

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI</b>	<b>AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ</b>
<b>DERSİN SINIFI</b>	10.Sınıf
<b>DERSİN SÜRESİ</b>	Haftalık 11 Ders Saati
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste öğrenciye ; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda yiyecek içecek hizmetleri atölye 2 ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.
<b>DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet, görünümüne sahip sıcak ve soğuk sosları hazırlayarak servis eder.</li><li>2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çeşitli pişirme teknikleri ile et yemeklerini hazırlayarak servis eder.</li><li>3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet, görünümüne sahip pilavlar hazırlar.</li><li>4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet, görünümüne sahip kuru baklagil yemekleri hazırlar.</li><li>5. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet, görünümüne sahip makarnalar hazırlar.</li><li>6. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet, görünümüne sahip tatlılar hazırlayarak servis eder.</li><li>7. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde modern ve klasik usullerle yiyecek servisi yapar.</li><li>8. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde konukların kabulünden uğurlanmasına kadar gerçekleştirilen işlemleri yapar.</li><li>9. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde misafirin isteklerine göre oda servisi yapar.</li></ol>
<b>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI</b>	<b>Ortam:</b> Yiyecek içecek hizmetleri atölyesi <b>Donanım:</b> Fırın, davlumbaz, ocak buzdolabı, bulaşık makinası, mikrodalga fırın, tencere, tava, kaşık, servis takımı, kepçe, kevgir, sunum tabağı, tabak, baharatlıklar v.b. içecek bankosu, masa, sandalye, masa örtüsü, masa üstü servis takımları, servis tepsileri, servis arabaları, servanlar v.b. sağlanmalıdır.

<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Bu derste; öğrenci performansı belirlemeye yönelik çalışmalar değerlendirilirken gözlem formu, derecelendirme ölçeği ve dereceli puanlama anahtarı gibi ölçme araçlarından uygun olanlar seçilerek kullanılabilir.			
<b>KAZANIM SAYISI VE SÜRE TABLOSU</b>	<b>ÖĞRENME BİRİMİ</b>	<b>KAZANIM SAYISI</b>	<b>DERS SAATİ</b>	<b>ORAN (%)</b>
	Sıcak ve Soğuk Soslar	7	35	11
	Et Yemekleri	3	80	22
	Pilavlar	3	30	8
	Kuru Baklagil Yemekleri	2	30	8
	Makarnalar	3	40	11
	Tatlılar	7	70	20
	Modern ve Klasik Usüllerle Servis	2	30	8
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konuk Döngüsü	3	25	6
	Oda Servisi	5	20	6
<b>TOPLAM</b>		<b>35</b>	<b>360</b>	<b>100</b>

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI ve KAZANIM AÇIKLAMALARI
Sıcak ve Soğuk Soslar	1. Sütten Yapılan Soslar	<p><b>1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk ve lezzette sütle yapılan soslar hazırlayarak servis eder.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sos kavramını açıklatılır.</li> <li>• Sos çeşitlerini sıralatılır.</li> <li>• Sosları içeriğine göre sınıflandırılır.</li> <li>• Sütten yapılan sos ve türeyenlerini açıklatılır.</li> <li>• Sütten yapılan sos ve türeyenlerinin kullanım yerlerini açıklatılır.</li> <li>• Sütten yapılan sos ve türeyenlerinin yapım aşamalarını açıklatılır.</li> <li>• Sütten yapılan sos ve türeyenlerinin reçetelerine uygun araç-gereçleri hazırlatılır.</li> <li>• Sütten yapılan sos ve türeyenlerini hazırlatılır.</li> <li>• Sütten yapılan sos ve türeyenlerini amacına uygun olarak kullanırılır.</li> <li>• Sütten yapılan sos ve türeyenlerinin servisini yaptırılır.</li> </ul>
	2. Domatesten Yapılan Soslar	<p><b>2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk ve lezzette domatesle yapılan soslar hazırlayarak servis eder.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Domates sos ve türeyenlerini sıralandırılır</li> <li>• Domates sos ve türeyenlerini açıklatılır.</li> <li>• Domates sos ve türeyenlerinin kullanım yerlerini açıklatılır.</li> <li>• Domates sos ve türeyenlerinin yapım aşamalarını açıklatılır.</li> <li>• Domates sos ve türeyenlerinin reçetelerine uygun araç-gereçleri sıralatılır.</li> <li>• Domates sos ve türeyenlerini hazırlatılır</li> <li>• Domates sos ve türeyenlerini amacına uygun olarak kullanırılır.</li> <li>• Domates sos ve türeyenlerinin servisini yaptırılır.</li> </ul>
	3. Sıvıyağdan Yapılan Soslar	<p><b>3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk ve lezzette sıvı yağla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sıvı yağ ile hazırlanan sos ve türeyenlerini sıralattırılır.</li> <li>• Sıvı yağ ile hazırlanan sos ve türeyenlerini açıklattırılır.</li> <li>• Sıvı yağ ile hazırlanan sos ve türeyenlerini kullanım yerlerini açıklatılır.</li> <li>• Sıvı yağ ile hazırlanan sos ve türeyenlerini yapım aşamalarını açıklatılır.</li> <li>• Sıvı yağ ile hazırlanan sos ve türeyenlerinin reçetelerine uygun araç-gereçlerini hazırlatılır.</li> <li>• Sıvı yağ ile hazırlanan sos ve türeyenlerini hazırlatılır.</li> <li>• Sıvı yağ ile hazırlanan sos ve türeyenlerini amacına uygun olarak kullanırılır.</li> <li>• Sıvı yağ ile hazırlanan sos ve türeyenlerinin servisini</li> </ul>

