanılır.

Sucuk: Manda ve siğir etinin tuz ve çeşitli baharatlarla kıyma makinesinden çekilip olgunlaştırılarak kılıflara doldurulmasıyla elde edilir. Sucuğa lezzetini veren en önemli baharat kimyondur. Sucuklu yumurta çeşitleri kahvaltı sofralarında yaygın olarak kullanılır.

Kavurma: Kemik ve sinirlerinden tamamen temizlenmiş dana etinden elde edilir. Kahvaltı sofralarında çiğ olarak, kavurmalı tost, sahanda sade kavurularak veya yumurtalı olarak tüketilir.

Pastırma: Çiğ etin tuzlama, kurutma, yıkama gibi aşamalardan geçirildikten sonra baharatlar ve tuz ile kurutulup üzerine kurutulmuş çemen otu, kırmızıbiber ve sarımsak karışımının sürülerek kurutulması ile elde edilir. Kahvaltı sofralarında sade olarak tüketilebileceği gibi pastırmalı yumurta şeklinde de hazırlanır.

Sosis: Kahvaltılarda sosisli sandviç çeşitleri, sosisli yumurta çeşitleri ve patates tava ile beraber yaygın şekilde kullanılır.

2.2.1.5. Reçel ve Marmelatlar

Reçel, marmelat ve bal kahvaltı sofralarının vazgeçilmezidir. Reçel ve marmelat yapılacak meyveler, taze ve olgun olmalıdır (Görsel 2.21). Kahvaltı sofralarında; üzüm, vişne, çilek, böğürtlen, frambuaz, incir reçeli gibi reçeller; ayva, nar, kayısı, elma, erik, portakal, şeftali, kızılcık, kuşburnu gibi marmelatlar; çam ve çiçek balı gibi bal çeşitleri yaygın olarak yer alır.



Görsel 2.21: Marmelat çeşitleri



2.2.1.6. Tahin ve Pekmez

Tahin ve pekmez kahvaltı sofralarının vazgeçilmez geleneksel tatlı besinlerindedir. Pekmez; üzüm, keçiboynuzu (harnup), dut, incir gibi tatlı meyvelerin ezilerek kaynatılması ile üretilen, yoğun ve tatlı bir şuruptur. Tahin, susamın ezilip birtakım işlemlerden geçirilmesi sonucu elde edilir. Güne enerji başlamak için tahin pekmez karışımının sabah kahvaltılarında tüketilmesi önemlidir. Tahin, sabah kahvaltılarında pekmez veya balla karıştırılarak tüketilebildiği gibi helva hâline getirilerek çeşitli kek ve kurabiyelerin içerisine eklenip tatlı olarak da tüketilebilir (Görsel 2.22).



Görsel 2.22: Tahin ve pekmez

2.2.1.7. Ekmek Çeşitleri

İnsanlık için önemli bir besin maddesi olan ekmeğin sekiz bin yıllık bir tarihi olduğu bilinir. Ekmek, farklı çeşitleriyle yemek ve kahvaltı sofralarında yer alan, her öğünde sevilen yiyeceklerden biridir. Zaman içerisinde çeşitli bitkilerin keşfedilmesiyle ekmeğin çeşitliliği de kullanılan malzemelere bağlı olarak artmıştır (Görsel 2.23). Ekmeğin pişirme yöntemleri ülkelerin kültürel yapılarına göre farklılık gösterir.

Yiyecek ve içecek işletmelerinin kahvaltı servisinde yaygın olarak kullanılan ekmeğin çeşitleri; karışık tahıllı ekmeğin, tam buğday ekmeği, çavdar ekmeği, kepek ekmeği, karabuğday ekmeği, çekirdekli ekmeğin vb.dir.

Ülkemize özgü kahvaltı sofralarında tüketilen ekmeğin çeşitlerine; pide çeşitleri, simit, bazlama, ekşi mayalı ekmeğin, mısır ekmeği ve tandır ekmeği örnek olarak verilebilir.

Farklı ülkelerin dünyaca ünlü ekmeğin çeşitleri şunlardır:

- Ciabatta ve tortino ekmeğin çeşitleri (İtalya)
- Baget ekmeği (Fransa)
- Naan ekmeğin çeşidi (Hindistan)
- Pretzel ekmeği ve hamburger ekmeği çeşitleri (Almanya)



Görsel 2.23: Ekmek çeşitleri



2.2.1.8. Peynir Çeşitleri

Peynir, dünya üzerinde farklı çeşitlerde üretilen ve kullanılan faydalı yiyeceklerden birisidir. İnsanların yiyecekleri sakladıkları hayvan derisinin içerisinde sütü taşıırken sütün tesadüfen mayalanması sonucu peyniri buldukları bilinir (Görsel 2.24).

Kahvaltı servisinde kullanılan dünyaca tanınmış peynir çeşitleri olan İngilizlerin cheddar, İtalyanların mozzarella ve parmesan, Hollandalıların edam, Fransızların rokfor peynirleri yaygın şekilde kullanılır.

Ülkemizde kahvaltı sofralarında en çok beyaz peynir, koyun, keçi peyniri, kaşar peyniri, Kars gravyeri, İzmir ve Erzincan Tulum peynirleri, Ezine peynir çeşitleri ve çökelek kullanılır.

Ülkemizde kahvaltı sofralarında kullanılan diğer yöresel peynir çeşitleri şunlardır:

Tunceli tulum peyniri ve çökeleği, Mihaliç (kelle) peyniri, Van otlı peyniri, Urfa beyaz peyniri, dil peyniri, Maraş parmak sıkma peyniri, Çerkez peyniri, Hellim peyniri, Abaza peyniri, Yozgat çanak peyniri, Antakya Cara (testi) peyniri, Diyarbakır örgü peyniri, İstanbul-Manisa çayır peynirleri, Ordu torba peyniri, Kars kaşarı, Erzurum küflü çivil peyniri, Denizli yörük peyniri, Karaman tuluk peyniri.



Görsel 2.24: Peynir çeşitleri

SIRA SİZDE

Kendi yörenize ait peynir çeşitlerinden bildiklerinizi ve bunları nerelerde kullandığınızı arkadaşlarınız ve öğretmeniniz ile paylaşınız.





2.2.1.9. Zeytin Çeşitleri

Zeytin, zeytin ağacının meyvesidir. Ülkemizde, iklim özellikleri ve coğrafi koşulları sebebiyle Marmara, Ege ve Akdeniz Bölgesi'nde zeytin yetiştirilir. Kahvaltı sofralarının vazgeçilmez, sağlıklı ve lezzetli bir ürünü olan zeytin temelde yeşil zeytin ve siyah zeytin olarak iki türde bilinir (Görsel 2.25). Farklı yörelerde zeytin çeşidi ve büyüklükleri farklılık gösterir. Kahvaltı sofralarında zeytin, zeytinyağı ile beraber kullanılabilirdiği gibi çeşitli domates ve baharat soslarıyla karıştırılarak ve zeytin ezmesi şeklinde ekmek üzerine sürülerek de kullanılır. Ülkemizde yetiştirilen ve kahvaltı sofralarında kullanılan zeytinlerden bazıları; Edremit zeytini, memecik zeytin, domat zeytini, Gemlik zeytini ve halhalı zeytindir.



Görsel 2.25: Zeytin çeşitleri

2.2.1.10. Kahvaltılık Yağ Çeşitleri

Tereyağı: İnsan beslenmesinde önemli bir yere sahip, kendine özgü bir lezzeti ve aroması olan, sindirimi kolay, vücut sıcaklığında eriyebilen, önemli bir enerji kaynağıdır. Tereyağı rengini süt yağından alır. İnek sütünden yapılmış bir tereyağının rengi, genellikle krem veya sarımtıraktır (Görsel 2.26). Sabah kahvaltılarında tereyağının ekmek üzerine sürülebilir kıvamda olmasına dikkat edilerek reçel ve bal çeşitleriyle beraber yenebilir. İsteğe bağlı olarak eritilmiş tereyağına yumurta kırılarak farklı tarifler hazırlanır.



Görsel 2.26: Kahvaltılık yağlar

Zeytinyağı: İnsan sağlığı açısından faydalı olan en lezzetli ve önemli yağlardan biridir. Zeytinyağının kalitesini yağın içeriğindeki asit derecesi belirler. En faydalı zeytinyağı, asit oranı en düşük olan sızma yağlardır (Görsel 2.26). Zeytinyağının yemek piştikten sonra ilave edilmesi besleyici değerinin korunmasını sağlar. Zeytinyağı sabah kahvaltılarında salata, sıcak ve soğuk mezelerin üzerine dökülerek kullanılır. Çorba yapımında ve kısık ateşte pişirilerek yapılan yumurtalı yemek çeşitlerinde de kullanılır.

2.2.1.11. Meyve ve Sebzeler

Sabah kahvaltısı günün ilk ve en önemli öğünü olması yönüyle kahvaltı tabağının yarısı yüksek lif içeren sebze ve meyvelerden oluşmalıdır. Sabah kahvaltılarında meyve ve sebze kullanımı; vitamin ve mineral ihtiyacını karşılar, yüksek lif içeriğinden dolayı hazmı kolaylaştırır. Gün içerisinde kişiye enerji verip tokluk hissi sağladığı için acıkmayı geciktirir.

Sağlıklı bir kahvaltı servisinde yer alabilecek sebze ve meyveler şunlardır:

Yeşil Yapraklı Sebzeler: Salatalık, maydanoz, nane, tere, roka, dereotu, yeşil biber gibi yeşil renkli sebzeler kullanılır.



Çiğ Tüketime Uygun Renkli Sebzeler: Domates, havuç, pancar, turp, kapyra biber gibi renkli sebzeler kullanılır.

Meyveler: Mevsiminde ulaşılabilen kuru veya yaş tüm meyveler kullanılır. Avakado, karpuz, elma, çilek, kivi, portakal gibi yaş meyveler; kuru kayısı, kuru incir, hurma gibi kurutulmuş meyveler kullanılır (Görsel 2.27).



Görsel 2.27: Kahvaltı servisinde yer alan meyveler

2.2.1.12. Kuru Yemiş

Kuru yemiş, çeşitli meyve ve meyve çekirdeklerinin kurtulması ile üretilen besinlere denir. Çiğ veya kavrulmuş olarak sabah kahvaltılarında bir avuç içi kadar kuru yemiş tüketmek enerji ve tokluk hissi verir, sindirim sistemini düzenler (Görsel 2.28). Kuru yemişlerin yağ içeriği yüksek olduğu için sağlık sorunları olanların kuru yemiş tüketimine dikkat etmesi gerekir.

Sabah kahvaltılarında; fındık, fıstık, badem, ceviz, kaju, çam fıstığı, gibi kuru yemişlerin kullanımı yaygındır. Kuru yemişler sabah kahvaltılarında; ekmek yerine alternatif olarak kullanılabilir, tane olarak yenebilir, ezme veya krema hâlinde ekmek üzerine sürülebilir. Kahvaltılık salata çeşitleri ve omeletler üzerine dökülerek farklı şekillerde isteğe bağlı olarak tüketilebilir.



Görsel 2.28: Kuru yemiş

2.2.2. Kahvaltı İçecekleri ve Özellikleri

2.2.2.1. Sıcak İçecekler

Sabah kahvaltılarında çay, kahve, nane, yeşil çay, ihlamur, ada çayı, tarçın, kakao, süt ve salep yaygın olarak kullanılır.



Kahve: Sabah kahvaltılarında bir fincan kahve içerek güne başlamak zihni açar. Kahvenin kahvaltı sofralarında kullanımı farklı ülke kültürlerine göre değişkenlik gösterir. Kahvaltıdan önce bir fincan kahve içilip daha sonra kahvaltıya geçilebileceği gibi kahvaltıdan sonra da kahve içilebilir. Kahve, sade içilebileceği gibi sütle veya krema eşliğinde de tüketilebilir.

Çay: Sabah kahvaltısında güne bir fincan çay içerek başlamak çayın uyarıcı özelliği sayesinde yorgunluğu alır, kişiye canlılık verir. Çayın içerisinde bulunan tein maddesi kafeine benzese de kahveye göre daha yavaş şekilde sinir sistemini etkiler. Sağlık sorunu olan kişilerin çayın açık ve şekersiz içilmesine dikkat etmesi gerekir. Sabah kahvaltılarında çay sade içilebileceği gibi süt ile beraber de içilebilir (Görsel 2.29).

Süt: Sabah kahvaltılarında sıcak veya soğuk olarak sade ya da çay ile kahveye ilave edilerek içilir. Süt ilave edilerek yapılan kakao daha çok çocukların kahvaltı servislerinde tercih edilir. Süt ilavesi ile yapılan salep, özellikle kış aylarında kahvaltı servislerinde kullanılır.

Bitki Çayları: Sabah kahvaltılarında, yeşil çay, ıhlamur, nane, ada çayı, tarçın gibi bitkisel kaynaklı içeceklerin kullanımı yaşanan bölgeye ve farklı kültürlere göre tercih edilir.



Görsel 2.29: Sıcak içecekler

2.2.2.2. Meyve Suları

Meyve suyu, mekanik veya manuel sıkacaklarla taze ve olgunlaşmış meyvelerin sıkılmasıyla elde edilen içeceklerdir. Kahvaltı salonlarında hazırlanan meyve sularına portakal, greyfurt, elma, üzüm, ananas, nar, limonata, vişne, üzüm, karpuz, kayısı örnek olarak verilebilir (Görsel 2.30). Meyve sularının vitaminleri kaybetmemesi için kısa sürede hazırlanıp, bekletilmeden taze olarak servis yapılması gerekir. Meyve suyu konsantresi; meyve suyunun çeşitli fiziksel işlemlerden geçirilip içeriğindeki suyun buharlaştırılmasıyla elde edilen, kalın ve şuruplu kıvamı olan bir ürün çeşididir.



Görsel 2.30: Taze sıkılmış portakal suyu

Yiyecek ve içecek işletmeleri konsantre meyve sularını geç bozulması, paketlenme ve depolama açısından uygun olması yönüyle kahvaltı sofralarında taze meyve suyu yerine kullanır.



2.2.2.3. Sebze Suları

Sebze suları; vitamin ve mineral yönünden zengin, bağıışıklığı güçlendiren, besleyici değeri yüksek bir lif kaynağıdır. Güne sağlıklı bir şekilde başlamak için sabah kahvaltılarında genellikle domates, salatalık, havuç, lahana, kereviz, brokoli, maydanoz, ıspanak, pancar, pazı, buğday çimi vb. sebzelerin suyu sıkılarak içilir (Görsel 2.31). Sebze suları, vitamin ve mineral kaybını önlemek için meyve suları gibi taze olarak sıkılıp içilmelidir.

2.2.2.4. Kompostolar

Sabah kahvaltılarında kullanılacak komposto ve hoşaf çeşitleri farklı ülkelerin yiyecek ve içecek kültürlerine göre değışir. Komposto, taze veya dondurulmuş meyvelerle daha çok yaz aylarında yapılır; hoşaf ise kurutulmuş meyvelerle hazırlanıp daha çok kış aylarında tüketilir (Görsel 2.32). Komposto yapımında; elma, erik, vişne, karadut, çilek, yaban mersini, ayva, kayısı, şeftali gibi pek çok meyve kullanılır.



Görsel 2.31: Sebze suları



Görsel 2.32: Elma kompostosu

SIRA SİZDE

Seçtiğiniz mevsim meyveleriyle atölyenizde komposto yapıp kompostoyu arkadaşlarınız ve öğretmeniniz ile değerlendiriniz.



2.3. KAHVALTI MASASI DÜZENLEME

2.3.1. Kahvaltı Servis Çeşitleri

Kahvaltı servis çeşitleri şunlardır:

- Masa servisi
- Açık büfe servisi
- Brunch (Biraç) servisi



2.3.1.1. Masa Servisi ve Özellikleri

Masa servisi; yiyecek ve içeceklerin servis görevlisi tarafından tabak, tepsi veya servis arabaları ile masaya götürülüp servisinin yapıldığı, boşlarının tekrar servis görevlisi tarafından kaldırıldığı bir servis çeşididir. Masa servisinde her şey servis görevlisi tarafından yapılır.

Kontinental Kahvaltı ile Viyana Usulü Kahvaltı Servisi:Her iki kahvaltı çeşidinin masada servisleri aynı şekilde yapılır. Bu servis şekillerinden biri uygulanmadan önce konuğun yumurta siparişi alınır ve yumurta rafadan hazırlanmışsa bir yumurtalık içinde kaşığı ile beraber salona getirilip konuğun sol tarafından kahvaltı tabağının sol tarafına konur. Yiyecek ve içecek işletmeleri isteğe göre üç farklı şekilde kontinental ve Viyana usulü kahvaltıyı masaya servis yapar.

İlk olarak siparişi alınan kahvaltının yiyecek ve içecekleri mutfaktan bir tepsiyle getirilir. Kahvaltı tabağı ve içecekler sağdan, ekmek soldan servis yapar.

İkinci yöntemde ekmek ve kahvaltılıklar önceden masaya konarak içecek siparişi alınır ve içecek konuğun sağ tarafından servis yapılır (Görsel 2.33).

Üçüncü yöntemde ekmek ve kahvaltılıklar önceden masaya konur. Servis personeli elindeki çay ve kahve potlarıyla salonda gezerek içecek servisi yapar.



Görsel 2.33: Kahvaltı servisi yapılmış masa

Türk Usulü Kahvaltı Servisi: Kontinental kahvaltı servisi ile aynı şekilde yapılır. İlk servis şeklinde konuk geldikten sonra siparişi alınır. Kahvaltılık yiyecek ve içecekler ile ekmek bir tepsiyle salona getirilir ve konuğun sağ tarafından servis yapılır. Ekmek sol taraftan kahvaltı tabağının sol ilerisine konur ve içecek potları masaya bırakılır. İkinci servis şeklinde ise kahvaltılık yiyecek ve içecekler konuk gelmeden önce masaya konur. Konuk geldikten sonra içecek potlarla servis yapılır.

İngiliz Usulü Kahvaltı Servisi: Konuklar masaya oturduktan sonra siparişler alınır ve iki şekilde servis yapılır. Birinci servis şeklinde kontinental usullere göre hazırlanmış kahvaltı yiyecekleri ve içecekleri sağdan, ekmek soldan masaya konur. Yulaf ezmesi ve kahvaltı sosisleri sağ taraftan servis yapılar sağ taraftan boşlar toplanır ardından kahvaltı tabağı ve bıçağı konuğun önüne sağ taraftan konur. Masa kontrol edilerek çay ve süt servisi yapılır.

İkinci servis şeklinde; konuk gelmeden önce kontinental usullere göre hazırlanmış kahvaltı yiyecekleri ve ekmek masaya konur. Konuklar masaya oturduktan sonra meyve suyu ve çay servisi



yapılır. Yulaf ezmesi getirilip servis yapılır onun boşu kaldırıldıktan sonra sosis tabağı konur. Sosis tabağının boşu kaldırıldıktan sonra kahvaltı tabağı konuğun önüne sağ taraftan konur.

Amerikan Usulü Kahvaltı Servisi: İngiliz usulü kahvaltı servisine benzeyen Amerikan usulü kahvaltı servisine buzlu su servisi ile başlanılır. Kontinental usullere göre hazırlanmış kahvaltı yiyecek ve içecekleri konuğun sağ tarafından servis yapılır. Konuğun sol tarafından, kahvaltı tabağının sol ilerisine ekmek sepeti konur. Jambonlu, baconlu veya soslisli hazırlanmış yumurta tabağı konuğun sağından önüne servis yapılır.

2.3.1.2. Açık Büfe Servisi ve Özellikleri

Açık büfe; Fransız kültüründen dünyaya yayılmış, günümüzde yaygın bir şekilde kullanılan yemeklerin konuklara sunuş şekillerinden bir tanesidir. Açık büfe servisi, geniş ve ferah salonlarda mevsimine göre açık havada ve bahçede kurulabilir.

Açık büfe servisinde çorbalar, tatlılar, her türlü yemek çeşidi yer alır. Açık büfe servisinde yer alan yiyecekler; taze, özelliğine uygun ve kaliteyi düşürmeden sunulabilecek şekilde olmalıdır. Salona gelen konuklar, büfe girişinde yer alan tabaklara büfedeki yiyeceklerden istedikleri kadar alıp masalarında yerler (Görsel 2.34). Bazı yemekler, servis elemanı veya aşçıların yardımıyla konukların tabaklarına servis yapılır.



Görsel 2.34: Servise hazır bir açık büfe

Açık büfe servisinin avantaj ve dezavantajları şunlardır:

- Servisi hızlandırır, bu sayede servis elemanı yönünden tasarruf sağlar.
- Konuklara seçme imkânı verir, mutfağın servis esnasında rahatlamasını sağlar.
- Servis esnasında büfe önünde yığılmaların ve gürültünün olması istenmeyen bir durumdur, bu yüzden dikkat edilmelidir.
- Bütün masalar önceden hazırlandığı için fazladan servis takımı ihtiyacı olabilir.
- Konukların yemeği fazla kaçırmasına sebep olabilir.

Açık Büfe Çeşitlerinin Sınıflandırılması

Öğünlere göre açık büfeler şunlardır:

- Öğlen ve akşam yemekleri için hazırlanan büfeler
- Günlük kahvaltı büfesi ve brunch büfeler



Hazırladığı yere göre açık büfeler şunlardır:

Sabit Büfeler: Misafirlerin rahatça gelip görebileceği, yiyeceklerini alabilecekleri bir yere kurulur. Masalar yan yana dizilerek masaların üzeri örtülür, kenarları etekle kapatılarak salona yerleştirilir (Görsel 2.35).

Hareketli Büfeler: Büyük işletmelerde, mermer veya cam malzemelerden yapılan, farklı şekillerde olabilen masalardır.



Görsel 2.35: Sabit büfe

BİLGİ KUTUSU

Skirt (sikört); restoran, kafe ve toplantı salonlarında kullanılan masalar için kaliteli kumaşlarla dikilmiş masa eteklerine denir.



Öğle ve akşam büfesinde yer alan bölümler şunlardır:

- Çorba büfesi
- Salata büfesi
- Soğuk büfe
- Sıcak büfe
- Kesme istasyonu
- Show cooking (şov yemekleri)
- Izgaralar
- Tatlı büfesi
- Meyve büfesi
- İçecek büfesi
- Ekmek köşesi

Kahvaltı Servisi ve Özellikleri

Kahvaltı büfesi, kahvaltı yiyecekleri ve içeceklerinin bir büfede ilgili yerlere sıralanması ile hazırlandığı ve konukların servislerini kendilerinin yaptığı bir büfe çeşididir.



Konukların sabah kahvaltılarında istedikleri kadar yiyecek ve içeceği seçerek almalarını sağladığı için kahvaltı servisinin hızlanmasını sağlayıp servis elemanı yönünden tasarruf sağlar. Bu yüzden işletmeler tarafından kahvaltı büfesi yaygın olarak kullanılır (Görsel 2.36).



Görsel 2.36: Yiyeceklerini seçerek alan konuklar

Kahvaltı büfesinin özellikleri şunlardır:

- Yiyecek ve içecek işletmelerinde çok kullanılan büfe çeşitlerinden biridir.
- Konuklar yiyecek ve içeceklerini kendileri (self servis) alabildikleri gibi bazı işletmelerde içeceklerin servisi servis elemanları tarafından da yapılır (Görsel 2.37).
- Ülkelere, bölgelere ve kültürlerin kahvaltı alışkanlıklarının farklılığına göre kahvaltı büfelerindeki ürün çeşitliliği değişir. Ağırlıklı olarak yerli konukların yer aldığı bir işletmede kahvaltı büfesinde menemen ve börek çeşitleri olabileceği gibi Fransız konukların olduğu bir işletmede kruvasan çeşitleri, Uzak Doğulu konukların ağırlıklı olduğu bir işletmede sabah kahvaltısında balık çeşitleri olabilir.



Görsel 2.37: İçecek servisi yapan garson

Kahvaltı büfesinde genel olarak yer alan bölümler şunlardır:

- Ekmek köşesi (Görsel 2.38)
- Süt ürünleri köşesi (Görsel 2.39)
- Kornflakes (kahvaltılık gevrekler) köşesi (Görsel 2.40)
- Meyve köşesi (Görsel 2.41)



- Şarküteri (sucuk, pastırma, salam, sosis) köşesi (Görsel 2.42)
- Meyve suları ve sıcak içecekler bölümü (Görsel 2.43)
- Yumurta çeşitleri ve günlük hazırlanan diğer kahvaltılıkların yer aldığı ekstra büfesi (Günlük kahvaltı büfelerinde olmayabilir.)



Görsel 2.38: Ekmek köşesi



Görsel 2.41: Meyve bölümü



Görsel 2.39: Peynir servisi yapılan bölüm



Görsel 2.42: Kahvaltılık et ürünleri köşesi



Görsel 2.40: Kahvaltılık gevrekler



Görsel 2.43: Sıcak içecek bölümü

Brunch Servisi ve Özellikleri

Brunch, İngilizce kökenli bir kelimedir. İngilizce kahvaltı anlamına gelen “breakfast” ile öğle yemeği anlamına gelen “lunch” kelimelerinin birleşiminden meydana gelir.

Breakfast + Lunch= Brunch



Brunch; pazar günleri, yılbaşı günü, diğer tatil günleri ve bazı işletmelerde gece geç saatlere kadar süren ziyafetlerden sonra geç kalkan konuklar için sabah saat 10.00 ile 14.00 arası düzenlenen bir büfe çeşididir. Brunch servisi; kahvaltı için geç kalınmış ,öğle yemeği için de erken olan saat dilimlerinde her iki öğünü de içeren yiyecek ve içeceklerin servis edildiği, uzun ve keyifli olan bir kahvaltı çeşididir (Görsel 2.44). Konaklama işletmelerinin salonlarında, bağımsız restoranlarda, pastanelerde ve kafelerde brunch büfe servisi yaygınlaşmıştır. Özellikle yoğun iş temposu ile çalışan insanların hafta sonları geç kalkıp bir araya gelmesine imkân tanıyan, keyif veren yemekli organizasyonlara dönüşmüştür. Brunch servisinde kullanılan menüler, ülkelerin yemek yeme kültürlerine ve beslenme alışkanlıklarına göre değişiklik gösterir.



Görsel 2.44: Brunch büfe servisi

Brunch Menü Örneği

- Bal ve reçel çeşitleri
- Beyaz peynir, mozerella peyniri vb. peynir çeşitleri ve tereyağı, kaymak gibi süt ürünleri
- Yeşil ve siyah zeytin çeşitleri, salam, sosis vb. et ürünleri
- Domates, salatalık gibi sebzeler; kiraz, çilek gibi mevsim meyveleri; kayısı ve incir gibi kurutulmuş meyveler, kuru yemiş çeşitleri
- Menemen, ızgara sucuk, sahadanda yumurta, soslu sosis çeşitleri
- Simit, börek ve poğaçça çeşitleri, mini pizzalar, kruvasan gibi hamur ürünleri
- Çavdar ve cevizli ekmek gibi ekmek çeşitleri, kornfleks gibi tahıl ürünleri
- Çay, kahve ve meyve suyu çeşitleri
- Cheesecake, tramisü gibi tatlı ve kurabiye çeşitleri
- Zeytinyağlı yaprak sarma, kırmızı köz biber gibi yöresel yapılan yemekler
- Çerkez tavuğu, İtalyan salatası, yoğurtlu sebze salatası
- Izgara köfte, ızgara tavuk bonfile, sebzeli pilav, elma dilimli patates ve patates çeşitlerinden yapılmış yemekler



2. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Kahvaltı Büfesi Hazırlama

Uygulama Süresi: 80 dakika

Araç Gereç: Masa, masa örtüsü (skirt) servis tabakları, kahvaltı tabakları, kaseler, ekme sepeti, kahvaltı servis takımları ve maşalar, içecek bardakları, fincanlar, potlar, sürahiler, menaj takımları.

Görev: Bu uygulama faaliyetinde öğrendiğiniz bilgiler kapsamında sizden kahvaltı büfesi hazırlamanız beklenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarına uyararak ve yönergeleri dikkate alarak uygulamayı yapınız.



İŞLEM BASAMAKLARI

1. Kahvaltı büfesinde kullanılacak yiyecek ve içeceklere önceden karar verilip bir liste oluşturulur.
2. Kullanılacak yiyecek ve içecekler için ön hazırlık (ayıklama, yıkama) yapılır.
3. Ekmek köşesi için ekmekler dilimlenir, uygun servis tepsilerine, sepetlere veya servis tabaklarına yerleştirilir.
4. Peynir çeşitleri dilimlenir, servis sunum tabaklarına veya tepsilerine yerleştirilir.
5. Kahvaltılık gevrekler servis kâselerine veya kavanozlara doldurulup büfe masasına yerleştirilir.
6. Meyve çeşitleri servis tepsilerine, sepetlere veya servis tabaklarına yerleştirilir.
7. Kahvaltılık et çeşitleri (salam, sosis) dilimlenir, büfe masasına yerleştirilir.
8. Meyve suları sıkılarak sürahilere doldurulur, sıcak içecekler (çay, kahve potları) hazırlanır ve içecek köşesine yerleştirilir.
9. Yumurta çeşitleri (haşlama yumurta, omlet vb. hazırlanır. Reçel ve bal çeşitleri, menden, börek ve poğaçaya çeşitleri gibi diğer kahvaltılık yiyecekler isteğe göre hazırlanır ve büfe masasına yerleştirilir.
10. Hazırlanmış her bir servis tepsisi veya tabağı için servis maşaları yerleştirilir.

YÖNERGE

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken sağlık ve güvenlik kurallarına göre hareket ediniz.
3. Kahvaltı servisinde kullanacağınız sebze ve meyveleri temiz bir şekilde yıkadıktan sonra hazırlamaya ve servis tepsilerine yerleştirmeye başlayınız.
4. Kahvaltı büfe servisi sırasında kullanacağınız maşalar ve servis takımlarının temizliğini ve yeterli sayıda olup olmadığını kontrol ediniz.
5. Sıcak ve soğuk içecek potlarının yanına, yeterli miktarda fincan ve fincan altlığı, meşrubat bardağı yerleştirmeye dikkat ediniz.
6. Hazırladığınız her servis köşesi başlangıcında, servis tabağı ve servis çatal, bıçak, kaşık takımlarının yeterli sayıda olup olmadığını kontrol ediniz.
7. Yemek masalarındaki menaj takımlarını kontrol ediniz.

DEĞERLENDİRME

Hazırladığınız bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.



KAHVALTI BÜFESİ HAZIRLAMA UYGULAMA DEĞERLENDİRME FORMU

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Kahvaltı büfesi hazırlama uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1 PUAN	2 PUAN	3 PUAN	4 PUAN	5 PUAN
Kişisel hijyen ve temizlik kurallarına uydu.					
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.					
Kahvaltı büfesinde kullanacağı yiyecek ve içecekleri hazırlamaya başlamadan önce kontrol edip ön hazırlıklarını yaptı.					
İşlem basamaklarına uygun bir şekilde çalıştı.					
Kahvaltı büfesinde kullanılan yiyecek ve içecek çeşitlerini, içecek fincanlarını, servis maşası, servis takımları ve yemek tabaklarının büfe masasına yerleştirilmesini tam ve istenen niteliklere uygun bir şekilde yaptı.					
Kahvaltı büfesinin ve yemek masasının eksiklerini kontrol edip verilen süreyi uygun kullandı.					
Sütun Toplamları					
Ölçek Puanı					

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 6 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 30'dur.

Puan: Ölçek puanı $\times 100/30$ formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

BİLGİ KUTUSU

Kahvaltı büfesi için hazırlanan yiyecekleri dilimlerken eldiven kullanmaya, yiyecekleri kesim tahtası üzerinde temiz bir şekilde dilimlemeye ve servis tepsilerine düşürmeden yerleştirmeye dikkat ediniz.





2.4. KAHVALTI SONRASI DÜZEN

Günün ilk öğünü olan kahvaltının yapıldığı, konukların uyanır uyanmaz ilk karşılaştıkları salon olması yönüyle kahvaltı salonlarının göze hoş ve temiz görünmesi konukların memnuniyeti açısından son derece önemlidir. Kahvaltı salonları insan sağlığına değer veren, temiz ve bakımlı mekânlar olmalıdır. Düzeni bozulmuş ve temizliği dikkate alınmamış bir salonda insan sağlığı tehlikeye atılır, birikmiş tozlar ve kötü kokular arasında kahvaltı yapmak imkânsız hâle gelir. Yiyecek ve içecek işletmeleri konuklarının memnuniyetini devam ettirebilmek için her kullanım sonrası kahvaltı ve yemek salonlarının temizlik ve bakımını düzenli olarak yapar ve kontrol eder.

Kahvaltı salonlarının bakım ve düzeninin sağlanmasında dikkat edilmesi gereken noktalar şunlardır:

- Kahvaltı sonrası, salonun zemini temizlenip bakımı yapılır.
- Masalar ve sandalyelerin temizlik araç gereci ile temizliği yapılır (Görsel 2.45).
- Temizliği yapılmış masa ve sandalyeler düzgün bir şekilde yerlerine yerleştirilir (Görsel 2.46).
- Servis takımlarının (çatal, bıçak, kaşık) her kullanımından sonra temizliği yapılır. Takımlar kurulanır ve servis dolaplarında kullanıma hazır hâlde bekletilir.
- Yemek servis tabakları yıkandıktan sonra temizliği kontrol edilip servis dolaplarında kullanıma hazır hâlde bekletilir.
- Kirlenmiş masa örtüleri ve kapaklar temizleriyle değiştirilir.
- Salon pencereleri düzenli aralıklarla temizlenir. Salondaki çöp kovaları her öğünden sonra boşaltılıp temizlenir.
- Servis esnasında meydana gelebilecek yiyecek ve içeceklerin dökülme ihtimaline karşı temizlik araç gereç, havlu ve peçeteler hazır hâlde bulundurulur.
- Kahvaltı salonlarında devamlı olarak kullanılan menaj takımları, ısıtıcılar, servis arabaları ve servis dolaplarının temizliğine dikkat edilir.
- Mutfak ve kahvaltı salonu arasında bulunan ortak alanın temizliğine dikkat edilir.
- Kahvaltı salonlarının temiz ve düzgün görünmesinin önemi kadar servis elemanlarının da temiz ve düzgün görünmesine dikkat edilir.
- Kahvaltı salonlarında görevli olan mutfak elemanlarının servis esnasında bone, eldiven ve galoş kullanmalarına dikkat edilir.



Görsel 2.45: Masa temizliği yapan servis elemanı



Görsel 2.46: Temizliği yapılmış kahvaltı salonu



3. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Masa, Sandalye, Dolap ve Zemin Temizliği

Uygulama Süresi: 40 dakika

Araç Gereç: Servis takımları, masa, sandalye, dolap, çöp kovası.

Görev: Bu uygulama faaliyetinde öğrendiğiniz bilgiler kapsamında sizden atölyenizde kahvaltı büfesi hazırlığında kullandığınız masa ve sandalyeler ile atölye zeminini ve dolaplarının temizliğini yapmanız beklenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarına uyararak ve yönergeleri dikkate alarak uygulamayı yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Kahvaltı büfesi hazırlığında kullanılmış masa ve sandalyeleri belirler.
2. Masa ve sandalyeleri temizlemek için uygun temizlik araç gereci hazırlar.
3. Masa ve sandalyeleri siler.
4. Servis takımlarının yerleştirildiği dolapları siler.
5. Kirlenmiş olan servis takımlarını temizleyip dolaplara yerleştirir.
6. Kahvaltı salonunun kurulmuş olduğu atölye veya salon zeminini siler.
7. Dolmuş olan çöp kovalarını boşaltıp temiz çöp poşetlerini takar.
8. Kahvaltı salonu olarak kullanılan mekânı havalandırır.

YÖNERGE

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken sağlık ve güvenlik kurallarına göre hareket ediniz.
3. Kullanacağınız temizlik araç gerecinin güvenli olup olmadığını kontrol ediniz.
4. Temizleme spreyleri kullanırken maske ve eldiven kullanınız.
5. Zemin temizliği yaparken kaygan zeminde düşmelere karşı dikkatli olunuz.
6. Temizlik esnasında mekânın havalandırılmasına dikkat ediniz.
7. Masa ve sandalyeleri düzgün bir şekilde yerlerine yerleştiriniz.

DEĞERLENDİRME

Hazırladığınız bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.

**MASA, SANDALYE, DOLAP VE ZEMİN TEMİZLİĞİ
UYGULAMA DEĞERLENDİRME FORMU**

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Masa, sandalye, dolap ve zemin temizliği uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1 PUAN	2 PUAN	3 PUAN	4 PUAN	5 PUAN
Kişise temizlik kurallarına uydu.					
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.					
Kahvaltı salonunun temizliğinde kullanılan araç gerecin ön hazırlığını yaptı.					
İşlem basamaklarına uygun çalıştı.					
Kahvaltı büfesi hazırlığında kullanılan masalar, sandalyeler, servis dolapları, servis takımları ve zemininin temizliğini istenen niteliklere uygun bir şekilde yaptı.					
Kahvaltı salonu olarak kullanılan mekânda masa ve sandalyeleri düzenli bir görünüm oluşturacak şekilde yerleştirdi.					
Sütun Toplamları					
Ölçek Puanı					

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 6 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 30'dur.

Puan: Ölçek puanı×100/30 formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıdaki cümleleri okuyunuz. Doğru olanın başına “D”, yanlış olanın başına “Y” koyunuz.

1. () Kahvaltılardan alınması gereken kalori değeri 400-600 kalori arasındadır.
2. () Türk usulü kahvaltı uluslararası alanda bilinen bir kahvaltı çeşidi değildir.
3. () Almanlar, sabah kahvaltılarında çay içmeyi tercih eder.
4. () Amerikan kahvaltısının İngiliz kahvaltısından farkı buzlu suyun servis yapılmasıdır.
5. () Kahvaltı servisinde genellikle ana yemek servis takımları kullanılarak servis yapılır.
6. () Kahvaltı servisi öncesi meyve suları veya konsantre içecekler akşamdan hazırlanmalıdır.
7. () İngilizlerin cheddar, İtalyanların mozzarella ve parmesan peynirleri dünyaca tanınmıştır.
8. () Yeşil renkli sebzeler yüksek lif içeriğinden dolayı hazmı kolaylaştırır.
9. () Masa servisinde servis görevlisinin bir katkısı yoktur.
10. () İngiliz usulü kahvaltı servisinde; kontinental usullere göre hazırlanmış kahvaltı yiyecek ve içecekleri sağdan, ekmek sol taraftan masaya servis yapılır.

B) Aşağıdaki cümlelerde boş bırakılan yerlere doğru sözcükleri yazınız.

11. Kahvaltı öğününün en önemli örnek protein kaynağıdır.
12. Kontinental kahvaltı,anlamına gelen bir kahvaltı çeşididir.
13. İngilizler sabah kahvaltısında çaylarını veya ile birlikte içer.
14. Masanın üzerine önceden konulan en büyük düz tabak modeline denir.
15. Reçel ve marmelat yapılacak meyveler ve olmalıdır.
16. Zeytinyağı kullanımı için asit oranı en düşük olan tercih edilmelidir.



17. Sabah kahvaltılarında..... sıcak veya soğuk içilebilir.
18. Kahvaltıda tüketilen içeceklerden daha çok yaz aylarında, kış aylarında tüketilir.
19. Sabah kahvaltılarında ve öğle yemeklerinde servis yapılan yiyecek ve içecekleri içeren uzun ve keyifli kahvaltı servisine.....denir.
20. Açık büfe servisinde ve ile her türlü çeşidi yer alır.

C) Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

**21. Aşağıdakilerden hangisi kontinental kahvaltıya ilave olarak hazırlanmış rafa-
dan yumurta ile beraber servis yapılan kahvaltı çeşididir?**

- A) Türk usulü kahvaltı
B) İngiliz usulü kahvaltı
C) Viyana usulü kahvaltı
D) Amerikan usulü kahvaltı
E) Alman usulü kahvaltı

22. Aşağıdakilerden hangisi kahvaltı yapılmadan güne başlandığı zaman görülebilecek durumlardan biri değildir?

- A) Dikkat, algılama ve kavrama eksikliğine neden olur.
B) Atıştırmalıkların daha fazla tüketilmesine neden olur.
C) Baş ağrısı, sinir ve strese neden olur.
D) Uyku hâlinin görülmesine ve yorgunluğa neden olur.
E) Enerjik hissedilmesine neden olur.



23. Aşağıdakilerden hangisi sağlıklı bir kahvaltı tabağında yer almaz?

- A) Şeker grubu
- B) Karbonhidrat grubu
- C) Protein grubu
- D) Sebze ve lif grubu
- E) Yağ grubu

24. Aşağıdakilerden hangisi kahvaltı servisi sırasında dikkat edilmesi gereken özelliklerinden biri değildir?

- A) Yiyecek ve içecekler soğutulmadan konuğa servis yapılır.
- B) Konukla ilgilenilir.
- C) Masada eksikler varsa tamamlanır.
- D) Akşamdan kalan masa örtüleri kaldırılır.
- E) Gürültü yapılmadan dikkatli bir şekilde servis yapılır.

25. Aşağıdakilerden hangisi açık büfe servisinin avantajlarından biri değildir?

- A) Servis esnasında büfe önünde yığılma ve gürültüye neden olur.
- B) Servisi hızlandırır.
- C) Konuklara yiyecek ve içeceklerini seçme imkânı sağlar.
- D) Servis elemanı yönünden tasarruf sağlar.
- E) İşletmenin reklamını yapar.



26. Aşağıdakilerden hangisi kahvaltı servisinde yer alan bölümlerden biridir?

- A) Şov yemekleri bölümü
- B) Şarküteri bölümü
- C) Izgara etler bölümü
- D) Tatlı büfesi
- E) Sıcak büfe



Yeni Nesil 112 Acil Çağrı Merkezi

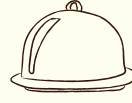
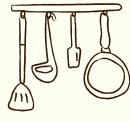
7 kuruma ait acil çağrı numaraları artık tek numarada.
(İtfaiye, Jandarma, Polis, Sağlık, Orman, Sahil Güvenlik, AFAD)

Yemek Sofrası



3. ÖĞRENME BİRİMİ





KONULAR

3.1. YEMEK SOFRASI

3.2. YEMEK SERVİSİ VE ÇEŞİTLERİ

3.3. ÖZEL GÜN SOFRALARI İÇİN MENÜ ÖRNEKLERİ

3.4. ÖZEL GÜN SOFRALARI HAZIRLAMA

NELER ÖĞRENECEKSİNİZ?

- Aile sofrasının ve kurumlarda yemek servisinin özellikleri
- Kuver çeşitleri, menü kartları ve yemeklerle servis yapılan içecekler
- Özel günlerde hazırlanan sofralar için menü oluşturma
- Özel günler için sofranın hazırlama

TEMEL KAVRAMLAR

aile sofrası, menü kartı, soğuk içecek, sıcak içecek doğum günü, bayram sofrası, çay daveti, ziyafet sofrası



HAZIRLIK ÇALIŞMALARI

1. Evinizde sofrta hazırlamada yardımcı olduğunuz işleri düşünerek sınıfta öğretmeniniz ve arkadaşlarınızla paylaşınız.
2. Okul, hastane, fabrika yemekhanesi gibi toplu yemek servisi yapılan yerlerde servisin nasıl yapıldığı ile ilgili gözlemlerinizi bir kâğıda yazarak sınıfta okuyunuz.
3. Sofrada tabağın her iki tarafına konan kaşık, çatal, bıçak gibi servis araçlarının neden belli bir sıra ile dizildiğini düşünüp bir kâğıda yazarak sınıfta arkadaşlarınıza okuyun ve arkadaşlarınızın sizin fikriniz hakkındaki yorumlarını dinleyin.
4. Bayramlarda evinizde hazırlanan yemek, tatlı ve içecekleri düşünüp sınıfta öğretmeniniz ve arkadaşlarınızla paylaşınız.

3.1. YEMEK SOFRASI

Yemek sofrası, insanların beslenme ihtiyaçlarını karşıladığı bir yer olmanın yanında bireylerin bir araya gelmesini sağlayan sosyal bir araçtır (Görsel 3.1). Yemek sofrası; evde aile bireyleri, restoranda misafirler, okul yemekhanesinde öğrenciler veya öğle yemeği saatinde bir fabrika çalışanlarının sosyalleşme zamanı olarak da tanımlanabilir.