yaptırır.

**4. Beyaz fond ile Yapılan Soslar**

**4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk ve lezzette beyaz fondla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.**

- Beyaz fond ile hazırlanan sosları ve türeyenlerini sıralatır.
- Beyaz fond ile hazırlanan sosları ve türeyenlerini açıklatır.
- Beyaz fond ile hazırlanan sosları ve türeyenlerinin kullanım yerlerini açıklatır.
- Beyaz fond ile hazırlanan sosları ve türeyenlerinin yapım aşamalarını açıklatır.
- Beyaz fond ile hazırlanan sosları ve türeyenlerinin reçetelerine uygun araç-gereçleri hazırlatır.
- Beyaz fond ile hazırlanan sosları ve türeyenlerini hazırlatır.
- Beyaz fond ile hazırlanan sosları ve türeyenlerini amacına uygun olarak kullandırır.
- Beyaz fond ile hazırlanan sosları ve türeyenlerinin servisini yaptırır.

**5. Kahverengi fond ile Yapılan Soslar**

**5. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk ve lezzette kahverengi fondla yapılan soslar hazırlamak ve servis eder.**

- Kahverengi fond ile hazırlanan sos ve türeyenlerini sıralatır.
- Kahverengi fond ile hazırlanan sos ve türeyenlerini açıklatır.
- Kahverengi fond ile hazırlanan sos ve türeyenlerinin kullanım yerlerini açıklatır.
- Kahverengi fond ile hazırlanan sos ve türeyenlerinin yapım aşamalarını açıklatır.
- Kahverengi fond ile hazırlanan sos ve türeyenlerinin reçetelerine uygun araç-gereçlerini hazırlatır.
- Kahverengi fond ile hazırlanan sos ve türeyenlerini hazırlatır.
- Kahverengi fond ile hazırlanan sos ve türeyenlerini amacına uygun olarak kullandırır.
- Kahverengi fond ile hazırlanan sos ve türeyenlerinin servisini yaptırır.

**6. Tereyağ ile Yapılan Soslar**

**6. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk ve lezzette tereyağ ile yapılan soslar hazırlayarak servis eder.**

- Tereyağı ile hazırlanan sosları ve türeyenlerini sıralatır.
- Tereyağı ile hazırlanan sosları ve türeyenlerini açıklatır.