Görsel 3.1: Yemek sofrasında sohbet ve sosyalleşme

3.1.1. Aile Sofrası

Aile; anne, baba ve onların çocuklarından oluşan en küçük toplumsal oluşumdur. Ailenin bu yapısal oluşumu tarih boyunca aynı olsa da aile bireylerinin görev ve sorumluluklarında bazı değişiklikler olmuştur. Mutfak alışverişi, yemek hazırlama ve sofrayı kurup kaldırma gibi eylemler anne ve kız çocuklara biçilen bir görev olarak alışlagelmiş olsa da annelerin iş hayatına atılması ile baba ve erkek çocukların günümüzde aldığı roller çeşitlenmiş ve görev dağılımı daha adil hâle gelmiştir. Baba, mutfak alışverişi yaparken erkek çocuklar da sofrayı kurmak ve kaldırmakta anneye



yardımcı olmaya başlamıştır. Ailedeki tüm bireylerin aile sofrasını hazırlamakta aktif rol almasıyla aile bağları ve aile bireylerinin dayanışma duyguları daha da güçlenmiştir (Görsel 3.2).



Görsel 3.2: Aile sofrası

Osmanlı Dönemi'nde aileler, kuşluk ve akşam yemeği olmak üzere günde iki öğün yemek yerd. Kuşluk yemeği; sabah ve öğle arasında bir vakitte yenir, bu öğünde tarhana çorbası, ekmek, peynir, tereyağı, bal, pekmez, süt gibi hafif yiyecek ve içecekler yer alırdı. Osmanlı Dönemi'nde sabah çok erken vakitte bir şey yeme âdeti hemen hemen yoktu bundan dolayı evlerde kuşluk vakti ve akşam olmak üzere günde iki defa sofrta hazırlanırdı. Osmanlı'da yer sofrası âdeti vardı (Görsel 3.3). Sofranın merkezini ise baba oluştururdu. Eğer ailede büyükanne ve büyükbaba varsa sofrada babanın iki yanına otururdu. Anne ise çocukların arasına oturarak onlara yemek yerken yardımcı olurdu. Sofra örtüsü yere yayılır, üstüne ise tahtadan yapılmış ve genelde altı ayaklı olan bir raf konurdu. Rafın üzerine de bakırdan veya topraktan yapılmış bardak, çanak, sürahi yerleştirilip yemek yiyecek kişi sayısı kadar tahta kaşık rafın çevresine sıralanırdı (Görsel 3.4).



Görsel 3.3: Hazırlanmış yer sofrası



Görsel 3.4: Tahta sofrta rafı

BİLGİ KUTUSU

Yemek sofrası bütün aile üyelerinin bir araya gelmesini sağlayan önemli bir sosyal etkinliktir. Aile ile birlikte sofrada yenen yemek, kişiye ruhsal bir rahatlama verir, aile bağlarının kuvvetlenmesini sağlar.





3.1.2. Kurumlarda Yemek Servisi

Yemek servis hizmeti verilen restoran, kafe vb. işletmeler dışında hastane, okul yemekhaneleri gibi kâr amacı hedeflemeyen kuruluşlar da vardır. Yemek servisinin şeklini ve içeriğini kurumun özelliği belirlemektedir. Kâr amacıyla kurulmuş bir restoran, gelirini artırmak için müşteriye en üst düzeyde servis hizmeti sunarken bir okul yemekhanesindeki yemek servisinde öğrenciler, sıraya girerek kendi servislerini alırlar (Görsel 3.5).



Görsel 3.5: Okul yemekhanesi

Günümüzde bir yiyecek içecek işletmesinin kâr elde edip varlığını sürdürebilmesi için kaliteli hizmet sunması ve iyi bir imaja sahip olması gerekir. İşletmenin yemek servisi için seçtiği mekân, servis malzemeleri ve servis personelinin niteliği; kaliteli hizmeti ve iyi bir imajı beraberinde getirir.

Kurumlarda yemek servisi yaparken arzu edilen yiyecek ve içecekleri belirli kurallar dâhilinde misafirlere sunmak, sıcak ve samimi bir ortam yaratmak, hijyen kurallarına uymak, psikolojik ve sosyolojik yönden misafirlerin iyi hissetmelerini sağlamak oldukça önemlidir (Görsel 3.6). Kurumlarda yemek servisi yaparken misafirlerin memnuniyet ve devamlılığını sağlayıp satışları artırmak, işletmeye dolayısıyla da personele mümkün olan en yüksek geliri sağlar.



Görsel 3.6: Misafir memnuniyeti



3.2. YEMEK SERVİSİ VE ÇEŞİTLERİ

Yemeğin servis yapılacağı öğün zamanı, menünün içeriği, misafirlerin özellikleri, servis personelinin sayısı ve yemeğin yenileceği mekânın durumu; yemek servisinin şeklinde belirleyici unsurlardır. Çok kalabalık bir misafir grubunun akşam yemeği menüsünde çok çeşitli yiyecek ve içecek yer almasına rağmen ihtiyaca cevap verecek sayıda servis personeli yoksa işletmenin açık büfe servis çeşidini seçmesi en doğru tercih olacaktır (Görsel 3.7). Hangi servis çeşidi seçilirse seçilsin kuverin önceden masalarda hazır olması gereklidir. Kuver hazırlığı eksiksiz tamamlanmış bir sofraya, misafire verilen değeri göstereceği gibi estetik ve ruhsal tatmini de sağlar.



Görsel 3.7: Açık büfe

3.2.1 Kuver ve Servis Çeşitleri

Misafirin yemek yerken kullanacağı servis araçları masaya rastgele bir şekilde konmaz. Servis araçlarının kuverde doğru yere yerleştirilmesi, servis personelinin sorumluluğundadır ve dikkat gerektiren bir işittir. Kuverde eksik konan bir kaşık veya bardak servisin aksamasına neden olur, bu durum misafirin memnuniyetini olumsuz etkiler.

BİLGİ KUTUSU

Servis personelinin masalara kuver hazırlığı yapmasına **kuver açma** denir (Görsel 3.8).



Görsel 3.8: Kuver açan servis personeli





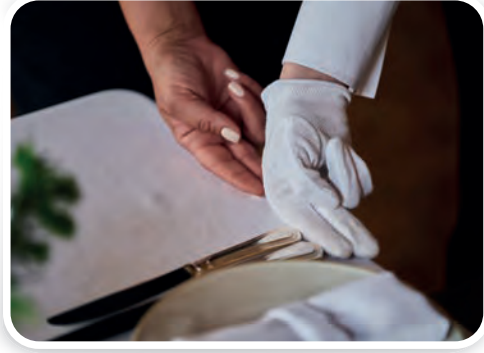
Kuver açmada dikkat edilmesi gereken kurallar şunlardır:

- Yemek yiyecek misafir sayısı kadar kuver, masaya açılmalıdır. Eksik veya fazla kuver açılmış masa, servis esnasında sorunlara yol açar.
- Masa üzerinde her kuver için belirli bir alan ayrılmalıdır. Bu alanın belirleyicisi ise sandalyedir. Açılmış kuver, sandalyenin tam karşısında orantılı durmalı ve misafir sandalyeye oturduğunda kendine ait olan kuveri rahatlıkla kullanmalıdır (Görsel 3.9).



Görsel 3.9: Sandalyelerin tam karşısına açılmış kuverler

- Kuver malzemeleri kullanım kolaylığı ve estetik olması açısından masaya düzgün bir şekilde yerleştirilmelidir. Kuver tabağı sandalyenin tam karşısında ortada olmalıdır. Kuver tabağı ve metal servis takımları masa kenarından yaklaşık iki parmak eninde içeride yer almalıdır (Görsel 3.10).

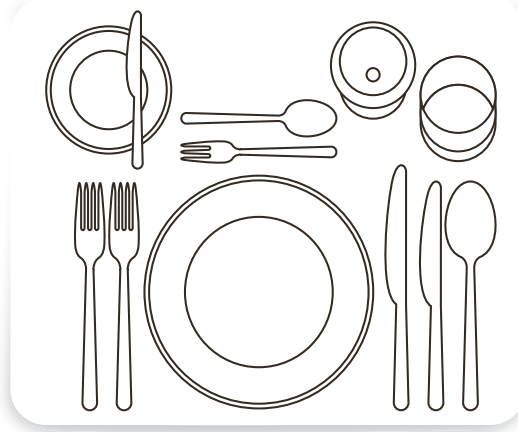


Görsel 3.10: Masa kenarından yaklaşık iki parmak içeride açılmış kuver

- Kuver tabağının soluna çatal, sağına bıçak ve kaşık konmalıdır. Metal servis takımları kuver tabağının her iki yanına yemek yeme sırasına göre en son olandan başlanarak dizilmelidir. Menüdeki en son yemeğin takımları kuver tabağının her iki yanına konur ve sıra takip edilerek içten dışa doğru gidilmelidir. Tatlı takımları, kuver tabağının üst boşluğuna yerleştirilmelidir. Bıçakların keskin tarafı kuver tabağına doğru bakmalıdır. Metal servis takımlarının alt kısmı kuver tabağının alt kısmı ile aynı hizada olmalıdır. Su bardağı, bıçak ve kaşıklar olduğu tarafın üstüne; meşrubat bardağı ise su bardağının hemen sol yanına ondan biraz daha ileride olacak şekilde konmalıdır. Ekmek tabağı, çatalların üstüne ve çok az ilerisine ko-

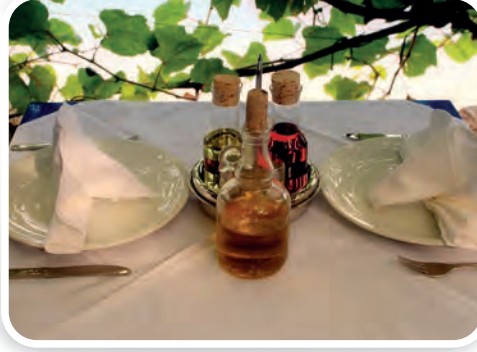


numlandırılmalı, tereyağı bıçağı da ekmek tabağının içine keskin tarafı sola bakacak şekilde dik olarak yerleştirilmelidir (Görsel 3.11).



Görsel 3.11: Kurallara uygun açılmış bir kuver

- Menajlar, masadaki misafir sayısına uygun olarak kuverlerin tam ortasında yer almalıdır. Örneğin menaj olarak tuzluk, biberlik, yağlık ve sirkelik koyulacaksa her iki misafir için bir adet menaj takımı kuverin tam ortasında olmalıdır (Görsel 3.12).



Görsel 3.12: İki kuverin ortasına yerleştirilmiş menaj takımı

- Kuver açma sistemli bir şekilde yapılmalıdır. Masa örtüsü serilmiş masaya önce kuver tabağı konmalı, tabak yerleştirme işi bitince her tabağın içine katlanmış peçete konmalıdır. Metal servis takımları, ekmek tabağı, bardaklar son olarak da menaj yerleştirilerek kuver açma tamamlanmalıdır. Tamamlanmış kuverde yer alan servis araçlarının birbiriyle uyumu ve hizası son kez kontrol edilerek varsa gerekli düzeltmeler yapılmalıdır (Görsel 3.13).



Görsel 3.13: Kuverin son kontrolünü yapan servis personeli



BİLGİ KUTUSU

Peçete, kuver tabağının içine değil de soluna koyulacaksa metal servis takımları dizildikten sonra peçete kuvere yerleştirilebilir.



- Menüsünde fazla sayıda yemek çeşidi olan bir ziyafet sofrasında çok sayıda masaya kuver açılacaksa hataya yer vermemek için örnek olarak bir masanın kuveri açılabilir. Servis personeli bu örnek masaya bakarak diğer masaların kuverini açar. Böylelikle masalardaki bütün kuverler malzeme sayısı ve malzemelerin birbirine olan mesafesi açısından standart bir görünüme kavuşur.

BİLGİ KUTUSU

Kuveri oluşturan servis araçları kuver malzemesi olarak tanımlanır. Masa örtüsü, peçete, tabak, çatal, kaşık, bıçak gibi metal takımlar, bardak, fincan ve menajlar kuver malzemeleridir.



Kuverler; yapılacak servisin özelliğine göre basit, tabldot ve alakart olmak üzere üç farklı çeşitte hazırlanabilir. Hazırlanacak kuverin çeşidini belirleyici temel unsur ise menüdür.

Basit Kuver ve Servisi: Menüsünde çorba ve ana yemek olan servislerde kullanılan kuver çeşididir. Basit kuver, misafirin isteğine bırakıldığı için tatlı takımları kuverde yer almaz. Basit kuver; menüsünde çorba, tencere yemeği, kebab, köfte, ızgara gibi çeşitler bulunduran lokantaların öğle yemeği servisinde ve aile sofralarında daha sık kullanılır. Basit kuverde metal servis takımları yerleştirilirken çorba önce içileceği için ana yemek kaşığı bıçağın yanında ve en dışta yer alır. Basit kuverde ekmek tabağı koymak zorunlu değildir (Görsel 3.14).



Görsel 3.14: Basit kuver açılmış masa

BİLGİ KUTUSU

Basit kuveri hazırlamada kullanılan servis araçları masa örtüsü, kuver tabağı, peçete, ana yemek kaşığı, ana yemek çatalı, ana yemek bıçağı ve su bardağıdır. İsteğe bağlı olarak ekmek tabağı ve menaj da basit kuverde yer alabilir.





1. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Basit Kuver Açma

Uygulama Süresi: 5 dakika

Araç Gereç: Masa, sandalye, masa örtüsü, kuver tabağı, peçete, ana yemek kaşığı, ana yemek çatalı, ana yemek bıçağı, su bardağı, ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı.

Görev: Bu uygulamada sizden verilen menü için Görsel 3.15'te yer alan basit kuveri açmanız istenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarını takip ederek ve dikkat edilecek hususlara uyarak çalışmanızı tamamlayınız.



Görsel 3.15: Basit kuver

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İhtiyacınız olan servis araçlarını seçip hazırlayınız.
2. Masa örtüsünü seriniz.
3. Kuver tabağını masaya koyunuz.
4. Kuver tabağının içine veya soluna katladığınız peçeteyi yerleştiriniz.
5. Kuver tabağının soluna çatalı, sağına bıçağı ve kaşığı koyunuz.
6. Çatalın biraz ilerisine ekmek tabağını ve tereyağı bıçağını yerleştiriniz.
7. Bıçağın biraz ilerisine su bardağını koyunuz.
8. Kuverin son kontrolünü yaparak işlemi tamamlayınız.

YÖNERGE

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken temizlik, sağlık ve iş güvenliği kurallarına göre hareket ediniz.
3. Belirtilen servis araçlarını eksiksiz olarak hazır ediniz.
4. Ütü katlaması yapılmış temiz bir masa örtüsü kullanınız.
5. Kuver tabağını masa kenarından iki parmak içerde olacak ve sandalyenin tam ortasına denk gelecek şekilde koyunuz.
6. Keskin ucu servis tabağına dönük olacak şekilde bıçağı yerleştiriniz.

DEĞERLENDİRME

Bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.



BASİT KUVER AÇMA UYGULAMA DEĞERLENDİRME FORMU

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Basit kuver açma uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1 PUAN	2 PUAN	3 PUAN	4 PUAN	5 PUAN
Kişisel hijyen ve atölye temizlik kurallarına uydu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Belirtilen servis araçlarını eksiksiz olarak hazır etti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
İşlem basamaklarına uygun çalıştı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Açılmış olan basit kuverin görünümü istenen niteliklere uygundu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verilen süreyi uygun kullandı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sütun Toplamları	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ölçek Puanı	<input type="text"/>				

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 6 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 30'dur.

Puan: Ölçek puanı $\times 100 / 30$ formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Basit kuver açılmış bir masada sadece çorba ve ana yemek servisi olacağı için servis hizmetinin aşamaları şu şekilde uygulanır:

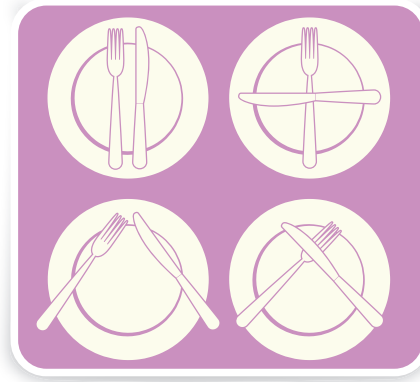
1. Misafirlerin karşılanması ve masalarına oturtulması
2. Misafirin sağından önce su, sonra da solundan ekmek servisinin yapılması
3. Menüde yer alan yemeklerin sırayla misafirin solundan servis yapılması ve aynı sırayla solundan boşlarının toplanması
4. Hesap sunumu ve konukların uğurlanması

BİLGİ KUTUSU

Misafirin çorba kaşığına çorba tabağının içinde bırakması (Görsel 3.16), kullandığı çatal ve bıçağı çeşitli şekillerde tabak içinde bırakması (Görsel 3.17), yemeğini bitirdiği veya yemeğe devam etmeyeceği anlamına gelir.



Görsel 3.16: Biten çorba tabağı



Görsel 3.17: Biten yemek tabağı





2. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Basit Kuver Servisi

Uygulama Süresi: 20 dakika

Araç Gereç: Masa örtüsü, kuver tabağı, peçete, ana yemek kaşığı, ana yemek çatalı, ana yemek bıçağı, su bardağı, çorba tabağı ve altlığı, ana yemek tabağı, hesap sunum kartı, masa, sandalye, ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı.

Görev: Bu uygulamada sizden sınıftan seçeceğiniz bir arkadaşınıza misafir rolünü vererek ona basit kuver servisi yapmanız istenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarını takip ederek ve dikkat edilecek hususlara uyarak çalışmanızı tamamlayınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Basit kuveri açarak hazır hâle getiriniz.
2. Misafiri karşılayarak masasına oturmasına yardımcı olunuz.
3. Misafirin sağından önce su, sonra da solundan ekmek servisini yapınız.
4. Çorba servisini misafirin solundan yapınız ve boşunu solundan toplayınız.
5. Ana yemek servisini misafirin solundan yapınız ve boşunu solundan toplayınız.
6. Ana yemek servisi bitince misafirin solundan ekmek tabağı boşunu kaldırınız.
7. Misafire hesabı sununuz ve hesabın tahsilini sağlayarak misafirleri uğurlayınız.

YÖNERGE

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken temizlik, sağlık ve iş güvenliği kurallarına göre hareket ediniz.
3. Basit kuveri eksiksiz olarak açınız.
4. Misafiri "hoş geldiniz, güle güle, beyefendi, hanımefendi" vb. sözlerle kibarca karşılayınız ve uğurlayınız.
5. Kadın misafirlerin sandalyelerini hafifçe geriye çekerek onların oturmalarına yardımcı olunuz (Görsel 3.18).
6. Çorba ve ana yemek tabağını servis yaparken kuver tabağının üzerine koyunuz.
7. Ana yemek tabağının boşunu topladıktan hemen sonra yine misafirin solundan kuver tabağını da masadan kaldırınız.
8. Yemek süresince ekmek tabağını ve su bardağını sürekli kontrol ederek ekmek ve su eksiklerini tamamlayınız.
9. Misafir yemeğini bitirmeden veya yemeğe devam etmeyeceğini anlatan çatal bıçak işaretini tabakta görmeden boşları toplamayınız.
10. Misafir istemeden hesap sunumu yapmayınız, bahşiş için başında beklemeyiniz.



Görsel 3.18: Yemek masası nezaketi

DEĞERLENDİRME

Bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.

**BASİT KUVER SERVİSİ
UYGULAMA DEĞERLENDİRME FORMU**

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Basit kuver servisi uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1 PUAN	2 PUAN	3 PUAN	4 PUAN	5 PUAN
Kişisel hijyen ve atölye temizlik kurallarına uydu.					
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.					
Basit kuveri istenen niteliklere uygun olarak açtı.					
Misafiri karşılayarak masasına oturmasına yardımcı oldu.					
Misafirin sağından önce su, sonra da solundan ekmek servisini yaptı.					
Misafirin solundan çorba servisini yaptı ve solundan boşunu topladı.					
Misafirin solundan ana yemek servisini yaptı ve solundan boşunu topladı.					
Ana yemek servisi bitince misafirin solundan ekmek tabağı boşunu kaldırdı.					
Misafire hesabı sundu ve hesabın tahsilini sağlayarak misafirleri uğurladı.					
Nezaket kurallarına uydu.					
Verilen süreyi uygun kullandı.					
Sütun Toplamları					
Ölçek Puanı					

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 11 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 55'tir.

Puan: Ölçek puanı×100/55 formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

.....

.....



Tabldot Kuver ve Servisi: Misafirin yiyeceği yemeklerin önceden belli olan menülerini servis yapmak için kullanılan kuver çeşididir. Sabit menü ve tabldot kuver esasına dayanan servise de **tabldot servis** denir. Menü sabit olduğu için misafirler yemeğe gelmeden önce ihtiyaç duyulan bütün kuver malzemeleri masaya yerleştirilmiş olur. Tabldot kuver genellikle evlerde özel konuklar için verilen akşam yemeği davetlerinde, sürekli olarak sabit menü sunan lokantalarda, hastane, okul gibi kurumlarda kullanılır. Dikkat edilmesi gereken en önemli nokta ilk kullanılacak metal servis takımlarının en dışta, son kullanılacakların ise en içte olacak şekilde dizilmiş olmasıdır. Tatlı takımları kuver tabağının üst ilerisine yerleştirilmeli ve sağ el kullananlar için sapı sağ, sol el kullananlar için sapı solu gösterecek şekilde hizalanmalıdır. Ekmek tabağı ise çatalların olduğu üst kısmın ilerisine yerleştirilmelidir (Görsel 3.19).



Görsel 3.19: Tabldot kuver açılmış masa

BİLGİ KUTUSU

Tabldot kuveri oluşturan malzemeler masa örtüsü, kuver tabağı, peçete, menüye uygun metal servis takımları, ekmek tabağı, su ve meşrubat bardağıdır. İsteğe bağlı olarak menaj da tabldot kuverde yer alabilir.





3. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Tabldot Kuver Açma

Uygulama Süresi: 10 dakika

Menü: Soğuk ordövr (zeytinyağlı yaprak sarması), çorba (domates çorbası), ana yemek (patates pürelı köfte), tatlı (çikolatalı puding)

Araç Gereç: Masa, sandalye, masa örtüsü, kuver tabağı, peçete, zeytinyağlı yaprak sarması için ordövr çatalı ve bıçağı, domates çorbası için ana yemek kaşığı, patates pürelı köfte için ana yemek çatalı ve bıçağı, çikolatalı puding için tatlı kaşığı, su bardağı, meşrubat bardağı, ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı.

Görev: Bu uygulamada sizden verilen menü için Görsel 3.20'de yer alan tabldot kuveri açmanız istenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarını takip ederek ve dikkat edilecek hususlara uyarak çalışmanızı tamamlayınız.



Görsel 3.20: Verilen menüye uygun tabldot kuver

İŞLEM BASAMAKLARI

1. İhtiyacınız olan servis araçlarını seçip hazırlayınız.
2. Masa örtüsünü seriniz.
3. Kuver tabağını masaya koyunuz.
4. Kuver tabağının içine veya soluna katladığınız peçeteyi yerleştiriniz.
5. Kuver tabağının sağına, dıştan içe doğru ordövr bıçağını, ana yemek kaşığını ve ana yemek bıçağını koyunuz.
6. Kuver tabağının soluna, dıştan içe doğru ordövr çatalını, ana yemek çatalını koyunuz.
7. Tatlı kaşığını, kuver tabağının üstüne sapı sağa bakacak şekilde koyunuz.
8. Çatalların biraz ilerisine ekmek tabağını ve tereyağı bıçağını yerleştiriniz.
9. Ana yemek bıçağının biraz ilerisine su bardağını koyunuz.
10. Su bardağının hemen sol yanının biraz yukarısına doğru meşrubat bardağını koyunuz.
11. Kuverin son kontrolünü yaparak işlemi tamamlayınız.

YÖNERGE

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken temizlik, sağlık ve iş güvenliği kurallarına göre hareket ediniz.
3. Belirtilen servis araçlarını eksiksiz olarak hazır ediniz.
4. Ütü katlaması yapılmış temiz bir masa örtüsü kullanınız.
5. Kuver tabağını masa kenarından iki parmak içerisine ve sandalyenin tam ortasına denk gelecek şekilde koyunuz.
6. Metal servis takımlarını yemek yeme sırasına göre en dıştan içe doğru olacak şekilde sıralayınız.
7. Bıçakları keskin ucu servis tabağına dönük olacak şekilde yerleştiriniz.

DEĞERLENDİRME

Bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.



TABLDOT KUVER AÇMA UYGULAMA DEĞERLENDİRME FORMU

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Tabldot kuver açma uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1 PUAN	2 PUAN	3 PUAN	4 PUAN	5 PUAN
Kişisel hijyen ve atölye temizlik kurallarına uydu.					
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.					
Belirtilen servis araçlarını eksiksiz olarak hazır etti.					
İşlem basamaklarına uygun çalıştı.					
Açılmış olan tabldot kuverin görünümü istenen niteliklere uygundu.					
Verilen süreyi uygun kullandı.					
Sütun Toplamları					
Ölçek Puanı					

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 6 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 30'dur.

Puan: Ölçek puanı×100/30 formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



SIRA SİZDE

Öğle veya akşam yemeği için bir menü oluşturunuz ve bu menüye uygun tabldot kuver açınız.



Tabldot kuver açılmış bir masada menüye uygun yapılacak servis hizmetinin aşamaları şunlardır:

- Misafirlerin karşılanması ve masalarına oturtulması
- Misafirin sağından önce su, sonra da solundan ekmek servisinin yapılması
- Menüde yer alan meşrubatın sağdan servis yapılması
- Menüde yer alan yemeklerin ve tatlının sırayla soldan servis yapılması ve aynı sırayla soldan bunların boşlarının toplanması
- Hesap sunumu ve misafirlerin uğurlanması

BİLGİ KUTUSU

Tabldot, kuver servis esnasında zamanı verimli kullanmayı sağlar. Servis personeli, kuveri önceden açtığı için sadece yemek ve içecek servisi ile meşgul olacağından daha hızlı servis yapma imkânı bulur.





4. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Tabldot Kuver Servisi

Uygulama Süresi: 20 dakika

Menü: Soğuk ordövr (zeytinyağlı yaprak sarması), çorba (domates çorbası), ana yemek (patates pürelü köfte), tatlı (çikolatalı puding), limonata

Araç Gereç: Masa, sandalye, masa örtüsü, kuver tabağı, peçete; zeytinyağlı yaprak sarması için ordövr tabağı, çatalı ve bıçağı; domates çorbası için altlığıyla beraber çorba tabağı ve ana yemek kaşığı; patates pürelü köfte için ana yemek tabağı, çatalı ve bıçağı; çikolatalı puding için tatlı tabağı ve kaşığı, su bardağı, meşrubat bardağı, ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı ve hesap sunum kartı.

Görev: Bu uygulamada sizden sınıftan seçeceğiniz bir arkadaşınıza misafir rolünü vererek menüde yer alan ürünler için tabldot kuver servisi yapmanız istenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarını takip ederek ve dikkat edilecek hususlara uyararak çalışmanızı tamamlayınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Tabldot kuveri açarak hazır hâle getiriniz.
2. Misafiri karşılayarak masasına oturmasına yardımcı olunuz.
3. Misafirin sağından önce su, sonra da solundan ekmek servisini yapınız.
4. Misafirin sağından limonata servisini yapınız.
5. Misafirin solundan zeytinyağlı yaprak sarmasının servisini yapınız ve solundan boşunu toplayınız.
6. Misafirin solundan domates çorbasının servisini yapınız ve solundan boşunu toplayınız.
7. Misafirin solundan patates pürelü köftenin servisini yapınız ve solundan boşunu toplayınız.
8. Ana yemek servisi bitince misafirin solundan kuver tabağını kaldırınız.
9. Misafirin solundan ekmek tabağı boşunu kaldırınız.
10. Misafirin solundan çikolatalı puding servisini yapınız ve solundan boşunu toplayınız.
11. Misafire hesabı sununuz ve hesabın tahsilini sağlayarak misafirleri uğurlayınız.

YÖNERGE

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken temizlik, sağlık ve iş güvenliği kurallarına göre hareket ediniz.
3. Tabldot kuveri menüye uygun olarak eksiksiz açınız.
4. Misafiri "hoş geldiniz, güle güle, beyefendi, hanımefendi" vb. sözlerle kibarca karşılayınız ve uğurlayınız.
5. Kadın misafirlerin sandalyelerini hafifçe geriye çekerek oturmalarına yardımcı olunuz.
6. Ordövr, çorba ve ana yemek tabağını servis yaparken kuver tabağının üzerine koyunuz.
7. Tatlı servisine geçmeden önce ekmek tabağını, kuver tabağı, varsa menajı mutlaka masadan kaldırınız.
8. Yemek süresince ekmek tabağını, su ve meşrubat bardağını sürekli kontrol ederek ekmek, su ve limonata eksiklerini tamamlayınız.
9. Misafir yemeğini bitirmeden veya yemeğe devam etmeyeceğini anlatan çatal bıçak işaretini tabakta görmeden boşları toplamayınız.
10. Misafir istemeden hesap sunumu yapmayınız, bahşiş için başında beklemeyiniz.

DEĞERLENDİRME

Bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.

**TABLDOT KUVER SERVİSİ
UYGULAMA DEĞERLENDİRME FORMU**

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Basit kuver servisi uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1 PUAN	2 PUAN	3 PUAN	4 PUAN	5 PUAN
Kişisel hijyen ve atölye temizlik kurallarına uydu.					
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.					
Tabldot kuveri istenen niteliklere uygun olarak açtı.					
Misafiri karşılayarak masasına oturmasına yardımcı oldu.					
Misafirin sağından önce su, sonra da solundan ekmek servisini yaptı.					
Misafirin sağından limonata servisi yaptı.					
Misafirin solundan zeytinyağlı yaprak sarmasının servisini yaptı ve solundan boşunu topladı.					
Misafirin solundan domates çorbasının servisini yaptı ve solundan boşunu topladı.					
Misafirin solundan patates pürelü köftenin servisini yaptı ve solundan boşunu topladı.					
Ana yemek servisi bitince misafirin solundan kuver tabağını kaldırdı.					
Misafirin solundan ekmek tabağı boşunu kaldırdı.					
Misafirin solundan çikolatalı puding servisini yaptı ve solundan boşunu topladı.					
Misafire hesabı sundu ve hesabın tahsilini sağlayarak misafirleri uğurladı.					
Nezakete kurallarına uydu.					
Verilen süreyi uygun kullandı.					
Sütun Toplamları					
Ölçek Puanı					

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 15 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 75'tir.

Puan: Ölçek puanı $\times 100/75$ formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

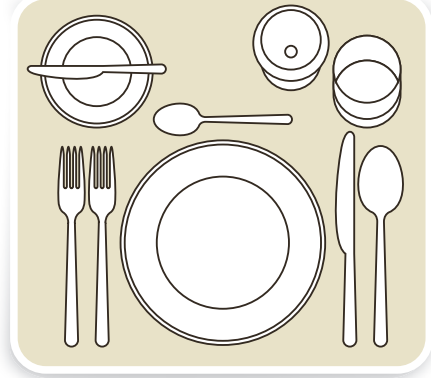


Alakart Kuver ve Servisi: Misafire sunulan menü kartından sipariş alma usulüne göre yapılan servislerde kullanılan kuverre **alakart kuver** denir. Seçmeli menü kartı ve alakart kuver esasına dayanan servise de **alakart servis** denir. Servis elemanı alakart serviste misafirden iki defa sipariş alır. İlk sipariş yemekler ve yemekle birlikte alınacak içecekler, ikinci sipariş ise tatlı içindir. Tatlı siparişi, yemekler bittiğinde ve boşlar toplandıktan sonra misafire ikinci defa menü kartı takdim edilerek yapılmalıdır. Bazı işletmelerde yemek, içecek ve tatlı menüsü kartları ayrı ayrı düzenlenebilmektedir (Görsel 3.21).



Görsel 3.21: Alakart servis

Kuver, misafirin menü kartından seçeceği yemeğe göre şekil alacağından metal servis takımı olarak sadece ana yemek çatalı ve bıçağı kuverde yer alır. Misafirin oluşturduğu menüye göre metal takımların çeşidi ve sayısı ayarlanır (Görsel 3.22).



Görsel 3.22: Alakart servis

BİLGİ KUTUSU

Alakart kuveri oluşturan malzemeler; masa örtüsü, kuver tabağı, peçete, ana yemek çatal ve bıçağı, ekmek tabağı ve su bardağıdır. İsteğe bağlı olarak menaj da alakart kuverde yer alabilir.



SIRA SİZDE

Basit ve tabldot kuver açma uygulama faaliyetlerinde edindiğiniz tecrübelerle dayanarak alakart kuver açmayı deneyiniz.



Genellikle lüks lokantalarda ve otellerin alakart restoranlarında uygulanan bir servis çeşidi olan alakart servisin uygulama aşamaları şunlardır:

- Misafirlerin karşılanması ve masalarına oturtulması
- Misafirin sağından önce su, sonra da solundan ekmek servisinin yapılması



- Yemek ve içecek seçimi için menü kartının misafire sunulması ve siparişin alınması
- Seçilen yemeklere ve servis sırasına uygun olarak metal servis takımlarının kuvere eklenmesi ve kuverin düzenlenmesi

BİLGİ KUTUSU

Çatallar misafirin solundan, kaşık ve bıçaklar ise sağından masaya konmalıdır.



5. Kuvere meşrubat bardağı konması ve içecek servisinin misafirin sağından yapılması

BİLGİ KUTUSU

Meşrubat bardağı, misafirin sağından su bardağının sol üst ve ilerisine doğru konmalıdır.



6. Hazırlanmış yemek siparişlerinin servis sırasına göre mutfaktan alınıp misafirin solundan servis yapılması ve boşlarının da aynı sıra ile soldan toplanması
7. Tatlı servisine geçmek için kuver tabağının, ekmek tabağının varsa menajın masadan kaldırılması
8. Tatlı seçimi için menü kartının misafire tekrar sunulması ve siparişin alınması
9. Seçilen tatlıya uygun olarak metal servis takımlarının kuvere eklenmesi ve kuverin düzenlenmesi
10. Hazırlanmış tatlı siparişinin misafirin solundan servis yapılması ve boşunun soldan toplanması
11. Hesap sunumu ve misafirlerin uğurlanması

BİLGİ KUTUSU

Su veya meşrubat servisi yapıldıktan sonra misafir sağ kolu ile sürekli olarak içeceğine uzanabilir. Misafirin sağ tarafı kaza riski taşıdığı için servis elemanı tabakların servisini ve boşların toplanmasını mümkün olduğunca müşterinin solundan yapmalıdır (Görsel 3.23).



Görsel 3.23: Dikkatsiz personel





5. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Alakart Servis

Uygulama Süresi: 40 dakika

Araç Gereç: Masa, sandalye, masa örtüsü, kuver tabağı, peçete, su bardağı, ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı, menü kartı, hesap sunum kartı, ayrıca meşrubat bardağı, sıcak içecek fincanları ile misafirin menü kartından seçeceği yemeğe ve tatlıya uygun her türlü metal servisi.

Görev: Bu uygulamada sizden sınıftan seçeceğiniz bir arkadaşınıza misafir rolünü vererek ona alakart servis yapmanız istenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarını takip ederek ve dikkat edilecek hususlara uyarak çalışmanızı tamamlayınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Alakart kuveri açarak hazır hâle getiriniz.
2. Misafiri karşılayarak masasına oturmasına yardımcı olunuz.
3. Misafirin sağından önce su, sonra da solundan ekmek servisini yapınız.
4. Yemek ve içecek seçimi için menü kartını misafire sununuz, seçim yapmasını bekleyiniz.
5. Misafir, yemek ve içecek seçimini yaptığında sipariş fişine yazarak hazırlanması gereken yemekleri mutfağa iletiniz.
6. Seçilen yemeklere ve servis sırasına uygun olarak kuverin metal servis takımlarını düzenleyiniz.
7. Misafir içecek siparişi verdiyse su bardağının hemen sol yanı ve biraz yukarisına doğru meşrubat bardağını koyunuz.
8. Misafirin seçtiği içeceğin servisini sağından yapınız.
9. Hazırlanmış yemekleri servis sırasına göre mutfaktan alıp misafirin solundan servis ediniz ve boşlarını da aynı sıra ile soldan toplayınız.
10. Yemek servisi bittiğinde kuver tabağını, ekmek tabağını, varsa meşrubat bardağını ve menajı masadan kaldırarak tatlı servisine geçmek için masayı hazır hâle getiriniz.
11. Tatlı ve içecek seçimi için menü kartını misafire sununuz ve seçim yapması için bekleyiniz.
12. Misafir, tatlı ve içecek seçimini yaptığında sipariş fişine yazarak hazırlanması gereken tatlıyı mutfağa iletiniz.
13. Seçilen tatlıya uygun olarak kuverin metal servis takımlarını düzenleyiniz.
14. Misafir tatlıyla beraber soğuk içecek siparişi verdiyse su bardağının hemen sol yanının biraz yukarisına doğru meşrubat bardağını koyunuz.
15. Misafirin seçtiği içeceğin servisini sağından yapınız.
16. Misafir tatlıyla beraber sıcak içecek siparişi verdiyse hazırladığınız çay, kahve gibi içeceklerin bardağını veya fincanını su bardağının hemen sağ altına doğru sağdan servis yaparak koyunuz.
17. Hazırlanmış tatlıyı mutfaktan alıp misafirin solundan servis ediniz ve boşlarını da aynı sıra ile soldan toplayınız.
18. Misafire hesabı sununuz ve hesabın tahsilini sağlayarak misafirleri uğurlayınız.



YÖNERGE

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken temizlik, sağlık ve iş güvenliği kurallarına göre hareket ediniz.
3. Alakart kuveri eksiksiz açınız.
4. Misafiri "hoş geldiniz, güle güle, beyefendi, hanımefendi" vb. sözlerle kibarca karşılayınız ve uğurlayınız.
5. Kadın misafirlerin sandalyelerini hafifçe geriye çekerek oturmalarına yardımcı olunuz.
6. Kuverdeki metal servis takımları menüye göre düzenlerken çatalları, misafirin solundan kaşık ve bıçakları ise sağından kuvere yerleştiriniz.
7. Ordövr, çorba ve ana yemek tabağını servis yaparken kuver tabağının üzerine koyunuz.
8. Yemek süresince ekmek tabağını, su ve meşrubat bardağını sürekli kontrol ederek ekmek, su varsa içecek eksiklerini tamamlayınız.
9. Misafir yemeğini bitirmeden veya yemeğe devam etmeyeceğini anlatan çatal bıçak işaretini tabakta görmeden boşları toplamayınız.
10. Misafir istemeden hesap sunumu yapmayınız, bahşiş için başında beklemeyiniz.

DEĞERLENDİRME

Bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.



ALAKART SERVİS UYGULAMA DEĞERLENDİRME FORMU

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Alakart servis uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1 PUAN	2 PUAN	3 PUAN	4 PUAN	5 PUAN
Kişisel hijyen ve atölye temizlik kurallarına uydu.					
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.					
Alakart kuveri istenen niteliklere uygun olarak açtı.					
Misafiri karşılayarak masasına oturmasına yardımcı oldu.					
Misafirin sağından önce su, sonra da solundan ekme servisini yaptı.					
Yemek ve içecek seçimi için menü kartını misafire sundu ve seçim yapması için bekledi.					
Misafir yemek ve içecek seçimini yaptığında sipariş fişine yazdı ve hazırlanması gereken yemekleri mutfağa iletti.					
Seçilen yemeklere ve servis sırasına uygun olarak kuverin metal servis takımlarını düzenledi.					
İçecek siparişi veren misafir için meşrubat bardağını kuverde doğru yere koydu.					
İçecek siparişi veren misafir için sağdan içecek servisi yaptı.					
Hazırlanmış yemekleri servis sırasına göre mutfaktan alıp misafirin solundan servis yaptı ve boşlarını da aynı sıra ile soldan topladı.					
Yemek servisi bittiğinde kuver tabağını, ekme tabağını, varsa meşrubat bardağını ve menajı masadan kaldırdı.					
Tatlı ve içecek seçimi için menü kartını misafire sundu ve seçim yapması için bekledi.					
Misafir tatlı ve içecek seçimini yaptığında sipariş fişine yazdı ve hazırlanması gereken tatlıyı mutfağa iletti.					
Seçilen tatlıya uygun olarak kuverin metal servis takımlarını düzenledi.					
Tatlıyla beraber soğuk içecek siparişi veren misafir için meşrubat bardağını kuverde doğru yere koydu.					
Tatlıyla beraber soğuk içecek siparişi veren misafir için sağdan içecek servisi yaptı.					



Tatlıyla beraber sıcak içecek siparişi veren misafir için hazırladığı çay, kahve gibi içeceklerin bardağını veya fincanını kuverde doğru yere koydu.

Hazırlanmış tatlıyı mutfaktan alıp misafirin solundan servis yaptı ve boşunu da soldan topladı.

Misafire hesabı sundu ve hesabın tahsilini sağlayarak misafirleri uğurladı.

Nezakat kurallarına uydu.

Verilen süreyi uygun kullandı.

Sütun Toplamları

Ölçek Puanı

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 22 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 110'dur. Müşterinin isteğine bağlı olan ölçütle gerçekleşmediği durumda ölçüt sayısı yeniden hesaplanarak alınabilecek en yüksek puan tespit edilmelidir.

Puan: (Ölçek puanı×100/110) veya (Ölçek puanı×100/En yüksek puan) formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

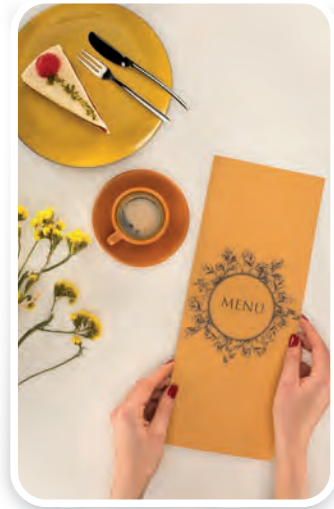
Uygulama ile ilgili notlar:

3.2.2. Menü Kartları

Yemek, tatlı ve içecek isimlerinin belli bir sırayla ve görsel estetik tasarımıyla yazıldığı kartlardır. Menü kartları; misafirlerin menüde yer alan ürünleri bilmelerine, ürünlerin fiyat, içerik ve görünüşleri hakkında fikir sahibi olmalarına imkân veren bir rehber niteliğindedir (Görsel 3.24).

Menü kartı hazırlanırken şu kurallara dikkat etmek gerekir:

- Kart hazırlamada dayanıklı ve şık kâğıt malzemeler tercih edilmeli, kâğıdı güçlendirmek için plastik ve suni deri kaplama gibi su geçirmeyen ürünler kullanılmalıdır.
- İşletmeye ait bütün ürünler bir kartta yer alacaksa öğünlere ve servis sırasına göre sıralanarak kolay okunabilir yazı karakteriyle yazılmalıdır. Kahvaltılık ürünler ilk sırada yer alırken yemekler ikinci, tatlılar üçüncü, içecekler ise son sırada yer almalıdır. Yemekler de kendi içinde soğuk başlangıçlar, çorbalar, sıcak başlangıçlar ve ana yemekler şeklinde sıralanmalıdır.
- Her ürünün bir porsiyon fiyatı, yerel para cinsinden açık ve net olarak belirtilmelidir.



Görsel 3.24: Menü kartı



- Her ürünün görseli, içerik bilgisi, besin değeri ve alerjen gıda içeriği menü kartında mümkünse vurgulanmalıdır. Bu vurgulamalar yoksa servis personeli, misafirlerin bu konulardaki sorularını cevaplayabilmelidir.
- Özellikle turistik bölgelerde menü kartları ana dil yanında en az bir yabancı dilde daha yazılmalıdır. Dünyada en yaygın yabancı dillerden biri İngilizce olduğu için aynı menü kartında iki farklı dil kullanılabileceği gibi ikinci bir menü kartı tamamıyla İngilizce olarak da hazırlanabilir.

Menü kartları; tabldot ve alakart menü kartları olmak üzere tek kanatlı, çift kanatlı veya çok yapraklı olacak şekilde hazırlanabilir. Tabldot menü kartlarında işletme tarafından önceden oluşturulmuş bir veya birkaç farklı menü yer alabilir ve fiyatlandırma tek tek ürünler için değil menünün tamamı içindir. Misafir menü seçimi yapıp aldığı menünün fiyatını öder. Alakart menü kartı ise misafirin istediği ürünleri seçerek menüsünü kendisinin oluşturmasına olanak tanır (Görsel 3.25).



Görsel 3.25: Çift kanatlı alakart menü kartı

Nişan, düğün, iftar gibi davet yemeklerinde tabldot menü kartları daha çok, fiyat bilgisi içermeyen menüsü ev sahibi tarafından seçilmiş ürünleri ve servis sırasını misafirlere duyurma amacıyla kullanılır (Görsel 3.26).



Görsel 3.26: Tek kanatlı tabldot menü kartı

BİLGİ KUTUSU

Menü kartları; her serviste farklı misafirler tarafından defalarca kullanıldığı için Covid-19 pandemisinde hijyenik açıdan riskli görülmüştür. Bunların yerini günümüzde karekod ile telefonda ulaşılabilen dijital menüler almıştır.





6. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Tek Kanatlı Alakart Menü Kartı Hazırlama

Uygulama Süresi: 80 dakika

Araç Gereç: 22x30 cm ölçülerinde mukavva (A4 kâğıdı boyutunda), 2 adet beyaz A4 kâğıdı, kurşun kalem, cetvel, silgi, çeşitli renklerde ince uçlu keçeli kalemler, kâğıt yapıştırıcı.

Görev: Bu uygulamada sizden tek kanatlı bir menü kartı hazırlamanız istenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarını takip ederek ve dikkat edilecek hususlara uyarak çalışmanızı tamamlayınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Uygulama malzemelerini hazırlayınız.
2. A4 kâğıdının bir tanesini boylamasına dik tutunuz ve cetvelle ölçüp kurşun kalemle çok bastırmadan kâğıdı hafifçe çizerek dört eşit parçeye bölünüz.
3. Kurşun kalemle çok bastırmadan hafifçe birinci parçeye soğuk ordövrler, ikinci parçeye çorbalar, üçüncü parçeye ana yemekler, dördüncü parçeye ise tatlılar şeklinde büyük harflerle başlık yazınız.
4. Kurşun kalemle çok bastırmadan hafifçe birinci parçeye beş adet soğuk ordövr çeşidi, ikinci parçeye beş adet çorba çeşidi, üçüncü parçeye beş adet ana yemek çeşidi, dördüncü parçeye beş adet tatlı çeşidi ve bunların fiyatlarını yazınız.
5. İkinci aşamada kurşun kalemle hafifçe çizdiğiniz çizgileri silgiyle siliniz.
6. Üçüncü ve dördüncü aşamada kurşun kalemle çok bastırmadan hafifçe yazdığınız yazıların üzerinden seçtiğiniz renkte keçeli kalemle geçerek yazıları belirginleştiriniz.
7. Keçeli kalemle belirginleştirme işiniz bittiğinde kâğıt yapıştırıcısını kullanarak birbir örtüşecek şekilde mukavvanın bir yüzüne bu A4 kâğıdını yapıştırınız.
8. Diğer A4 kâğıdını ise menü kartının ön yüzü olacak şekilde hayalinize göre tasarlayınız. Hayalinizdeki restoran ismini veya sadece "MENÜ" ifadesini keçeli kalemle A4 kâğıdını ortalayarak yazabilirsiniz ve istediğiniz şekilde boyayıp resimler çizebilirsiniz.
9. A4 kâğıdı üzerine tasarladığınız ön yüzü, mukavvanın boşta kalan diğer tarafına kâğıt yapıştırıcısını kullanarak birbir örtüşecek şekilde yapıştırınız.
10. Yapıştırma işi bitince son kontrolleri yaparak uygulamayı tamamlayınız.

YÖNERGE

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken temizlik, sağlık ve iş güvenliği kurallarına göre hareket ediniz.
3. Uygulama için gerekli malzemeleri eksiksiz olarak hazır ediniz.
4. Menü kartı hazırlamada dikkat edilmesi gereken kurallara uyunuz.

DEĞERLENDİRME

Bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.



MENÜ KARTI HAZIRLAMA UYGULAMA DEĞERLENDİRME FORMU

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Menü kartı hazırlama uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1	2	3	4	5
	PUAN	PUAN	PUAN	PUAN	PUAN
Kişisel hijyen ve atölye temizlik kurallarına uydu.					
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.					
Belirtilen uygulama malzemelerini eksiksiz olarak hazırladı.					
İşlem basamaklarına uygun çalıştı.					
İstenen niteliklere uygun bir menü kartı hazırladı.					
Verilen süreyi uygun kullandı.					
SÜTUN TOPLAMLARI					
ÖLÇEK PUANI					

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 6 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 30'dur.

Puan: Ölçek puanı $\times 100 / 30$ formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



3.2.3. Yemeklerle Servis Yapılacak İçecekler

Yemeklerle servis yapılan içecekler, soğuk ve sıcak olmak üzere iki grupta toplanır. Soğuk içecekler yemeklerin, sıcak içecekler ise tatlıların yanında daha çok servis yapılır.

BİLGİ KUTUSU

Kuverde bardaklar misafirin sağında yer aldığı için içecek servisi ve boş bardakların kaldırılması da misafirin sağından yapılmalıdır. Bardak ağzına kadar doldurulmamalı, dudak payı denilen boşluk mutlaka bırakılmalıdır.



3.2.3.1. Soğuk İçecekler

Su, maden suyu, soda, ayran, şalgam suyu, taze sıkma meyve suyu ve meşrubat çeşitleri soğuk içilen içeceklerdir. Soğutulmuş bütün içecek çeşitleri için 8-10°C en ideal servis sıcaklığıdır. Su, oda sıcaklığında servis yapılabilir de bu gruptaki diğer içeceklerin kendine has tatlarını daha iyi hissedebilmek için suyun mutlaka buzdolabında soğutulmuş olarak servis yapılması gerekir.

BİLGİ KUTUSU

Şişe şeklinde masaya getirilen soğuk içeceklerde şişe kapağı mutlaka misafirin yanında açılmalıdır (Görsel 3.27).



Görsel 3.27: Soda şişesi ve servisi



Su: Misafirler karşılanıp masalarına oturtulduktan sonra isteğe bağlı olmaksızın ilk servis yapılan içecek sudur. Şişeden veya sürahiden su servisi yaparken servis personeli kuverdeki su bardağına dokunmadan ve bardağı yerinden kaldırılmadan dikkatli bir şekilde suyu bardağa dökmelidir (Görsel 3.28).



Görsel 3.28: Sürahiden su servisi



BİLGİ KUTUSU

Sadece su servisine özgü olarak misafire arzu ettiği su sıcaklığı sorulabilir veya misafir servis yapılırken suyun oda sıcaklığında olmasını isteyebilir.



Maden Suyu: Yer altından doğal olarak çıkan mineralli suların olduğu şekliyle veya karbondioksit gazı ilavesiyle şişelenerek tüketime sunulduğu doğal bir içecektir. Gazsız olan maden sularına mineralli su da denilmektedir. Sade veya meyve aromalı maden suyu çeşitleri de mevcuttur.

Soda: İçilebilir nitelikte suya sodyum bikarbonat ve karbondioksit gazı ilave edilmesi ile hazırlanan yapay bir içecektir. Sade veya meyve aromalı sodalar da mevcuttur.

Ayran: Yoğurda su ve tuz ilave edilerek bunların çalkalanması veya çırpılması sonucu hazırlanan, ülkemize özgü millî bir içecektir. Çırpma sonucu oluşan köpüğü ile birlikte kendine has tek kulplu bakır bardakta buz gibi bir ayran, yöresel lokantalar için vazgeçilmez bir içecektir (Görsel 3.29).

Şalgam Suyu: Şalgam, siyah havuç gibi bitkilerin bütün hâlde veya doğranarak su ve tuz ilavesiyle mayalandırılması sonucu hazırlanan yöresel bir içecektir (Görsel 3.30). Kendine has bir tadı ve rengi olan şalgam suyu Çukurova yöresine aittir ve ülke genelinde özellikle de kebabçılarda servisi yapılan bir içecektir.



Görsel 3.29: Geleneksel ayran sunumu



Görsel 3.30: Şalgam suyu sunumu

Taze Sıkma Meyve Suyu: Hiçbir katkı maddesi koyulmadan meyvenin doğrudan sıkılması sonucu elde edilen doğal bir içecektir. Hemen hemen her meyvenin sıkılarak suyu elde edilebilse de en yaygın servisi yapılan meyve suyu, taze portakal suyudur (Görsel 3.31). Greyfurt, mandalina, elma, nar, ananas, üzüm, çilek, karpuz veya bunların karışımıyla hazırlanan taze sıkma meyve suları da vardır. Ayrıca havuç, domates gibi taze sebzeler suları sıkılıp tek başına veya karışım olarak da servis yapılabilir.



Görsel 3.31: Taze portakal suyu



Meşrubat Çeşitleri: İçilebilir nitelikteki suya şeker, aroma, renklendirici, karbondioksit gazı gibi katkı maddelerinin eklenmesiyle hazırlanan her türlü yapay içecek meşrubat olarak tanımlanabilir (Görsel 3.32). Bütün meşrubatların ortak özelliği içerisine dışarıdan ekstra şeker ilave edilmesidir. Kola, gazoz, hazır meyve suyu, buzlu çay ve enerji içeceği en yaygın servisi yapılan meşrubat çeşitleridir. Limonata, gül şerbeti, kızılıcak şurubu gibi yöresel hazırlanan içecekler de şeker ilavesi nedeniyle meşrubat olarak tanımlanmaktadır (Görsel 3.33).



Görsel 3.32: Meşrubat çeşitleri



Görsel 3.33: Limonata

3.2.3.2. Sıcak İçecekler

Çay, kahve, bitki çayı, kakaolu ve sütlü içecekler sıcak içilen içeceklerdir. Genellikle tatlı servisinde, sonrasında veya misafirin isteğine göre yemek esnasında da sıcak içecek servisi yapılabilir. Sıcak içecekler çoğunlukla alt tabağı ile birlikte kulplu fincanlarda servis yapılır.

BİLGİ KUTUSU

Sıcak içeceklerin konacağı bardakları kısa bir süre sıcak su ile çalkalayıp dökmek ve sonra içeceği doldurmak, içeceklerin daha uzun süre sıcak kalmasını sağlar.





Çay: Türk yemek kültüründe çayın özel bir yeri vardır. Çay, kendine has ince belli cam bardakta çay tabağı ile birlikte servis yapılır (Görsel 3.34). Yemeğin hemen bitiminde gelen tatlı ikramının vazgeçilmez bir parçası olan çay, yemek sonrası uzayan sohbetlerin de en gözde içeceği. Çay; yemek saati içinde ya da günün başka bir saatinde aile üyeleri, akrabalar ve arkadaşların sosyalleşme içeceği olarak başrolde. Çay servisi dünya genelinde çay fincanıyla yapılır. Misafirin isteğine göre çaya ilave etmek için şeker ve sıcak süt servisi de yapılabilir. Çin, Japonya gibi Uzak Doğu ülkelerinde yeşil çay kullanımı daha yaygındır (Görsel 3.35).



Görsel 3.34: Çay



Görsel 3.35: Yeşil çay

BİLGİ KUTUSU

Yemeklerde ara sıcak olarak sunulan börek servisi yapılırken misafirin isteğine göre de çay servisi yapılabilir.



Kahve: Geleneksel olarak yemek sonrası en çok tüketilen kahve çeşidi Türk kahvesidir. Tatlı servisi sırasında veya yemek servisinin sonunda servis yapılan Türk kahvesinin, kendine has fincanı ile yanında lokum, çikolata gibi küçük tatlı ikramlarıyla sunulması alışlagelmiştir (Görsel 3.36). Masada su servisi devam etmiyorsa Türk kahvesi ile birlikte bir bardak su da misafire servis yapılır. Dünya genelinde ise filtre kahve, granül kahve ve espresso gibi uluslararası kahve çeşitlerinin servisi daha yaygındır (Görsel 3.37).



Görsel 3.36: Türk kahvesi



Görsel 3.37: Filtre kahve



BİLGİ KUTUSU

Pişim esnasında misafirin isteğine göre Türk kahvesine şeker ve süt ilave edilirken uluslararası kahve çeşitlerinde şekerlik ve süt potu fincan ile birlikte masaya getirilir.



Bitki Çayı: Ihlamur, ada çayı, kekik, papatya çayı, nane çayı gibi kurutulmuş bitkilerle hazırlanan çayların yanı sıra tarçın, karanfil, zencefil gibi baharat çayları; elma, kuşburnu, böğürtlen gibi meyve çayları bu grupta yer alır (Görsel 3.38 ve 3.39).



Görsel 3.38: Papatya çayı



Görsel 3.39: Kuşburnu çayı

Kakaolu ve Sütlü İçecekler: Sade süt, kakaolu süt, sıcak çikolata, salep gibi içecekler de tatlı ile birlikte tüketilen ya da tek başına yemek sonrasında tatlı yerine geçebilecek alternatiflerdir (Görsel 3.40 ve 3.41).



Görsel 3.40: Sıcak çikolata



Görsel 3.41: Salep



3.3. ÖZEL GÜN SOFRALARI İÇİN MENÜ ÖRNEKLERİ

Doğum günü, bayram, yıl dönümü, çay saati, yemek ziyafetleri gibi özel günlerde normal yemek yeme alışkanlıklarından farklı olarak daha fazla yemek çeşidine ve özel servis şekline ihtiyaç duyulur. Özel gün sofralarının menüleri; misafirlerin özellikleri, bütçe, mevsim koşulları, davetin saatine ve davet mekânının durumuna göre belirlenir (Görsel 3.42). Doğum günleri daha çok çocuk misafirler için gündüz saatlerinde evde düzenlenirken evlilik yıl dönümleri yetişkinler için akşam saatlerinde lüks bir restoranda olabilir.



Görsel 3.42: Deniz kenarında özel bir gün için hazırlanmış masa

Ana malzeme, lezzet, renk, kıvam, doku ve koku açısından menüde yer alan yemek hem kendi içinde hem de diğer yemeklerle uyum içinde olmalıdır (Görsel 3.43). Örneğin bir akşam yemeği menüsünde yayla çorbası, etli biber dolması, pirinç pilavı, cacık ve sütlacın yer alması menüde uyum olmadığını gösterir çünkü bu menüdeki yemeklerin ve tatlının ana malzemesi pirinç ve süt ürünleridir. Menüye pirinç ve sütlü ürünün tadı hâkimdir. Beyaz renk ve benzer kıvamlar ağırlıktadır.



Görsel 3.43: Et, pilav ve sebze uyumu

Menüdeki bütün yiyeceklerin tek renk ve aynı kıvamda olması menüyü sıkıcı hâle getirir ve misafirlerin memnuniyetini olumsuz etkiler (Görsel 3.44).



Görsel 3.44: Menüden memnun olmayan misafir



3.3.1. Doğum Günü Menüleri

Doğum günü menülerinin temel noktasını doğum günü pastası oluşturur ve menüde yer alan diğer ürünler doğum günü pastasına göre seçilir (Görsel 3.45). Örneğin çikolatalı bir yaş pasta seçildiyse kurabiyeler beyaz veya açık renkte olmalı, sandviçlere bolca yeşillik konarak yeşil renk vurgusu yapılmalıdır.



Görsel 3.45: Doğum günü pastası

Doğum günü menülerinin yiyecek içecek listeleri şu şekilde gruplandırılır:

Doğum Günü Pastası: Yaş pasta en uygun doğum günü pastasıdır. Doğum günü sahibinin zevki dikkate alınarak vanilyalı, kakaolu, çikolatalı, meyveli veya bunların karışımıyla bir sürpriz yapılabilir. Tek veya çok katlı olabilir. Doğum günü pastasının gösterişli olması, masada fark edilmesi, en güzel yere konması önemlidir.

Kurabiye Çeşitleri: Çocuklar için düzenlenen davetlerde tuzlu yerine daha çok tatlı kurabiye çeşitleri seçilmelidir. Çeşitli hayvan figürleri, sayılar veya geometrik şekiller çocuklar için hem dikkat çekici hem de eğitici olabilir.

Tatlı Çeşitleri: Çok kalabalık misafir gruplarında yaş pastayı desteklemek için mini kekler, elmalı çikolatalı küçük toplar, mini turtalar, ekler gibi çocukların eliyle tutup yiyebileceği tatlılar; jöleli şekerlemeler, küçük kâselerde besleyici sütlü tatlılar ve dondurma ikramları düşünülebilir. Muz, çilek, elma, üzüm, mandalina gibi meyveler de tatlı çeşitleri içinde değerlendirilir.

Sandviç ve Mayalı Hamur Çeşitleri: Öğle saatine denk gelen doğum günü kutlamalarında mini sandviçlerin olması iyi bir seçimdir. Mini pizza, poğaç, simit, çörek, börek çeşitleri de bu grupta değerlendirilir. Çocuklar bu tür davetlerde uzun uzadıya masada oturup yemek yemek yerine yiyecekleri elleriyle yemeyi tercih eder ve birbirleriyle sohbet edip hareket hâlinde olurlar.

Soğuk Yemekler: Zeytinyağlı yaprak sarması ve dolmalar; patates, makarna ve Rus salatası; kısrık, mercimek köftesi, çiğ köfte gibi yemekler bu grupta yer alır. Soğuk yemekler, çocuk misafirler için pek tercih edilmese de bunlardan yaprak sarması vb. yiyecekler çocukların rahat tüketebileceği soğuk yemek çeşitleridir.

İçecekler: Sade, meyveli, kakaolu ve çikolatalı süt; taze sıkma meyve suları ve limonata tercih edilmelidir. Menüde meşrubat olarak ekonomik olduğu için hazır meyve suları yer alsa da gazlı, asitli ve yapay şekerli içeceklerden mutlaka uzak durulmalıdır. Masada mutlaka su bulundurulmalıdır. Küçük çocuklar için hem tercih edilmediği hem de güvenlik riski taşıdığı için sıcak içecekler



menüde genellikle yer almaz. Büyük yaşlar ve yetişkinler için olan doğum günlerinde çay ve kahve listede yer alabilir (Görsel 3.46).



Görsel 3.46: Açık büfe doğum günü menüsü

SIRA SİZDE

Açık büfe şeklinde sunulacak bir doğum günü menüsü planlayarak sınıfta öğretmeniniz ve arkadaşlarınızla paylaşınız.



3.3.2. Bayram Menüleri

Dünyanın çoğu ülkesinde geleneklerin bir parçası olan bayram kutlamaları, insanları bir araya getiren sosyal olaylardır. Ülkemizde ise bayram denince akla ilk gelen bayram ziyaretine gelen misafirler, mis gibi kokan kolonyalar, şeker, çikolata, tatlı ikramları ve enfes bayram sofralarıdır (Görsel 3.47). Bayram sofralarında yer alan yiyecek ve içecekler ülkemizde bölgelere göre farklılık gösterse de en önemli ortak nokta günlük hayatta çok sık yapılmayan, daha çok bayram günlerine ve yapıldığı yöreye özgü olan geleneksel yemek, tatlı ve içeceklere yer verilmesidir.



Görsel 3.47: Kolonya ve çikolata ikramı

**BİLGİ KUTUSU**

Ülkemizde iftar vakitlerinde evlerde misafir ağırlama, ramazan ve kurban bayramlarında bayramlaşmak ve bayram sofrası kurmak Türk geleneğidir.



Bayram menülerinin yiyecek içecek listeleri şu şekilde gruplandırılır:

Giriş Yemeği: Genellikle soğuk servis yapılan Türk yemekleri bu grupta yer alır. Zeytinyağlı dolma ve sarma, pilaki, imambayıldı, mücver, kısır, mercimek köftesi, çiğ köfte, semizotu cacığı, haydari, humus gibi yemekler buna örnek verilebilir.

Çorba: Türk mutfağına özgü sebze, tahıl, kurubaklagil çorbaları; etli, sütlü ve yoğurtlu çorbalar bu grupta yer alır. Köfteli çorba, karalahana, kabak, pancar, tarhana, mısır, ezogelin, erişteli yeşil mercimek, kırmızı mercimek, yuvalama, işkembe, kelle paça, pirinçli tavuk ve yayla çorbası buna örnek verilebilir.

Ana Yemek: Musakka, güveç, kavurma, mantı, etli dolma, sarma ve kuru baklagil yemekleri; sakatat yemekleri, kebaplar ve köfteler Türk mutfağına özgü yöresel ana yemek çeşitleridir. Bunlarla birlikte servis yapılan pilav ve erişte çeşitleri de ana yemeği tamamlayıcı nitelik taşıdığından bu grupta yer alır. Lahmacun, etli ekme, pide, su böreği, kıymalı kol böreği ve çiğ börek gibi Türk mutfağına özgü hamur yemekleri ana yemek olarak menüye girebileceği gibi yardımcı yemek olarak da ana yemeği destekleyebilir.

Tatlı: Özellikle baklava ve kadayıf çeşitleri en gözde bayram tatlılarıdır. Aşure, zerde, irmik helvası ve un helvası gibi tahıl tatlıları; lokma, tulumba, hanımöbeği, vezirparmağı, revani gibi hamur tatlıları; muhallebi, sütlaç, keşkül, kazandibi, tavukgöğsü gibi sütlü tatlılar; vişne kompostosu, kayısı hoşafı, ayva tatlısı, cevizli incir tatlısı gibi meyve tatlıları da bayramlarda servis yapılabilen Türk tatlısı çeşitleridir. Lokum, şekerleme ve çikolata çeşitleri de misafirleri karşılama ve uğurlama esnasında ikramlık olarak kullanılabilir.

İçecek: Ayran, şalgam suyu, çay, kahve ve şerbet çeşitleri bayram sofralarının en geleneksel içecekleridir. Demirhindi şerbeti ve meyan kökü şerbeti yaygın şerbet çeşitleri gibi, gül, kızılıçık, nar, koruk ve tarçın şerbetleri de bayram sofralarında ikram edilen çeşitlerindedir (Görsel 3.48).



Görsel 3.48: Ramazan Bayramı menüsü



BİLGİ KUTUSU

Bir yöreye özgü bayram menüsü hazırlanırken menüdeki bütün yiyecek ve içeceklerin o yöreye veya yakın çevresine ait özellikler taşımasına dikkat etmek gerekir.



SIRA SİZDE

Kurban Bayramı menüsü planlayıp menüyü sınıfta öğretmeniniz ve arkadaşlarınızla paylaşınız.



3.3.3. Yıl Dönümü Menüleri

İnsanların veya toplumların özel olarak nitelendirdikleri ve yılda bir defa kutladıkları günlerde verdikleri yemek davetlerinin yaşamlarında ayrıcalıklı bir yeri vardır. Evlilik yıl dönümü, Sevgililer Günü, Anneler Günü, yeni yıla merhaba demek için kurulan yılbaşı sofraları veya bir işletmenin kuruluş yıl dönümü için hazırlanacak menü, davetin amacına uygun olmalı ve daveti verenin istekleri ön plana alınmalıdır (Görsel 3.49).



Görsel 3.49: Yeni yıl sofrası için hazırlanmış hindi dolması

Yıl dönümü menülerinin yiyecek içecek listeleri şu şekilde gruplandırılır:

Soğuk Başlangıç Yemeği: Peynir, domates, salatalık, salam, yaprak sarması, kısır ve humus şeklinde bir ordövr tabağı ya da enginar dolması gibi tek çeşit hafif bir zeytinyağlı yemek seçilebilir. Yeni yıl sofrası için hazırlanan ordövr tabağında kaşar peynir kardan adam şeklinde kesilip zeytin parçasından göz, havuç parçasından burun ilave edilebilir.

Çorba: Başlangıç yemekleri ve ana yemekle uyumlu bir çorba seçilmelidir. Soğuk başlangıç zeytinyağlı bir yemek ise sebze çorbası seçilmemesi daha uygundur. Örneğin soğuk başlangıçta



domates soslu patlıcan kızartma seçildiyse çorba olarak kremalı tavuk çorbası listeye alınabilir. Anneler günü için hazırlanan menüde çorba “annemin mis kokulu tarhanası” adıyla yer alabilir.

Sıcak Başlangıç Yemeği: Soğuk başlangıç, çorba ve ana yemeğe uygun bir sıcak başlangıç, menüyü daha hareketli kılacağı gibi ana yemeğin de güzel bir habercisidir. Mini köfteler, börekler, kaşarlı sebze güveçleri, karides tava, beşamel soslu karnabahar, kızarmış tavuk, balık ve patates dilimleri bu gruptan örnek seçimlerdir. Dikkat edilmesi gereken en önemli nokta ana yemeğin içeriğidir. Örneğin ana yemekte köfte varsa sıcak başlangıç köfte vb. bir yemek olmamalıdır. Evlilik yıl dönümünde kalp şeklinde hazırlanmış mini börekler veya kalp şeklinde kesilmiş kızarmış patates dilimleri şık bir sıcak başlangıç olabilir.

Ana Yemek: Kendisinden önce servis yapılan yemekler ile uyumlu bir et yemeğinin seçilmesi önemlidir. Kremalı tavuk çorbasının yer aldığı bir menüde ana yemek tavuk veya hindi gibi bir kümes hayvanı olamamalı, kırmızı et veya balık tercih edilmelidir. Hindi dolması, yılbaşı menülerinde akla ilk gelen ana yemektir. Anneler günü kutlaması için seçilen yemeğe “canım annem köftesi” gibi yaratıcı bir isim verilmesi de düşünülebilir.

Tatlı: Soğuk başlangıç olarak peynir veya yoğurtlu bir yemek seçildiyse menüye sütlü tatlı alınmamalıdır. Sıcak başlangıç için börek seçildiğinde ise hamur tatlısı yerine taze mevsim meyvesi veya ayva tatlısı gibi bir seçenek düşünülmelidir. Sevgililer günü gibi özel bir gün kutlanıyorsa “aşk pastası” ismi verilen bir tatlı menüde yer alabilir.

İçecek: Misafirin içecek seçimine imkân vermek için menüye birden fazla içecek çeşidi konmalıdır. Yeni yıl sofrasında servis yapmak için özel bir şerbet yapıp “kış şerbeti” diye adlandırılabilir. Seçimli bir içecek olmadığı için suyun menüde belirtilmesine gerek yoktur (Görsel 3.50).



Görsel 3.50: Evlilik yıl dönümü menüsü

SIRA SİZDE

Yılbaşı menüsü planlayıp menüyü sınıfta öğretmeniniz ve arkadaşlarınızla paylaşınız.





3.3.4. Çay Daveti Menüleri

Genellikle öğleden sonraki saatlerde çok kalabalık olmayan gruplar için özel veya resmî olarak düzenlenen çay davetleri, ziyafetlere göre daha mütevazı ve ekonomiktir. Akrabalar, komşular veya samimi dostlar ile düzenlenen çay davetleri; özel nitelik taşıyor ve ev sahibinin imkânlarına göre menüsü şekillenir. Resmî çay davetleri ise okullardaki veli toplantı günleri, mezuniyet zamanları veya bir şirketin personel toplantıları gibi zamanlarda ilgili kurum tarafından düzenlenir. İçecek olarak menüde çay ve çay çeşitlerinin bulunması önceliklidir. Yiyecek olarak pasta, kek, kurabiye gibi en az bir tatlı çeşidinin çayın yanında servis yapılmasına dikkat edilmelidir (Görsel 3.51).



Görsel 3.51: Çay daveti için hazırlanmış kek

Çay daveti menülerinin yiyecek içecek listeleri şu şekilde gruplandırılır:

Tatlı Çeşitleri: En az bir tatlı çeşidinin olması önemlidir. Yaş pasta, kurabiye, kek, tart, tartölet, turta çeşitleri en çok hazırlanan tatlılardır. Bunların yanı sıra ekler, profiterol, sütlü tatlılar, aşure, helva, hamur tatlıları, meyveli tatlılar, baklava ve kadayıf çeşitleri de menüyü zenginleştirmek için düşünülebilir. Lokum, şekerleme ve çikolata çeşitleri de bu grupta yer alabilecek ikramlıklardır.

Tuzlu Çeşitleri: Tuzlu kuru pasta ve kanepeler çeşitleri en çok hazırlanan tuzlulardır. Börek, gözleme, çörek, poğaç, simit, mini sandviç ve pizzalar da menüyü zenginleştirmek için kullanılabilir. Evlerde düzenlenen çay davetlerinde kısır, mercimek köftesi, sebze salataları, makarna salatası, patates salatası, Rus salatası, havuç tarator, haydari, mütver, Çerkez tavuğu, yoğurtlu sebze kızartmaları, sarımsaklı köfte, mantı, pide, lahmacun, içli köfte, çiğ köfte, barbunya pilaki, zeytinyağlı taze sebze yemekleri, zeytinyağlı dolma ve sarma çeşitleri de hazırlanabilir. Cips ve kuru yemiş çeşitleri de bu grupta yer alabilecek ikramlıklardır.

İçecekler: Menüde çay mutlaka olmalıdır. Çayın yanında seçilen diğer bitkisel çay ve kahve çeşitleri de menüde belirtilebilir. Çay davetini düzenleyeninin isteğine göre diğer sıcak ve soğuk içecek çeşitlerine de menüde yer verilebilir (Görsel 3.52).



Görsel 3.52: Açık büfe çay daveti menüsü

**SIRA SİZDE**

Açık büfe çay daveti menüsü planlayıp menüyü sınıfta öğretmeniniz ve arkadaşlarınızla paylaşınız.

**3.3.5. Ziyafet Menüleri**

Ziyafet, eğlenmek ve bir olayı kutlamak için pek çok kişinin bir araya gelerek yediği yemektir. Düğün, nişan, mezuniyet balosu, ödül töreni, açılış etkinliği, resmî akşam yemeği daveti gibi durumlar ziyafet nedeni olabilir (Görsel 3.53). Ziyafetin düzenlenme nedeni, ziyafet mekânının özellikleri, ziyafete katılacak misafir sayısı ve ziyafeti verenin tercihleri menüyü belirlemede en etkili unsurlardır. Ziyafet menülerinde yer alan yiyecek ve içeceklerin malzeme kalitesinin yüksek, hazırlanış ve sunuş tekniklerinin gösterişli olması beklenir.



Görsel 3.53: Düğün ziyafeti

Ziyafet menülerinin yiyecek içecek listeleri şu şekilde gruplandırılır:

Soğuk Başlangıç Yemeği: Zengin bir ordövr tabağı ile başlamak en yaygın seçimdir. Ordövr tabağının içerisinde havyar, ıstakoz, yengeç gibi kaliteli deniz ürünleri, enginar kalbi, kuşkonmaz gibi değerli sebzeler, füme etler, kabak çiçeği dolması gibi kolay bulunmayan özel yöresel ürünler yer alabilir.

Çorba: Diğer yemekler ile uyumlu özel bir çorba seçilmelidir. Osmanlı harem usulü patlıcanlı saray çorbası gibi çok bilinmeyen bir çorbanın menüde yer alması dikkat çekici olabilir.

Sıcak Başlangıç Yemeği: Karides güveç, tereyağlı kalamar, ızgara ahtapot gibi kaliteli deniz ürünleri, bildircin roti, kaz ciğeri yahnisi, ördek pane gibi değerli av hayvanları, mozerella dolgulu mantar güveç, kerevizli patates kroket, rokfor, peynirli ıspanak sufle gibi değerli sebzeler sıcak başlangıç için örnek olarak sayılabilir.

Ana Yemek: Ziyafete özel olarak tasarlanmış bir ana yemek, ziyafet menüsünün en can alıcı seçimidir. Orijinal bir ana yemek tasarlamak için farklı malzemelerin bir yemekte buluşması ve bunların uyum içinde olması esastır. Bademli brokoli püresi yatağında gül yaprakları ile tütsülenmiş kuzu fileto örnek bir ana yemek olabilir.



Tatlı: Ziyafetin özelliğine göre tatlı seçimi değişebilir. Bir düğün ziyafetinde tatlıyı düğün pastası oluşturacağı için menüye başka bir tatlı konmaz ve menüde tatlı olarak düğün pastası belirtilir. Düğün dışındaki diğer ziyafetlerde ise ana yemekte olduğu gibi tatlının da özel tasarlanması beklenir. Vişne soslu kaymak eşliğinde fıstıklı bülbülyuvası hem isim hem de sunum olarak orijinal bir Türk tatlısı örneği teşkil edebilir.

İçecek: Ziyafetlerde çok sayıda içecek çeşidi olabildiği için içecekler, genellikle ayrıntıya girmeden menünün en altında soğuk ve sıcak başlığı ile yer alır. Ancak daveti veren özel tasarlanmış bir içecek istiyorsa menüde bu içeceğe yer verilir. Bir düğün ziyafeti için tasarlanmış kırmızı aşk gülü şerbeti menüde düğün pastasının hemen altında mutlaka belirtilmelidir (Görsel 3.54).



Görsel 3.54: Düğün ziyafeti menüsü

SIRA SİZDE

Resmî bir akşam yemeği için ziyafet menüsü planlayıp menüyü sınıfta öğretmeniniz ve arkadaşlarınızla paylaşınız.



3.4. ÖZEL GÜN SOFRALARI HAZIRLAMA

Özel gün sofralarını hazırlama, davetin amacına göre değişiklik gösteren bir hazırlık gerektirir. Her özel gün kendi anlam ve önemi içinde değerlendirilerek daveti verenin istekleri doğrultusunda gerçekleştirilir. Sofra düzenleme işini gerçekleştirecek olan kişinin veya grubun hazırlıkları planlamak için mutlaka bir not defteri tutması ve yapılacak işleri yazılı bir şekilde organize etmesi esastır.

BİLGİ KUTUSU

Özel gün sofralarını hazırlamada planlama, sofraya düzenleme ve servis olmak üzere üç temel aşama vardır.





3.4.1. Doğum Günü Sofrası Hazırlama

Doğum günü sofrası, doğum günü olan kişinin özellikleri ile doğru orantılı olarak şekil alır. Bebekler için düzenlenen ilk doğum günleri "1. yaş partisi" olarak isimlendirilir ve günümüzde en gösterişli doğum günü etkinliklerini bunlar oluşturur (Görsel 3.55).



Görsel 3.55: Kız çocuğu için 1. yaş partisi

Doğum günü sofrası hazırlamada planlama aşamaları şu şekildedir:

Doğum Günü Pastasına Karar Verme: Doğum günü kutlanacak kişinin ismi, cinsiyeti, yaşı, beslenme alışkanlıkları, rengi ve zevki gibi unsurlar not edilerek doğum günü pastasının çeşidi ve şekli tespit edilir. Pasta mumunun özelliği de önemlidir. Yaşı vurgulayan sayı şeklinde hazırlanmış bir mum veya yaşı temsil edecek kadar pasta mumu konacağı da not edilir (Görsel 3.56).

Davetli Sayısı ve Davet Şekline Karar Verme: Katılacak davetlilerin sayısı, çocuk veya yetişkin olma durumları not edilir (Görsel 3.57). Davetlilerin kutlamaya hangi yöntemle çağrılacağı belirlenir. Yüz yüze, telefonla arama, telefonla mesaj gönderme veya davetiye kartı yöntemlerinden biri seçileceği gibi birkaç yöntem aynı anda da kullanılabilir. Davet yapılırken kutlama mekânın adresi ve gün, ay, yıl olarak net bir şekilde davetin tarihi belirtilmelidir. Kesin bir davetli sayısı belirlenmek isteniyorsa telefonla arama veya mesajlaşma yöntemiyle konukların katılım durumları tespit edilmelidir.



Görsel 3.56: Pasta mumları



Görsel 3.57: Doğum günü kutlayan çocuklar



Menü ve Servis Şekline Karar Verme: Menü tespitinde davetli sayısı ve ayrılan bütçe önemlidir. Bütçenin sınırlı olduğu durumlarda menüsünde sadece yaş pasta ve içecek olan sade bir kutlama yapılabilir. Bütçenin uygun olduğu durumlarda ise davetli sayısına göre yiyecek ve içecekler çeşitlendirilebilir. Menü planlanırken doğum günü kutlanacak kişinin zevkleri de göz önüne alınmalıdır. Doğum günü olan kişinin sevmediği veya alerjisinin olduğu bir yiyeceğin menüde yer alması hoş bir durum değildir. Kutlamanın masa servisi veya açık büfe şeklinde olması da menüyü belirlemede önemli bir unsurdur. Kalabalık davetli grubu için en pratik ve en ekonomik servis şekli açık büfedir (Görsel 3.58).



Görsel 3.58: Doğum günü için açık büfe

Kutlama Mekânı ve Süsleme Şekline Karar Verme: Evde, restoranda, kafede, bahçede, teras gibi açık bir alanda, anaokulunda veya kiralanan özel bir mekânda olması tercih edilebilir. Mekân ve süsleme şekli de ayrılan bütçe ile doğrudan ilgilidir. Bütçenin sınırlı olduğu durumlarda evde kutlama yapmak, balon ve kurdele gibi hesaplı malzemelerle odayı süslemek tercih edilebilir. Yetişkin kişilerin doğum günü kutlamalarında ortam süsleme beklenmezken çocuklar için bu, büyük bir önem taşır. Bebeklik döneminde özellikle "1. yaş" kutlamalarında ve 2-6 yaş okul öncesi dönemde erkek çocuklar için mavi, kız çocuklar için pembe ağırlıklı süsleme malzemeleri tercih edilir. 6-12 yaş okul çağı çocuklarında ise sevdikleri süper kahramanların kostümlerini giydirme, ortamı bu kahramanlara ait objelerle süsleme tercih edilebilir. Rengârenk masa örtüleri, süslenecek kılıflanmış sandalyeler, balonlar, kurdeleler, sayı ve harf şeklindeki renkli kartonlar, konfetiler, anı ağacı, kuklalar, maskeler ve çocukların dikkatini çekecek her türlü oyuncak not edilir (Görsel 3.59). Ev dışı bir mekânda kutlama yapılacaksa ilgili mekânın sahibi ile görüşülerek süslemenin nasıl yapılacağı tespit edilmelidir. Bazı işletmeler mekânı doğum günü için kendileri süslerken bazı işletmeler rezervasyonu yaptıran kişinin önceden gelerek ortamı süslemesini de talep edebilir.



Görsel 3.59: Doğum günü süsleri



Doğum günü sofrası hazırlamada sofraya düzenleme aşamaları şu şekildedir:

Menüde Yer Alan Ürünleri Hazırlama: Evde yapılacak kutlamalarda doğum günü pastası bir gün önceden hazırlanıp buzdolabına koyulabilir veya servis saatinde teslim alınacak şekilde sipariş verilebilir. Menüde yer alan diğer yiyecek ve içecekler servis özelliklerine göre birkaç gün önceden veya aynı gün hazırlanabilir. Kurabiye gibi dayanıklı yiyeceklerin önceden; börek, pizza, patates salatası gibi yiyeceklerin aynı gün hazırlanması uygundur.

BİLGİ KUTUSU

Restoran, kafe gibi bir mekânda yapılacak doğum günü kutlamalarında menü hazırlığı işletmenin sorumluluğundadır.



Mekânı Süsleme: Evde yapılacak kutlamalarda genellikle evin salonu kullanılır. Salon karar verilmiş süsleme şekline göre kutlama öncesinde veya gününde hazırlanabilir. Anaokulu, restoran, kafe gibi ev dışı bir mekân, daveti veren tarafından süsleneyecekse ilgili kurum ile iletişime geçilip kutlama öncesinde mekânın süslemesi yapılmalıdır. Süsleme işlemleri başlamadan önce mekânın genel temizliği yapılır. Sonra da sandalye süsleme, balon şişirip asma, kurdele bağlama, renkli kartonlar yapıştırma, oyuncak yerleştirme gibi işlemler yapılır (Görsel 3.60). Süsleme esnasında oluşan ip ve karton parçaları gibi artıklar kontrol edilip temizlenir. En son masa örtüsü serilerek süsleme işlemi tamamlanır.



Görsel 3.60: Doğum günü için açık büfe

BİLGİ KUTUSU

Mekân süslemede hijyen açısından masa örtüsü en son serilmelidir. Masa örtüsü seriliyken ortamı süpürmek veya süsleri asmak masa örtüsünü kirletebilir.





Sofrayı Düzenleme: Belirlenen servis şekline göre masa düzenleme işlemi yapılır. Masa servisi yapılacaksa belirlenen menü doğrultusunda davetli sayısı kadar tabldot kuver açılarak sofra hazır hâle getirilir (Görsel 3.61). Açık büfe servisi yapılacaksa iki farklı yöntem izlenir. İlk yöntemde mekânın bir köşesine açık büfe standı kurulur ve yemek masasına davetli sayısı kadar alakart kuver açılır. İkinci yöntemde ise ayrı bir açık büfe standı yapılmaz. Önce yemek masasına davetli sayısı kadar alakart kuver açılır ve sonra menüdeki bütün yiyecekler yemek masasının ortasına dizilerek açık büfe oluşturulur. İkinci yöntem seçildiğinde doğum günü kutlanacak kişiye ait kuver belirlenir, kuverin önüne doğum günü pastasının sığabileceği büyüklükte boşluk bırakılır ve buraya açık büfe ürünleri koymamaya dikkat edilir. Açık büfe düzenlenecekse büfe standının veya yemek masasının uygun yerine fazladan temiz tabak, fincan, bardak, çatal, bıçak, kaşık ve peçete konur (Görsel 3.62). Misafirler ihtiyaç duyduklarında servis araçlarını buradan kendileri alırlar.



Görsel 3.61: Doğum günü sofrası



Görsel 3.62: Açık büfedeki fincanlar

BİLGİ KUTUSU

Açık büfeye konan her ürünün servis aracı ayrı olmalıdır. Örneğin kısır için konan servis kaşığıyla patates salatası ya da çikolata soslu kek için konan servis maşası ile mini pizza alınmamalıdır (Görsel 3.63).



Görsel 3.63: Açık büfe için servis maşaları





Doğum günü sofrasında servis aşamaları şu şekildedir:

Davetlileri Karşılama: Davetliler, ev ortamında ev sahibi tarafından kapıda samimi bir şekilde karşılanarak salona alınır (Görsel 3.64). Tüm davetliler gelince masaya geçilir. Restoran, kafe gibi mekânlarda karşılama ve misafiri masaya yerleştirme servis personeli tarafından yapılır. Davetiyeli kutlamalarda servis personeli elindeki davetli listesinden konukların isim bilgilerini alarak misafirleri adlarına rezerve edilen masalara yerleştirmelidir.



Görsel 3.64: Davetlileri karşılama

Pasta Sunumu ve Mum Üfleme: Tüm misafirler gelince mutfaktan mumları yakılı bir şekilde tepsiyle doğum günü pastası getirilir. Pasta getirilirken ritimli bir şekilde hep birlikte doğum günü kutlanan kişinin ismi söylenerek iyi ki doğdun denir ve bu söylem birkaç defa tekrarlanır. Doğum günü kutlanan kişinin kuverinin önüne pasta bırakılır ve mumları üflemesinin ardından pasta kesilerek misafirlere servis yapılır (Görsel 3.65). Doğum günü kutlanan kişi çocuk değilse ilk dilimi kendisi kesip alabilir veya servis personeli tarafından kesilip ilk dilim kendisine servis yapılabilir. Pasta servisi yapılırken doğum günü tebrikleri ve hediyeler kabul edilir.



Görsel 3.65: Pasta mumu üfleme

**BİLGİ KUTUSU**

Daveti verenin isteğine göre pasta sunumu ve mum üfleme aşaması yiyecek içecek servisinin bitimine yakın bir zamanda da yapılabilir.



Yiyecek ve İçecek Servisi: Kararlaştırılmış servis şekline göre yapılır. Masa servisi seçildiyse evde ev sahibi, işletmede servis personeli menüde yer alan ürünleri sırasıyla servis yapar ve içecek servisini yapar (Görsel 3.66). Açık büfe seçildiyse misafirler, istediği üründen istediği kadar alıp kendi servisini yapar. Boşlar evde ev sahibi, işletmede servis personeli tarafından toplanır.



Görsel 3.66: Pasta servisi yapan anne

Davetlileri Uğurlama: Evlerde doğum günü kutlaması bitiminde davetliler, doğum günü sahibi tarafından kapıya kadar eşlik edilerek uğurlanır (Görsel 3.67). Restoran, kafe gibi işletmelerde verilen davetlerde doğum günü sahibi ile salonda vedalaşılır, misafirler servis personeli tarafından kapıya kadar uğurlanır.



Görsel 3.67: Kapıda uğurlama



7. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Doğum Günü Sofrası Hazırlama

Uygulama Süresi: 80 dakika

Araç Gereç: Masa, sandalye, masa örtüsü, kuver tabağı, peçete, su bardağı, meşrubat bardağı, çay ve kahve fincanı, metal servis takımları, çeşitli süsleme malzemeleri ve not defteri.

Görev: Bu uygulamada sizden sınıf arkadaşlarınızla en az altı kişilik çalışma grubu oluşturmanız, sınıftan başka bir arkadaşınızı doğum günü kutlanacak kişi olarak seçmeniz, en az üç arkadaşınızı misafir olarak belirlemeniz ve doğum günü için bir sofraya hazırlamanız istenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarını takip ederek ve dikkat edilecek hususlara uyararak çalışmanızı tamamlayınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

Planlama Aşaması İşlem Basamakları

1. Doğum günü pastasının çeşidine ve şekline karar veriniz.
2. Davetli sayısı ve davet şekline karar veriniz.
3. Menü ve servis şekline karar veriniz.
4. Kutlama mekânına ve süsleme şekline karar veriniz.

Sofra Düzenleme Aşaması İşlem Basamakları

1. Kararlaştırdığınız menüde yer alan ürünleri hazır alarak veya evde hazırlayarak okula getiriniz.
2. Kararlaştırdığınız süsleme şekline göre mekânı süsleyiniz.
3. Kararlaştırdığınız servis şekline göre sofrayı düzenleyiniz.

Servis Aşaması İşlem Basamakları

1. Davetlileri karşılayınız.
2. Pasta sunumunu ve mum üfleme işlemini gerçekleştiriniz.
3. Kararlaştırdığınız servis şekline göre yiyecek ve içecek servisini yapınız.
4. Davetlileri uğurlayınız.

YÖNERGE

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken temizlik, sağlık ve iş güvenliği kurallarına göre hareket ediniz.
3. Planlama aşamasında karar verdiğiniz hususları not defterine yazınız.
4. Hazır alacağınız veya evde hazırlayacağınız ürünleri grup üyelerine dengeli bir şekilde dağıtınız, sağlık ve güvenlik kurallarına göre hazırlayınız, muhafaza ediniz ve uygun şekilde taşıyarak okula getiriniz.
5. Misafiri "hoş geldiniz, güle güle, vb. sözlerle kibarca karşılayınız ve uğurlayınız.
6. Seçiminize göre tabldot veya açık büfe servis kurallarını uygulayınız.

DEĞERLENDİRME

Bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.



DOĞUM GÜNÜ SOFRASI HAZIRLAMA UYGULAMA DEĞERLENDİRME FORMU

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Doğum günü sofrası hazırlama uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1 PUAN	2 PUAN	3 PUAN	4 PUAN	5 PUAN
Kişisel hijyen ve atölye temizlik kurallarına uydu.					
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.					
Planlama aşamasında işlem basamaklarına uygun davrandı.					
Sofra düzenleme aşamasında işlem basamaklarına uygun davrandı.					
Servis aşamasında işlem basamaklarına uygun davrandı.					
Nezaket kurallarına uydu.					
Verilen süreyi uygun kullandı.					
SÜTUN TOPLAMLARI					
ÖLÇEK PUANI					

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 7 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 35'tir.

Puan: Ölçek puanı×100/35 formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



3.4.2. Bayram Sofrası Hazırlama

Bayram sofrası hazırlama her bölgeye ve yöreye göre farklı özellikler gösterse de planlama, sofraya düzenleme ve servis aşamaları benzer özellikler göstermektedir.

Bayram sofrası hazırlamada planlama aşamaları şu şekildedir:

Davetli Sayısı ve Davet Şekline Karar Verme: Bayramın hangi gününde, hangi öğün için hangi misafirin geleceği gelenek ve göreneklere göre şekil alır. Bayram sofrası ailenin en büyükleri olan dede ve anneannenin evinde kurulacaksa bayramın ilk günü bütün çocukların ve torunların geleceği bilinir (Görsel 3.68). Kurban Bayramı'nda ilk gün her aile kurban işleri ile uğraştığı için öğle yemeği ailece yenirken akşam yemeği için davet planı yapılabilir. Bayramlarda gündüz telefonla veya yüz yüze bayramlaşıp akşam yemeğe davet edilme şeklinde de misafir kabulü olabilmektedir. Bayram olduğu günler her öğün davete ihtiyaç olmadan misafir gelme ihtimali söz konusu olduğu için aileler bayram öncesinde planlarını ve hazırlıklarını yapmış olurlar.



Görsel 3.68: Aile büyüklerinin bulunduğu bayram sofrası

Menü ve Servis Şekline Karar Verme: Her aile gelenek, görenek ve bütçe doğrultusunda hazırlayacağı menüye karar verir. Menü planlanırken bayramlara özgü geleneksel ürünlere özellikle yer verilir. Gaziantep'te yuvalama, katmer ve baklava (Görsel 3.69), Rize'de karalahana çorbası ve Laz böreği, Erzurum'da kadayıf dolması, Balıkesir'de hoşmerim, Antalya'da keşkek, Tekirdağ'da peynir tatlısı, İzmir'de lokma (Görsel 3.70), Kayseri'de mantı bayram menülerinin geleneksel lezzetleridir. Bayram sofralarında genellikle masaya servis şekli esastır. Yer sofrası gibi geleneksel servis şekilleri veya kalabalık misafirler için açık büfe de bir seçenek olarak kullanılabilir.



Görsel 3.69: Baklava



Görsel 3.70: Lokma



Bayram sofrası hazırlamada sofraya düzenleme aşamaları şu şekildedir:

Menüde Yer Alan Ürünleri Hazırlama: Menüde yer alan diğer yiyecek ve içecekler servis özelliklerine göre birkaç gün önceden veya aynı gün hazırlanabilir.

Sofrayı Düzenleme: Belirlenen servis şekline göre masa düzenleme yapılır. Masa servisi yapılacaksa belirlenen menü doğrultusunda davetli sayısı kadar tabldot kuver açılarak sofraya hazır hâle getirilir. Yörelere göre geleneksel yer sofraları, sofraya örtüleri, bakır yemek kapları, içecek bardakları ve tahta kaşıklar kullanılabilir (Görsel 3.71).



Görsel 3.71: Bakır kaplarda şerbet ve tatlı sunumu

Bayram sofrasında servis aşamaları şu şekildedir:

Misafirleri Karşılama: Ev sahibi tarafından misafirler kapıda samimi bir şekilde karşılanarak salona alınır. Bayram şekeri ve kolonya ikram edilir. Tüm misafirler gelince masaya veya yer sofrasına geçilir.

Yiyecek ve İçecek Servisi: Ev sahibi menüde yer alan ürünleri sırasıyla servis yapar ve içecek servisini yapar. Sofrada aile büyüklerinden başlanarak servis yapılması esastır. Açık büfe seçilirse misafirler istediği üründen istediği kadar alıp kendi servisini yapar (Görsel 3.72). Boşlar ev sahibi tarafından toplanır.



Görsel 3.72: Geleneksel ürünlerle açık büfe bayram sofrası

Davetlileri Uğurlama: Ev sahibi tarafından misafirler kapıya kadar eşlik edilerek uğurlanır.



8. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Ramazan Bayramı Sofrası Hazırlama

Uygulama Süresi: 80 dakika

Araç Gereç: Masa, sandalye, masa örtüsü, kuver tabağı, peçete, su bardağı, meşrubat bardağı, çay ve kahve fincanı, metal servis takımları, çeşitli yöresel servis araçları ve not defter.

Görev: Bu uygulamada sizden sınıf arkadaşlarınızla en az altı kişilik çalışma grubu oluşturmanız, en az dört arkadaşınızı misafir olarak belirlemeniz ve Ramazan Bayramı için bir sofraya hazırlamanız istenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarını takip ederek ve dikkat edilecek hususlara uyarak çalışmanızı tamamlayınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

Planlama Aşaması İşlem Basamakları

1. Davetli sayısı ve davet şekline karar veriniz.
2. Menü ve servis şekline karar veriniz.

Sofra Düzenleme Aşaması İşlem Basamakları

1. Kararlaştırdığınız menüde yer alan ürünleri hazır alarak veya evde hazırlayarak okula getiriniz.
2. Kararlaştırdığınız servis şekline göre sofrayı düzenleyiniz.

Servis Aşaması İşlem Basamakları

1. Davetlileri karşılayınız.
2. Kararlaştırdığınız servis şekline göre yiyecek ve içecek servisini yapınız.
3. Davetlileri uğurlayınız.

YÖNERGE

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken temizlik, sağlık ve iş güvenliği kurallarına göre hareket ediniz.
3. Planlama aşamasında karar verdiğiniz hususları not defterine yazınız.
4. Yer sofrası, bakır tas, tahta kaşık gibi yöresel servis araçları kullanmak istiyorsanız planlama aşamasında not defterine yazınız.
5. Hazır alacağınız veya evde hazırlayacağınız ürünleri grup üyelerine dengeli bir şekilde dağıttınız, sağlık ve güvenlik kurallarına göre hazırlayınız, muhafaza ediniz ve uygun şekilde taşıyarak okula getiriniz.
6. Misafirleri hoş geldiniz, güle güle vb. sözlerle kibarca karşılayınız ve uğurlayınız.
7. Seçiminize göre tabldot veya açık büfe servis kurallarını uygulayınız.

DEĞERLENDİRME

Bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.



RAMAZAN BAYRAMI SOFRASI HAZIRLAMA UYGULAMA DEĞERLENDİRME FORMU

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Ramazan Bayramı sofrası hazırlama uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1 PUAN	2 PUAN	3 PUAN	4 PUAN	5 PUAN
Kişisel hijyen ve atölye temizlik kurallarına uydu.					
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.					
Planlama aşamasında işlem basamaklarına uygun davrandı.					
Sofra düzenleme aşamasında işlem basamaklarına uygun davrandı.					
Servis aşamasında işlem basamaklarına uygun davrandı.					
Nezakat kurallarına uydu.					
Verilen süreyi uygun kullandı.					
SÜTUN TOPLAMLARI					
ÖLÇEK PUANI					

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 7 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 35'tir.

Puan: Ölçek puanı $\times 100/35$ formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

.....

.....

.....

.....

.....



3.4.3. Yıl Dönümü Sofrası Hazırlama

Kutlanacak yıl dönümüne göre sofrta hazırlıkları şekil alır. Evlilik yıl dönümü, sevgililer günü gibi özel durumlar iki kişilik romantik bir sofrta hazırlığı gerektirirken anneler günü, yılbaşı veya bir firmanın kuruluş yıl dönümü gibi etkinlikler daha fazla insanı bir araya getirdiği için sofrta hazırlığı da buna uygun olur (Görsel 3.73).



Görsel 3.73: Yılbaşı sofrası

Yıl dönümü sofrası hazırlamada planlama aşamaları şu şekildedir:

Davetli Sayısı ve Davet Şekline Karar Verme: Yıl dönümünün içeriği not edilir ve buna göre davetli sayısı belirlenir. Evlilik yıl dönümü, sevgililer günü gibi özel durumlar iki kişilik davetlerdir ve sürpriz olduğu için davet şekli daveti veren kendisine bırakılır. Evlilik yıl dönümü için eşe gönderilen sürpriz bir çiçek ve bu çiçeğe not kartı olarak eklenen akşam yemeği teklifi şık bir davet şekli olabilir. Yeni yıl ve firma kuruluş yıl dönümleri gibi etkinlikler için davetli sayısı sofrta hazırlığı için belirleyici olduğundan mutlaka not edilir ve arama, mesaj gönderme veya davetiye kartı ile haber verme tercih edilebilir. Anneler günü kutlamasının, çocuk veya çocuklar tarafından yüz yüze yapılması en duygusal davet şeklidir (Görsel 3.74). Davet yapılırken kutlamanın tarihi ve mekânın adresi net bir şekilde belirtilmelidir.



Görsel 3.74: Anneler günü kutlaması

Menü ve Servis Şekline Karar Verme: Evlilik yıl dönümü, sevgililer günü gibi özel davetlerde genellikle alakart servis yapılır. Daveti veren menüyü de sürpriz kapsamına alacaksa menüde davet



sahibinin eşi ya da sevgilisinin seveceği ürünlerin tespit edilmesi önemlidir. Kalp şeklinde yapılmış pizza veya aşk pastası, kalbimin sultanı şerbeti gibi isimlerle adlandırılmış sevgi ve aşk temalı en az bir ürünün menüye konması da beklenen bir durumdur (Görsel 3.75). Davetli sayısının fazla olabileceği yeni yıl etkinlikleri veya anneler gününde ayrılan bütçe önemlidir. Bütçenin sınırlı olduğu durumlarda evde daha sade ve samimi bir kutlama yapılabilir. Bütçenin elverdiği durumlarda ise restoran veya kafe gibi mekânlarda kutlama düşünülebilir. Menü planlanırken anneler günü için annenin sevdiği yiyecek ve içecekler göz önüne alınmalıdır. Yeni yıl menüsünde ana yemek olarak hindi dolması, fırında kestaneli tavuk gibi beyaz et çeşitleri düşünülmelidir. Kuruluş yıl dönümlerinde menüye daveti veren taraf karar verir, tabldot veya açık büfe seçimi yapılabilir. Anneler günü ve yeni yıl için masa servisi daha uygunken daha kalabalık davetlisi olan firma kuruluş yıl dönümlerinde ise açık büfe servisi pratik ve ekonomik olacaktır.



Görsel 3.75: Kalp şeklinde pizza

Kutlama Mekânı ve Süsleme Şekline Karar Verme: Ev veya ev dışı bir mekân seçilebilir. Evlilik yıl dönümü, sevgililer günü, yılbaşı gibi özel günlerde masa süslemesi yapılabilir. Masaya kırmızı gül tomurcukları serpmek, şamdan içine kırmızı mum koymak, masa örtüsünde kırmızı rengi seçmek, arka yaslanma kısmı kalp şeklinde olan sandalyeler kullanmak ve ortamı loş bir ışıkla romantik hâle getirmek; evlilik yıl dönümü ve sevgililer günü için düşünülebilir (Görsel 3.76). Yeni yıl için de salonda süslenmiş yapay çam ağacı, geyik motifleri olan kırmızılı beyazlı masa örtüsü, yeşil renkli peçeteler ve yanıp sönen ışık süsleri kullanılabilir.



Görsel 3.76: Sevgililer günü için süslenmiş masa



Yıl dönümü sofrası hazırlamada sofraya düzenleme aşamaları şu şekildedir:

Menüde Yer Alan Ürünleri Hazırlama: Evde yapılacak kutlamalarda menüde yer alan yiyecek ve içecekleri servis saatinde hazır etmek önemlidir. Yeni yıl pastası gibi tatlılar, bir gün önceden hazırlanıp buzdolabına koyulabilir veya servis saatinde teslim alınacak şekilde sipariş verilebilir (Görsel 3.77). Menüde yer alan diğer yiyecek ve içecekler servis özelliklerine göre birkaç gün önceden veya aynı gün hazırlanabilir. Zeytinyağlı sarmalar ve dolmalar bir gün önceden, sıcak başlangıç, ana yemek ve salatalar aynı gün hazırlanabilir.



Görsel 3.77: Yeni yıl pastası

Mekân ve Masayı Süsleme: Evlilik yıl dönümü, sevgililer günü gibi özel günlerde masa, kırmızının hâkim olduğu renk ve objelerle süslenir (Görsel 3.78). Ortamı romantik hâle getirecek bir ışık düzeni oluşturulur. Yeni yılda da evin salonu, karar verilmiş süsleme şekline göre kutlama öncesinde, yemek masası ise kutlama gününde hazırlanabilir. Süsleme işlemleri başlamadan önce mekânın genel temizliği, sonra planlandıysa çam ağacı ve sandalye süslemeleri yapılır. Kartondan kesilmiş harflerle “hoş geldin yeni yıl” yazısı salonda uygun bir yere asılabilir. Yeni yılla özdeşleşen külah şapka, konfeti, balon gibi eşyalar da süslemede yer alabilir. Süslenen çam ağacının altına üstünde verilecek kişinin ismi yazan hediye paketleri koyulabilir. Yanıp sönen ışıklı süsler ve mumlar da yeni yılda kullanılabilir. Süsleme esnasında çıkan ip ve karton parçaları gibi artıklar kontrol edilip temizlenir. En son masa örtüsü serilerek süsleme işlemi tamamlanır.



Görsel 3.78: Evlilik yıl dönümü için hazırlanmış masa



Sofrayı Düzenleme: Evlilik yıl dönümü, sevgililer günü gibi özel günler restoranda kutlanacaksa alakart kuver açılır. Eğer daveti veren eş, menüyü de sürpriz kapsamına almışsa tabldot kuver açılır. Diğer yıl dönümü çeşitlerinde ise masa servisi yapılacaksa belirlenen menü doğrultusunda davetli sayısı kadar tabldot kuver açılarak sofraya hazır hâle getirilir. Açık büfe servisi yapılacaksa da mekânın bir köşesine açık büfe standı kurulmalı veya bütün yemekler yemek masasının ortasına dizilmeli ve yemek masasına davetli sayısı kadar alakart kuver açılmalıdır (Görsel 3.79).



Görsel 3.79: Bir firmanın kuruluş yıl dönümü

Yıl dönümü sofrasında servis aşamaları şu şekildedir:

Davetlileri Karşılama: Restoranda misafiri karşılama ve masaya yerleştirme işi servis personeli tarafından yapılır. Ev ortamında davetliler, ev sahibi tarafından kapıda samimi bir şekilde karşılanarak salona alınır. Tüm davetliler gelince masaya geçilir.

Yiyecek ve İçecek Servisi: Kararlaştırılmış servis şekline göre yapılır. Restoranda servis personeli tarafından alakart servis yapılır. Evde ev sahibi tarafından menüde yer alan ürünler, sırasıyla servis edilir ve içecek servisi yapılır. Açık büfe seçildiyse misafirler istediği üründen istediği kadar alıp kendi servisini yapar (Görsel 3.80). Boşlar evde ev sahibi, işletmede servis personeli tarafından toplanır.



Görsel 3.80: Açık büfeden servis



BİLGİ KUTUSU

Masada bir kadın ve bir erkek yemek yiyorlarsa önce kadının servisi yapılır (Görsel 3.81). İki çiftin yemek yediği bir masada çiftlerden biri ev sahibi ise sırasıyla misafir kadın, ev sahibi kadın, misafir erkek ve ev sahibi erkek şeklinde servis tamamlanır. Boşlar da aynı sıra ile toplanır.



Görsel 3.81: Servis sırası



Davetlileri Uğurlama: Restoranda misafirler servis personeli tarafından uğurlanır. Evlerde ise davetliler, ev sahibi tarafından kapıya kadar eşlik edilerek uğurlanır.



9. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Yılbaşı Sofrası Hazırlama

Uygulama Süresi: 80 dakika

Araç Gereç: Masa, sandalye, masa örtüsü, kuver tabağı, peçete, su bardağı, meşrubat bardağı, çay ve kahve fincanı, metal servis takımları, çeşitli süsleme malzemeleri ve not defteri.

Görev: Bu uygulamada sizden sınıf arkadaşlarınızla en az altı kişilik çalışma grubu oluşturmanız, en az dört arkadaşınızı misafir olarak belirlemeniz ve yılbaşı için bir sofraya hazırlamanız istenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarını takip ederek ve dikkat edilecek hususlara uyararak çalışmanızı tamamlayınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

Planlama Aşaması İşlem Basamakları

1. Davetli sayısı ve davet şekline karar veriniz.
2. Menü ve servis şekline karar veriniz.
3. Kutlama mekânı ve süsleme şekline karar veriniz.

Sofra Düzenleme Aşaması İşlem Basamakları

1. Kararlaştırdığınız menüde yer alan ürünleri hazır alarak veya evde hazırlayarak okula getiriniz.
2. Kararlaştırdığınız şekilde mekânı ve masayı süsleyiniz.
3. Kararlaştırdığınız servis şekline göre sofrayı düzenleyiniz.

Servis Aşaması İşlem Basamakları

1. Davetlileri karşılayınız.
2. Kararlaştırdığınız servis şekline göre yiyecek ve içecek servisini yapınız.
3. Davetlileri uğurlayınız.

YÖNERGE

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken temizlik, sağlık ve iş güvenliği kurallarına göre hareket ediniz.
3. Planlama aşamasında karar verdiğiniz hususları not defterine yazınız.
4. Hazır alacağınız veya evde hazırlayacağınız ürünleri grup üyelerine dengeli bir şekilde dağıtınız, sağlık ve güvenlik kurallarına göre hazırlayınız, muhafaza ediniz ve uygun şekilde taşıyarak okula getiriniz.
5. Misafirleri "hoş geldiniz, güle güle, vb. sözlerle kibarca karşılayınız ve uğurlayınız.
6. Seçiminize göre alakart, tabldot veya açık büfe servis kurallarını uygulayınız.

DEĞERLENDİRME

Bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.

**YILBAŞI SOFRASI HAZIRLAMA
UYGULAMA DEĞERLENDİRME FORMU**

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Yılbaşı sofrası hazırlama uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçüt-
lere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta,
(4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1	2	3	4	5
	PUAN	PUAN	PUAN	PUAN	PUAN
Kişisel hijyen ve atölye temizlik kurallarına uydu.					
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.					
Planlama aşamasında işlem basamaklarına uygun davran- dı.					
Sofra düzenleme aşamasında işlem basamaklarına uygun davrandı.					
Servis aşamasında işlem basamaklarına uygun davrandı.					
Nezaket kurallarına uydu.					
Verilen süreyi uygun kullandı.					
SÜTUN TOPLAMLARI					
ÖLÇEK PUANI					

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 7 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 35'tir.

Puan: Ölçek puanı $\times 100/35$ formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

.....

.....

.....

.....

.....

.....



3.4.4. Çay Daveti Sofrası Hazırlama

Çay davetleri; genellikle akrabalar, komşular ve samimi dostlar için evde düzenlenir (Görsel 3.82). Veli toplantısı, mezuniyet gibi resmî nitelik taşıyan çay davetleri ise balo solanlarında veya okulda gerçekleştirilir.



Görsel 3.82: Evde çay daveti

BİLGİ KUTUSU

Evde açık büfe şeklinde yapılan çay davetinde koltuklara oturan misafirler, orta sehpadan veya masadan tabağına ürün aldıktan sonra tabağını ve içeceğini koymak için genellikle en yakınlarında bulunan sehpayı kullanır.

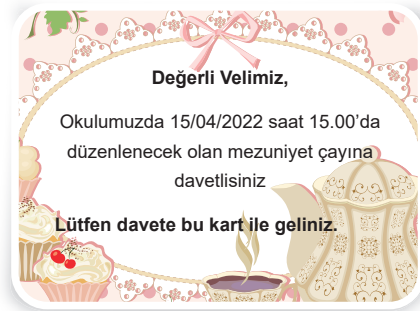


Çay daveti sofrası hazırlamada planlama aşamaları şu şekildedir:

Davetli Sayısı ve Davet Şekline Karar Verme: Öncelikle katılacak davetlilerin sayısı tespit edilir. Akrabalar, komşular veya samimi dostlar ile düzenlenen özel çay davetlerinde yüz yüze görüşme, telefonla arama veya mesaj atma yöntemleri kullanılarak davetlilere haber verilebilir. Resmî çay davetlerinde ise davetiye kartı kullanılması daha uygundur.

BİLGİ KUTUSU

Gelen misafirlerin resmî çay davetlerinde davetin düzenleneceği mekânda davetiye kartlarını göstermesi isteniyorsa kartın üzerinde “davete bu kart ile geliniz” şeklinde bir bilgi mutlaka yer almalıdır (Görsel 3.83).



Görsel 3.83: Çay davetiye kartı





SIRA SİZDE

Veli toplantısı amacıyla düzenlenecek çay daveti için bir A4 kâğıdı üzerine istediğiniz tasarımı çizip uygun davet yazısını yazarak oluşturacağınız davet kartını sınıfta öğretmenin ve arkadaşlarınızla paylaşınız.



Menü ve Servis Şekline Karar Verme: Davetli sayısı ve davetin bütçesi menüyü belirleyici iki önemli unsurdur. Bütçenin sınırlı olduğu durumlarda menüde çay ile birlikte bir tatlı ve bir tuzlu çeşidinin olması yeterlidir (Görsel 3.84). Bütçenin uygun olduğu durumlarda ise davetli sayısına göre yiyecek ve içecekler çeşitlendirilebilir. Kutlamanın masa servisi veya açık büfe şeklinde olması da menüyü belirlemede önemli bir unsurdur. Kalabalık davetli grubu için en pratik ve en ekonomik servis şekli açık büfedir.



Görsel 3.84: Tatlı ve tuzlu kurabiyeler

Davet Mekânına Karar Verme: Özel çay davetleri genellikle evlerde düzenlenir ve halk arasında daha çok kadın davetlilerin katıldığı “kabul günü” olarak isimlendirilir. Resmî çay davetlerinin ise yapılış amacına uygun bir mekânda olması tercih edilir. Öğrenci velileri için düzenlenen bir çay davetinin okul bahçesinde veya mezuniyet çayının bir balo salonunda olması düşünülebilir (Görsel 3.85).

Çay daveti sofrası hazırlamada sofraya düzenleme aşamaları şu şekildedir:

Menüde Yer Alan Ürünleri Hazırlama: Menüde yer alan yiyecek ve içecekler servis özelliklerine göre birkaç gün önceden veya aynı gün hazırlanabilir. Kurabiye, pasta gibi dayanıklı yiyecekler önceden hazırlanıp uygun şekilde muhafaza edile-



Görsel 3.85: Okul bahçesinde çay daveti



bilirken gözleme, kısır, mercimek köftesi, patates salatası gibi yiyeceklerin aynı gün taze olarak hazırlanması daha uygundur (Görsel 3.86, 3.87 ve 3.88).



Görsel 3.86: Gözleme



Görsel 3.87: Mercimek köftesi



Görsel 3.88: Kısır

Sofrayı Düzenleme: Belirlenen servis şekline göre masa düzenlemesi yapılır. Masa servisi yapılacaksa belirlenen menü doğrultusunda davetli sayısı kadar tabldot kuver açılarak sofraya hazır hâle getirilir (Görsel 3.89). Evde özel çay daveti için açık büfe servisi yapılacaksa evin salonunda yer alan yemek masası, açık büfe standı olarak kullanılır. Resmî çay davetlerinde ise mekânın en uygun yerine açık büfe standı kurulur ve yemek masalarına davetli sayısı kadar alakart kuver açılır. Açık büfe düzenlenecekse büfe standının veya yemek masasının uygun yerine fazladan temiz tabak, fincan, bardak, çatal, bıçak, kaşık ve peçete konur. Misafirler ihtiyaç duyduklarında servis araçlarını buradan kendileri alırlar.

Çay daveti sofrasında servis aşamaları şu şekildedir:

Davetlileri Karşılama: Davetliler, ev ortamında ev sahibi tarafından kapıda samimi bir şekilde karşılanarak salona alınır. Tüm davetliler gelince yiyecek içecek servisine geçilir. Resmî çay davetlerinde ise davetin verildiği mekâna göre karşılama şekli değişir. Okul bahçesinde verilen bir çay davetinde velileri; okul müdürü, müdür yardımcıları ve öğretmenler karşılarken mezuniyet için balo salonunda verilen bir çay davetinde misafirleri servis personeli karşılar. Davetiyeli kutlamalarda, servis personeli misafirlerden davet kartlarını göstermelerini rica ederek veya elindeki davetli listesinden misafirlerin isim bilgilerini alarak kontrollerini yapmalıdır (Görsel 3.90).

Yiyecek ve İçecek Servisi: Kararlaştırılmış servis şekline göre yapılır. Masa servisi seçildiyse evde ev sahibi, işletmede servis personeli, menüde yer alan ürünleri sırasıyla servis yapar ve içecek servisini yapar. Açık büfe seçildiyse misafirler istediği üründen istediği kadar alıp kendi servisini yapar. Bazı işletmelerde servis personeli tarafından açık büfede çay



Görsel 3.89: Çay daveti kuveri



Görsel 3.90: Davetli listesi kontrolü



servisi de yapılabilir (Görsel 3.91). Boşlar, evde ev sahibi ve misafirlerin yardımıyla, işletmede servis personeli tarafından toplanır.



Görsel 3.91: Açık büfe çay servisi

Davetlileri Uğurlama: Evlerde verilen özel çay davetlerinde davetliler, ev sahibi tarafından kapıya kadar eşlik edilerek uğurlanır. Resmî çay davetlerinde de daveti veren ya da servis personeli misafirleri uğurlayabilir.

BİLGİ KUTUSU

Davetlerde karşılama veya uğurlama yapılırken gençler; yaşlıların, erkekler ise kadınların elini uzatmasını bekler (Görsel 3.92). Aynı yaş ve cinsiyette olanlar birbirini beklemeden el uzatırlar. Erkekler kadınların el uzatmasını beklemeden onları sadece başıyla da selamlayabilir. Tokalaşırken gülümseyen bir ifadeyle eli sıkılan kişinin yüzüne bakılması önemlidir.



Görsel 3.92: Karşılama için elini uzatan kadın misafir





10. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Kabul Günü Çay Daveti Sofrası Hazırlama

Uygulama Süresi: 80 dakika

Araç Gereç: Masa, sandalye, masa örtüsü, kuver tabağı, peçete, su bardağı, meşrubat bardağı, çay ve kahve fincanı, metal servis takımları ve not defteri.

Görev: Bu uygulamada sizden sınıf arkadaşlarınızla en az altı kişilik çalışma grubu oluşturmanız, en az dört arkadaşınızı misafir olarak belirlemeniz ve kabul günü için bir çay daveti sofrası hazırlamanız istenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarını takip ederek ve dikkat edilecek hususlara uyararak çalışmanızı tamamlayınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

Planlama Aşaması İşlem Basamakları

1. Davetli sayısı ve davet şekline karar veriniz.
2. Menü ve servis şekline karar veriniz.
3. Daveti gerçekleştirmek istediğiniz mekâna karar veriniz.

Sofra Düzenleme Aşaması İşlem Basamakları

1. Kararlaştırdığınız menüde yer alan ürünleri hazır alarak veya evde hazırlayarak okula getiriniz.
2. Kararlaştırdığınız servis şekline göre sofrayı düzenleyiniz.

Servis Aşaması İşlem Basamakları

1. Davetlileri karşılayınız.
2. Kararlaştırdığınız servis şekline göre yiyecek ve içecek servisini yapınız.
3. Davetlileri uğurlayınız.

YÖNERGE

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken temizlik, sağlık ve iş güvenliği kurallarına göre hareket ediniz.
3. Planlama aşamasında karar verdiğiniz hususları not defterine yazınız.
4. Hazır alacağınız veya evde hazırlayacağınız ürünleri grup üyelerine dengeli bir şekilde dağıtınız, sağlık ve güvenlik kurallarına göre hazırlayınız, muhafaza ediniz ve uygun şekilde taşıyarak okula getiriniz.
5. Misafirleri "hoş geldiniz, güle güle" vb. sözlerle kibarca karşılayınız ve uğurlayınız.
6. Seçiminize göre tabldot veya açık büfe servis kurallarını uygulayınız.

DEĞERLENDİRME

Bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.

**KABUL GÜNÜ ÇAY DAVETİ SOFRASI HAZIRLAMA
UYGULAMA DEĞERLENDİRME FORMU**

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Kabul günü çay daveti sofrası hazırlama uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1	2	3	4	5
	PUAN	PUAN	PUAN	PUAN	PUAN
Kişisel hijyen ve atölye temizlik kurallarına uydu.					
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.					
Planlama aşamasında işlem basamaklarına uygun davran- dı.					
Sofra düzenleme aşamasında işlem basamaklarına uygun davrandı.					
Servis aşamasında işlem basamaklarına uygun davrandı.					
Nezakete kurallarına uydu.					
Verilen süreyi uygun kullandı.					
SÜTUN TOPLAMLARI					
ÖLÇEK PUANI					

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 7 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 35'tir.

Puan: Ölçek puanı \times 100/35 formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

.....

.....

.....

.....

.....

.....



3.4.5. Ziyafet Sofrası Hazırlama

Ziyafetler; genellikle lüks otellerin ziyafet salonlarında veya sadece düğün, nişan gibi organizasyonlar için düzenlenmiş özel davet salonlarında yapılır (Görsel 3.93). Kalabalık misafir gruplarını ağırlamaya uygun miktarda servis aracı, uygun büyüklükte salonu veya bahçesi olan evlerde de imkânlar ölçüsünde ziyafet hazırlığı yapılabilir.



Görsel 3.93: Ziyafet salonu

Ziyafet sofrası hazırlamada planlama aşamaları şu şekildedir:

Davetli Sayısı ve Davet Şekline Karar Verme: Ziyafetin amacına göre davetli sayısı belirlenir. Düğün, nişan, mezuniyet balosu, kongre, seminer, moda gösterisi, canlı müzik etkinliği veya yeni bir ürünün tanıtımına yönelik toplantılar ziyafet vermenin amacı olabilir. Davetli sayısı, ziyafet sofrasının hazırlığı için belirleyici ilk unsur olduğundan mutlaka davetli sayısı tespit edilmelidir.

Ziyafet davetinin telefonla değil de yazılı bir şekilde davetiye kartı ile davetlinin ismine özel olarak yapılması daha uygundur. Ancak ev ortamında verilen ziyafetlerde ev sahibi tarafından davetin yüz yüze veya telefonla yapılması da mümkündür. Ziyafetlerde kişiler eşli olarak davet edildiği için her davet kartı iki kişilik olarak düşünülür. Resmî ziyafetlerde davete katılma durumu öğrenilmek isteniyorsa davetiye kartına “Lütfen cevap veriniz.” şeklinde bir not düşülür (Görsel 3.94). Cevap verme telefonla veya yine yazı ile nazik bir şekilde mazeret bildirilerek yapılır. Davete katılmaya engel bir mazeret yoksa cevap verme de gerekli değildir.



Görsel 3.94: Resmî ziyafet için davetiye kartı



SIRA SİZDE

Düğün ziyafetine davet için bir A4 kâğıdı üzerine istediğiniz tasarımı çizerek ve uygun davet yazısını yazarak oluşturacağınız davet kartını sınıfta öğretmeniniz ve arkadaşlarınızla paylaşınız.



BİLGİ KUTUSU

Cumhurbaşkanı, bakan, büyükelçi gibi devlet adamları ve onların eşleri onuruna verilen resmî ziyafetlerde protokol kurallarının uygulanması esastır. Protokol kuralları, devlet görevlilerini ilgilendiren tören, toplantı, davet ve ziyaretlerde resmî ilişkiler çerçevesinde makama göre nezaket temelli uyulması gereken sosyal kuralların toplamıdır.



Menü ve Servis Şekline Karar Verme: Ziyafet menüsüne ziyafeti veren tarafından karar verilir. Ziyafetin yapılış amacı menüyü belirler. Düğün ziyafetinde menüde düğün pastasının olması ne kadar önemliyse bir tıp kongresinin sonunda düzenlenen akşam yemeği ziyafeti için katılımcıların tamamının doktor olması sebebiyle menünün mümkün olduğunca hafif ve sağlıklı yiyeceklerden seçilmesi de o kadar önemlidir (Görsel 3.95). Ziyafetlerde menü, önceden belli olduğu için genellikle tabldot servis yapılır. Resmî olmayan veya ev ortamında verilen ziyafetlerde açık büfe seçimi yapılabilir. Ziyafet menüsünün zengin içerikli, kaliteli ve orijinal olması önemlidir.



Görsel 3.95: Düğün pastası

BİLGİ KUTUSU

Davetli sayısının yaklaşık %10 fazlasına göre menü ve salon hazırlığı ayarlanmalıdır. Bu %10'luk oran, her an gelme ihtimali olan fazladan misafirler için risk almamak adına önemlidir. Örneğin 100 kişilik bir düğün ziyafeti için %10'luk pay eklenip 110 kişilik menü hazırda bulundurulur ve ziyafet salonunda da 110 adet misafir gelecekmiş gibi düzen oluşturulur.





Mekân, Süsleme Şekli, Masa ve Oturma Düzenine Karar Verme: Davetli sayısı ve ziyafetlerin verilme amacı mekânı tespit etmede önemlidir. Düğün, nişan gibi danslı ve canlı müzikli bir ziyafetin buna uygun bir balo salonunda yapılması daha uygunken moda gösterisi düzenlenecek salonda defile pistinin (Görsel 3.96), dış hekimliği ile ilgili son gelişmelerin anlatılacağı seminer salonunda da projeksiyon ekranının olması aranan özelliklerdir. Düğün, nişan gibi davetlerde mekânın ve sandalyelerin süslenmesi istenebilir. Kır düğünü ziyafeti için beyaz rengin hâkim olduğu örtüler, pastel tonlarda sandalye süsleri ve canlı kır çiçekleri tercih edilebilir (Görsel 3.97).

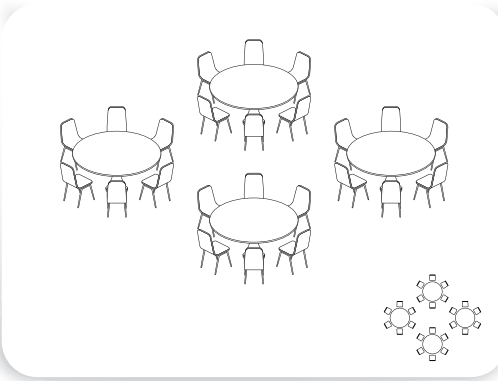


Görsel 3.96: Defile pisti olan ziyafet salonu

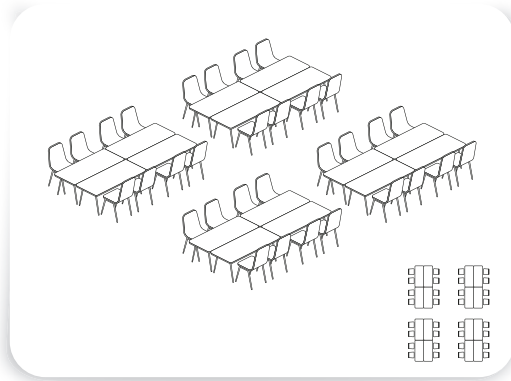


Görsel 3.97: Kır düğünü mekânı

Ziyafetlerde masa düzeninin dikkatli bir şekilde amaca uygun olarak planlanması gerekir. Düğün, nişan gibi misafir sayısının çok olduğu davetlerde misafirlerin küçük masa gruplarına ayrılması daha uygun olduğu için yuvarlak, kare veya dikdörtgen şeklinde seçilen yemek masalarının salona uygun şekilde dağıtılması daha doğru olacaktır. Ziyafet salonlarında bu şekilde yapılan masa düzenlemesine dağılımlı masa düzeni denilebilir. (Görsel 3.98 ve 3.99).

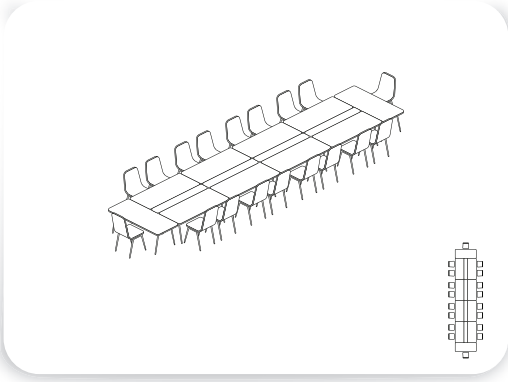


Görsel 3.98: Dağılımlı yuvarlak masa düzeni

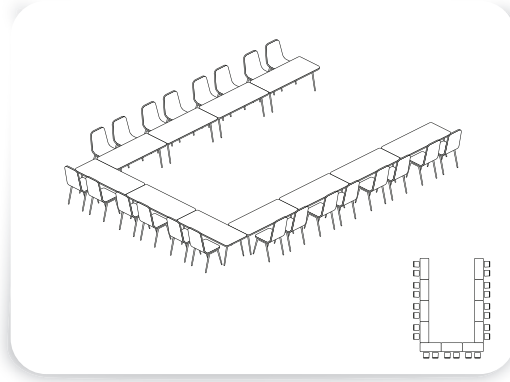


Görsel 3.99: Dağılımlı dikdörtgen masa düzeni

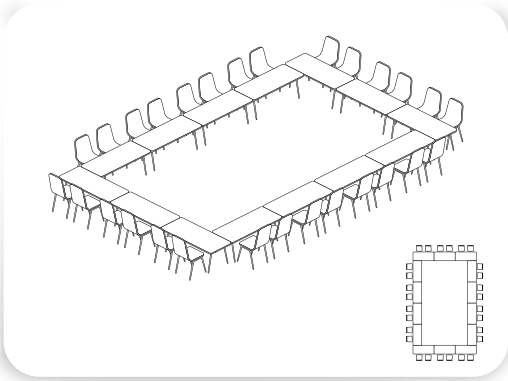
Konferans, seminer gibi toplantılarda veya resmî ziyafetlerde dağılımlı masa düzeni yerine bütün misafirlerin bir masada ağırlanması tercih edilebilir. Böyle durumlarda mekânın büyüklüğüne göre ziyafet masası tek parça olarak I, U, O, E veya T şeklinde düzenlenebilir (Görsel 3.100, 3.101, 3.102, 3.103 ve 3.104).



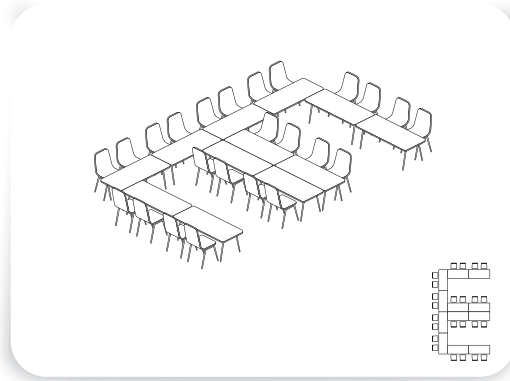
Görsel 3.100: I masa düzeni



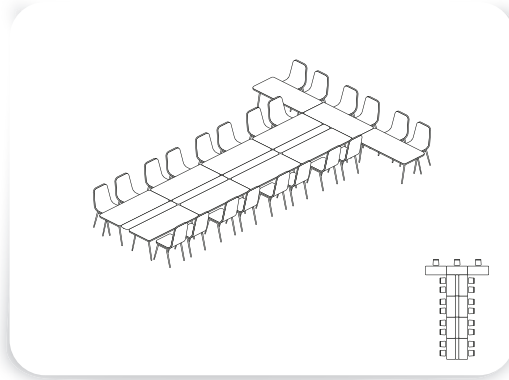
Görsel 3.101: U masa düzeni



Görsel 3.102: O masa düzeni



Görsel 3.103: E masa düzeni



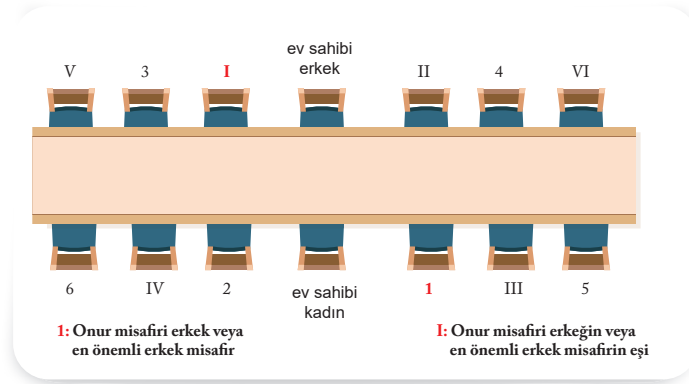
Görsel 3.104: T masa düzeni

Ziyafetlerde oturma düzeni dikkat edilmesi gereken en önemli noktalardan biridir. Özellikle resmî nitelikteki ziyafetlerde hangi misafirin nerede oturacağı önceden tespit edilir ve her kuver tabağının karşısına misafir isminin yazıldığı rezervasyon kartı yerleştirilir. İsim kartı kullanılmayan ziyafetlerde ise karşılamadan sorumlu olan servis personeli, elindeki listede yer alan oturma planına göre gelen her misafire yerlerini göstererek eşlik eder.

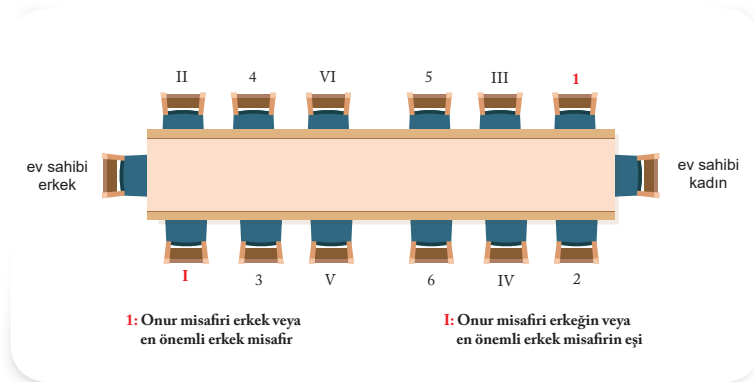


Oturma planı yapılırken dikkat edilmesi gereken ayrıntılar şu şekildedir:

- Öncelikle masa düzenine ve masada oturacak misafir sayısına karar verilmelidir.
- Dağılımlı masa düzeni oluşturulduysa ev sahibinin oturacağı baş masa tespit edilmeli ve her bir masada kaç kişinin oturacağı belirlenmelidir.
- Ev sahibi ile varsa onur misafiri tespit edilmeli ve diğer misafirler ev sahibine yakınlık derecesine göre sıralanarak listelenmelidir.
- I, E, U, T ve O şeklinde düzenlenen masaların belirlenen merkezi noktalarına ev sahipleri karşılıklı oturmalıdır.
- Eşler yan yana oturmamalı ve davetlilerinin masada bir kadın, bir erkek düzeninde oturmasına dikkat edilmelidir.
- Ziyafetlerde onur misafiri erkeğin veya ev sahibine en yakın erkek misafirin yeri, ev sahibi kadının sağdır ve diğer erkek misafirler de önem sırasına göre bir sol bir sağ şeklinde sıralanır. Ev sahibi erkek için de onur misafiri erkeğin eşinin veya ev sahibine en yakın erkeğin eşinin yeri, ev sahibi erkeğin sağdır ve diğer erkek misafirlerin eşleri de önem sırasına göre bir sol bir sağ şeklinde sıralanır (Görsel 3.105 ve 3.106).



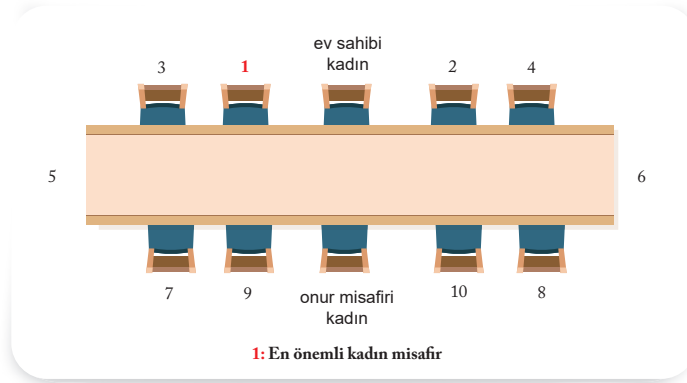
Görsel 3.105: "I" şekilli masa düzeninde orta merkezli oturma planı



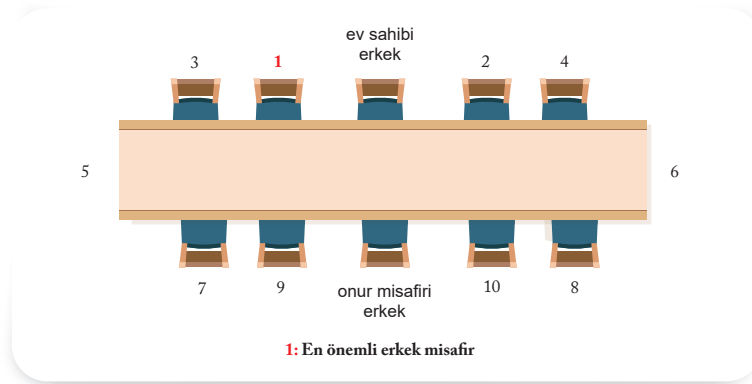
Görsel 3.106: "I" şekilli masa düzeninde kenar merkezli oturma planı



- Sadece kadınların veya sadece erkeklerin olduğu ziyafetlerde onur misafiri varsa ev sahibinin karşısına oturmalıdır. Diğer misafirler de ev sahibine yakınlık derecesine göre ev sahibinin sağından başlayarak bir sağ, bir sol olacak şekilde yerleştirilmelidir (Görsel 3.107 ve 3.108).



Görsel 3.107: Sadece kadınların olduğu ziyafet oturma planı



Görsel 3.108: Sadece erkeklerin olduğu ziyafet oturma planı

BİLGİ KUTUSU

E, U, T ve O şeklinde düzenlenen masalarda masanın en merkezi noktasına ev sahibi ve onur misafiri yan yana oturur. Ev sahibinin eşi, onur misafirin sağına, onur misafirin eşi ise ev sahibinin soluna oturur. Diğer misafirler de makam veya önem sırasına uygun olarak sıralanır.

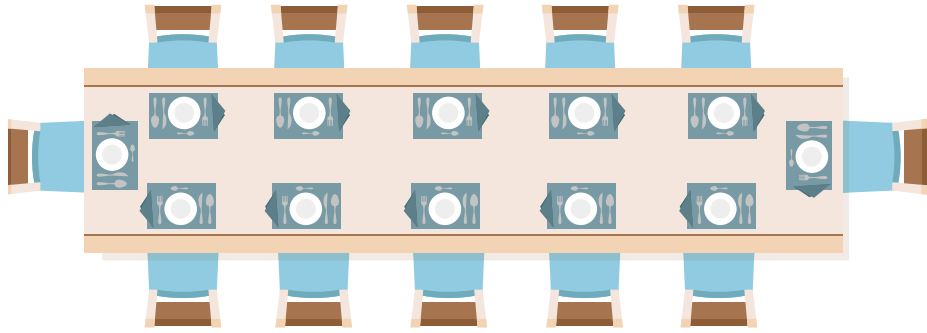




SIRA SİZDE

Ev sahibinin İngiltere’de doktor olarak çalışan ve uzun yıllardır görmediği arkadaşları Türkiye’ye gelmiştir. Ev sahibi bu arkadaşlarını ailesiyle tanıştırmak için onların onuruna şık bir restoranda akşam yemeği ziyafeti düzenleyecektir. Bu ziyafet için aşağıda sıfatları ve isimleri verilen misafirlerin “I” şekilli masa düzeninde kenar merkezli oturma planına göre doğru yerlere oturmaları gerekmektedir. Aşağıda masa ve sandalyelerin çizimi yapılmıştır. Sizden sandalye olarak çizilen her kutucuğun içine bir misafirin ismini yazmanız beklenmektedir.

- Ev sahibi Murat Bey ve eşi Mine Hanım
- Onur misafiri Furkan Bey ve eşi Kübra Hanım
- Ev sahibinin annesi Gülseren Hanım ve babası Fevzi Bey
- Ev sahibinin kardeşi Erdal Bey ve eşi Didem Hanım
- Ev sahibinin kuzeni Onur Bey ve eşi Selin Hanım
- Ev sahibinin iş arkadaşı Fatih Bey ve eşi Neslihan Hanım



Ziyafet sofrası hazırlamada sofra düzenleme aşamaları şu şekildedir:

Menüde Yer Alan Ürünleri Hazırlama: Evde yapılacak ziyafetlerde menüde yer alan yiyecek ve içecekleri servis saatinde hazır etmek önemlidir. Zeytinyağlılar, mezeler ve tatlılar bir gün önceden hazırlanıp buzdolabında muhafaza edilebilir. Sıcak servis yapılacak ürünlerin servis saatine yakın hazırlanması önemlidir. Otellerde ve balo salonlarında verilen ziyafetlerde menü hazırlığı işletmenin sorumluluğundadır.

Mekân Hazırlığı ve Masa Süsleme: Ziyafetin içeriğine uygun olarak mekân dekore edilip, masa süslemesi de buna uygun olarak yapılır. Ziyafetlerde mekân dekoru, masa süsleme, ses ve görüntü sistemi kurma, podyum hazırlama, orkestra ayarlama, müzisyen bulma, teknik eleman ve servis personeli temin etme gibi işler için organizasyon şirketlerinden profesyonel yardım alınabilir.



Düğün ziyafetlerinde salonun en merkezi noktasına gelin ve damadın yan yana oturup tebrikleri kabul ettiği gösterişli bir düğün masası yerleştirilir. Ziyafetlerde ortamın zengin ve şık görünmesi esastır. Bu nedenle perde, masa örtüsü, peçete, servis aracı, personel kıyafeti, yer döşemesi, duvar boyası, avize ve diğer her türlü görsel obje için en kaliteli malzeme kullanılmalıdır. Dekor ve diğer teknik hazırlıklar bitince salonun genel temizliği yapıp masa süsleme işlemlerine başlanabilir. Düğün ve nişan ziyafetlerinde sandalye süslemeye de özel bir yer verilir (Görsel 3.109). Şamdanlar, masa üstü çiçekleri ve düğünlerde davetilere verilecek nikâh şekerleri masa süslemenin püf noktalarını oluşturur. Süsleme sırasında dökülen çiçek, yaprak parçacıkları gibi artıklar kontrol edilip masa üstünün temizliğinden emin olunmalıdır.



Görsel 3.109: Süslenmiş sandalyeler

Sofrayı Düzenleme: Ziyafetlerin menüsü genellikle önceden belli olduğu için masalara tabldot kuver açılması esastır (Görsel 3.110). Evlerde verilen veya resmî olmayan ziyafetlerde açık büfe servisi tercih ediliyorsa salonun bir köşesine mutlaka açık büfe standı kurulmalı ve ziyafet masasına alakart veya basit kuver açılmalıdır. Açık büfe ziyafet servisinde misafirlerin içecek servisi, ihtiyaç duyduğu metal servis takımlarının tamamlanması, boşlarının toplanması gibi hizmetler servis personeli tarafından sağlanmalıdır.



Görsel 3.110: Ziyafet için hazırlanmış sofra



BİLGİ KUTUSU

Peçeteler resmî olmayan ziyafetlerde çatalların soluna, resmî ziyafetlerde ise servis tabağının içine konur.



Ziyafet sofrasında servis aşamaları şu şekildedir:

Davetlileri Karşılama: Ziyafet salonlarında karşılamada görev alacak servis personelinin görgü ve protokol kurallarına hâkim olması önemlidir. Davetli listesini kontrol ederek oturma düzenine uygun bir şekilde misafiri masaya nazikçe yerleştirme işi servis personeli tarafından yapılır (Görsel 3.111). Bir misafirin yanlış yere oturtulması, diğerlerinin oturma düzenini bozacağı için karşılama işleminin dikkatli ve hassas şekilde yapılması son derece önemlidir. Ev ortamında verilen ziyafetlerde ev sahibi gelen her misafiri bizzat kendisi karşılamalı ve belirli bir oturma düzeni tespit edilmişse onlara eşlik ederek yerlerini göstermelidir.



Görsel 3.111: Ziyafet salonuna misafir kabulü

BİLGİ KUTUSU

Resmî ziyafetlerde makamca üstte olan misafirin önce "Hoş geldiniz!" demesi ve karşı tarafın elini sıkması selamlaşmaya dair protokol kuralıdır.



Yiyecek ve İçecek Servisi: Ziyafetlerde tabldot servis yapacak personelin iyi düzeyde mesleki bilgi ve tecrübesi olmalıdır. Her 6-8 davetli için bir servis personeli görevlendirilmelidir. Bütün servis personeli servise aynı anda başlamalı ve boşları aynı anda toplamalıdır (Görsel 3.112). Bütün misafirlerin yemeğini bitirmesi beklenmeli ve ardından boş toplama işlemine başlanmalıdır. Proto-



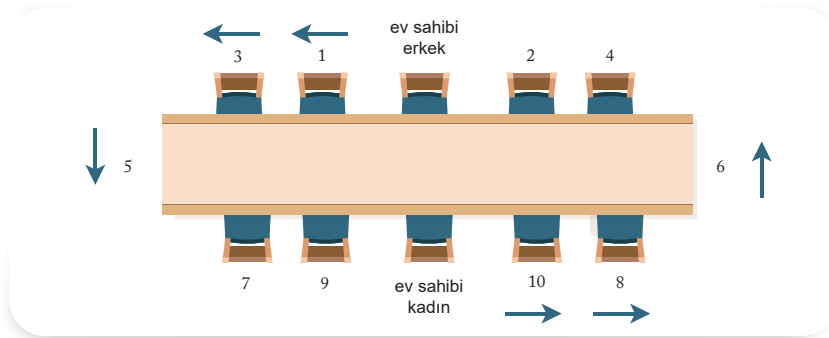
kolün olduğu resmî ziyafetlerde servis personeli, mümkün olduğunca sessiz çalışmalı ve kendisine soru sorulmadıkça misafirlerle iletişime geçmemelidir. Protokol servisinde misafirler masadan ayrılmadan bardak ve kahve fincanlarının boşları masadan kaldırılmamalıdır. Ziyafet için açık büfe seçildiyse misafirler büfeden istediği üründen istediği kadar alıp kendi servisini yapar. Açık büfe servisinde içecek servisi ve boşları toplama gibi hizmetler servis personeli tarafından yapılır.



Görsel 3.112: Aynı anda servis yapan personel

Ziyafetlerde servis sırası şu şekilde olmalıdır:

- Ev sahiplerinin belli olduğu ve resmî özellik taşımayan ziyafetlerde ev sahibinin sağındaki misafirden başlanıp saatin tersi yönünde ilerlenir ve en son olarak ev sahibinin servisi yapılır. İçeceklerin servisi ise saat yönünde yapılır (Görsel 3.113).



Görsel 3.113: Saatin ters yönünde yapılan servis sırası

- Düğün, nişan ziyafeti gibi dağılımlı masa gruplarında önem sırası gözetilmeden oturuluyorsa yaşlılara gençlerden önce, kadınlara erkeklerden önce servis yapılır.
- Çocuklara kadınlardan önce veya sonra servis yapılabilir. Annesi ile birlikte oturan çocuklara ise annesi ile aynı anda servis yapılabilir.
- Evde verilen ziyafetlerde servisi ev sahibi yapıyorsa ve bir resmiyet söz konusu değilse sağında oturan misafirden servise başlar ve solundaki misafire doğru sırayla devam ederek en son kendisine servis yapar.



- Onur misafiri bulunan ziyafetlerde öncelikle onur misafirinden ve varsa onun eşinden başlanmalıdır. Daha sonra da oturmadaki önem sırasına göre diğer misafirlere servis yapılıp en son ev sahibi ile servis işlemi bitirilmelidir.
- Devlet adamlarının ve eşlerinin ev sahipliğini yaptığı resmî ziyafetlerde dört servis personeli özel olarak seçilmeli ve sadece ev sahipleri ve onur misafiri ile ilgilenmelidir. Bu dört servis elemanı; ev sahiplerine, onur misafirine ve eşine aynı anda servis yapıp boşları da aynı anda toplamalıdır. İkinci yemeğin servisi de aynı şekilde yapılmalıdır. Ziyafet bitene kadar da servise bu şekilde devam edilmelidir.

BİLGİ KUTUSU

Servis sırası nasıl başladıysa boşların toplanması da aynı sıra ile olmalıdır.



Davetlileri Uğurlama: Düğün, nişan gibi resmî olmayan ziyafetlerde ev sahibi, davetlileri uğurlama işleminden sorumludur. Mezuniyet balosu gibi belirli bir ev sahibinin olmadığı ziyafetlerde ise uğurlama işlemi servis personeli tarafından gerçekleştirilir (Görsel 3.114). Evde verilen ziyafette davetliler, ev sahibi tarafından samimi bir şekilde kapıya kadar uğurlanır. Resmî ziyafetlerde uğurlama yapılırken protokol ve nezaket kurallarına dikkat etmek çok önemlidir. Resmî ziyafetlerde servis personelinin uğurlaması beklenmediğinden sadece kendisi ile iletişime geçen veya kapıya kadar eşlik etmesini isteyen misafirlere yardımcı olması beklenir.



Görsel 3.114: Uğurlama için bekleyen personel

BİLGİ KUTUSU

Resmî ziyafetlerde ilk önce alt, ardından üst makamda olan "Güle güle" diyerek elini uzatır ve sıkar. El sıkışma anı devam ederken alt makamda olan üst makama "Hoşça kalın" diyerek el sıkışma işlemi bitirilir. Her zaman için öncelikli el uzatma hakkı üst makamda olanındır.





11. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Düğün Ziyafeti Sofrası Hazırlama

Uygulama Süresi: 80 dakika

Araç Gereç: Masa, sandalye, masa örtüsü, kuver tabağı, peçete, su bardağı, meşrubat bardağı, çay ve kahve fincanı, metal servis takımları, çeşitli süsleme malzemeleri ve not defteri.

Görev: Bu uygulamada sizden sınıf arkadaşlarınızla en az on iki kişilik çalışma grubu oluşturmanız, en az üç masayı kullanarak dağılımlı dikdörtgen masa düzenini kurmanız, en az sekiz arkadaşınızı misafir olarak belirlemeniz ve bir düğün ziyafeti sofrası hazırlamanız istenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarını takip ederek ve dikkat edilecek hususlara uyararak çalışmanızı tamamlayınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

Planlama Aşaması İşlem Basamakları

1. Davetli sayısı ve davet şekline karar veriniz.
2. Menü ve servis şekline karar veriniz.
3. Mekân, süsleme şekli, masa ve oturma düzenine karar veriniz.

Sofra Düzenleme Aşaması İşlem Basamakları

1. Kararlaştırdığınız menüde yer alan ürünleri hazır alarak veya evde hazırlayarak okula getiriniz.
2. Kararlaştırdığınız mekâna göre masa ve oturma düzenini ayarlayıp süsleme işlemlerini yapınız.
3. Kararlaştırdığınız servis şekline göre sofrayı düzenleyiniz.

Servis Aşaması İşlem Basamakları

1. Davetlileri karşılayınız.
2. Kararlaştırdığınız servis şekline göre yiyecek ve içecek servisini yapınız.
3. Davetlileri uğurlayınız.

YÖNERGE

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken temizlik, sağlık ve iş güvenliği kurallarına göre hareket ediniz.
3. Planlama aşamasında karar verdiğiniz hususları not defterine yazınız.
4. Hazır alacağınız veya evde hazırlayacağınız ürünleri grup üyelerine dengeli bir şekilde dağıtınız, sağlık ve güvenlik kurallarına göre hazırlayınız, muhafaza ediniz ve uygun şekilde taşıyarak okula getiriniz.
5. Misafirleri "hoş geldiniz, güle güle, beyefendi, hanımefendi" vb. sözlerle kibarca karşılayınız ve uğurlayınız.
6. Seçiminize göre tabldot veya açık büfe servis kurallarını uygulayınız.

DEĞERLENDİRME

Bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.



DÜĞÜN ZİYAFETİ SOFRASI HAZIRLAMA UYGULAMA DEĞERLENDİRME FORMU

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Düğün ziyafeti sofrası hazırlama uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1 PUAN	2 PUAN	3 PUAN	4 PUAN	5 PUAN
Kişisel hijyen ve atölye temizlik kurallarına uydu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Planlama aşamasında işlem basamaklarına uygun davrandı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sofra düzenleme aşamasında işlem basamaklarına uygun davrandı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Servis aşamasında işlem basamaklarına uygun davrandı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nezakete kurallarına uydu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verilen süreyi uygun kullandı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SÜTUN TOPLAMLARI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ÖLÇEK PUANI	<input type="text"/>				

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 7 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 35'tir.

Puan: Ölçek puanı×100/35 formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME**

A) Aşağıdaki cümleleri okuyunuz. Doğru olanın başına “D”, yanlış olanın başına “Y” koyunuz.

1. () Osmanlı Dönemi’nde aileler kuşluk adı verilen tek öğün yemek yedi.
2. () Kaliteli hizmet, servis personelinin iyi yetişmiş olmasından geçer.
3. () Servisten önce kuverin masalarda hazır olması gereklidir.
4. () Masalara kuver hazırlığı yapmaya menaj denir.
5. () Basit kuverde meşrubat bardağı yer almaz.
6. () Menü kartları sadece tabldot kuver için hazırlanır.
7. () Soğutulmuş bütün içecek çeşitleri için 8-10 °C en ideal servis sıcaklığıdır.
8. () Doğum günü menülerinin temel noktasını doğum günü pastası oluşturur.
9. () Bayram sofrasında menüye karar verme servis aşamasında yapılan bir işlemdir.
10. () Kalabalık davet grupları için en pratik yöntem açık büfe servisedir.

B) Aşağıdaki cümlelerde boş bırakılan yerlere doğru sözcükleri yazınız.

11.insanların beslenme ihtiyaçlarını gerçekleştirdiği bir yer olmasının yanında bireylerin bir araya gelmesini sağlayan sosyal bir araçtır.
12. Osmanlı’da yer sofrası âdeti vardı ve sofranın merkezinioluşturdu.
13. Metal servis takımlarından kuver tabağının solunakonmalıdır.
14. Misafire sunulan menü kartından sipariş alma usulüne göre yapılan servislerdekuver kullanılır.
15. Misafir masasına oturtulduktan sonra öncelikle misafirin sağından servisi yapılmalıdır.
16. Menü kartındaki listedeürünler ilk sırada yer alır.
17. Özel gün sofraları hazırlanırken menüye ve davetli sayısına karar verme aşamasının sürecidir.
18. Misafirleri resmî bir çay davetine çağırmak içinkullanılması daha uygundur.
19. Sadece kadınların veya sadece erkeklerin olduğu ziyafetlerdeev sahibinin karşısına oturmalıdır.
20. Ziyafetlerin menüsü genellikle önceden belli olduğu için masalara kuver açılması esastır.



C) Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

21. Aşağıdakilerden hangisi aile sofrasının bireylere sağladığı kazanımlardan biri değildir?

- A) Sosyalleşme
- B) Ruhsal rahatlama
- C) Mesleki doyum
- D) Paylaşma duygusu
- E) Bağları kuvvetlendirme

22. Aşağıdakilerden hangisi kurumlarda yemek servisi yaparken misafirlerin memnuniyetini ve devamlılığını sağlamanın işletmeye getirdiği bir faydadır?

- A) Gelir düşüşü B) Sosyalleşme C) Zaman kazanımı D) Gelir artışı E) İş gücü kaybı

23. Aşağıdakilerden hangisi kuver açmada dikkat edilmesi gereken noktalardan biri değildir?

- A) Bardakların kuver tabağının soluna yerleştirilmesi
- B) Masaya yemek yiyecek misafir sayısı kadar kuver açılması
- C) Masa üzerinde her kuver için belirli bir alan ayrılması
- D) Açılmış kuverin sandalyenin tam karşısında orantılı durması
- E) Bıçak ve kaşığın kuver tabağının sağına yerleştirilmesi

24. Aşağıdakilerden hangisi basit kuver malzemelerinden biri değildir?

- A) Ana yemek kaşığı
- B) Ana yemek bıçağı
- C) Su bardağı
- D) Kuver tabağı
- E) Tatlı çatalı

25. Aşağıda verilen takımlardan hangisi zeytinyağlı biber dolması, domates çorbası, fırında tavuk but ve cevizli baklavadan oluşan menü için açılacak tabldot kuverde kullanılması gereken metal servis takımlarıdır?

- A) Ana yemek çatalı-bıçağı, ordövr çatalı-bıçağı, tatlı çatalı-bıçağı
- B) Ana yemek kaşığı-çatalı-bıçağı, ordövr çatalı-bıçağı, tatlı çatalı-bıçağı
- C) Ana yemek kaşığı-çatalı-bıçağı, ordövr çatalı-bıçağı, tatlı çatalı-kaşığı
- D) Ana yemek kaşığı-çatalı-bıçağı, ordövr çatalı-kaşığı, tatlı çatalı-bıçağı
- E) Ana yemek kaşığı-çatalı, ordövr çatalı-bıçağı, tatlı çatalı-bıçağı



26. Aşağıdaki içecek çeşitlerinden hangisi diğerlerinden farklıdır?

- A) Limonata B) Şalgam suyu C) Salep D) Ayran E) Meşrubat

27. Aşağıdakilerden hangisi menüde yer alan yemeklerin hem kendi içinde hem de diğer yemeklerle yakalaması gereken bir uyum türü değildir?

- A) Ana malzeme uyumu
B) Lezzet uyumu
C) Renk uyumu
D) Kıvam ve doku uyumu
E) Fiyat uyumu

28. Aşağıdaki ürünlerden hangisi doğum günü menüsünün merkez noktasıdır?

- A) Soğuk sandviçler
B) Yaş pasta
C) Tatlı kurabiyeler
D) Süsleme malzemeleri
E) İçecekler

29. Aşağıdakilerden hangisi yıl dönümü sofrası için bir servis aşaması değildir?

- A) Davetlileri karşılama
B) Davetlileri uğurlama
C) Yiyecek servisi
D) İçecek servisi
E) Menü hazırlığı

30. Aşağıdakilerden hangisi ziyafetlerdeki oturma düzeni ile ilgili yanlış bir ifadedir?

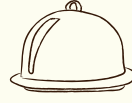
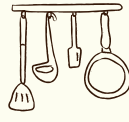
- A) Eşler yan yana oturmamalıdır.
B) Bir kadın, bir erkek düzeninde oturmaya dikkat edilmelidir.
C) Onur misafiri erkeğin yeri, ev sahibi kadının soludur.
D) Onur misafiri erkeğin eşinin yeri, ev sahibi erkeğin sağıdır.
E) Masaların belirlenen merkezi noktalarına ev sahipleri karşılıklı oturmalıdır.

Taşıma ve Boş Toplama



4. ÖĞRENME BİRİMİ





KONULAR

4.1. TEPSİLERİN TAŞINMASI

4.2. TABAKLARIN TAŞINMASI

4.3. BOŞLARIN TOPLANMASI

NELER ÖĞRENECEKSİNİZ?

- Servis malzemelerini hacmine uygun tepsi ile dikkatli bir şekilde taşıma
- Servis kurallarına uygun bir şekilde tabakları taşıma
- Servis kurallarına uygun bir şekilde boşları toplama

TEMEL KAVRAMLAR

taşıma çeşitleri, boş toplama



HAZIRLIK ÇALIŞMALARI

1. Yiyecek ve içecek servisi yapan işletmelerde, farklı yiyecek ve içeceklerin hangi tepsi modelleriyle servisinin yapıldığını düşünüp bir kâğıda yazınız. Düşüncelerinizi sınıfta öğretmeniniz ve arkadaşlarınızla paylaşınız.
2. Yiyecek ve içecek servisi yapılan bir işletmede önceki gözlemlerinize dayanarak bir servis elemanının elinde en fazla kaç tabak taşıyarak size servis yaptığını hatırlayınız. Düşüncelerinizi sınıfta öğretmeniniz ve arkadaşlarınızla paylaşınız.
3. Servis yapılan bir işletmede, servis elemanının boşları hangi aşamalara göre ve nasıl toplayıp taşıdığını, sınıf ortamında konuşarak öğretmeniniz ve arkadaşlarınızla düşüncelerinizi paylaşınız.

4.1. TEPSİLERİN TAŞINMASI

Tepsiler; konuğa servis yapılacak yiyecek ve içeceklerin taşınmasında, boşalan malzemelerin kaldırılmasında kullanılan, çeşitli malzemelerden yapılmış; düz, çok gözlü, yuvarlak ve dikdörtgen şekilde olabilen servis araçlarıdır (Görsel 4.1).

Çok gözlü tepsileri; self servis uygulayan işletmelerde, kahvaltı ve yemek almak için konuklar kullanır. Yiyecek ve içecek işletmelerinde ise yemek tabakları ve bardaklar dâhil olmak üzere her türlü servis malzemeleri servis elemanları tarafından tepsilerle taşınır.



Görsel 4.1: Yuvarlak bir tepsi taşıyan servis elemanı

4.1.1. Kullanım Amaçlarına Göre Tepsi Çeşitleri

Tepsiler; kapakları olmayan düz, yuvarlak, oval, dikdörtgen, çok gözlü şekilde olabilen, kulplu veya kulpsuz şekillerde kullanılan bir servis malzemesidir. Yiyecek ve içecek işletmelerinde genellikle düz, yuvarlak ve dikdörtgen tepsiler kullanılır.

4.1.1.1. Malzemesine Göre Tepsi Çeşitleri

Yiyecek ve içecek işletmelerinde genellikle iyi ve kaliteli bir serviste; çelik, ahşap, selform veya verzalitten yapılmış kaymaz özellikte tepsiler kullanılır. Selform tepsiler ses yapmaması, kullanım kolaylığı, ucuz ve hijyenik olmasından dolayı daha çok tercih edilir (Görsel 4.2).



Görsel 4.2: Selform yuvarlak tepsi



BİLGİ KUTUSU

Selform tepsi (lamine tepsi) okul, hastane, şantiye, askeriye gibi toplu yemek hizmeti veren yerlerde self servis tepsi olarak farklı renk ve büyüklüklerde kullanılan bir tepsi çeşididir.



Metal tepsiler; darbelere karşı dayanıklı, parlak, şık ve göz alıcı olmaları yönleriyle işletmeler tarafından tercih edilir. Yuvarlak, kare, dikdörtgen; kulplu veya kulpsuz; gri, altın ve bakır renkte olabilir (Görsel 4.3).



Görsel 4.3: Dikdörtgen metal tepsi

Yuvarlak ve dikdörtgen şekilde olabilen ahşap tepsiler, yiyecek ve içecek işletmelerinde kaydırmaz özelliğinden dolayı içeceklerin servisinde kullanılır. Oda servisi sırasında ise kulplu dikdörtgen ve ayaklı modelleri tercih edilir (Görsel 4.4).



Görsel 4.4: Ahşap oda servis tepsi



4.1.1.2. Şekillerine ve Boyutlarına Göre Tepsi Çeşitleri

İçecek servisinde; bardak, fincan, pot gibi malzemeleri taşımak için küçük, yuvarlak, oval ve dikdörtgen tepsiler kullanılır. Yemek servisi sırasında tabakların ve boşlarının taşınması, odalara yiyecek ve kahvaltı servisinin yapılması için büyük dikdörtgen tepsiler tercih edilir (Görsel 4.5).



Görsel 4.5: Dikkörtgen tepsi

4.1.1.3. Tepsi Seçiminde Dikkat Edilecek Noktalar

Tepsi seçimi yapılırken taşınacak servis araç gerecinin büyüklüğü ve çeşitliliğine göre karar verilir.

Tepsi kullanımında dikkat edilecek konular şunlardır:

- İçecek bardakları ve fincanlar, küçük tabaklarla servis yapılan tatlı, meyve gibi yiyecekler için yuvarlak tepsiler; büyük servis yemek tabakları ve içecek bardakları, potlar, sürahiler için büyük dikdörtgen veya oval tepsiler kullanılmalıdır.
- Kullanılacak tepsinin temizliği kontrol edilmelidir.
- Selform, plastik ve ahşap malzemelerden yapılmış tepsiler yanabileceği için sıcak yerlere konmamalıdır.

4.1.2. Tepsi Yükleme Teknikleri

Kullanılacak tepsi seçildikten sonra üzerine yükleme yapılmadan önce tepsinin kaymaması için üzerine kumaş peçete veya kâğıt tepsi peçetesi (dolly) yayılmalıdır.

- Tepsinin dengesini bozacak uzun şişe ve malzemeler yatay olarak taşınır, kısa şişe ve malzemeler, tepsinin dengesi korunarak taşınır.
- Bardak gibi ağır ve uzun olan malzemeler tepsinin ortasına, diğerleri ise merkezdeki ağırlığın etrafına dengeli bir şekilde dağıtılarak yerleştirilir.
- Sosluklar, kahve, çay ve süt potları; çarpma ve düşmelere engel olmak için vücuttan uzağa doğru ve ağız kısmı tepsi içerisine bakacak şekilde tepsi üzerine yerleştirilir.



4.1.3. Tepsî Taşıma Usulleri

Tepsî, her zaman sol el üzerinde dengeli bir şekilde taşınmalıdır (Görsel 4.6).

Tepsî Taşıma Kuralları

- Hafif ve küçük olan tepsiler parmaklar üzerinde, ağır olanlar ise avuç ve kol üzerinde taşınır.
- Çok ağır tepsiler, avuç ve kol üzerinde diğer elle desteklenerek taşınır.
- Tepsî eldeyken hareket hâlinde dengeyi bozabileceği için vücuda yaslanarak taşınmamalıdır, göğüs veya omuz hizasında taşınır.
- Tepsî taşınırken, çok hızlı veya çok yavaş olunmadan dengeli bir şekilde yürünür.
- Geçilmesi gereken bir kapı varsa kapı sağ elle açılmalı, çarpma kapı var ise kapı sırt ile açılır.
- Ağır tepsiler, ihtiyaç hâlinde diz çökülerek kaldırılıp indirilir.
- Tepsî ile yiyecek ve içecek servisi yapılırken sağ elle tepsinin kenarından tutularak güvenlik tedbiri alınır.



Görsel 4.6: Sol el üzerinde tepsî taşıma

4.1.3.1. Büyük Tepsilerle Taşıma

Büyük boy tepsiler; yemek tabaklarını, çatal bıçak takımlarını, bunların boşlarını ve diğer servis malzemelerini taşımak için kullanılır. Yiyecek ve içecek servisine önem veren bir işletmede büyük tepsiler konuk masasına götürülmez; bunun yerine servanta, İngiliz servisinde geridona, Amerikan servisinde ise tepsî ayağına bırakılır.

Büyük boy tepsiler, üzerine malzemeler yerleştirildikten sonra iki elle dirsek hizasında veya sol elle omuz hizasında tutularak taşınır. Kısa mesafelerde fazla ağır olmayan tepsî, iki elle yanlarından tutularak taşınabilir (Görsel 4.7).

Büyük boy ağır tepsiler ise uzun kenarları yanlara, kısa kenarları öne ve arkaya gelecek şekilde sol omuz üzerinde taşınır. Gerektiği zaman sağ elle bir kenarından tutularak tepsinin dengesi sağlanır. Tepsî omza veya boyna dokundurulmaz. Sol kol vücuda yapıştırılarak ondan kuvvet alınır.



Görsel 4.7: İki elle tepsî taşıma



Büyük boy tepsiler taşınırken dikkat edilecek noktalar şunlardır:

- Yemek tabakları, servis önceliği dikkate alınarak tepsiye yerleştirilir.
- Tepsi servan üzerine konduğu zaman, ilk servisi yapılacak yemek tabakları öne gelecek şekilde konur.
- Oda servisinde yiyecek ve içecekler masada durması gerektiği şekilde tepsiye yerleştirilir.
- Boşlar toplanırken tabaklar tepsi üzerine dengeli bir şekilde yerleştirilmelidir. Üst üste yığılmalar olmayacak bir şekilde, taşınabilecek kadar malzeme yerleştirilir.

4.1.3.2. Küçük Tepsilerle Taşıma

Çoğunlukla içecek servisinde kullanılan küçük tepsiler sol elle taşınır. Bir veya iki malzeme küçük tepsilere sığacak şekilde koyulduktan sonra tepsi, sol elin parmak uçları ile el ayası üzerine konarak tek elle taşınır (Görsel 4.8).



Görsel 4.8: Tek elle tepsi taşıma

Küçük boy tepsiler taşınırken dikkat edilecek noktalar şunlardır:

- Malzemeler tepsi üzerine dengeli bir şekilde yerleştirilir.
- Yüksek şişeler ve sürahiler vücuda yakın bir yere konur.
- İlk servis yapılacak içeceklerin bardakları, servis önceliğine göre diğerlerinden daha sağda olacak şekilde yerleştirilir.
- Kokteyl tarzı içecek servisi sırasında aynı cins içecek bardakları yan yana dizilmesi istenen içeceğin konuklar tarafından alınmasında kolaylık sağlar.
- Tepsi ile yiyecek ve içecek servisi yapılırken dengenin korunması için sağ elle tepsinin bir kenarından tutularak emniyet sağlanır.
- Fincan ve potların sapları sağa dönük, tepsi kenarından dışarıya taşmayacak şekilde yerleştirilmelidir. Potların ağızları tepsi içerisine bakacak şekilde konmalıdır. Böylece tepsinin sallanması hâlinde içeceğin tepsiye dökülüp yerlere ve konuklar üzerine dökülmesi önlenir.



SIRA SİZDE

Küçük yuvarlak bir tepsiye birkaç tane bardak veya fincan koyarak atölyenizde iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyarak tepsiyi tek elle taşıyınız.



BİLGİ KUTUSU

Servant, servis esnasında ihtiyaç hâlinde kullanıma hazır olan servis takımları, yemek tabakları, içecek bardakları, menaj takımları, masa örtüleri ve peçetelerin konduğu kapaklı ve çekmeceli bir dolaptır. Restorana göre çekmece sayısı ve büyüklüğü farklılık gösterir (Görsel 4.9).



Görsel 4.9: Servant



4.1.4. Tepsiyi Servanta Koyma Usulleri

Tepsinin konacağı yere vücudun sol tarafı ile yaklaşılır, eğer tepsi omuz üzerinde taşıyorsa; sol el aşağıya doğru çevrilip indirilerek düz taşıma konumuna geçilir. Bel hafifçe bükülerek tepsi iki elle bırakılması gereken yer üzerine konur (Görsel 4.10). Tepsi servanta konurken iyi dengelenip dikkatli olunmalıdır ve tepsinin bırakılacağı yere göre vücut pozisyonu alınmalıdır.



Görsel 4.10: Eğilerek tepsiyi bırakma



Tepsiyi servanta koyma usulleri şunlardır:

- İngiliz servisinde geridon üzerine tepsi koyma
- Amerikan servisinde tepsi ayağı üzerine tepsi koyma
- Salonlarda bulunan masaların yanındaki masa üzerine tepsi koyma

BİLGİ KUTUSU

Servis esnasında masada fazla yer kaplaması istenmeyen malzemelerin ve sırasıyla servis yapılacak yiyeceklerin bekletilmesi için üzerine konduğu tekerlekli tekerleksiz olabilen küçük masa veya arabaya **geridon** (masa servanı) denir.



4.1.4.1. Geridona Tepsi Koyma

Tepsi koyulmadan önce geridonun üzerinin boş olup olmadığı mutlaka kontrol edilmelidir. Geridon üzerine temiz bir masa örtüsü örtülmeli ve tepsinin konacağı geridon tekerlekliyse iş kazalarını önlemek için geridonun ayakları sabitlenmelidir. Servis yapılacak yemekler tepsi ile mutfaktan getirilip geridon üzerindeki reşolara konarak tabaklara yerleştirilir ve yemeklerin servisi içecekler ile beraber yapılır (Görsel 4.11). Servis sonrasında tepsi mutfaka geri götürülerek geridon boş ve temiz bırakılır.



Görsel 4.11: Geridon üzerinde bekletilen yemekler

4.1.4.2. Tepsi Ayağına Tepsi Koyma

Sol el ile tepsi, sağ el ile tepsi ayağı katlanmış bir şekilde taşınır ve servisin yapılacağı salona gidilir. Servis masasının önüne geldiği zaman önce tepsi ayağı açılarak yere konur sonra sol elde taşınan tepsi üzerine konur ve masaya getirilen yiyecek ve içecekler servis yapılır (Görsel 4.12). Tepsi, servis bitimine kadar masanın yanında kalır ve en son sol ele tepsi, sağ ele tepsi ayağı katlanarak alınıp mutfaka götürülür.



Görsel 4.12: Taşınabilir tepsi ayağı

4.1.4.3. Yan Masaya Tepsi Koyma

Servantın olmadığı yemek salonlarında, özellikle kuver atılmamış boş masalar bu amaçla kullanılır. Kuver atılmış bir masada ise iki kuverin arası veya masanın boş bir köşesi üzerine tepsi konarak servis bitimine kadar kullanılır.



1. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Büyük Boy Tepsi İle Taşıma

Uygulama Süresi: 20 dakika

Araç Gereç: Masa, geridon, masa örtüsü, tepsi örtüsü, dikdörtgen servis tepsi, büyük ve orta boy yemek tabakları ve içecek bardakları, sürahi, potlar.

Görev: Bu uygulama faaliyetinde öğrendiğiniz bilgiler kapsamında atölyenizde büyük boy dikdörtgen bir tepsi ile tepsi taşıma usullerine göre tepsinizin üzerine servis malzemelerini yerleştirip, servis taşıma usullerine göre taşımanız beklenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarını dikkate alarak uygulamayı yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Servis tepsinine yerleştirilecek servis malzemelerini belirleyiniz.
2. Servis malzemelerini servis önceliğine göre tepsiye yerleştiriniz.
3. Servisi ilk yapılacak yemek tabakları ve içecek bardaklarını tepsinin önüne, servisi sonradan yapılacak yüksek bardaklar ve yemek tabaklarını tepsinin arka tarafına gelecek şekilde yerleştirdiğinizden emin olunuz.
4. Servis tepsinin ağırlığının dengesini kontrol ediniz.
5. İki elle dikdörtgen tepsiyi yanlardan tutarak taşıyınız.
6. Tepsiyi uygulama atölyesinde geridon üzerine veya masa üzerine eğilerek koyunuz.
7. Tepsiyi geridon üzerine koymadan önce geridonun üzerinin boş ve örtüsünün serilmiş olduğunu kontrol ediniz.
8. Servis tepsinin iki elle kaldırarak aldığınız yere bırakınız.

YÖNERGE

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken sağlık ve güvenlik kurallarına göre hareket ediniz.
3. Kullanacağınız servis araç ve gerecinin güvenli olup olmadığını kontrol ediniz.
4. Servis tepsinin ağırlığının dengesini kontrol ediniz.
5. Yüksek sürahi ve potların vücuda yakın, ağızlarının tepsi içerisine dönük bir şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.
6. Gürültü yapmadan servis tepsinin taşımaya dikkat ediniz.

DEĞERLENDİRME

Hazırladığınız bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.



BÜYÜK BOY TEPSİ İLE TAŞIMA UYGULAMA DEĞERLENDİRME FORMU

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Büyük boy tepsi ile taşıma uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1	2	3	4	5
	PUAN	PUAN	PUAN	PUAN	PUAN
Kişisel temizlik kurallarına uydu.					
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.					
Servis teysisinde taşıyacağı servis malzemelerini belirledi.					
İstenen niteliklere uygun bir şekilde tepsiyi servis önceliğine ve ağırlığın dengesine göre hazırladı.					
Tepsiyi iki elle istenen niteliklere uygun bir şekilde taşıdı.					
Tepsiyi bırakacağı geridon veya masada örtü serili olup olmadığını kontrol edip, gürültü yapmadan masa üzerine eğilerek bıraktı ve bıraktığı yerden tekrar kaldırdı.					
Sütun Toplamları					
Ölçek Puanı					

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 6 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 30'dur.

Puan: Ölçek puanı×100/30 formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

4.2. TABAKLARIN TAŞINMASI

Tabaklar konuğun masasına tepsi ile getirilmemişse mutfaktan sağ elle alınıp, sol el üzerine yerleştirilerek konuğun masasına kadar sol el üzerinde taşınır. Tabaklar taşınırken taşınan tabağa bakılır, küçük ve hızlı adımlarla vücut dengede tutularak hareket edilir. Tabak, konuğun masasına emniyetli bir şekilde bırakılıncaya kadar kapılar sağ elle açılıp kapatılır.



Kalabalık arasından geçilirken tabak vücudun önüne getirilip sağ elle yarım çember içerisine alınarak korunur ve tabağın dengesi bozulmadan taşınmaya devam edilir, konuğun masasına sol elde taşınan tabaklar sağ elle bırakılır.

4.2.1. Elde Tabak Taşıma Teknikleri

Elde tabak taşıma teknikleri; tek, ikili, üçlü tabaklar ve kâselerin taşınması şeklinde dört gruba ayrılır.

4.2.1.1. Tek Tabak Taşıma

Tek tabak taşıma yöntemleri şunlardır:

1. Tabak, sağ elle kenarından tutularak alınır (Görsel 4.13). Alınan tabak sol elin avuç içi ve parmak uçları arasına yerleştirilerek taşınır (Görsel 4.14).



Görsel 4.13: Sağ elle tabağın alınması



Görsel 4.14: Sol elde tabak taşıma

2. Sol el bükülerek avuç yukarıya doğru açılıp parmak uçları sağa doğru çevrilir. Tabak sol elin dört parmağı üzerine konur ve başparmakla üstten tutularak taşınır (Görsel 4.15). Başparmak dengeyi sağlayarak sol tarafı gösterecek şekilde tabağın içerisine girmeden durmalıdır.



Görsel 4.15: Sol el dört parmak üzerinde tabak taşıma

3. Sol el avuç içi yukarıya bakacak şekilde açılır. Başparmak, orta parmağın üzerine gelecek şekilde hafifçe sağa doğru döndürülür. Tabak sağ elle alınıp, sol elin parmakları üzerine oturtulur. İşaret parmağı tabana, orta parmak tabak kenarının altına, yüzük ve küçük parmak ise tabağın altına serbestçe dokunur. Başparmak, üstten tabak kenarını tutarak denge sağlayıp tabağın taşınmasını kolaylaştırır (Görsel 4.16).



Görsel 4.16: Baş parmağın desteklemesi



2. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Tek Elle Tabak Taşıma

Uygulama Süresi: 10 dakika

Araç Gereç: Büyük ve orta boy yemek tabağı.

Görev: Bu uygulama faaliyetinde öğrendiğiniz bilgiler kapsamında sizden atölyenizde orta boy tabaklar ile tek elle tabak taşıma kurallarına göre tabağınızı taşıyıp servis masasına koymanız beklenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarını dikkate alarak uygulamayı yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Taşıma yapacağınız tabakları ve tabak taşıma yöntemini belirleyiniz.
2. Tabağı sağ elle kenarından tutarak sol elin avuç içi ve parmak uçları arasına yerleştiriniz.
3. Tabağı, sol elin dört parmağı üzerine koyarak başparmakla üstten tutacak şekilde yerleştiriniz.
4. Tabağı sol elin parmakları üzerine oturtunuz, işaret parmağınızı ve orta parmağınızı tabak kenarının altına, yüzük ve küçük parmağınızı tabağın altına dokundurunuz. Başparmağınızın tabak kenarını üstten tutmasını sağlayınız.
5. Tabağı taşıırken eğmeden düz bir şekilde tutunuz.
6. Vücudun dengesini koruyarak tabağı taşıyınız.
7. Tabağı kurallarına uygun bir şekilde sol elden sağ ele alarak masaya sağ taraftan gürültü yapmadan bırakınız.
8. Tabağı kuralına uygun bir şekilde sağ taraftan alıp sol ele yerleştirerek taşıyınız.

YÖNERGE

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken sağlık ve güvenlik kurallarına göre hareket ediniz.
3. Kullanacağınız tabakların güvenli olup olmadığını kontrol ediniz.
4. Kullanacağınız tabağın avucunuzda taşınabilecek ağırlıkta ve büyüklükte olup olmadığını kontrol ediniz.
5. Gürültü yapmadan, düşürmeden tabağı taşımaya dikkat ediniz.

DEĞERLENDİRME

Hazırladığınız bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.

**TEK ELLE TABAK TAŞIMA
UYGULAMA DEĞERLENDİRME FORMU**

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Tek elle tabak taşıma uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1 PUAN	2 PUAN	3 PUAN	4 PUAN	5 PUAN
Kişisel temizlik kurallarına uydu.					
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.					
Taşıyacağı tabakların ağırlık ve büyüklüklerini kontrol etti.					
İstenen niteliklere göre usulüne uygun bir şekilde seçtiği yöntem ile tabağı taşıdı.					
Tabağı taşıma kurallarına uyararak, sol elden sağ ele aktararak, sağ taraftan masaya gürültü yapmadan koydu.					
Tabağı gürültü yapmadan sağ elle masadan aldı, taşıma kurallarına uyararak mutfağa bıraktı.					
Sütun Toplamları					
Ölçek Puanı					

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 6 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 30'dur.

Puan: Ölçek puanı×100/30 formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

BİLGİ NOTU

Kırık ve çatlamış tabakları iş sağlığı ve güvenliği açısından kullanmayınız. Tabakların taşıyabileceğiniz büyüklük ve ağırlıkta olmasına dikkat ediniz.





4.2.1.2. İkili Tabak Taşıma

Aynı elde iki tabak taşıma yöntemi de sol elle yapılır. Birinci tabak sol ele alındıktan sonra orta parmak serbest bırakılır ve ikinci tabak birinci tabağın altına konur. İkinci tabağın kenarı avuç içerisine yerleştirilir. İkinci tabak işaret parmağı ve avuç içerisinde yarım çember şeklinde bir görünüm oluşturur (Görsel 4.17). Diğer parmaklar tabağı alttan tutar, başparmak ise tabakların birbiriyile dengede durmasını sağlayacak şekilde kavrar (Görsel 4.18).

Servis sırasının karışmaması için servisi ilk yapılacak yemek tabağı sonra, servisi son yapılacak yemek tabağı ilk önce sol ele alınır ve tabakların servisi konukların masasına sağ elle yapılır.



Görsel 4.17: İkili tabak taşıma



Görsel 4.18: Parmakların alttan tabağı kavraması

4.2.1.3. Üçlü Tabak Taşıma

İkili tabak taşıma yönteminde olduğu gibi sol ele tabaklar servis önceliğine göre yerleştirildikten sonra üçüncü tabak sağ ele alınıp konuğun masasına taşınır. İlk servis yapılacak tabak sağ elde, ikinci ve üçüncü sırada servis yapılacak tabaklar sol elde taşınmış olur. Üçüncü tabak sağ ele yerleştirilirken avuç içi yarım sola bakacak şekilde açılır. Serçe ve yüzük parmaklar hafif kapalı, orta parmak ve işaret parmağı tabak kenarının altından, başparmak ise tabağın üstünden sağ tarafa doğru bakacak şekilde tutularak tabak taşınır (Görsel 4.19). Büyük ve ağır tabaklar ise dört parmakla alttan kaldırılıp, üstten başparmakla kavranarak taşınır. Kalabalık olan ve yoğun servis yapılması gereken zamanlarda sol elde üç hatta dört tabak taşınarak da servis yapılabilir (Görsel 4.20).



Görsel 4.19: Üçlü tabak taşıma



Görsel 4.20: Sol elde dört tabak taşıma



4.2.1.4. Kâselerin Elde Taşınması

Kâsenin içindeki sıvı dökülmeden ve taşıma sırasında parmaklar kâseye batırılmadan rahatça taşınabilmesi için kâseler, alt tabaklarının üzerine yerleştirilerek taşınır. Alt tabağı olmayan salata ve komposto kâseleri ise uygun büyüklükte bir düz tabak üzerine yerleştirilerek taşınır. Konsome ve komposto kâseleri bunların kaymalarını ve içindeki sıvıların dökülmesini önlemek için alt tabaklarının üzerine dolley (dantel kâğıt peçete) veya katlanmış kâğıt peçete konarak taşınır.

Kâselerin taşınması normal tabakların taşınma şekliyle aynıdır. Dikkat edilmesi gereken nokta ise kâselerin üst üste konarak taşınmamasıdır (Görsel 4.21). Üst üste konarak taşınan kâseler, sıcak sıvıların buharlaşması ve tabağın sallanarak içindeki sıvılar döküleceği için kâsenin alt tabağının ıslanmasına neden olur. Bu da tabakların servisleri sırasında masa örtülerinin ıslanmasına ve iş kazalarına sebep olur.



Görsel 4.21: Yan yana iki kâsenin taşınması

4.2.2. Tabak Taşıma Sırasında Uyulacak Kurallar

Tabakların taşınması sırasında uyulması gereken kurallar şunlardır:

- Zorunlu hâller dışında sol elde iki tabak, sağ elde bir tabaktan fazlası taşınmaz (Görsel 4.22).
- Dolu tabakların taşınması sırasında başparmak ve diğer parmaklar yiyeceklerle temas etmemelidir (Görsel 4.23).
- Dolu tabaklar eğilmeden düz, yatay ve emniyetli bir şekilde tutularak vücudun dengesi bozulmadan taşınır (Görsel 4.24).



Görsel 4.22: Sol elde iki tabak taşıma



Görsel 4.23: Taşınan yemek tabakları



Görsel 4.24: Dikkatli taşınan bir tabak



- Sıcak yemek tabaklarının taşınma sırasında eli yakmaması için peçete kullanılır (Görsel 4.25).
- Çorba tabakları ve kâseler altlıklarının üzerine peçete serilerek taşınır (Görsel 4.26).



Görsel 4.25: Peçete ile taşınan yemek tabağı



Görsel 4.26: Kâğıt peçete ile taşınan çorba

- Ekmek ve salata tabakları dışında tabaklar, konuğun sağından servis yapıp sağından toplanır.
- Tabaklar dikkatli, yavaş ve sessiz bir şekilde masaya yerleştirilir.
- Büyük ve ağır tabaklar, dört parmakla alttan kavranıp, başparmakla üstten bastırılarak tutulur. Küçük tabaklar ise üç parmakla (işaret parmağı, orta ve başparmak) tutularak taşınır.
- Masaya gelindiğinde servis yapılacak tabak, konuk rahatsız edilmeden sağ ele alınıp masaya bırakılır.
- Tabak üzerindeki amblemin ve etlerin konuğa dönük bir şekilde masaya koyulmasına dikkat edilir.

4.2.3. Servis Önceliğine Göre Tabakların Masaya Yerleştirilme İlkeleri

Tabakların masaya servisi sırasında görgü kurallarına göre servis elemanlarının servis önceliğine dikkat etmesi gerekir.

Bu görgü kuralları şunlardır:

- Masada küçük çocuk varsa servise önce onlardan başlanır (Görsel 4.27).



Görsel 4.27: Çocuklardan servise başlama



- Masada yaşlı bireyler varsa önce yaşlı kadınlardan genç kadınlara, sonra yaşlı erkeklerden genç erkeklere doğru sırayla servis yapılır.
- Yemek ve içeceklerin servisinde konuklara öncelik tanınır, ev sahibi en sona bırakılır.
- Üst düzeydeki misafirlere makam, rütbe bakımından sırayla öncelik tanınır.
- Aile yemeklerinde makam ve rütbeden önce yaşa önem verilir, aile büyüklerine öncelik tanınır.
- Servis elemanı servis sırasında diğer servis elemanlarıyla ve masadaki konuklarla yüksek sesle konuşmaz; gereksiz el, kol ve yüz hareketleri yapmaz.
- Servis elemanı masada ev sahibi ile muhatap olur, siparişleri ev sahibinden alır; yemekleri ve içecekleri ev sahibine sunar ve hesabı ev sahibine götürür.
- Yalnız kadınların olduğu bir masada içeceklerin tadımı görevli servis elemanı tarafından yapılır.

4.2.4. Servis Kurallarına Uygun Tabak Taşıma

İyi yetiştirilmiş bir servis elemanı belirli kurallara ve bilgilere göre yiyecek içeceklerin servisini yapar.

Servis elemanın bilmesi gereken servis kuralları şunlardır:

- Servis elemanı; servis malzemelerini sol el ile taşır, sağ elini yiyecek ve içeceklerin servisini yapmak ve bunların boşlarını toplamak için kullanır.
- Yemek tabakları ve içecek bardaklarını konuğun sağ tarafından masaya koyar ve sağ taraftan toplar (Görsel 4.28).



Görsel 4.28: Konuğun sağından yapılan servis

- Et, balık, tavuk gibi ana yemekler, yemek tabakları konuğun önüne konduğu zaman misafire dönük yerleştirilir.
- Bütün tabakların ve içeceklerin amblemleri konuğa doğru düz duracak şekilde masaya konur.
- Servisi sol taraftan yapılan ekmek, salata, artık tabağı ve çatallar konuğun solundan masaya konur ve sol taraftan masadan kaldırılır.



- Konuklar masaya oturduktan sonra menülerin ilk sayfaları açık hâlde konuğa verilir ve menüyü incelemesi için zaman verildikten sonra konukların siparişleri alınır (Görsel 4.29).



Görsel 4.29: Menüü inceleyen konuklar

- Servis sırasında konuklar arasında bir ayrıcalık yoksa masanın etrafında saat yönüne doğru hareket edilerek servis yapılır ve boşlar aynı şekilde toplanır.
- Masadaki tüm konukların ilk yemeği aynı zamanda servis yapılır, herkes yemeğini bitirdikten sonra boşlar toplanır.
- İlk yemeğini almayan konuğa, ikinci yemek için diğer konukları bekleyip beklemeyeceği sorulur.
- Yemek masasına ilk olarak ekmek, su ve içecek, ardından yemeklerin servisi yapılır. Boşlar toplanırken ilk olarak yemek tabağı sonra ekmek tabağı ve en son içecek bardağı kaldırılır. Peçete ve su bardağı konuk masadan ayrıldıktan sonra kaldırılır.

İyi bir servis elemanı siparişleri zamanında ve servis önceliğine göre servis yapar. Servis sırasını bilmeyen ve zamanında servisi yapamayan bir servis elemanı konukları memnun edemez ve karmaşaya neden olur. Standart bir menüde üç çeşit yemek bulunur. Birinci yemek, başlangıç yemeği olarak çorba ve ordövrler; ana yemek, et, tavuk, balık gibi et yemekleri; son çeşit ise tatlı veya meyvelerden oluşur. Servis elemanı, belli kurallar çerçevesinde bu yiyecek ve içeceklerin sırasıyla servisini yapar.

Servis elemanı tarafından yiyecek ve içeceklerin servisi şu sıralamaya göre yapılır:

- İlk siparişten sonra ekmek, su ve ilk yemekle beraber alınacak içeceğin servisi yapılır.
- İlk yemeğin servisi yapılır ve boşalan yemek tabağı ve içecek bardağı kaldırılır.
- İkinci yemeğin içecek ve salata servisi yapıldıktan sonra ana yemek servisi yapılır.
- İkinci yemeğin boşları, salata ve ekmek tabağı kaldırılır.
- Tatlı ve meyve servisinden önce masadaki menaj takımları kaldırılır ve masa temizlenir.
- Tatlı siparişi için menü verilir, siparişe göre kuver hazırlanıp siparişi verilen içecek getirilir.
- Tatlı veya meyve servis yapılır ve bunların boşları kaldırılır.
- Tatlıdan sonra siparişi verilen içecekler servisi yapılır ve konuk istediği zaman hesap getirilir.



3. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Yemek Servisi Sıralamasına Göre Boş Toplama

Uygulama Süresi: 30 dakika

Araç Gereç: Masa, menaj takımları, yemek tabakları, içecek bardakları, yemek servis takımları, menü, tepsi.

Görev: Bu uygulama faaliyetinde öğrendiğiniz bilgiler kapsamında sizden atölyenizde servise hazır bir yemek masasında; servis önceliğine dikkat ederek yemek servisi yapmanız ve yemek servisi sırasında kullandığınız tabak ve bardak boşlarını, servis takımlarını sırasıyla toplamanız beklenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarını dikkate alarak uygulamayı yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Servisin yapılacağı masayı servise hazır hâle getiriniz.
2. Konuğa menüyü vererek konunun siparişini alınız.
3. Masaya ekmek, su ve içeceğin servisini yapınız.
4. İlk yemeğin servisini yaparak yemek bittikten sonra boşalan yemek tabağı ve içecek bardağını masadan kaldırınız.
5. İkinci yemeğin içecek ve salata servisini yapıp ana yemeğin servisine geçiniz.
6. İkinci yemeğin boşları ile salata ve ekmek tabağını kaldırınız.
7. Masadaki menaj takımlarını kaldırıp masayı temizleyiniz.
8. Tatlı siparişi için menüyü veriniz, siparişe göre kuver atınız ve siparişi verilen içeceği getiriniz.
9. Tatlı veya meyvenin servisini yapınız, boşları toplayınız.
10. Tatlı sonrası siparişi verilen içeceğin servisini yapıp boşunu kaldırdıktan sonra konunun isteği ile hesabı getiriniz.

YÖNERGE

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken sağlık ve güvenlik kurallarına göre hareket ediniz.
3. Servisi yapılacak masanın servis için hazır olup olmadığını kontrol ediniz.
4. Servis sırasında kullanılacak yiyecek ve içeceklerin hazır olup olmadığını önceden kontrol ediniz.
5. Gürültü yapmadan, servis önceliğine göre siparişleri alıp yiyecek ve içeceklerin servisini dikkatlice yapınız ve boşlarını usulüne uygun şekilde toplayınız.

DEĞERLENDİRME

Hazırladığınız bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.



YEMEK SERVİSİ SIRALAMASINA GÖRE BOŞ TOPLAMA UYGULAMA DEĞERLENDİRME FORMU

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Yemek servisi sıralamasına göre boş toplama uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1 PUAN	2 PUAN	3 PUAN	4 PUAN	5 PUAN
Kişisel temizlik kurallarına uydu.					
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.					
Servisi yapılacak masanın servise hazır olup olmadığını kontrol etti.					
İstenen niteliklere göre servis önceliğine dikkat ederek siparişleri aldı ve usulüne uygun bir şekilde yiyecek ve içeceklerin servisini yaptı.					
Servisi yapılan yiyecek ve içeceklerin boşlarını usulüne uygun bir şekilde her servis sonrası topladı.					
Hazırlanmış olduğu masayı topladı, kullandığı yiyecek ve içecek takımlarının boşlarını mutfağa taşıdı.					
Sütun Toplamları					
Ölçek Puanı					

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 6 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 30'dur.

Puan: Ölçek puanı $\times 100/30$ formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

BİLGİ NOTU

Servis sonrası kullandığınız servis takımlarının temizliğinin yapılıp kaldırılmasına dikkat ediniz.





4.3. BOŞLARIN TOPLANMASI

Konukların yemeklerini yedikten sonra yemek tabakları, içecek bardakları ve yemek servis takımlarının masadan kaldırılmasına **boşların toplanması** denir. Boşların toplanması sırasında tabak kenarları kirli, tabağın içerisinde yemek artıkları kalmış olabilir. Yemek servis takımları boş tabağın içerisindeyken masadan kaldırıldığı zaman tabağı kaydırıp düşürme, çevreyi kirletme ihtimali vardır bu yüzden oluşabilecek gürültüden kaçınmak için boşları dikkatli bir şekilde toplamaya önem verilir.

4.3.1. Boşları Toplama Zamanlaması

Tabakları ve içecek bardaklarını toplamak için konukların yemeklerinin ve içeceklerinin bitmiş olduğundan emin olmak gerekir. İyi bir servis elemanı tabak üzerine çatal, bıçak ve kaşığın konma şeklinden yemeğin bitip bitmediğini anlar. Emin olunmayan durumlarda konuğa sorulduktan sonra boşlar toplanmalıdır, yoksa istenmeyen durumlar ortaya çıkar ve konuk rahatsız edilmiş olunur.

Konukların yemeklerinin bittiğini ya da devam ettiğini servis takımlarını kullanarak gösterdikleri şekiller şunlardır:

- Çatalın ağzının yukarıya doğru baktığı, bıçak ile yan yana paralel bir şekilde tabakta bırakılması yemeğin bittiği anlamına gelir (Görsel 4.30).
- Çatal ve bıçağın konuğun yönünde dik olarak tabakta bırakılması yemeğin bittiği anlamına gelir.
- Bıçağın çatalın dişleri arasında yerleştirilerek düz bir şekilde tabakta bırakılması yemeğin bittiği anlamına gelir (Görsel 4.31).



Görsel 4.30: Paralel duran bir servis takımı



Görsel 4.31: Çatal dişleri arasında duran bıçak



Görsel 4.32: Bitmiş çorba kâsesi

- Çorba kaşığının çorba kâsesinin altındaki tabağa, tabak yoksa kâsenin içerisinde bırakılması çorbanın bittiği anlamına gelir (Görsel 4.32).



- Çatal ve bıçağın ters V şeklinde ya da arası açık bir şekilde tabakta paralel bırakılması yemeğin devam ettiği anlamına gelir (Görsel 4.33).



Görsel 4.33: Ters V duruş

4.3.2. Boş Tabakların Kaldırılmasında Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

Boş tabakların kaldırılmasında dikkat edilmesi gereken noktalar şunlardır:

- Konuğu rahatsız etmeden boşlar masadan toplanır ve tabakların üzerindeki yemek artıklarını sıyırma işlemi, konukların göremeyeceği şekilde uzakta sessizce yapılır.
- Konuğun sağından boşlar toplanır, ekmeğin tabağı ve salata tabağı servis edildiği şekilde konuğun solundan masadan alınır. Masaya yanaşmanın sıkıntılı olduğu durumlarda servis elemanı kural dışı hareket edebilir.
- Servis elemanı, bir defada taşıyabileceği kadar tabağı eline alır; yığılmalardan kaçınmak için aldığı tabakları servanta götürüp bırakır ve tekrar boşların toplanmasına devam eder.
- Servanta, taşıma tepsisine ve en son bulaşık tezgâhına götürülerek konan tabaklar aynı cinsten olmalıdır. Tabakları üst üste koyarken gürültü yapılmamalıdır (Görsel 4.34).



Görsel 4.34: Üst üste koyulmuş tabaklar

4.3.3. Boş Tabakları Toplama Teknikleri

Boş tabaklar konuklar yemeklerini yedikten sonra konukları rahatsız etmeden toplanır. Zamanında toplanmayan boşlar, masa üzerinde yığılacağı için hoş olmayan görüntüler ortaya çıkarır.

Servis elemanı, boş tabakların masadan toplanma şekline servisin durumuna ve yoğunluğuna göre karar verir. Boşlar tek elle, ikili veya üçlü şekillere göre toplanır.



- Boşlar, servis öncelik sırası yoksa saat yönünde yürünerek toplanır.
- Taşıma sırasında konuğun sağ arkasına gelinerek ona doğru dönülür, sol el arkada sağ ayakla bir adım atılarak masaya yaklaşılar, hafifçe öne doğru eğilip konuktan izin istenir ve sağ elle tabak masadan alınıp konuğun omuz hizası üzerinden sol ele verilir.
- Sol el konuktan uzaklaştırılıp tabaktaki çatal başparmakla sabitleştirilir. Çatalın ucu ileriye doğru bakar, bıçak ise elemana dönük şekilde çatalın altına sokularak taşınır. Kaşıklar da çatallar gibi taşınır.

4.3.3.1. Boş Tabakları İkili Toplama

İkili toplama yöntemi; iki veya daha fazla tabağı aynı anda toplamak için kullanılan, sol elde az yer kaplayan, rahat hareket etmeyi sağlayan en yaygın toplama şekillerinden biridir. Bu toplama yönteminde yemek artıkları ve servis takımları aynı elde toplanmış olur.

İkili boş toplama yönteminin aşamaları şunlardır:

- İlk tabak masadan sağ elle alınıp sol ele verilir.
- Tabak üzerindeki servis takımları düzenlenir (Çatal başparmakla sabitleştirilir, bıçak çatalın altına konur.
- Sol el geriye doğru açılarak ikinci tabak masadan alınır ve konuktan uzaklaştırılır.
- İkinci tabak sol elin bileği, küçük ve yüzük parmakları üzerine konur (Görsel 4.35).
- İkinci tabaktaki çatal, birinci tabaktaki çatalın yanına paralel bir şekilde konur.
- İkinci tabaktaki yemek artıkları bıçakla, birinci tabağın içine sıyrılır.
- İkinci bıçak birinci bıçağın yanına yani çatalların altına konur.
- Üçüncü ve diğer tabaklar ikinci tabak gibi konukların önünden alınıp bir önceki tabağın üzerine konarak toplanır.



Görsel 4.35: İkili tabak toplama



4. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Tabakları İkili Toplama Yöntemi

Uygulama Süresi: 15 dakika

Araç Gereç: Büyük veya orta boy yemek tabağı, çatal, bıçak.

Görev: Bu uygulama faaliyetinde öğrendiğiniz bilgiler kapsamında sizden atölyenizde bulunan tabaklar ile ikili tabak toplama kurallarına göre masadan tabakları ve servis takımlarını toplamanız beklenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarını dikkate alarak uygulamayı yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Tabakları toplamada kullanacağınız tabakları ve servis takımlarını belirleyiniz.
2. İlk tabağı sağ elle alıp sol ele yerleştiriniz.
3. Tabak içerisindeki çatalı başparmakla sabitleştirerek bıçağı çatalın altına yerleştiriniz.
4. İkinci tabağı, sol elin bileği ile küçük ve yüzük parmaklarınızın üzerine koyunuz.
5. İkinci tabaktaki çatalı, ilk tabaktaki çatalın yanına paralel bir şekilde koyunuz.
6. İkinci tabaktaki yemek artıklarını bıçakla ilk tabağın içine sıyırarak temizleyiniz.
7. İkinci bıçağı, ilk bıçağın yanına, çataların altına koyunuz.
8. Üçüncü tabağı, ikinci tabak gibi masadan alarak bir önceki tabağın üzerine koyunuz.

YÖNERGE

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken sağlık ve güvenlik kurallarına göre hareket ediniz.
3. Kullanacağınız tabakların güvenli olup olmadığını kontrol ediniz.
4. Toplayacağınız tabağın ve servis takımlarının aynı büyüklükte olup olmadığını kontrol ediniz.
5. Servis takımlarını ve tabakları gürültü yapmadan ve düşürmeden toplamaya dikkat ediniz.

DEĞERLENDİRME

Hazırladığınız bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.

**TABAKLARI İKİLİ TOPLAMA YÖNTEMİ
UYGULAMA DEĞERLENDİRME FORMU**

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Tabakları ikili toplama yöntemi uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1 PUAN	2 PUAN	3 PUAN	4 PUAN	5 PUAN
Kişisel temizlik kurallarına uydu.					
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.					
Toplayacağı tabakların ve servis takımlarının aynı büyüklükte olduğunu kontrol etti.					
İstenen niteliklere uygun bir şekilde tabakları sağ elle alıp sol ele vererek ikili toplama yöntemine göre usulüne uygun bir şekilde topladı.					
İkinci tabağı sol elin bileği üzerine yerleştirerek tabaktaki yemek artıklarını bıçakla ilk tabağa sıyırdı ve bıçağı ilk tabaktaki çatalın altına koydu.					
Üçüncü tabağı diğer tabaklar gibi gürültü yapmadan usulüne uygun bir şekilde topladı.					
Sütun Toplamları					
Ölçek Puanı					

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 6 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 30'dur.

Puan: Ölçek puanı×100/30 formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

.....

.....

.....

.....

.....



4.3.3.2. Boş Tabakları Üçlü Toplama

Üçlü toplama yöntemi; büyük boy tabaklar ve yemek artığı fazla olan tabaklarda uygulanır. Bu yöntemde çatal ve bıçaklar bir tabakta, artıklar başka bir tabakta toplanır. Sol elin hareketliliğini azaltan bir yöntemdir.

Üçlü boş toplama yöntemi aşamaları şunlardır:

- İlk tabak, ikili toplama yöntemindeki gibi alınıp sol ele verilir.
- İkinci tabak alınarak sol elin avuç içine ve ilk tabağın altına yerleştirilir.
- İlk tabaktaki artıklar; ikinci tabağa sıyrılır, servis takımları usulüne uygun bir şekilde ilk tabakta toplanır (Görsel 4.36).
- Üçüncü tabak sol elin bileği ile ikinci tabağın kenarı üzerine konur.
- Üçüncü tabaktaki çatal birinci tabağa alınır, bıçakla yemek artıkları ikinci tabağa sıyrılır ve bıçak ilk bıçağın yanına konur.
- Dördüncü ve diğer tabaklar üçüncü tabağın üzerine konarak boşların toplanmasına devam edilir.



Görsel 4.36: Üçlü tabak toplama



5. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Tabakları Üçlü Toplama Yöntemi

Uygulama Süresi: 20 dakika

Araç Gereç: Büyük veya orta boy yemek tabağı, çatal, bıçak takımı.

Görev: Bu uygulama faaliyetinde öğrendiğiniz bilgiler kapsamında sizden atölyenizde bulunan tabaklar ile üçlü tabak toplama kurallarına göre masadan tabakları ve servis takımlarını toplamanız beklenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarını dikkate alarak uygulamayı yapınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Toplamada kullanacağınız tabakları ve servis takımlarını belirleyiniz.
2. İlk tabağı sağ elle alıp sol ele veriniz.
3. İkinci tabağı alarak sol elin avuç içine ve ilk tabağın altına yerleştiriniz.
4. İlk tabaktaki artıkları ikinci tabağa sıyırarak çatal ve bıçakları ilk tabakta toplayınız.
5. Üçüncü tabağı sol elin bileği ile ikinci tabağın kenarı üzerine koyunuz.
6. Üçüncü tabaktaki çatalı, birinci tabağa alarak bıçakla yemek artıklarını ikinci tabağa sıyırınız ve bıçağı ilk bıçağın yanına koyunuz.
7. Dördüncü tabağı üçüncü tabağın üzerine koyarak boşları toplamaya devam ediniz.

YÖNERGE

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken sağlık ve güvenlik kurallarına göre hareket ediniz.
3. Kullanacağınız tabakların güvenli olup olmadığını kontrol ediniz.
4. Toplayacağınız tabağın ve servis takımlarının aynı büyüklükte olup olmadığını kontrol ediniz.
5. Servis takımlarını ve tabakları gürültü yapmadan, düşürmeden toplamaya dikkat ediniz.

DEĞERLENDİRME

Hazırladığınız bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.



TABAKLARI ÜÇLÜ TOPLAMA YÖNTEMİ UYGULAMA DEĞERLENDİRME FORMU

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Tabakları üçlü toplama yöntemi uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1 PUAN	2 PUAN	3 PUAN	4 PUAN	5 PUAN
Kişisel temizlik kurallarına uydu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Toplayacağı tabakların ve servis takımlarının aynı büyüklükte olup olmadığını kontrol etti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
İstenen niteliklere uygun bir şekilde tabakları sağ elle alıp sol ele vererek üçlü toplama yöntemine göre usulüne uygun bir şekilde topladı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
İlk tabaktaki artıkları; ikinci tabağa sıyırdı, çatal ve bıçakları usulüne uygun bir şekilde ilk tabakta topladı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Üçüncü tabağı sol elin bileği ile ikinci tabağın kenarı üzerine koyarak bıçakla yemek artıklarını ikinci tabağa sıyırdı ve bıçağı ilk bıçağın yanına gürültü yapmadan koydu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sütun Toplamları	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ölçek Puanı	<input type="text"/>				

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 6 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 30'dur.

Puan: Ölçek puanı×100/30 formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

.....

.....

.....

.....

.....



4.3.4. Kâse Toplama Teknikleri

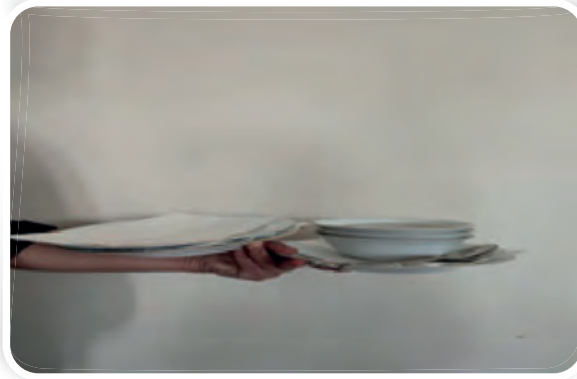
Çorba, konsome ve komposto kâselerinin boşları servis yapılırken kullanılan alt tabakları ile beraber elle veya küçük servis tepsileriyle toplanır (Görsel 4.37).



Görsel 4.37: Altlığı ile beraber toplanan kâse

Kâselerin elle toplanma yöntemi şunlardır:

- İlk kâse, alt tabağından tutularak tabakların toplanma şeklinde olduğu gibi masadan alınır.
- Kâse altlığı, sol elin işaret, orta ve başparmağıyla tutulur. Kaşık, alt tabağın üzerine sapı sağa doğru bakacak şekilde konur (Görsel 4.38).
- İkinci kâse, masadan alınarak bileğin ve boş kalan diğer iki parmağın üzerine konur.
- Kâse ilk kâsenin üzerine alınarak kaşık da ilk kaşığın üzerine konur.
- Üçüncü ve diğer kâseler, ikinci kâsenin kaldırılma şeklindeki gibi masadan kaldırılıp toplanır.



Görsel 4.38: Kâselerin elde toplanma şekli

Kâseleri tepsisi ile toplama yönteminde tepsisi, sol elin üzerinde tutulur. Masadan alınan kâseler tepsisi üzerine istiflenir.

Kâseleri tepsisi ile toplama yöntemi şunlardır:

- İlk kâse masadan alınarak tepsinin ortasına gelecek şekilde konur.



- Kâse alt tabağından alınarak alt tabağının soluna konur.
- İkinci kâse masadan alınarak tepside bulunan ilk tabağın arkasına doğru konur.
- İkinci kâse ilk kâsenin üzerine, kaşık da diğer kaşığın konduğu tabağa bırakılır.
- Üçüncü ve diğer kâseler aynı şekilde masadan kaldırılır. İki veya üç kâse üst üste koyulduktan sonra yeni bir istifleme sırasına geçilir. Tabaklar ve kâseler üst üste, kaşıklar da bir tabakta toplanmış olur.

4.3.5. Bardak Toplama Teknikleri

Ayaklı bardaklar servis yapılırken elle, ayaksız bardaklar ise her zaman tepsi ile taşınır. Bardakları masadan kaldırırken ayaklı veya ayaksız olsa da mutlaka tepsi ile toplanır (Görsel 4.39). Bardaklar toplanırken asla bardağın içerisine parmaklar konarak toplanmaz. Servis elemanı, konuğun ağızına temas edecek yüzeye ve içecek bardağının iç kısmına dokunmaz. Ayaklı bardaklar ayağından, ayaksız bardaklar tabana yakın kısmından, kulplu bardaklar kulpundan tutularak taşınır ve toplanır, bardakların gövde kısmına dokunulmaz. Bardakların taşınması da tabakların servisinde ve toplanmasında olduğu gibi konuğun sağ tarafından olur ve sağ tarafından saat yönünde ilerlenerek toplanır. Taşınırken ve toplanırken bardakların birbirlerine çarpıp kırılmamasına dikkat edilir.



Görsel 4.39: Tepsi ile toplanmış ayaksız bardaklar

Birden fazla kirli bardak varsa sol elin avuç içi yukarı bakacak şekilde el tutulur ve parmaklar arasına bardaklar, ayaklarından asılarak kısa mesafeler için taşınır. Bardak sayısı fazla ve bardakların uzun bir mesafeye götürülmesi gerekiyorsa mutlaka üzerine örtü örtülmüş veya üzerinde dolley bulunan bir tepsi ile taşınması gerekir (Görsel 4.40). Bardaklar tepsiye sağ elle ayaklarından tutularak konur ve sol elle tepsi ile beraber taşınır. Büyük tepsiler sol omuz üzerinde veya iki elle önde tutularak taşınır.



Görsel 4.40: Ayaklı su bardaklarının taşınması



SIRA SİZDE

Atölyenizde bulunan dikdörtgen veya yuvarlak bir tepsiyle usulüne uygun bir şekilde bardak toplayarak taşıyınız.



4.3.6. Boşların Tepsie Konması

Servis yapılırken ve boşlar toplanırken tepsinin büyüklüğüne ve şekline uygun bir kumaş örtü veya kâğıt peçete kullanılır. Örtü serilmeden kullanılan tepsilerin üzerindeki toplanmış malzemeler, kayarak düşebilir. Tepsi üzerine örtü serilerek boşların toplanması, yiyecek ve içeceklerden arta kalan sıvının emilmesini sağlayarak güvenli bir şekilde taşınmasını sağlar. Bardaklar ve tabakların boşları ayrı tepsilerde toplanır. İlk olarak bardak boşları masadan kaldırılır, tepsilere yerleştirilir ve bardak yıkama bölümüne götürülür. Ardından aynı cins tabaklar tepsi üzerine istiflenerek mutfağa bulaşık yıkama bölümüne götürülür.

Büyük boy tepsiler kurallara uygun bir şekilde yüklendikten sonra iki elle veya sol elle omuz hizasında tutularak taşınır. Fazla ağır olmayan ve kısa mesafe taşınacak tepsiler de iki elle taşınır.

Bardakların Tepsie Konması: Küçük yuvarlak tepsiler sol el üzerinde taşınır ve bu tepsi üzerine içecek servisinde kullanılan az sayıdaki bardak boşları yerleştirilir. Küçük tepsiler üzerine malzemeler dengeli bir şekilde yüklenerek taşınır. Yüksek bardaklar tepsi ortasına, kısa bardaklar ise bunların etrafına gelecek şekilde tepsie yerleştirilir (Görsel 4.41).



Görsel 4.41: Bardakların taşınması



Yüksek sürahiler, potlar vücuda yakın kısma; bardak ve fincanlar da bunların yanlarına gelecek şekilde tepsiye konarak taşınır (Görsel 4.42). Büyük tepsilerde bardak ve fincan altlıkları üst üste fazla istiflenmeden konur. Fincan kulpları tepsinin iç kısmına bakacak şekilde yan yana dizilerek konur (Görsel 4.43).



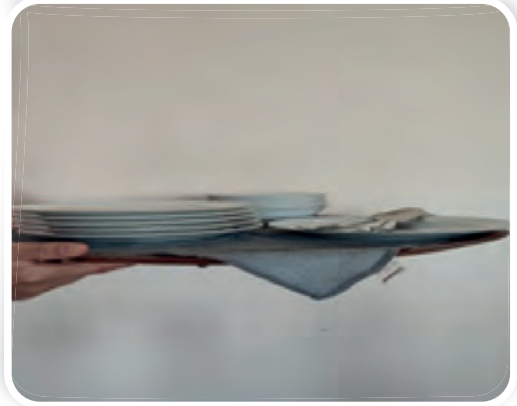
Görsel 4.42: Pot ve fincan taşıma



Görsel 4.43: Fincan ve altlıklarının istiflenmesi

Yemek Tabaklarının Tepsiye Konması: Büyük tepsiler üzerinde yemek tabaklarının boşları toplanırken tabaklar tepsi üzerine dengeli bir şekilde yerleştirilir. Yemek artıkları sıyrılıp, servis takımlar ayrı bir tabakta istiflenir, boşalan tabaklar da ikili veya üçlü sütunlar hâlinde üst üste gelecek şekilde tepsiye konur. Tabaklar arasında dengeyi bozacağı için başka cins bir tabak konmaz, güvenli bir şekilde taşınabilecek kadar boş tabak tepsiye konur. Ağır ve büyük tabaklar tepsinin merkezine, hafifler etrafına gelecek şekilde konur.

Kâselerin Tepsiye Konması: Kâseler, tepsiye yerleştirilirken altlıkları ile beraber masadan alınır, alt tabakları ayrı istiflenir, kâseler ise ikili üçlü sıralar hâlinde üst üste konur (Görsel 4.44). Kaşıklar ayrı bir tabak içerisinde toplanarak taşınır.



Görsel 4.44: Boş kâselerin taşınması

SIRA SİZDE

Atölyenizde bir tepsi üzerine çeşitli bardaklar yerleştirerek dengeli ve usulüne uygun bir şekilde taşıyınız.





ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıdaki cümleleri okuyunuz. Doğru olanın başına “D”, yanlış olanın başına “Y” koyunuz.

1. () Tepsiler kulplu veya kulpsuz kullanılabilen bir servis malzemesidir.
2. () Metal tepsiler darbelere karşı güçlü ve dayanıklıdır.
3. () Ahşap tepsiler genellikle yiyecek servisinde kullanılır.
4. () Kullanılacak tepsi üzerinde kumaş peçete veya dolly kullanmak zorunlu değildir.
5. () Tepsi her zaman sol el üzerinde taşınır.
6. () Ekmek ve salata tabakları sağ elle konukların masasına servis yapılır.
7. () Büyük boy tepsiler, iki elle dirsek hizasında veya sol elle omuz hizasında tutularak taşınır.
8. () İlk servisi yapılacak tabak sonra, son servisi yapılacak yemek tabağı ilk önce sol ele alınır.
9. () Yemek ve içeceklerin servisine ev sahibi ile başlanır.
10. () Konuklar arasında bir ayrıcalık yoksa masanın etrafından saat yönüne doğru hareket edilerek servis yapılır.

B) Aşağıdaki cümlelerde boş bırakılan yerlere doğru sözcükleri yazınız.

11. İçecek servisinde;gibi malzemeleri taşımak için yuvarlak, oval ve dikdörtgen tepsiler kullanılır.
12. Konağa servis yapılacak yiyecek ve içeceklerin taşınmasında kullanılan servis aracına.....denir.
13. Üzerine tepsi koyulmadan önce..... üzerinin boş olup olmadığı kontrol edilmelidir.
14. Sağ elle kenarından tutulan sol elin avuç içi ve parmak uçları arasına yerleştirilerek taşınır.
15. Yemek ve içeceklerin servisinde konuklara öncelik tanınır,en sona bırakılır.
16. Sol elde az yer kaplayan, rahat hareket etmeyi sağlayan en yaygın toplama şekline denir.
17. Bardaklar toplanırken bardağın içerisinekonarak toplanmaz.
18. Bardaklar ve tabakların boşlarıtepsilerde toplanır.



C) Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

19. Aşağıdakilerden hangisi küçük boy tepsiler taşınırken dikkat edilecek noktalardan biridir?

- A) Yüksek malzemeler vücuda yakın konur.
- B) İlk servis yapılacak içecekler tepsinin sol tarafına yerleştirilir.
- C) İçecek potlarının ağız kısmı tepsi dışına bakacak şekilde konur.
- D) Fincan ve potların sapları tepsinin sol tarafına dönük konur.
- E) Malzemeler tepsi üzerine dağınık yerleştirilir.

20. Aşağıdakilerden hangisi kaliteli bir işletmede kullanılan tepsi çeşidi değildir?

- A) Çelik tepsiler
- B) Selform tepsiler
- C) Ahşap tepsiler
- D) Cam tepsiler
- E) Verzalit tepsiler

21. Aşağıdakilerden hangisi tabakların taşınması sırasında uyulması gereken kurallardan biridir?

- A) Çorba tabakları ve kâseler altlıkları ile beraber taşınmaz.
- B) Tabakların taşınması sırasında parmaklar yiyeceklerle temas etmemelidir.
- C) Yemek tabakları, konuğun sol tarafından servis yapıp sol tarafından toplanır.
- D) Tabağın amblemi konuğa dönük konmaz.
- E) Sıcak yemek tabaklarını taşıma sırasında peçete kullanılmaz.



22. Aşağıdakilerden hangisi tepsi seçiminde dikkat edilmesi gereken özelliklerinden biri değildir?

- A) Kullanılacak tepsinin temizliği kontrol edilmelidir.
- B) Selform ve ahşap malzemelerden yapılmış tepsiler üzerine sıcak malzemeler konmama-
lıdır.
- C) İçecek bardakları ve fincanlar küçük tepsilerle servis yapılır.
- D) Yemek tabakları, potlar ve sürahiler büyük tepsilerle servis yapılır.
- E) Malzeme çeşitliliği tepsi seçiminde önemli değildir.

23. Aşağıdakilerden hangisi tepsiye yükleme yapılırken dikkat edilecek kurallardan biri değildir?

- A) Ağır ve uzun malzemeler tepsi ortasına yerleştirilir.
- B) Tepsinin dengesini bozan uzun malzemeler yatay olarak taşınır.
- C) Ağır ve uzun malzemeler tepsi kenarına yerleştirilir.
- D) İçecek potları ve soslukların ağızları tepsi içerisine bakacak şekilde konur.
- E) Kısa şişe ve malzemeler tepsinin dengesi korunarak taşınır.

24. Aşağıdakilerden hangisi servis takımlarının tabağa konma şeklinden konuğun yemeğinin devam ettiği anlamını taşır?

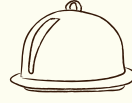
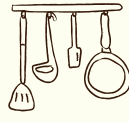
- A) Çatal ve bıçağın konuğun yönünde dik olarak tabakta bırakılması
- B) Çatalın ağzının yukarıya dönük, bıçak ile paralel bir şekilde tabakta bırakılması
- C) Çatalın dişleri arasına bıçağı yerleştirerek düz bir şekilde tabakta bırakması
- D) Konuğun, çatal ve bıçağı ters V şeklinde veya arası açık bir şekilde tabakta paralel bırak-
ması
- E) Çorba kaşığının çorba kâsesinin içerisinde bırakılması

Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı



5. ÖĞRENME BİRİMİ





KONULAR

5.1. ELDE BULAŞIK YIKAMA

5.2. MAKİNEDE BULAŞIK YIKAMA

5.3. ÇÖPLERİ ATMA

NELER ÖĞRENECEKSİNİZ?

- Hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre elde bulaşık yıkama
- Hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre makinede bulaşık yıkama
- Hijyen ve sanitasyon kurallarına göre çöp atma

TEMEL KAVRAMLAR

hijyen, bulaşık yıkama araçları, bulaşık yıkama gereçleri, bulaşık makinesi, çöp, çöp kovası



HAZIRLIK ÇALIŞMALARI

1. Evde akşam yemeği hazırlığında ve yemek sonrasında çıkan bulaşıklardan hangilerinin elde yıkandığını düşünüp sınıfta öğretmeniniz ve arkadaşlarınızla paylaşınız.
2. Evlerde kullanılan bulaşık makinelerinin program özellikleri ve yıkama aşamalarının nasıl olduğunu düşününüz. Düşüncelerinizi bir kâğıda yazarak sınıfta okuyunuz.
3. Yemek hazırlığı yaparken evinizin mutfağında oluşan çöpleri özelliklerine göre gruplayarak bir kâğıda yazınız. Sınıfta arkadaşlarınıza okuyunuz ve arkadaşlarınızın sizin yaptığınız çöp gruplaması hakkındaki yorumlarını dinleyiniz.

5.1. ELDE BULAŞIK YIKAMA

Yemek hazırlarken veya yerken kullanılan her türlü araç doğal olarak kirlenir ve bulaşık adını alır (Görsel 5.1). Oluşan bulaşıkları temizlemenin ve hijyen sağlamanın yolu da bunları yıkamaktan geçer. Geçmişte olduğu gibi günümüzde de bulaşık yıkamanın en çok bilinen yöntemi elde yıkamadır.

5.1.1. Bulaşık Yıkama ve Hijyen

Temizlik ve sağlık anlamına gelen hijyen sürekliliği temel alır. Özellikle bulaşık yıkamada kirlenmiş araçların hijyenini sağlamak döngüsel bir olaydır. Yemek hazırlar ve servis yapılır, mutfak ve servis araçları kirlenir ve yıkanıp hijyenik hâle getirilerek tekrar kullanıma sunulur. Bir akşam yemeğinde bir misafirin kullandığı kaşığı başka bir akşam yemeğinde farklı bir misafirin kullanımına sunulacağı göz önüne alınırsa bulaşık yıkamada hijyenin önemi açık bir şekilde ortaya konmuş olur. İyi yıkanmayan bir bulaşık, yiyecek ve içecek kalıntılarını içereceğinden hastalık yapıcı mikroorganizmaların çoğalmasına ve hazırlanan ürünlerin sağlıksız olmasına neden olabilir. Bununla beraber hasta olan bir misafirin bardağı iyi temizlenmeden tekrar kullanıma sunulursa hastalıkların yayılmasına da zemin hazırlanmış olur (Görsel 5.2). Temizlik ve sağlık kurallarına uygun yapılan bulaşık yıkama işlemi yiyecek içecek servisinin hijyen açısından kalitesini de artıracaktır.



Görsel 5.1: Kirlı bulaşıklar



Görsel 5.2: Bardak hijyeni

5.1.2. Bulaşık Yıkamada Kullanılan Araçlar

Bulaşıkları elde yıkamak için kirlı bulaşıkların rahatlıkla istiflenebileceği büyüklükte eviyeli bir çalışma tezgâhı, yıkanmış temiz bulaşıkların koyulabileceği bir raf, sıyırma fırçası, çöp kovası, bulaşık eldiveni, bulaşık süngeri ve teli gereklidir.



Eviyeli Çalışma Tezgâhı: Ev veya yiyecek içecek işletmelerinin mutfak bölümünde musluktan akan suyu toplayarak pis su kanalına gönderen tekne şeklindeki araca **eviyeye**, eviyenin bulunduğu tezgâha ise **eviyeli çalışma tezgâhı** denir (Görsel 5.3). Eviyeler paslanmaz çelik gibi metal veya seramik benzeri doğal taş malzemelerden üretilir. İyi planlanmış bir mutfakta eviyeli çalışma tezgâhı mutfak merkezinin tam ortasında yer alır. Mutfakta eviyenin yerleştirildiği çalışma tezgâhı kirli bulaşıkların rahatlıkla koyulabileceği büyüklükte olmalıdır.



Görsel 5.3: Eviyeli çalışma tezgâhı

Bulaşık Küveti: Bardak, fincan, tabak, kâse, çatal, bıçak, kaşık gibi küçük parçaların yıkanması veya durulanması için kullanılan uygun derinlik ve ölçüde genellikle de plastikten yapılmış kaplardır (Görsel 5.4). Bulaşık küveti eviyenin içine su doldurmak istenmediğinde yıkama için kullanılabileceği gibi akan su altında durulama yapmanın maliyetini azaltmak için de kullanılabilir. Bulaşık küveti sadece bulaşık yıkamaya özel olup sebze veya çamaşır yıkama vb. hiçbir işlem için kullanılmamalıdır.

Bulaşık Kurutma Rafı: Yıkanan temiz bulaşıkların suyunun süzülmesi ve kuruması için dizildiği tek veya çok katlı raflardır. Metal veya dayanıklı plastik malzemeden üretilir (Görsel 5.5).



Görsel 5.4: Plastik bulaşık küveti



Görsel 5.5: Çift katlı bulaşık kurutma rafı



Bulaşık Fırçası: Tabaklarda bırakılan yemek artıklarını çöpe sıyırmak veya tencere dibine yapışan inatçı kalıntıları çıkarmak için kullanılan ve genellikle plastikten yapılan fırçalardır (Görsel 5.6). Tel ızgaraya yapışan kirleri çıkarmak için kullanılan metal fırçalar da mevcuttur (Görsel 5.7).



Görsel 5.6: Plastik bulaşık fırçası



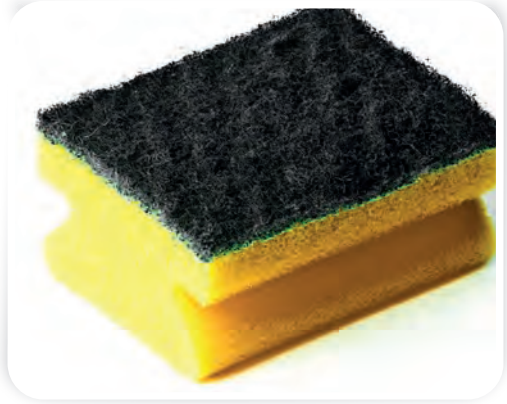
Görsel 5.7: Metal bulaşık fırçası

Çöp Kovası: Bulaşıkların içinde bırakılan artıkları atmak için kullanılan plastik, metal, kapaklı, pedallı gibi farklı özellikleri bulunan araçlardır (Görsel 5.8). Hijyen açısından en güvenilir olanı el değmeden açılma imkânı sunan pedallı çöp kovalarıdır.

Bulaşık Süngeri: Bulaşıkları deterjanlı su ile ovalayarak temizlemeye yarayan plastik malzemeden yapılmış özel dokulu yumuşak bir araçtır. Genellikle sarı renkli ve inatçı lekeleri çıkarmak için bir yüzü yeşil renkli, sert dokulu olan süngerin bu şekilde işlevselliği artırılmaktadır (Görsel 5.9).



Görsel 5.8: Çöp kovası çeşitleri



Görsel 5.9: Bulaşık süngeri

Bulaşık Teli: Genellikle pişirme esnasında metal tencerelerde ve fırın tepsilerinde oluşan yanık izlerini temizlemek için kullanılan metal veya sertleştirilmiş plastikten yapılan araçlardır (Görsel 5.10).



Görsel 5.10: Metal bulaşık teli

BİLGİ NOTU

Bulaşık teliyle temizlenen malzemenin çizilme riski bulunduğundan dikkatli kullanılması ve çatal, bıçak, kaşık gibi misafire servis yapılan metal takımlar üzerinde kullanılmaması gerekir.

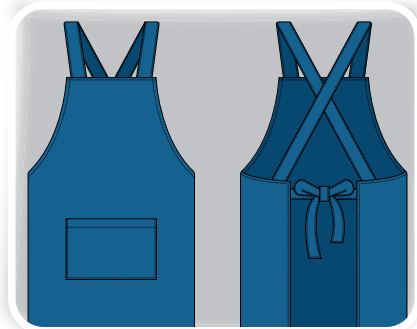


Bulaşık Eldiveni: Bulaşık yıkama esnasında elleri sıcak suyun ve bulaşık deterjanının olumsuz etkisinden koruyan su geçirmeyen plastik bir araçtır (Görsel 5.11).



Görsel 5.11: Bulaşık eldiveni

Bulaşık Önlüğü: Artıkları sıyırma veya bulaşığı yıkama esnasında oluşabilecek sıçramaları ve ıslanmaları önlemek için kullanılan koruyucu bir önlüktür (Görsel 5.12). Sıçrayan sıvıları geçirmeyecek özellikte plastik malzemeden yapılmış önlükler tercih edilmelidir.



Görsel 5.12: Bulaşık önlüğü



BİLGİ NOTU

Boyundan geçmeli ve diz kapaklarının aşağısına kadar uzanan önlük modelleri daha fazla koruma sağlar.



5.1.3. Bulaşık Yıkamada Kullanılan Gereçler

Elde bulaşık yıkarken suyun yanında çeşitli kimyasal temizleyiciler kullanılmaktadır. Kimyasal temizleyicilerin özelliklerini bilmek ve bunları ihtiyaca uygun olarak kullanmak bulaşık yıkamada istenen sonuca ulaşmayı kolaylaştırır.

Su: Elde bulaşık yıkamada en ideal su sıcaklığı ortalama 45 °C'tur (Görsel 5.13). Bulaşık eldiveni kullanılarak ellerin bu sıcaklık derecesine dayanabilmesi mümkündür. Daha düşük sıcaklık derecelerinde özellikle yağlı veya kurumuş kirlerin çıkması zor olabileceği gibi hastalık yapıcı mikroorganizmaların bulaşık üzerinden uzaklaştırılması da zordur.

Elde Yıkama Deterjanı: Petrol ürünlerinden elde edilen, su ile çalkalandığında yüksek oranda köpüren toz, sıvı, jel veya krem şeklindeki sentetik bir kimyasal temizlik gerecidir. Deterjan, kir sökücü anlamına gelir ve sabun dışındaki temizleyicilerin tümü deterjan sınıfına girer. Çeşitli yüzey aktif maddeler, organik ve inorganik kimyasal maddeler karıştırılarak deterjan üretilir. Yüzey aktif maddeler, kirleri buldukları yüzeyden koparıp tekrar aynı yüzey üzerinde çökmesini engelleyerek temizlik işlemini sağlayan kimyasallardır. Yıkama üzerinde ayrı ayrı etkileri olan bu maddeler, bir araya gelerek yüksek etkili bir temizlik sağlar. Elde bulaşık yıkama deterjanı genellikle koyu kıvamlı akışkan bir sıvı görünümündedir (Görsel 5.14).



Görsel 5.13: Sıcak su



Görsel 5.14: Elde bulaşık yıkama deterjanı



BİLGİ NOTU

Deterjanların cilt üzerine zararlı etkileri vardır. Deterjan deriyle temas ettiğinde, derinin yağını alarak kurummasına, çatlamasına ve hassas ciltlerde alerjiye neden olabilmektedir. Bu yüzden bulaşık eldiveni kullanmak önemlidir.



Kir ve Yağ Çözücü: Uzun süre beklemiş, kuruyan kirlerin veya yanmış yağların bulaşıklardan uzaklaştırılmasını kolaylaştıran ağır kimyasal çözücü özelliğindeki deterjan türevi temizlik gereçleridir (Görsel 5.15). Genellikle krem, köpük veya sıvı kıvamda olan bu temizleyicilerin tahriş edici özelliği yüksek olduğundan deriye temas etmeyecek şekilde eldiven ile kullanılması önemlidir.



Görsel 5.15: Köpük kıvamdaki yağ çözücü

Dezenfektan (Arındırıcı): Hastalık yapıcı mikroorganizmaların yok edilmesini sağlayan kimyasal bir gereçtir. Genellikle sıvı şeklindedir. Dezenfektan temizleme maddesi değildir. Temizleme işlemi sonunda kullanılan mikrop arındırıcı bir gereçtir. Bulaşıkları arındırmada halk arasında çamaşır suyu olarak bilinen klorlu ağartıcılar en yaygın kullanılan dezenfektan çeşididir (Görsel 5.16). Çamaşır suyunun mikrop öldürme ve bulaşıklardaki çay, kahve gibi lekeleri yok etme özelliği yüksektir.



Görsel 5.16: Çamaşır suyu

**BİLGİ NOTU**

Bulaşıkları dezenfekte etmede kullanılan çamaşır suyunun içinde bulunan klor, sıcak veya ılık suyun etkisiyle buharlaşarak gözlerde yanma, solumada zorluk, baş ağrısı gibi olumsuz etkilere neden olabileceği için dikkatli kullanılmalıdır.

**5.1.4. Elde Bulaşık Yıkama Aşamaları**

Kirli bulaşıkları elde yıkama işlemi yapılırken hazırlık, yıkama, durulama, arındırma ve kurutma aşamalarının sırasıyla uygulanması gerekir.

Hazırlık Aşaması: Bulaşık önlüğü ve eldiveni giyilerek yemek hazırlarken veya servis sonrasında oluşan bulaşıklar taşınır ve kirlilik durumlarına göre gruplandırılır (Görsel 5.17). Tabaklardaki yenmeyen yemekler ve kemik, meyve kabuğu, zeytin çekirdeği gibi katı artıklar çöpe atılır (Görsel 5.18). Bardak ve fincanlardaki içecek artıkları eviyeye dökülür. Tencere dibine veya fırın tepsisinin içine yapışan kaba kirler, bulaşık fırçasıyla ovulup çıkarılarak çöpe atılır. Aşırı derecede kurumuş kirler sıcak su içinde bekletilebilir veya kir çözücüyle ovulup akan su altına tutularak çıkarılabilir. Daha inatçı olan yanık yağ lekeleri ise yağ çözücü ile ovulabilir.



Görsel 5.17: Bulaşık gruplandırma



Görsel 5.18: Katı atıkları çöpe atma



Ön Yıkama Aşaması: Kaba kirlilerden temizlenen bulaşıklar akan su altına tutularak (Görsel 5.19) veya su dolu doldurulmuş eviyeye, bulaşık küvetine konup çıkarılarak (Görsel 5.20) ön yıkama işlemine alınır. Ön yıkamanın amacı bulaşıktaki kiri azaltarak deterjanlı ana yıkama suyunun temizleme özelliğini uzatmaktır. Ön yıkama işleminde akan su sıcak da olabilir. Küvete daldırma yönteminde ise deterjanlı veya deterjansız sıcak su kullanılabilir.



Görsel 5.19: Akan su altında ön yıkama



Görsel 5.20: Eviye içinde ön yıkama

Ana Yıkama Aşaması: Sıcaklığı yaklaşık 45°C veya elin dayanabileceği sıcaklıkta olan su, yıkamanın yapılacağı eviyeye veya bulaşık küvetine doldurulur. Suyu uygun miktarda deterjan ilave edilir ve karıştırılarak deterjanlı su hazırlanmış olur (Görsel 5.21). Yıkanacak her bulaşık, bu suya daldırılıp bulaşık süngeri ile ovulur (Görsel 5.22).



Görsel 5.21: Deterjanlı su



Görsel 5.22: Elde bulaşık yıkama

BİLGİ NOTU

Her deterjanın konsantrasyonu ve temizleme gücü farklı olabileceğinden deterjan kutusu üzerinde yazan yıkama talimatına göre uygun miktarda deterjan kullanınız.





Durulama: Akan suyun altına tutularak (Görsel 5.23) veya bulaşık küvetine koyulmuş durulama suyuna daldırılıp çıkarılarak durulama işlemi yapılır (Görsel 5.24). Mümkünse durulama suyunun elin dayanabileceği sıcaklıkta olması tercih edilmelidir. Küvete daldırma yöntemiyle durulama yapılacaksa biri ön durulama, diğeri de ana durulama olmak üzere en az iki küvete su doldurulmalı, durulama suları kirlenmeye veya köpürmeye başlayınca bu su dökülüp temiz su ile değiştirilmelidir.



Görsel 5.23: Akan suda durulama



Görsel 5.24: Suyu daldırarak durulama

Arındırma Aşaması: Temizlenen bulaşıklardan hastalık yapıcı mikroorganizmaların tamamen uzaklaştırılması bu aşamada yapılır. Dezenfeksiyon aşaması olarak da isimlendirilir. Bulaşık yıkamada kullanılan deterjan ve sıcak su, bulaşıklardaki hastalık yapıcı mikroorganizma yükünü yeterli miktarda azalttığı için her yıkama işleminin sonunda arındırma aşamasını uygulamaya gerek yoktur. Arındırma yapılırken bulaşıklar kaynar derecedeki sıcak suda 1-2 dakika bekletilip çıkarılır (Görsel 5.25) veya çamaşır suyu ile seyreltilmiş suda en az 20 dakika bekletilip tekrar durulama yöntemlerinden biri tercih edilebilir (Görsel 5.26). Bulaşıklardaki çay ve kahve gibi inatçı lekeler, çamaşır sulu karışımda 3-4 saat bekletilerek yok edilebilir.



Görsel 5.25: Kaynar derecedeki suyla arındırma



Görsel 5.26: Çamaşır suyuyla arındırma



BİLGİ NOTU

Arındırma için 5 litre suya 50 ml (yaklaşık yarım çay bardağı) çamaşır suyu ilave edilmelidir. Çamaşır suyu ile arındırma yapılırken sıcak su kullanılmamalı, bulaşıklar bol su ile tekrar durulanmalı ve ortam çok iyi havalandırılmalıdır.



Kurulama Aşaması: Temiz bulaşıklar bulaşık rafına dizildikten sonra bunların süzülmesini ve hava akımı ile kurumasını beklemek hijyen açısından doğru bir yöntemdir (Görsel 5.27). Kurulama bezleri defalarca ıslanıp kuruduğu için mikroorganizma üremesine neden olabilir. Kurutma için mutfakta yeterli alan yoksa kurulama bezi yerine kâğıt havlu kullanmak gerekir.



Görsel 5.27: Bulaşık kurutma

BİLGİ NOTU

Bulaşık süngeri ve fırçası gibi temizlik araçlarının da belirli aralıklara seyreltilmiş çamaşır suyunda dezenfekte edilmesi ve düzenli aralıklarla değiştirilmesi gerekir.



Yerleştirme Aşaması: Bulaşık yıkama işleminin son aşamasıdır. Kuruyan bulaşıklar özelliklerine ve büyüklüklerine göre dolaplardaki yerlerine yerleştirilmelidir (Görsel 5.28). Bardak, tabak, kâse gibi küçük araçlar dolapların üst raflarına, tencere, tepsi gibi büyük araçlar dolapların alt raflarına, kaşık, çatal, bıçak gibi metal takımlar çekmecelere yerleştirilmelidir.



Görsel 5.28: Bulaşık yerleştirme



BİLGİ NOTU

Üst üste konarak yerleştirilen tabak ve kâselerin aynı boyda olmasına ve tehlike yaratacak yükseklikte dizilmesine dikkat edilmelidir (Görsel 5.29).



Görsel 5.29: Dolaplara bulaşık yerleştirme



5.1.5. Bulaşıkların Gruplandırılması

Bulaşıklar, yıkamada daha iyi sonuç almak ve zamanı verimli kullanmak için kir düzeylerine göre ayrılır. Bulaşıklar yemek hazırlama sürecinde ve yemek servisi sonrasında olmak üzere iki farklı aşamada oluşur ve kirlilik derecelerine göre gruplandırılır.

5.1.5.1. Yemek Hazırlamada Oluşan Bulaşıklar

Bu bulaşıklar yemek hazırlığı ve üretimi sürecinde mutfakta oluşan bulaşıklardır. Az kirli, kirli ve çok kirli olarak gruplandırılır.

Az Kirliler: Pirinci yıkayıp süzmek için kullanılan süzgeç, yumurta haşlama tenceresi, sebzeleri kesmek için kullanılan bıçak ve tahta az kirli bulaşıklara örnektir (Görsel 5.30). Yağ kullanılmadan yapılan yemek hazırlıklarında oluşan bulaşıklar az kirli gurubunda yer alır.

Kirliler: Çorba pişirmede kullanılan tencere ve kepçe, mayonezli bir salatanın hazırlandığı kâse, haşlanan mantıları tencereden almak için kullanılan kevgir kirli bulaşıklara örnektir (Görsel 5.31). Yağ kullanılarak yapılan yemek hazırlıklarında oluşan bulaşıklar kirli gurubunda yer alır.



Görsel 5.30: Az kirli sebze tahtası ve bıçağı



Görsel 5.31: Kirli çorba tenceresi ve kepçesi



Çok Kirliler: Patates kızartma tavası, kızaran patatesleri tavadan almak için kullanılan kızartma maşası, tavuk yemeği pişirilmiş fırın tepsisi ve iyi yağlanmadığı için yapışmış kek parçalarının olduğu kek kalıbı çok kirli bulaşıklara örnektir. Aşırı derecede yağlı, yanmış, dibi tutmuş veya yiyecek parçaları yapışmış bulaşıklar çok kirli gurubunda yer alır (Görsel 5.32).



Görsel 5.32: Çok kirli fırın tepsisi

5.1.5.2. Yemek Servisinde Oluşan Bulaşıklar

Bu bulaşıklar yemek servisi sürecinde yemek masasında oluşan bulaşıklardır. Az kirli ve kirli olarak gruplandırılır.

Az Kirliler: Meşrubat, su ve çay servisinde kullanılan bardak, kahve fincanı, ekmek servisinde kullanılan tabak az kirli bulaşıklara örnektir (Görsel 5.33). Servis sırasında en az kirlenen ve temizlenmesi en kolay olan bulaşıklardır.

Kirliler: Yemek sırasında kullanılan salata tabağı, yemek tabağı, çatal, kaşık ve bıçak kirli bulaşıklara örnektir (Görsel 5.34). Servis süresince en çok kullanılan ve en çok kirlenen bulaşıklardır.



Görsel 5.33: Kirli çay bardakları



Görsel 5.34: Kirli yemek tabağı, çatalı ve bıçağı



5.1.6. Bulaşık Yıkamada Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

Elde bulaşık yıkarken belirli kurallara dikkat etmek hem iş kazalarını önler hem de zamanın verimli kullanılıp daha iyi sonuç alınmasını sağlar.

Bulaşık yıkamada dikkat edilmesi gereken noktalar şunlardır:

- Bulaşık yıkamada kullanılacak araç gereç yıkama işine başlanmadan mutlaka kontrol edilmelidir. Yıpranmış bir sünger, delik bir eldiven, sıcak su vermeyen bozuk bir kombi veya bulaşığa yetmeyecek kadar az kalmış bir deterjan yıkama işini aksatabilir (Görsel 5.35).
- Bulaşıklar kirlilik düzeyine göre gruplandırılmalı ve yıkamaya en az kirli olan bulaşık grubundan başlanmalıdır. Bir menüde domates çorbası, fırında tavuk but ve karışık meyve tabağı yer alıyorsa başta meyve tabakları sonra çorba tabakları, en son da ana yemek tabağı yıkanmalıdır.
- Bulaşıklar yemek artıklarından ve kaba kirlerinden mutlaka uzaklaştırılmalıdır (Görsel 5.36).



Görsel 5.35: Yıpranmış bulaşık süngeri



Görsel 5.36: Yemek artıkları

- Bulaşıklar gruplandırılarak önce yemek hazırlamada sonra da serviste oluşan bulaşıklar yıkanmalıdır. Bulaşıkları özelliklerine göre gruplandırmadan dağınık bir şekilde yıkamaya çalışmak kırılmalara ve kazalara neden olabilir (Görsel 5.37).
- Çatlamış bardak, kenarı kırılmış tabak gibi elde yıkama anında yaralanma riski oluşturabilecek bulaşıklar çok iyi kontrol edilip asla yıkanmamalı ve imha edilmelidir (Görsel 5.38).



Görsel 5.37: Dağınık istiflenmiş kirli bulaşıklar



Görsel 5.38: Kenarı kırık tabak



Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı

- Kurumuş ya da yapışmış kirler çeşme suyunda veya ılık suda bekletilerek yumuşatılmalıdır (Görsel 5.39). Bulaşık kirlerinin yumuşatılmadan yıkanması; emek ve zaman kaybı ile ekonomik kayba neden olur.
- Ana yıkama suyunun sıcaklığı en az 45°C olmalıdır. Bunu tespit etme imkânı yoksa suyun elin dayanabileceği kadar sıcak olması da yeterlidir.
- Ana yıkama suyunun sıcaklığını koruyabilmek için suya sürekli sıcak su takviyesi yapılmalı veya metal bir bulaşık küveti kullanılarak ocak üstüne koyulmalı ve sıcaklık dengesi sağlanınca ocaktan alınıp yıkama işlemine devam edilmelidir.
- Eviye veya bulaşık küveti kullanılarak yapılan yıkama ve durulama işlemlerinde su kirlendikçe mutlaka değiştirilmelidir (Görsel 5.40).



Görsel 5.39: Deterjanlı suyla bekletilen kirdi tepsi



Görsel 5.40: Kirlenmemiş yıkama suyu

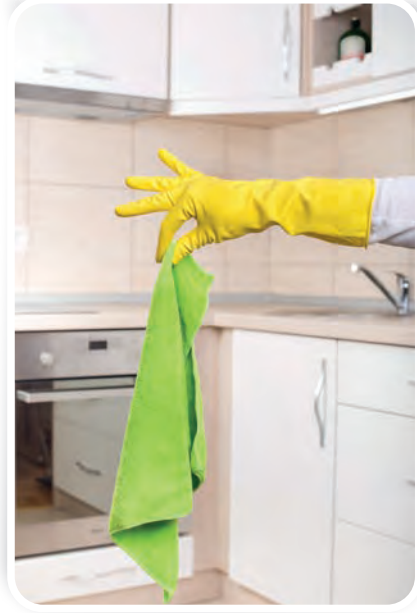
- Bulaşıkları mikroorganizmalardan arındırarak dezenfekte etme işlemi, mutlaka durulama aşamasından sonra yapılmalıdır.
- Dezenfeksiyon sağlanması için ana yıkama suyuna asla çamaşır suyu konmamalıdır. Deterjanlı sıcak suya çamaşır suyu ilave etmek, deterjanın kimyasını bozarak temizleme etkisini azaltır ve buharlaşan klor gazından dolayı yıkamayı yapan kişi için solunum sorunlarına neden olabilir (Görsel 5.41).



Görsel 5.41: Klor gazından etkilenen kadın



- Çamaşır suyu ile yapılan arındırma işleminden sonra bulaşıklar bol su ile çamaşır suyu kokusu gidene kadar durulanmalıdır. İyi durulanmayan bulaşıklarda çamaşır suyu kalıntısı oluşabilir ve bu kalıntılar, bulaşıklara temas eden yiyecek ve içeceklerle geçerek insan sağlığına zarar verebilir.
- Bulaşıkları kurulamak için kumaş bez ve havlu gibi araçlar asla kullanılmamalıdır. Tam temizlenmemiş bir bulaşık, bezle kurulduğunda mikroorganizmalar bu bezle silinen diğer bulaşıklara da geçebilir (Görsel 5.42).
- Kuruması tamamlanmış bulaşıklar, içi temiz ve hijyenik olan kapaklı bir dolaba veya çekmeceye tozlanmayacak şekilde yerleştirilmelidir (Görsel 5.43). Tozlanma riskini önlemek için temiz bulaşıkların üzerine kumaş veya plastik örtü de serilebilir.



Görsel 5.42: Kurulama beziyle dağılan mikroplar



Görsel 5.43: Kapaklı dolapta saklanan bulaşıklar

1. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Elde Bulaşık Yıkama

Uygulama Süresi: 40 dakika

Araç Gereç: Eviyeli çalışma tezgâhı, bulaşık küveti, bulaşık kurutma rafı, bulaşık fırçası, çöp kovası, bulaşık süngeri, bulaşık teli, bulaşık eldiveni, bulaşık önlüğü, elin dayanabileceği sıcaklıktaki su, elde bulaşık yıkama deterjanı, çamaşır suyu, kağıt havlu, kirlenmiş bardaklar, kirlenmiş tabaklar, kirlenmiş metal servis takımları.

Görev: Bu uygulamada sizden bir yemek servisi sonrasında atölyenizde oluşmuş kirlenmiş servis bulaşıklarını elde yıkamanız istenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarını takip ederek ve dikkat edilecek hususlara uyarak çalışmanızı tamamlayınız.



İŞLEM BASAMAKLARI

1. Elde bulaşık yıkamada ihtiyacınız olacak araç gereci seçip hazırlayınız.
2. Bulaşık önlüğünüzü ve eldiveninizi giyiniz.
3. Bulaşıklardaki katı artıkları çöpe sıyırınız.
4. Bardak, fincan, sürahi gibi servis araçlarındaki sıvı artıkları eviyeye dökünüz.
5. Az kirli, kirli ve çok kirli şeklinde bulaşıkları gruplandırınız.
6. Kaba kirleri alınan bulaşıkların ön yıkamasını yapınız.
7. Bulaşıkların ana yıkamasını yapınız.
8. Bulaşıkları durulayınız.
9. Çamaşır suyu kullanarak bulaşıkları arındırınız ve tekrar durulayınız.
10. Bulaşıkları kuruması için bulaşık rafına diziniz veya kâğıt havlu ile kurulayınız.
11. Kurumuş bulaşıkları hijyenik bir şekilde yerleştiriniz.

DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken temizlik, sağlık ve iş güvenliği kurallarına göre hareket ediniz.
3. Bulaşık yıkamada kullanılan araç gereci eksiksiz olarak hazır ediniz.
4. Çatlamış bardak, kenarı kırılmış tabak gibi elde yıkama anında yaralanma riski oluşturabilecek bulaşıkları çok iyi kontrol ediniz ve bunları asla yıkamayınız.
5. Gruplandırıdığınız bulaşıkları çok fazla üst üste koymadan dikkatlice diziniz.
6. Deterjan kutusu üzerinde yazan yıkama talimatına göre uygun miktarda deterjan kullanınız.
7. Eviye veya bulaşık küveti kullanılarak yapılan yıkama ve durulama işlemlerinde kirlendikçe suyu mutlaka değiştiriniz.
8. Ana yıkama suyunun sıcaklığını en az 45-50°C'da veya elin dayanabileceği ısıda tutmaya çalışınız.
9. Çamaşır suyunu dikkatli taşıyınız ve kutusu üzerinde yazan yıkama talimatına göre uygun miktarda kullanınız.
10. Ana yıkama suyuna asla çamaşır suyu koymayınız.
11. Çamaşır suyu ile arındırma işlemi yaptıktan sonra bulaşıkları, çamaşır suyu kokusu gidinceye kadar bol su ile tekrar durulayınız.
12. Bulaşıkları kurulamak için kumaş bez ve havlu gibi araçları asla kullanmayınız.
13. Kurumuş temiz bulaşıkları yerleştirmeden önce elinizi sabun ve suyla yıkayıp iyice kurulayınız.

DEĞERLENDİRME

Bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.



ELDE BULAŞIK YIKAMA UYGULAMA DEĞERLENDİRME FORMU

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Elde bulaşık yıkama uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1 PUAN	2 PUAN	3 PUAN	4 PUAN	5 PUAN
Kişisel hijyen ve atölye temizlik kurallarına uydu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bulaşık yıkamada kullanılan araç gereci eksiksiz olarak hazır etti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bulaşık yıkama aşamalarını gözeterek işlem basamaklarına uygun çalıştı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dikkat edilmesi gereken hususlara özen gösterdi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verilen süreyi uygun kullandı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sütun Toplamları	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ölçek Puanı	<input type="text"/>				

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 6 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 30'dur.

Puan: Ölçek puanı×100/30 formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

.....

.....

.....

.....

.....

.....



5.2. MAKİNEDE BULAŞIK YIKAMA

Elektrik keşfedildikten sonra çok sayıda elektrikli cihaz icat edilmiş, bu icatlardan birisi de bulaşık makinesi olmuştur (Görsel 5.44). Bulaşık makineleri elde yıkamaya göre daha az suyla daha çok bulaşığı yıkayan, durulayan, arındıran ve kurutan makinelerdir.



Görsel 5.44: Çeşitli bulaşık makineleri

5.2.1. Bulaşık Makinesinin Çalışma Aşamaları

Bulaşık makinesi; yıkama işini su biriktirme havzası, pompa, ısıtma elemanı, boru ve püskürtme kolları olmak üzere beş temel parçanın uyumlu çalışmasıyla gerçekleştirir (Görsel 5.45).



Görsel 5.45: Su biriktirme havzası, boru ve püskürtme kolları

Makinenin çalışma tuşuna basıldığı anda su, bulaşık makinesinin içine girer ve makinenin iç kısmında su biriktirme havzası adı verilen tabana dolar. Bu tabanda yer alan ısıtıcı eleman havza dolduğu an çalışıp suyu ısıtmaya başlar. Pompa, boru yoluyla havzadaki ısıtılmış suyu dönme özelliği olan püskürtme kollarına doğru gönderirken deterjanı da bu suya karıştırır. Püskürtme kolları saatte ortalama 145 km hızla deterjanlı bu suyu bulaşıkların üzerine püskürterek yıkar ve yine tabanda biriken kirli suyu boru yoluyla pompalayarak atık su tesisatına gönderir. Durulama



işlemini de aynı şekilde ama deterjansız olarak yapar (Görsel 5.46). Isıtma elemanlarıyla sıcak hava oluşturarak kurutma işlemini de yapıp bulaşık yıkama işlemini tamamlar. Ev veya sanayi tipi bütün bulaşık makinelerinin genel çalışma prensibi bu esasa dayanır.



Görsel 5.46: Yıkama yapan bulaşık makinesi

BİLGİ NOTU

Püskürtme kollarından fişkıran suyun hızı musluktan akan suyun yaklaşık 50 katıdır.



Yiyecek ve içecek artıklardan temizlenen bulaşıklar makinede ön yıkama, ana yıkama, ilk durulama, son durulama ve kurutma aşamalarından sırayla geçirilerek yıkanır.

Ön Yıkama Aşaması: Artıklarından temizlenen bulaşıklar makineye yerleştirilir (Görsel 5.47). Makinedeki bulaşıklara ön yıkama aşamasında ortalama 45°C sıcaklıkta su püskürtülür. Tabak, bardak, kaşık, çatal ve bıçakta bulunan kolay kirlerin çoğu bu aşamada çıkar. Suyun sıcak olmasının nedeni yağlı kirlerin çıkmasını sağlamaktır. Soğuk su kirleri çıkarmayacağı gibi aşırı sıcak su kullanımı da kirlerin pişmesine neden olur.



Görsel 5.47: Kirli bulaşıkları yerleştirme



Ana Yıkama Aşaması: Makine çalıştırılmadan önce deterjan gözüne konan tablet, toz veya sıvı biçimdeki deterjan bu aşamada devreye girer ve sıcak suyun etkisiyle de bulaşıklardaki kirler tamamen yok edilir (Görsel 5.48). Bu aşamada suyun sıcaklığı 55-65 °C arasında değişir. Yıkama sırasında kullanılan sıcak su, kirleri yumuşatır ve yağların erimesini sağlar.



Görsel 5.48: Deterjan ilave etme

BİLGİ NOTU

Makineden çıkan bulaşıkların bazıları beklenen temizlikte değilse kullanılan deterjanın türünü veya markasını değiştirme ya da mevcut deterjanın miktarını artırma yollarına gidilebilir.



Görsel 5.49: Durulama aşaması



Son Durulama Aşaması: Bulaşıkların çabuk kuruması ve kururken de su lekelerini önlemek amacı ile parlatma işleminin uygulandığı aşamadır. Son durulama suyuna karışan parlatma sıvısı su damlacıklarının bulaşıklara tutunmasını engelleyerek lekelenmeyi önler. Suyun sıcaklığı bu aşamada 85°C civarında olmalıdır.



Görsel 5.50: Son durulaması yapılmış bulaşıklar

Kurutma Aşaması: Son durulama aşamasında yüksek sıcaklıklara ulaşan suyun tahliyesinden sonra geriye kalan yoğun sıcak hava aracılığı ile bulaşıklar kurur. Bazı makinelerde kurutmayı kolaylaştırmak için sıcak hava üfleyen fanlar da mevcuttur. Yıkama işlemi bittiğinde makine hemen açılacaksa oluşan yoğun buhara dikkat edilmelidir (Görsel 5.51).



Görsel 5.51: Kurutma sonrası oluşan yoğun buhar

5.2.2. Bulaşık Yıkamada Kullanılan Makineler

Günümüzde pek çok farklı türde bulaşık makinesi olsa da genelde ev tipi ve endüstriyel olmak üzere iki ayrı grup bulaşık makinesi vardır.



Ev Tipi Bulaşık Makineleri: Ev tipi elektrikle çalışan ve genellikle mutfak tezgâhlarının altına sığacak ebatlarda tasarlanan, önden kapaklı, sürgülü iki rafı ve seçmeli yıkama programı olan bulaşık makineleridir (Görsel 5.52). Metalik, siyah gibi renkleri olsa da piyasada en çok bulunan beyaz renkli bulaşık makineleridir. Mutfak tezgâhı üstüne konan mini bulaşık makineleri olduğu gibi mutfak dolabının içine gömülerek sabitlenen ankastre bulaşık makineleri de vardır (Görsel 5.53).



Görsel 5.52: Ev tipi bulaşık makinesi



Görsel 5.53: Ev tipi ankastre bulaşık makinesi

Ev tipi bulaşık makinelerinin deterjan, parlaticı ve tuz koymak için üç farklı gözü mevcuttur. Deterjan ve parlaticı gözü makinenin kapağında (Görsel 5.54), tuz gözü ise makinenin iç tabanında yer alır. Kirli bulaşıklar sepete yerleştirilir, deterjan konur, ön kapak kapatılır. Program düğmesi ayarlandıktan sonra makinenin çalıştırma düğmesine basılıp çalışması sağlanır (Görsel 5.55). Makine yeterli miktarda suyu alıp istenen dereceye kadar ısıtır. Bu su ile karışan deterjan kirli bulaşıkları yıkar, kirli su boşaltılır, tekrar temiz su alınıp durulama yapılır. İç tabanda yer alan ısıtıcı rezistans tarafından üretilen sıcak hava ile kurutma yapılıp işlem tamamlanır.



Görsel 5.54: Deterjan ve parlaticı gözü



Görsel 5.55: Program düğmeleri



BİLGİ NOTU

Seçilecek yıkama programı bulaşığın miktarına ve kirlilik düzeyine göre değişir. Orta düzeyde kirli olan tam dolu bulaşık makinesinin yıkama süresi ortalama 2-3 saattir. Bazı makinelerde az kirliler için 30 dakikada hızlı yıkama yapan programlar da mevcuttur.



Endüstriyel Bulaşık Makineleri: Sanayi bulaşık makinesi, profesyonel bulaşık makinesi, ticari bulaşık makinesi gibi birçok farklı isimle de ifade edilen endüstriyel bulaşık makineleri; özel teknolojileri ve üstün performansları ile dakikalar içerisinde çok sayıda kirli bulaşığı yıkayacak kapasiteye sahiptir. Endüstriyel bulaşık makinelerinin en temel özelliği minimum su ve enerji tüketimi ile maksimum hijyen sağlamasıdır (Görsel 5.56).



Görsel 5.56: Endüstriyel bulaşık makinesi

Yemek sektörüne sunulan gıda ürünlerinin çeşit bakımından zenginleşmesi ve artan iş yoğunluğu ile birlikte oluşan bulaşıkların hızlıca yıkanma ihtiyacı endüstriyel bulaşık makinelerinin kullanımını yaygınlaştırmıştır. Yemek üreten firmalar, kurum yemekhaneleri, otel, restoran, kafe, pastane gibi işletmeler; fazla sayıdaki bulaşığı su, işçilik ve enerjiden tasarruf edip zamanı verimli kullanmayı ve hijyeni en üst düzeyde sağlamayı hedefledikleri için endüstriyel bulaşık makinesini kullanmayı tercih eder (Görsel 5.57).



Görsel 5.57: Yiyecek içecek işletmelerinin bulaşıkhanesi



Endüstriyel bulaşık makineleri, elektriğe takılı olduğu sürece suyunu alıp ısıtarak ve deterjan deposundan ihtiyacı kadar deterjanı otomatik olarak pompalayarak çalışmaya hazır konumda bekler. Bu, endüstriyel bulaşık makinelerini ev tipi bulaşık makinelerinden ayıran en önemli özelliktir. Bulaşık makinesinin başlatma tuşuna basılması ile birlikte motor suyu pompalar ve püskürtme kollarından çıkan tazyikli sıcak ve deterjanlı su bulaşıkların yüzeylerini temizler. Yıkama aşaması bittiğinde içerisinde parlatici olan kaynama derecesine yakın su, ayrı bir püskürtme koluyla fışkırtılarak durulama işlemi yapılır (Görsel 5.58). Daha sonra bulaşıklar sıcak sudan geriye kalan yoğun sıcak havayla veya sıcak hava üfleyen bir fanla hızlıca kurutulurak yıkama işlemi bitirilmiş olur.



Görsel 5.58: Makinenin alt ve üst püskürtme kolları

En yaygın kullanılan endüstriyel bulaşık makinesi türleri üstten kapatılan giyotin tip (Görsel 5.59) ve hareketli bir taşıma bandına sahip olan konveyör tip bulaşık makineleridir (Görsel 5.60). Bardak yıkama makinesi gibi sadece bardak ve fincanları yıkamak için kullanılan endüstriyel bulaşık makineleri de vardır (Görsel 5.61).



Görsel 5.59: Giyotin tip



Görsel 5.60: Konveyör tip



Görsel 5.61: Bardak yıkama makinesi

5.2.3. Bulaşık Makinesinde Kullanılan Gereçler ve Özellikleri

Bulaşık makinelerinde kullanılan temel gereçler deterjan, tuz ve parlaticıdır.

Deterjan: Elde bulaşık yıkama deterjanına göre köpürme özelliği çok daha azdır. Bunun nedeni makine içinde çok hızlı püsküren su ile birlikte yoğun bir köpük oluşumunun önüne geçmektir.



Makine içinde yoğun köpük oluşturan bir deterjan, durulama aşamalarını olumsuz etkileyip makineye zarar verebileceği için bulaşık makineleri için tercih edilmez. Deterjan; toz, tablet veya jel biçiminde olabilir (Görsel 5.62). Endüstriyel bulaşık makinesi deterjanları ev tipi bulaşık makinesi deterjanlarına göre daha etkilidir ve yüksek yoğunluklu sıvı şekildedir (Görsel 5.63). Suyun sertliğini giderici, yağ ve kir çözücü, metal, cam yüzeyleri koruyucu kimyasal maddeler ve organik maddeleri parçalayan enzimler eklenerek bulaşık makinesi deterjanının işlevselliği artırılabilir.



Görsel 5.62: Ev tipi toz deterjan



Görsel 5.63: Endüstriyel tip sıvı deterjan

Tuz: Bulaşık makinesi tuzu, iri taneli kaya tuzu olarak bilinir. Tuzun iri taneli olması erime sürecinin yavaş ve etkin olmasını sağlar. Bulaşık makinesi tuzu, masa ve deniz tuzuna göre oldukça farklıdır. Bulaşık makinesi tuzu üretilirken içerisinde bulunan demir ve karbonatlardan arındırılır ve o şekilde piyasaya sunulur. Demir ve karbonatlardan arındırılan bulaşık makinesi tuzu; suyun sertliğini azaltır, kireç ve tortu birikimini en aza indirir (Görsel 5.64).



Görsel 5.64: Bulaşık makinesi tuzu

Bulaşık makinesi için olmazsa olmaz bir yere sahip olan tuzun işlevleri şunlardır:

- Suyu kireçten arındırarak, deterjandan alınan etkiyi yükseltip bulaşıkları daha iyi temizler.
- Sert suyu yumuşatarak bulaşıkların çizilmesini önler.



- Kireç izini ve su lekeleri engelleyerek bulaşıkların daha parlak olmasına katkı sağlar.

Bulaşık Parlatma Sıvısı: İçerdiği kimyasal maddeler sayesinde suyun yoğunluğunu azaltır ve bu sayede su damlacıkları bulaşıklar üzerinde tutunamaz. Böylelikle bulaşıkların üzerinde su lekesi oluşmadan daha hızlı kuruması sağlanır. Bu sıvı, deterjan gözünde bulunan özel bir bölüme dökülüp kapak kapatılır ve son durulama suyuna ayarlanan miktarda karışır (Görsel 5.65). Bulaşık parlatma sıvısı, köpük kesici etkisiyle bulaşıkların en iyi şekilde durulanmasına da katkıda bulunur.



Görsel 5.65: Bulaşık parlatma sıvısı

BİLGİ NOTU

Bulaşık parlatma sıvısı olarak kimyasal ürünler kullanmak yerine temizlik sirkesi olarak bilinen beyaz sirke de makinede aynı işlevi görür.



5.2.4. Bulaşık Makinesinin Kullanımında Dikkat Edilecek Hususlar

Su ve elektrik tüketimi en düşük olan modelin seçilmesi ve bulaşık makinesinin doğru kullanımı, kaynakların gereksiz harcanmaması için büyük önem taşır. Bu açıdan bulaşık makinesi kullanılırken şu hususlara dikkat etmek gerekir:

- Bulaşık makinesini satın alınırken enerji performans etiketine bakılmalı, enerji ve su kullanım miktarı göz önünde bulundurularak en verimli olan A sınıfı ürünler tercih edilmelidir (Görsel 5.66).



Görsel 5.66: Enerji verimlilik sınıflaması



BİLGİ NOTU

Enerji verimlilik sınıflamasında alfabe yukarıdan aşağıya ilerledikçe makinenin kullandığı elektrik enerjisi artmakta ve enerji verimi azalmaktadır.



- Bulaşıkları makineye yerleştirmeden önce bulaşıklarda bulunan kaba atıklar mutlaka temizlenmelidir.
- Bulaşık makinesi kapasitesini aşmayacak şekilde uygun dolulukta ve uygun deterjan çeşidi ile çalıştırılmalıdır (Görsel 5.67).
- Program seçimi yapılırken kullanım kılavuzundaki bilgiler dikkate alınmalıdır. Çok kirli bulaşıklar için ön yıkama programı, az miktardaki bulaşıklar için ekonomi programı tercih edilmelidir (Görsel 5.68).



Görsel 5.67: Yanlış deterjan seçimi



Görsel 5.68: Doğru program seçimi

- Bulaşıklar makineye doğru bir şekilde yerleştirilmelidir (Görsel 5.69). Böylelikle makine hem yıkama ve kurutma performansı açısından en iyi şekilde kullanılmış hem de iş güvenliği sağlanmış olur.



Görsel 5.69: Doğru yerleştirilmiş bulaşıklar



5.2.5. Bulaşık Makinesinin Bakımı

Bulaşık makinesinin bulaşıkları temizleme işini en iyi şekilde yapabilmesi için düzenli aralıklarla makinenin temizlenip bakımının yapılması gerekir. Bulaşıklardan çıkan kirler ve sudaki kireç zamanla bulaşık makinesinin su fışkırtma ünitelerini tıkayabilir veya makinenin içine yapışarak hoş olmayan bir görünüm ve kokuya sebep olabilir. Bu nedenle her yıkama işlemi bitiminde bulaşıklar makineden boşaltıldıktan sonra makinenin içi ve kapak kısmındaki lastikleri kontrol edilmeli ve kirli olan kısımlar varsa mutlaka temizlenmelidir (Görsel 5.70). Bakımı yapılmış temiz bir makinede yıkanan bulaşıklar hem görsel olarak hem de hijyen açısından daha güvenilir sonuçlar sağlayacağı gibi bulaşık makinesinin kullanım ömrü de uzamış olur.



Görsel 5.70: Bulaşık makinesinin temizlenmesi

Bulaşık makinesinin bakımını yaparken takip edilmesi gereken aşamalar şunlardır:

- Yarım kova suyun içine iki çay bardağı sirke ve bir tatlı kaşığı karbonat konarak temizleme suyu hazırlanır. Deterjanlı su, makinede deterjan kalıntısı bırakabilir ve bu kalıntı makine çalışırken aşırı köpürmeye sebep olabilir. Bu nedenle makine temizliğinde sirkeli su ve karbonat en güvenilir temizlik gereçleridir (Görsel 5.71).
- Makinedeki temizlenmiş bulaşıklardan sonra makine içindeki sürgülü alt bulaşık rafı ve çatal, kaşık, bıçak sepeti çıkarılır (Görsel 5.72).



Görsel 5.71: Sirke ve karbonat



Görsel 5.72: Sürgülü alt bulaşık rafı ve sepeti



- Makinenin su fişkirtan ve dönen kollarının temiz olup olmadığı kontrol edilir (Görsel 5.73). Bir kürdan yardımıyla su çıkış deliklerinin tıkalı olup olmadığına bakılır. Tıkanma varsa bu deliklerdeki kir veya kireç artıkları kürdan yardımıyla çıkarılır ve hazırlanan su ile güzelce silinir.



Görsel 5.73: Su fişkirtan kolların kontrolü

- Bulaşık makinesinin iç tabanı ve kapak içi kontrol edilir. Kirin en çok birikebileceği bölge burasıdır. Tabandaki süzgeçten geçemeyen büyük parçalı yiyecek artıkları burada birikebileceği için filtre yerinden çıkarılarak kontrol edilir (Görsel 5.74). Öncelikle bu gibi büyük parça kirler, elle veya fırça yardımıyla alınmalı, daha sonra silme işlemine geçilmelidir. Kapağın kenarında bulunan lastikler kiri en çok tutan kısımlardır. Lastikler üzerindeki kaba kirler bulaşık süngerleri ile alınmalı, sonra da lastiklerin üzerine denk gelen kapak iç yüzeyi temizleme suyuyla silinmelidir (Görsel 5.75).



Görsel 5.74: Filtrenin kontrolü



Görsel 5.75: Lastik ve kapağın temizlenmesi

- Sürgülü raflar ile çatal, kaşık ve bıçakların konduğu sepet kontrol edilmelidir (Görsel 5.76). Sepetin deliklerine yiyecek parçaları yapışabilir. Böyle bir durum varsa sepet ters çevrilerek akan suyun altına tutulup bu artıklardan temizlenir, sonra da bulaşık deterjanı ve sünger yardımıyla temizlenip su ile durulanır. Sürgülü raflar da temizleme suyu ile silinir. Temizlenmiş sürgülü raflar ve sepet makineye yerleştirilir.



Görsel 5.76: Rafların ve sepetin kontrolü

- Son aşama bulaşık makinesinin dış temizliğinin yapılmasıdır. Makine kapağının dış yüzeyine yapışmış kirler varsa deterjanlı bir bez ile silinip ıslak başka bir bezle durulanmalı ve en son temiz bir bez ile kurulanmalıdır (Görsel 5.77).



Görsel 5.77: Kapak dış yüzeyinin silinmesi



2. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Makinede Bulaşık Yıkama

Uygulama Süresi: 80 dakika

Araç Gereç: Ev tipi bulaşık makinesi, bulaşık fırçası, çöp kovası, bulaşık önlüğü, bulaşık eldiveni, bulaşık makinesi deterjanı, bulaşık makinesi tuzu, bulaşık parlatma sıvısı, kirlenmiş bardaklar, kirlenmiş tabaklar, kirlenmiş metal servis takımları.

Görev: Bu uygulamada sizden bir yemek servisi sonrasında atölyenizde oluşmuş kirli bulaşıkları bulaşık makinesinde yıkamanız istenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarını takip ederek ve dikkat edilecek hususlara uyararak çalışmanızı tamamlayınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Makinede bulaşık yıkamada ihtiyacınız olacak araç gereci seçip hazırlayınız.
2. Bulaşık önlüğünüzü ve eldiveninizi giyiniz.
3. Bulaşıklardaki katı artıkları çöpe sıyırınız.
4. Bardak, fincan, sürahi gibi servis araçlarındaki sıvı artıkları eviyeye dökünüz.
5. Kaba kirleri alınan bulaşıkları makineye düzgün bir şekilde yerleştiriniz.
6. Uygun çeşit ve miktardaki deterjanı makine kapağındaki göze koyup kapatınız.
7. Parlatıcı ve tuz göstergelerini kontrol edip eksiklik varsa tamamlayınız.
8. Bulaşıkların miktarına ve kirlilik derecesine göre uygun programı seçerek makineyi çalıştırınız.
9. Makinenin çalışması bittiğinde kapağını açıp oluşan buharın çıkmasını sağlayınız.
10. Makine içindeki temiz bulaşıkları hijyenik bir şekilde mutfak dolaplarına yerleştiriniz.

DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken temizlik, sağlık ve iş güvenliği kurallarına göre hareket ediniz.
3. Bulaşık yıkamada kullanılan araç gereci eksiksiz olarak hazır ediniz.
4. Çatlamış bardak, kenarı kırılmış tabak gibi elinize ve makineye zarar verebilecek bulaşıkları çok iyi kontrol ediniz ve bunları asla makineye koymayınız.
5. Kirli bulaşıkları özelliklerine göre makinenin alt veya üst rafına yerleştiriniz. Bardak, fincan takımı ve çorba kasesi gibi küçük parçaları üst rafa; yemek tabağı ve tencere gibi büyük parçaları alt rafa yerleştiriniz.



6. Çatal, bıçak, kaşık gibi metal takımları alt rafta yer alan taşıyır sepetin içine diziniz. Güvenlik açısından bıçak, çatal gibi bulaşıkların keskin uçlarını sepetin içine doğru bakacak şekilde diziniz.
7. Yanık yağlı tepsi veya dibi tutmuş tenceredeki makinenin çıkaramayacağı zor lekelerle ön işlem uyguladıktan sonra bunları makineye atınız veya elde yıkayınız.
8. Plastik ve tahtadan yapılmış bulaşıkları makineye atmayınız. Bu ürünler makinede zarar görebilir.
9. Deterjan kutusu üzerinde yazan yıkama talimatına göre uygun miktarda deterjan kullanınız.
10. Bulaşık makinesinin içine çamaşır suyu koyarak asla yıkama yapmayınız.
11. Makineye uygun programı seçip çalıştırdıktan sonra makinenin başından hemen ayrılmayınız. Su alımı ve pervanelerin su fişkırtma sesini dinleyiniz. Makinenin arıza vermeden çalıştığına emin olunuz.
12. Yıkama işi bittikten sonra makinenin kapağını açtığınızda çıkacak yoğun buhardan yüz ve vücudunuzu koruyunuz.
13. Makinenin kapağını açtıktan sonra bir süre bekleyip bulaşıkların ısısının düşmesine izin veriniz.
14. Temiz bulaşıkları makineden çıkarmadan önce elinizi sabun ve suyla yıkayıp iyice kurulayınız.
15. Kurumuş bulaşıkları kontrol ederek makineden çıkarınız. İyi yıkanmamış ve lekeli parçalar varsa ayırıp tekrar makineye atınız veya bunları elde yıkayınız.
16. Temiz bulaşıkları mutfak dolap ve çekmecelerine kazaya neden olmayacak şekilde kullanım amaçlarına uygun olarak diziniz.

DEĞERLENDİRME

Bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.



MAKİNEDE BULAŞIK YIKAMA UYGULAMA DEĞERLENDİRME FORMU

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Makinede bulaşık yıkama uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1 PUAN	2 PUAN	3 PUAN	4 PUAN	5 PUAN
Kişisel hijyen ve atölye temizlik kurallarına uydu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Makinede bulaşık yıkamada kullanılan araç gereci eksiksiz olarak hazır etti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Makinede bulaşık yıkama aşamalarını gözeterek işlem basamaklarına uygun çalıştı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dikkat edilmesi gereken hususlara özen gösterdi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verilen süreyi uygun kullandı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sütun Toplamları	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ölçek Puanı	<input type="text"/>				

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 6 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 30'dur.

Puan: Ölçek puanı×100/30 formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

.....

.....

.....

.....

.....

.....



5.3. ÇÖPLERİ ATMA

Mutfakta yemek hazırlama esnasında ve yemek servisi sonrasında ortaya çıkan her türlü katı veya sıvı atık **mutfak çöprü** olarak tanımlanır (Görsel 5.78). Çöplerin uygun şekilde toplanması ve ortamdaki uzaklaştırılması besin hijyeni açısından büyük önem taşır. Uygun şekilde toplanmayan, uzun süre bekletilen çöpler, kötü koku ve hastalık yapıcı mikroorganizmalara neden olabilir. Bekletilen çöpler; fare, karasinek gibi kemirgen ve haşereleri kendine çekmeye başlar. Bu nedenlerden dolayı mutfakta ve serviste oluşan çöpler hijyen kurallarına göre toplanıp en kısa sürede ortamdaki uzaklaştırılmalıdır.



Görsel 5.78: Mutfak çöpleri

5.3.1. Çöp Toplamada Kullanılan Araç Gereç

Çöp toplamada kullanılan araç gereç; çöp poşeti, çöp kovası, çöp arabası, fırça, süpürge, kürek, maske ve eldiven olarak sıralanabilir.

Çöp Poşeti: Her türlü mutfak atığının hijyenik bir şekilde biriktirilmesi ve taşınabilmesi için çeşitli ebatlarda üretilen plastik poşetlerdir (Görsel 5.79).



Görsel 5.79: Çöp poşeti



Çöp Kovası: Genellikle ağız kısmı tabanına göre daha geniş olan silindir, kare, dikdörtgen şeklindeki metal veya plastik kovalardır (Görsel 5.80). Taşıma ve temizleme kolaylığı açısından genellikle koku emmeyen kaliteli plastikten yapılmış kapaklı ve pedallı kovalar tercih edilir.



Görsel 5.80: Çöp kovası çeşitleri

Çöp Arabası: Mutfakta veya servis alanında bulunan çöp kovalarını taşıyarak boşaltım noktasına götürmeye yarayan tekerlekli ve metal arabalardır (Görsel 5.81). Bu arabalar özellikle büyük ve ağır çöp kovalarının hızlı bir şekilde taşınmasını kolaylaştırdığı için zamanı verimli kullanmayı sağlar.



Görsel 5.81: Çöp arabası

Fırça, Süpürge ve Kürek: Mutfakta veya servis alanında yere düşen çöpleri süpürüp toplamak için kullanılan ve genellikle plastikten yapılan araçlardır (Görsel 5.82).



Görsel 5.82: Fırça, süpürge ve kürek



Maske ve Eldiven: Çöpleri toplarken, çöp kovalarını taşıırken ve boşaltırken kullanılması gereken kişisel hijyen gereçleridir (Görsel 5.83). Maske takmak ve eldiven kullanmak çöplerden gelebilecek hastalığın bulaşma riskini önlemek için etkili bir yöntemdir.



Görsel 5.83: Maske ve eldiven

5.3.2. Çöplerin Gruplandırılması

Mutfak ve servis alanında oluşan çöpler fiziksel özellikleri ve etkileri açısından iki temel gruba ayrılır.

5.3.2.1. Fiziksel Özelliklerine Göre Çöpler

Fiziksel özellikleri açısından çöpler katı ve sıvı olarak iki gruba ayrılır.

Katı Çöpler: Mutfakta ve servis alanında en yaygın oluşan fiziksel çöp türüdür. Katı çöpler genel olarak yemek hazırlama ve yemek yeme sırasında oluşur. Sebze veya meyve kabukları, çekirdekler, kemikler, ekmek ve yemek artıkları **organik çöp** olarak da tanımlanır (Görsel 5.84). Ambalaj paketleri ve plastik torbalar, cam veya plastik şişeler, kavanozlar, karton veya teneke kutular da bu grupta yer alır. Kâğıt, cam, teneke, plastik gibi katı çöpler ekonomik açıdan geri dönüşümü faydalı olan çöpler olarak tanımlanmaktadır.



Görsel 5.84: Organik çöp

BİLGİ NOTU

Tekrar dönüşüme özel çöp kovalarının mutfakta yer alması kâğıt, plastik, teneke ve cam atıkların ayrıştırılması açısından büyük kolaylık sağlar.





Sıvı Çöpler: Fiziksel yapıları gereği akışkanlık özelliği gösteren çöplerdir. Genellikle kızartma işlemi sonrasında oluşan bitkisel yanık yağlar, makarna, mantı gibi yemeklerin haşlanması sırasında oluşan sular, çorba, mama gibi sıvı yemekler, servis sırasında içilmeyip yarım bırakılan veya son kullanma tarihi geçen içecekler bu grupta yer alır (Görsel 5.85).



Görsel 5.85: Sıvı çöpler

BİLGİ NOTU

Kızartma yapmada kullanılan bitkisel atık yağlar, sabun, deterjan gibi kimyasal ürünlerde; enerji sanayinde ise biyodizel denilen yakıtın yapımında kullanıldığı için geri dönüşüme uygun bir sıvı çöptür (Görsel 5.86).



Görsel 5.86: Bitkisel atık yağ



5.3.2.2. Etkilerine Göre Çöpler

Doğaya ve insan sağlığına etkileri bakımından çöpler zararlı ve zararsız olarak iki gruba ayrılır.

Zararlı Çöpler: Zararlı çöpler insan sağlığına ve doğaya olan olumsuz etkileri yönünden ele alınır. Plastik şişeler, metal kutular, yanık bitkisel yağlar bu grupta yer alır. Bu çöpler doğaya bırakıldığında mikro parçacık denen çok küçük yapılara ayrılarak sulara karışmakta ve canlı yaşamını tehdit etmektedir (Görsel 5.87). Bu tür çöplerin ayrıştırılarak toplanması, özel işlemlerden geçirilmesi ve geri dönüşüme alınması doğa ve insan sağlığının korunması açısından oldukça önemlidir.



Görsel 5.87: Zararlı çöpler



Zararsız Çöpler: Bu grupta yer alan çöpler doğaya herhangi bir zarar vermeyen ve doğada kolaylıkla çözünebilen maddelerdir. Yemek hazırlama ve yeme esnasında oluşan her türlü bitkisel veya hayvansal artık, ham maddesi ağaç olan karton kutular ve kâğıt torbalar bu grupta yer alır (Görsel 5.88). Ayrıca cam şişeler ve kavanozlar da toprak esaslı maddeler olduğu için zararsız çöp grubundadır. Doğaya bir zararı olmasa bile karton, kâğıt, cam gibi çöpler doğaya bırakılmak yerine geri dönüşüme alınarak ekonomik fayda sağlanmalıdır.



Görsel 5.88: Zararsız çöpler

BİLGİ NOTU

Toplanan bir ton kâğıt atık geri dönüştürüldüğünde doğada on yedi ağaç kesilmekten kurtarılmaktadır (Görsel 5.89).



Görsel 5.89: Geri dönüşüm için toplanmış kâğıt atıklar

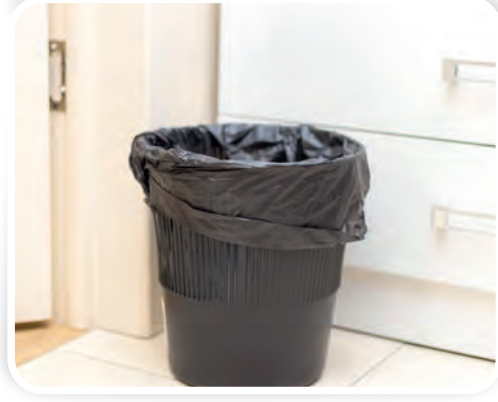


5.3.3. Çöp Toplama Yöntemleri

Yemek hazırlama ve servisi esnasında oluşan çöpler; çöp kovası, çöp öğütme makinesi veya çöp bacası olmak üzere üç farklı yöntemle toplanıp ortamdan uzaklaştırılabilir.



Çöp Kovası Yöntemi: En yaygın çöp toplama yöntemi çöplerin bir kovada toplanmasıdır. Çöp kovası yöntemi kullanılırken hijyen açısından uygun büyüklükteki bir çöp poşetinin çöp kovasına geçirilmesi gerekir (Görsel 5.90). Çöp poşeti kullanmak, katı veya sıvı atıkların çöp kovasına doğrudan temas etmesini engelleyerek kovanın daha uzun süre temiz kalmasını sağlar ve çöplerin atılmasını kolaylaştırır.



Görsel 5.90: Poşet geçirilmiş çöp kovası

BİLGİ NOTU

Kullanılacak çöp poşeti kovaya uygun ölçülerde olmalıdır (Görsel 5.91). Kovaya uygun olmayan, küçük ebatlı poşet kovanın içini tamamen örtmediğinden kovayı kirletir ve kovanın alacağı çöp miktarını azaltır. Büyük ebatlı poşet ise çöp poşeti israfına neden olur.



Görsel 5.91: Çöp kovasına uygun poşet seçimi



Çöp kovaları mutfakta ve servis alanında çöp oluşma ihtimali yüksek olan noktalara yerleştirilir (Görsel 5.92). Servis alanlarında hijyen açısından pedallı çöp kovalarının kullanılması daha uygundur. Çöp kovası dolunca öncelikle çöp poşetinin ağzı sıkıca bağlanır, varsa çöp kovasının kapağı kapatılır. Çöp kovası, dışarıda bulunan büyük çöp konteynerinin yanına taşınır ve çöp kovasındaki ağzı bağlı poşet, kovadan çıkarılarak konteynerin içine atılır (Görsel 5.93). Ortamda birden fazla çöp kovası varsa veya çöp kovası çok ağırorsa bunların çöp arabasıyla taşınması daha kolay olur.



Görsel 5.92: Mutfakta çöp kovasının yeri



Görsel 5.93: Çöp konteynerine çöp atma

Çöp kovası boşaltıldıktan sonra kontrol edilerek kovanın içinde, dışında veya kapağında kirlenme varsa deterjanlı su ile yıkanır (Görsel 5.94), durulanır ve kuruması için ters çevrilerek bekletilir (Görsel 5.95). Temizlenmiş çöp kovasına poşet geçirilerek çöp kovası tekrar kullanıma hazır hâle getirilir.



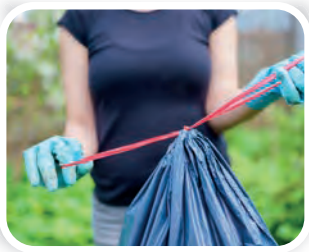
Görsel 5.94: Çöp kovası yıkama



Görsel 5.95: Çöp kovası kurutma

BİLGİ NOTU

Özellikle servis alanlarında dolmuş çöp poşeti kovadan çıkarıldıktan hemen sonra poşetin ağzı sıkıca bağlanmalı (Görsel 5.96) ve çöp kovasının içi poşetsiz bırakılmamalıdır (Görsel 5.97).



Görsel 5.96: Çöp poşetini bağlama



Görsel 5.97: Çöp poşetini değiştirme





Çöp Öğütme Makinesi Yöntemi: Çöplerin elektrikle çalışan parçalayıcı bıçaklarla küçültülmesi esasına dayanan çöp toplama yöntemidir. Asıl amaç çöplerin kapladığı hacmi azaltarak yerden tasarruf etmektir. Çöp öğütme makineleri kuru ve sulu olmak üzere iki çeşittir. Kuru öğütücüler genelde metal bir çöp kovası üzerine yerleştirilir ve daha çok peçete, kâğıt, karton kutu, plastik gibi ambalaj malzemeleri için kullanılır. Sulu öğütücüler ise lavabo yakınına monte edilmiş bir şekilde öğüttüğü çöpleri su yardımıyla kanalizasyon sistemine gönderen en hijyenik çöp toplama aracıdır (Görsel 5.98). Sulu öğütücüler; et parçaları, sebze ve meyve kabukları gibi doğada parçalanma ihtimali olan mutfak atıklarını öğütmek için kullanılır (Görsel 5.99).



Görsel 5.98: Sulu çöp öğütme makinesi



Görsel 5.99: Öğütülen sebze çöpleri

BİLGİ NOTU

Çöp öğütme makinelerinin içine bez torba gibi kumaş malzemeler veya teneke meşrubat kutusu gibi metal atıkların atılmaması gerekir. Öğütücü bıçaklar bu tür çöpleri parçalayamaz ve makinenin zarar görmesine sebep olabilir (Görsel 5.100).



Görsel 5.100: Çöp öğütme makinesi arızası ve tamiri



Çöp Bacası Yöntemi: Çöplerin mutfak veya servis alanına yerleştirilmiş baca ağzından aşağı atılarak ortamdaki uzaklaştırılması esasına dayanan çöp toplama yöntemidir (Görsel 5.101). Bu bacaya atılan çöp, yer çekiminin etkisiyle baca kanalından aşağı doğru düşerek en alt katta yer alan çöp deposunda toplanır. Bu, çöp taşıma asansörü olmayan yüksek katlı yapılarda tercih edilen bir çöp toplama yöntemidir. Çöp bacasının kanalı pürüzsüz yüzeyli, su emmeyen, ateşe dayanıklı ve korozyona uğramayacak metal bir levhadan yapılmış olmalıdır. Atılan çöplerin ses



yapmadan düşmesi için baca kanalının etrafına ses yalıtımı döşenmelidir. Mutfak veya servis alanına koyulacak baca kapağı, yerden 60-90 cm yükseklikte olmalı, koku, böcek geçişi gibi olumsuz durumlara izin vermeyecek şekilde iyi kapanmalıdır.



Görsel 5.101: Çöp bacası kullanımı

BİLGİ NOTU

Baca kanallarının içi hijyen açısından dezenfektanlı su ile yıkanabilir özellikte olmalıdır. Baca kanalları; sinek, fare gibi haşerelere ve kemirgenlere karşı düzenli olarak ilaçlanmalıdır.



5.3.4. Çöplerin Kaldırılması Sırasında Uyulması Gereken Hijyen ve Sanitasyon Kuralları

Çöpler, sağlık için zararlı olabilecek mikroorganizmalar olabileceği ve haşerelerin çok sevdiği yerlerin başında gelir. Şu hijyen ve sanitasyon kurallarına uyulduğu sürece çöplerin sağlığı tehdit edici etkisinin önüne geçilmiş olur:

- Çöp kovasının yapıldığı malzeme ve boyutu hijyen sağlamada dikkat edilmesi gereken ilk unsurdur. Çöp kovası kolay temizlenebilir, koku yapmayan plastik ya da paslanmaz çelik malzemeden üretilmiş olmalıdır. Ayrıca oluşacak çöp miktarına uygun boyutta bir çöp kovası tercih edilmelidir (Görsel 5.102).



Görsel 5.102: Çöp miktarına göre küçük kalan çöp kovası



- Mutlaka kapaklı ve mümkünse pedallı çöp kovaları kullanılmadır. Pedallı çöp kovaları, ellerin çöp kovasıyla temasını engellediği için daha fazla hijyen sağlar (Görsel 5.103).
- Çöp kovası uygun bir yere yerleştirilmelidir. Yiyecek ve içecek hazırlanan tezgâhın üzerine konan mini çöp kovaları hijyen açısından risklidir. Bu nedenle çöp kovası, lavabo veya tezgâh altı gibi kolay ulaşılabilen ve sağlık riski oluşturmayan bir noktada konumlandırılmalıdır.
- Çöpler mutfak veya servis alanında çok fazla bekletilmeden çöp kovasına atılmalıdır. Uzun süre açıkta bekletilen çöpler sinekleri ve kemirgenleri kendine çekebilir, bu da mikropların yayılmasına neden olur (Görsel 5.104).



Görsel 5.103: Pedallı çöp kovası



Görsel 5.104: Uzun süre bekletilen çöp

- Çöp kovaları doldukça boşaltılmalı veya dolmamış olsa bile çöpler günlük olarak atılmalıdır. Dolmadığı için ertesi gün kullanılmaya devam eden çöp kovasındaki yiyecek içecek artıkları, kokuşur ve mikrop oluşturur (Görsel 5.105).



Görsel 5.105: Kokuşan çöp



- Çöp kovası, boşaltıldıktan sonra düzenli olarak sıcak su ve dezenfektanla fırçalanarak yıkanmalı ve kuruduktan sonra içine çöp poşeti geçirilerek kullanılmalıdır. Ayrıca çöp kovasının dokunulması gereken kısımları sık sık dezenfektanlı sıvılarla silinmelidir (Görsel 5.106).



Görsel 5.106: Çöp kutusu kapağının dezenfeksiyonu

- Çöp öğütücü kullanmak hijyen açısından iyi bir tercihtir bu sayede çıkan her çöp bekletilmeden hızlıca ortamdaki uzaklaştırılmış olur. Ancak öğütücünün bağlandığı pis su tesisatının tıkanmaması için gerekli önlemler alınmalıdır. Tıkanma durumunda tesisatta öğütülmüş çöp birikir ve atık suyun mutfağa taşmasına neden olabilir.

BİLGİ NOTU

Çöp kutusunun tabanına poşet geçirmeden önce biraz kabartma tozu veya karbonat serpilirse oluşacak kötü kokular azaltılabilir.



- Doğayı korumak ve ülke ekonomisine katkı sağlamak adına çöpler ayrıştırılmalı ve geri dönüşüme uygun çöp kovalarının kullanımı yaygınlaştırılmalıdır (Görsel 5.107).



Görsel 5.107: Geri dönüşüme uygun çöp kovası



3. UYGULAMA FAALİYETİ

Uygulama Adı: Gruplandırarak Çöp Toplama ve Atma

Uygulama Süresi: 40 dakika

Araç Gereç: Organik çöp, kâğıt, ambalaj ve cam için dört farklı çöp kovası, organik çöp için beşinci yedek kova, atık yağ kutusu, çöp poşeti, fırça, süpürge, kürek, yüzey dezenfektanı, sıvı bulaşık deterjanı, silme bezi, maske ve eldiven.

Görev: Bu uygulamada sizden mutfakta yemek hazırlarken ve yemek servisi sonrasında oluşan çöpleri gruplandırarak ilgili çöp kovalarında toplamanız ve atmanız istenmektedir. Aşağıdaki işlem basamaklarını takip ederek ve dikkat edilecek hususlara uyararak çalışmanızı tamamlayınız.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Çöp toplamada ve atmada ihtiyacınız olacak araç gereci seçip hazırlayınız.
2. Maskenizi takınız ve eldiveninizi giyiniz.
3. Çöp kovalarına çöp poşeti geçirerek kovayı hazır hâle getiriniz ve kovanın kapaklarını kapatınız.
4. Çöp kovalarını mutfakta ve servis alanında uygun yerlere yerleştiriniz.
5. Mutfakta ve servis alanında oluşan çöpleri özelliklerine uygun olacak şekilde ilgili çöp kovalarına atınız.
6. Organik çöplerin atıldığı kova dolduğunda poşet geçirilmiş yedek çöp kovalarını getirip dolan kovanın yerine koyunuz.
7. Dolan organik çöp poşetinin ağzını bağlayınız ve kovası ile birlikte dışardaki büyük çöp konteynerine dökmek için taşıyınız.
8. Organik çöp kovası kirlenmişse bulaşık deterjanı dökerek fırçalayınız, yıkayınız ve kuruması için ters çeviriniz.
9. Kâğıt, ambalaj ve cam atılan çöp kovaları dolduğunda temiz çöp poşeti ile birlikte kovanın yanına geliniz, dolan çöp poşetinin ağzını bağlayınız, kovadan çıkarınız, kovanın içine yeni çöp poşeti geçiriniz ve kapağını kapatınız.
10. Her poşet yenileme sonrasında çöp kovalarının kapağını yüzey dezenfektanı ile silerek kapağı hijyenik hâle getiriniz.
11. Kâğıt, ambalaj ve cam çöplerinin olduğu ağzı bağlanmış poşetlerini dışarıya taşıyarak geri dönüşüm kutusuna atınız.
12. Yanık bitkisel yağları atık yağ kutusuna dökünüz ve doldukça ilgili kurumlara teslim ediniz.



DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

1. Kişisel temizlik kurallarına uyunuz.
2. Atölyede uyulması gereken temizlik, sağlık ve iş güvenliği kurallarına göre hareket ediniz.
3. Çöp toplama ve atmada kullanılan araç gereci eksiksiz olarak hazırlayınız.
4. Eldivensiz ve maskesiz çalışmayınız.
5. Çöp poşeti geçirilmemiş çöp kovasını kullanmayınız.
6. Dolan çöp kovasının yerine yenisini koymadan çöp atmaya gitmeyiniz.
7. Organik çöp kutusuna sadece katı organik atıkları atınız. Haşlama suyu, süt, meşrubat gibi sıvı organik atıkları çöp kutusuna değil, kanalizasyon giderine dökünüz.
8. Bitkisel yanık yağları asla kanalizasyon giderine dökmeyiniz. Atık yağ kutusunda toplayınız.
9. Konserve tenekesinin keskin parçaları, kırılmış veya çatlamış cam şişe gibi tehlike oluşturan çöpleri atarken ellerinize dikkat ediniz.
10. Çöp kovası dolmamış olsa bile özellikle organik çöpleri gün sonunda bekletmeden atınız.

DEĞERLENDİRME

Bu uygulama faaliyetinin değerlendirilmesi aşağıdaki uygulama değerlendirme formunda yer alan ölçütlere göre yapılacaktır.



GRUPLANDIRARAK ÇÖP TOPLAMA VE ATMA UYGULAMA DEĞERLENDİRME FORMU

Öğrencinin Adı ve Soyadı:	Öğretmenin Adı ve Soyadı:
Sınıf No.:	Genel Değerlendirme Puanı:
Tarih:	İmza:

Yönerge: Gruplandırarak çöp toplama ve atma uygulaması tamamlandığında aşağıda listelenen ölçütlere göre öğrencinin ulaştığı başarı düzeyini belirlemek için (1) Çok zayıf, (2) Zayıf, (3) Orta, (4) İyi, (5) Çok iyi derecelerini göz önünde bulundurarak ölçütleri "X" işareti ile işaretleyiniz.

ÖLÇÜTLER	1 PUAN	2 PUAN	3 PUAN	4 PUAN	5 PUAN
Kişisel hijyen ve atölye temizlik kurallarına uydu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
İş sağlığı ve güvenliği önlemlerine dikkat etti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gruplandırarak çöp toplamada ve atmada kullanılan araç gereci eksiksiz olarak hazır etti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gruplandırarak çöp toplama ve atma aşamalarını gözeterek işlem basamaklarına uygun çalıştı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dikkat edilmesi gereken hususlara özen gösterdi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verilen süreyi uygun kullandı.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sütun Toplamları	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ölçek Puanı	<input type="text"/>				

Ölçek puanını 100'lük sisteme dönüştürme işlemi: Tabloda her ölçüt için en yüksek puan 5'tir. Tabloda toplam 6 ölçüt vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 30'dur.

Puan: Ölçek puanı $\times 100/30$ formülü uygulanır.

Değerlendirme ile ilgili notlar: Eğer bu ölçekten 70 puan aldıysanız bu öğrenme için başarı düzeyiniz yeterli demektir. 69 veya altında bir puan aldıysanız ilgili önceki öğrenmeleri tekrar etmeniz gerekmektedir.

Uygulama ile ilgili notlar:

.....

.....

.....

.....

.....

.....



ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıdaki cümleleri okuyunuz. Doğru olanın başına “D”, yanlış olanın başına “Y” koyunuz.

- () Deterjan bulaşık yıkamada kullanılan bir araçtır.
- () Elde bulaşık yıkamaya en az kirli olan bulaşık grubundan başlanmalıdır.
- () Elde yıkanan bulaşıklar hijyen açısından bezle kurulanmalıdır.
- () Bulaşıklar yemek artıklarından ve kaba kirlerinden uzaklaştırıldıktan sonra yıkanmalıdır.
- () Bulaşık makinesinde ön yıkamada ortalama 45°C sıcaklıkta su püskürtülür.
- () Bulaşık makinesinde seçilecek yıkama programı tuza ve parlatma sıvısına göre değişir.
- () Bulaşık makinesi kendisini temizleyebildiği için ayrıca makinenin bakımını yapmaya gerek yoktur.
- () Mutlaka kapaklı ve mümkünse pedallı çöp kovaları kullanılmazdır.
- () Atık bitkisel kızartma yağlar, soğuduktan sonra lavaboya dökülerek atılmaktadır.
- () Çöp kovaları doldukça boşaltılmalı veya dolmamış olsa bile çöpler günlük olarak atılmalıdır.

B) Aşağıdaki cümlelerde boş bırakılan yerlere doğru sözcükleri yazınız

11. Yemek servisinde oluşan çay bardağı bulaşığı grubunda yer alır.
12. Bulaşıkları dezenfekte etme işlemi elde yıkama yönteminde aşamasından sonra yapılmalıdır.
13. Yıkayıp kuruyan bardak, tabak, kâse gibi küçük araçlar dolapların raf kısmına yerleştirilmelidir.
14. Bulaşık makinesinde ilk ve son durulama suyunun sıcaklığı °C civarında olmalıdır.
15. Kir düzeyi orta olan tam dolu bulaşık makinesinin yıkama süresi ortalama saattir.
16. Bulaşık makinesini satın alırken enerji verimliliği sınıfı olan ürünler tercih edilmelidir.
17. Ellerin çöp kovasıyla temasını engellediği için çöp kovaları daha hijyeniktir.
18. Çöp toplamada yöntemi en yaygın kullanılan yöntemdir.
19. Doğayı korumak için çöplerin gruplandırılarak çöp kovalarına atılması önemlidir.
20. Büyük ve ağır çöp kovalarını hızlı bir şekilde taşımak ve zamanı verimli kullanmak için kullanmak gerekir.



C) Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

- 21. Aşağıdakilerden hangisi elde bulaşık yıkamada en ideal su sıcaklığını ifade eder?**
- A) Ortalama 35°C
B) Ortalama 45°C
C) Ortalama 55°C
D) Ortalama 65°C
E) Ortalama 75°C
- 22. Aşağıdakilerden hangisi yemek hazırlamada oluşan az kirli bulaşıklardan biri değildir?**
- A) Pirinç süzgeci B) Yumurta haşlama tenceresi C) Çorba tenceresi
D) Sebze doğrama tahtası E) Sebze doğrama bıçağı
- 23. Aşağıdakilerden hangisinde bulaşık makinesinde bulaşık yıkama aşamaları doğru olarak sıralanmıştır?**
- A) Ana Yıkama-Ön Durulama-Son Durulama - Ön Kurutma-Son Kurutma
B) Ön Yıkama-Ana Yıkama-İlk Durulama - Son Durulama-Kurutma
C) Ön Yıkama-İlk Durulama-Ana Yıkama - Son Durulama-Kurutma
D) Ana Yıkama-Son Durulama-Ön Durulama - Ön Kurutma-Son Kurutma
E) Ön Yıkama-Ana Yıkama-Son Durulama-İlk Durulama - Son Kurutma
- 24. Aşağıdakilerden hangisi elde bulaşık yıkama ile ilgili yanlış bir ifadedir?**
- A) Dezenfeksiyon sağlaması için ana yıkama suyuna çamaşır suyu konmalıdır.
B) Önce yemek hazırlama sonra da serviste oluşan bulaşıklar yıkanmalıdır.
C) Bulaşıklar kirlerine göre gruplandırılarak az kirliden çok kirliye doğru yıkanmalıdır.
D) Yıkama işlemine bulaşıklardaki kaba artıklar çöpe atıldıktan sonra başlanmamalıdır.
E) Yıkanan bulaşıklar kuruması için bulaşık rafına dizilmelidir.
- 25. Aşağıdakilerden hangisi elde bulaşık yıkamada kullanılan bir araç değildir?**
- A) Eyiveli çalışma tezgâhı B) Bulaşık küveti C) Bulaşık kurutma rafı
D) Çöp kovası E) Kir ve yağ çözücü
- 26. Aşağıdakilerden hangisi endüstriyel bulaşık makinesini ev tipi bulaşık makinesinden ayıran en önemli özelliktir?**
- A) Seçmeli yıkama programına sahip olmak
B) Sıcak su ile ön yıkama işlemi yapabilmek
C) Hareketli yıkama raflarına ve bulaşık sepetlerine sahip olmak
D) Deterjan deposundan ihtiyaç kadar deterjanı otomatik olarak pompalamak
E) Sıcak hava üfleyerek kurutma yapabilmek



27. Aşağıdakilerden hangisi bulaşık makinelerinin ana yıkama aşamasındaki su sıcaklığını doğru ifade eder?

- A) 45-50°C arası
- B) 55-65°C arası
- C) 70-80°C arası
- D) 85-90°C arası
- E) 95-100°C arası

28. Aşağıdakilerden hangisi çöplerin fiziksel özelliklerine göre gruplandırılmış hâlidir?

- A) Katı ve organik çöpler
- B) Plastik ve organik çöpler
- C) Katı ve sıvı çöpler
- D) Zararlı ve zararsız çöpler
- E) Sıvı ve organik çöpler

29. Aşağıdakilerden hangisi bir çöp toplama ile ilgili yanlış bir ifadedir?

- A) Çöp bacası yöntemini kullanarak çöpleri toplamak hijyen açısından en iyi tercihtir.
- B) Dolmuş çöp poşeti kovadan çıkarıldıktan hemen sonra poşetin ağzı sıkıca bağlanmalı ve çöp kovasının içi poşetsiz bırakılmamalıdır.
- C) Çöp kovası, lavabo veya tezgâh altı gibi kolay ulaşılabilen ve sağlık riski oluşturmayan bir noktada konumlandırılmalıdır.
- D) Oluşacak çöp miktarına uygun boyutta bir çöp kovası tercih edilmelidir.
- E) Mutfak veya servis alanına konacak çöp bacası kapağı, yerden 60-90 cm yükseklikte olmalıdır.

30. Aşağıdakilerden hangisi çöp toplamada kullanılan bir araç gereç değildir?

- A) Çöp poşeti
- B) Elektrik süpürgesi
- C) Çöp kovası
- D) Maske ve eldiven
- E) Fırça, süpürge ve kürek

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME CEVAP ANAHTARLARI

1. ÖĞRENME BİRİMİ

1. Y	17. Kuver
2. D	18. Restoran ve kafe
3. Y	19. Kar
4. D	20. Molton
5. D	21. B
6. Y	22. D
7. D	23. E
8. D	24. A
9. D	25. B
10. Y	26. B
11. Millî lokantalar	27. E
12. Geridon	28. A
13. Rus servisi	29. C
14. Tatlı tabağı	30. B
15. Menaj takımları	31. A
16. Uluslararası lokantalar	32. E

2. ÖĞRENME BİRİMİ

1. D	14. Servis tabağı
2. D	15. Taze-olgun
3. Y	16. Sızma yağlar
4. D	17. Süt
5. Y	18. Komposto-hoşaf
6. Y	19. Brunch servisi
7. D	20. Çorbalar-tatlılar-yemek
8. D	21. C
9. Y	22. E
10. D	23. A
11. Yumurta	24. D
12. Kıta kahvaltısı	25. A
13. Süt - krema	26. B

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME CEVAP ANAHTARLARI

3. ÖĞRENME BİRİMİ

1. Y	16. Kahvaltılık
2. D	17. Planlama
3. D	18. Davetiye kartı
4. Y	19. Onur misafiri
5. D	20. Tabldot
6. Y	21. C
7. D	22. D
8. D	23. A
9. Y	24. E
10. D	25. B
11. Yemek sofrası	26. C
12. Baba	27. E
13. Çatal	28. B
14. Alakart	29. E
15. Su	30. C

4. ÖĞRENME BİRİMİ

1. D	13. Geridon
2. D	14. Tabak
3. Y	15. Ev sahibi
4. Y	16. İkili (tabak) toplama
5. D	17. Parmaklar
6. Y	18. Ayrı
7. D	19. A
8. D	20. D
9. Y	21. B
10. D	22. E
11. Bardaklar	23. C
12. Tepsi	24. D

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME CEVAP ANAHTARLARI

5. ÖĞRENME BİRİMİ

1. Y	17. Pedallı
2. D	18. Çöp kovası
3. Y	19. Geri dönüşüm
4. D	20. Çöp arabası
5. D	21. B
6. Y	22. C
7. Y	23. B
8. D	24. A
9. Y	25. E
10. D	26. D
11. Az kirliler	27. B
12. Durulama	28. C
13. Üst	29. A
14. 85	30. B
15. 2-3	
16. A	

KAYNAKÇA

Baysal, A. (2014). Beslenme. Ankara: Hatiboğlu Yayınları:19-51-72- 290-291-292.

Bolat, T. (1995). Yiyecek içecek işletmelerinde menü planlaması ve fiyatlandırma (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü

Denizer, D. (2002). Yiyecek içecek hizmetleri. Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları.755. sayfa 7, 101-102.

Dündar, D. (2002). Yiyecek içecek hizmetleri, Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayını.

Ertan, S. (2021). 78 Company book-cereals, pulses, nuts and dried fruit. ERP Destekli Bütçe Danışmanlığı A.Ş.

Gümüş, U.T. (2018). Konaklama işletmelerinde maliyet kontrol süreci ve oda-mönü maliyetlerinin belirlenmesi. İstanbul: Hiperyayın, 1.

Gürel, M. ve Gürel, G. (2005) Servis ve bar. Ankara: MEB Yayınları.

Kaya, A. (2000). Misafirperverlik endüstrisinde temel mutfak bilgisi. Antalya: Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksek Okulu Turizm ve Otelcilik Programı Yayınları: 243-277-278.

Kılıç, S. (2021). Halkbilimi bağlamında Türkiye’de yeme-içme kültürü. İstanbul: Eğitim Yayınevi, 3.

Kılınç, T. (2013). Osmanlı’dan torunlarına yol rehberi. Akis Kitap Yayıncılık, 2.

Küçükaltan, D. ve Sürücü, A. Ö. (2015). Yiyecek içecek servisi. Ankara: Beta Basım Yayım Dağıtım.

Özdemir, S. ve Davarcı, Y. (2013). Son kale aile. Ankara: Korza Yayıncılık.

Özüpek, M.N. (2013). Kurum imajı ve sosyal sorumluluk. Konya: Eğitim Yayınevi, 2.

Rado, S. (1964). Hayat aile ansiklopedisi. İstanbul: Hayat Yayınları.

Sarı, İ. (2016). Reçel dünyası. Antalya: Net Medya Yayıncılık.

Sarı, İ. (2020). Şifalı bitkiler: otlar ve baharatların kullanım alanları faydaları ve yan etkileri. Noktaebook Yayıncılık.

Saygılı, S., Akben, A. ve Odabaşı, Ö. (2003). Formda kalmak için sağlıklı beslenme. İstanbul: Mozaik.

Sökmen, A. (2001). Servis tekniği ve uygulamaları. Ankara: Detay Yayıncılık.

Sökmen, A. (2005). Yiyecek içecek hizmetleri yönetimi ve işletmeciliği. Ankara: Detay Yayıncılık.

Yılmaz, Y. (2004). Konaklama ve ağırlama işletmelerinde servis tekniği ve yönetimi. Ankara: Detay Yayınları.

NOT: Kaynak gösterimi, APA 6 kaynak gösterme biçimine uygun olarak yapılmıştır.

GENEL AĞ KAYNAKÇASI VE GÖRSEL KAYNAKÇA

Materyalin genel ağ kaynakçasına ve görsel kaynakçasına buradan ulaşılır.

Karekoda ulaşılammaması durumunda aşağıdaki linki kullanabilirsiniz.



<http://kitap.eba.gov.tr/karekod/Kaynak.php?KOD=2244>