	<p>7. Salata soslari hazirlama</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tereyağı ile hazirlanan soslari ve tureyenlerinin kullanim yerlerini aciklatir.</li><li>• Tereyağı ile hazirlanan soslari ve tureyenlerinin yapim asamalarını aciklatir.</li><li>• Tereyağı ile hazirlanan soslari ve tureyenlerinin recetelerine uygun arac-gereclerini hazirlatir.</li><li>• Tereyağı ile hazirlanan soslari ve tureyenlerini hazirlatir.</li><li>• Tereyağı ile hazirlanan soslari ve tureyenlerini amacina uygun olarak kullandirir.</li><li>• Tereyağı ile hazirlanan soslari ve tureyenlerinin servisini yaptirir.</li></ul> <p>7. İş sağlığı ve gúvenliđi tedbirlerini alarak recetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve gúrúnúmde salata soslari hazirlayarak servis eder.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Salata soslariinin ónemi aciklatir.</li><li>• Salata sosu yapimında kullaniilan araclari sıralatir.</li><li>• Salata sosu yapimında kullaniilan gerecleri sıralatir.</li><li>• Temel salata soslari ve işlem basamaklarını sıralatir.</li><li>• Uluslararası mutfakta kullaniilan salata soslari ve işlem basamaklarını sıralatir.</li><li>• Temel salata soslariini hazirlatir.</li><li>• Uluslararası mutfakta kullaniilan salata soslariini hazirlatilir.</li><li>• Soslari kullaniılmak úzere muhafaza ettirir.</li><li>• Salata soslariinin servisini yaptirir.</li></ul>
<p>Et Yemekleri</p>	<p>1. Etlari kullanimına hazirlama</p> <p>2. Etlari uluslararası pişirmek ve servis</p>	<p>1. İř sağlığı ve gúvenliđi kurallarına uyararak gúvde etlerini kullanimına hazirlar.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Etin satın alınmasında dikkat edilecek noktalara uyararak eti temin ettirir.</li><li>• Eti eklemlerinden ayirtir.</li><li>• Karkas gúvde kısımlarını ayirtir.</li><li>• Etin parçalarını (gerdan, kol, but, dűř, fileto, pirezola) keserek hazirlatir.</li><li>• Parçalardan haşlamalık, kuşbaşı, kıyma, şişlik, ızgaralık, kızartmalık vb. ayirtir.</li><li>• Elde edilen et parçalarını pişime usullerine gúre hazirlatir.</li><li>• Sakatat cęřitlerini pişirmeye hazirlatir.</li><li>• Etin kullanim amacina uygun terbiye yóntemini uygulatir.</li><li>• Taze ve donmuş olarak saklatir.</li></ul> <p>2. İř sağlığı ve gúvenliđi tedbirlerini alarak recetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve gúrúnúmde etleri uluslararası pişirerek servis eder</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Etlarin uluslararası pişirme yóntemlerini (Etlari haşlayarak (bouilli), kavurarak (braise), buharda (etúvevepeur), kendi suyunda (etúve), graten, bol yağda (frit) fırında cęvirerek (roti), sote, az yağda</li></ul>

	<p>etmek</p> <p>3. Türk mutfağına özgü et ve sakatat yemekleri hazırlama ve servisi</p>	<p>uzun süre (poelle), ve ızgarada (grill) ) açıklarır.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etlerin pişirilmesinde dikkat edilecek noktaları açıklarır.</li> <li>• Pişirmeye tekniğine uygun etleri listelerir.</li> <li>• Tekniğine uygun bir şekilde et yemeğı pişirtir.</li> <li>• Pişirilen eti sos ve garnitürü ile Tranche ettirilererek servise hazır hale getirir.</li> </ul> <p>3. İş sağlığı ve güvenliğı tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk Mutfağına özgü kebapları, köfteleri ve sakatatları pişirerek servis eder.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Türk mutfağına özgü kebapların, köftelerin ve sakatatların yeri ve önemini açıklarır.</li> <li>• Türk mutfağına özgü et yemeklerinde kullanılan etlerin özelliklerini açıklarır.</li> <li>• Türk mutfağına özgü et yemeklerinin çeşitlerini ve işlem basamaklarını sıralarır.</li> <li>• Türk mutfağına özgü et yemeklerini hazırlarır.</li> <li>• Türk mutfağına özgü et yemeklerini pişirtir.</li> <li>• Türk mutfağına özgü et yemeklerini Tranche ettirilererek servise hazır hale getirir.</li> </ul>
<p>Pilavlar</p>	<p>1. Pilav Pişirme Teknikleri</p> <p>2. Uluslararası Mutfaklarından Pilavlar</p> <p>3. Türk Mutfağına Özgü Pilavlar</p>	<p>1. İş sağlığı ve güvenliğı tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde ön hazırlıkları yapıp çeşitli teknikler ile pilav pişirir.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pilav pişirmede kullanılan tahıllar ve tahıl ürünlerini listelererek piriñlerin sınıflandırılmasını yaptırır.</li> <li>• Pilav pişirmede kullanılan araçlar ve gereçleri listelerir.ve pilav pişirmede dikkat edilecek noktaları açıklarır.</li> <li>• Pilav pişirme için malzemelerin ön hazırlığını yaptırır.</li> <li>• Çeşitli teknikler ile pilavları pişirtir.</li> <li>• Pişirdiğı pilavları dinlendirilererek Servise hazır hale getirir.</li> </ul> <p>2. İş sağlığı ve güvenliğı tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde uluslararası mutfaklarından pilavlar pişirir.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uluslararası mutfaklarda pilavların yeri ve önemini açıklarır.</li> <li>• Çeşitli Uluslararası pilavlardan ürünler hazırlarır.</li> <li>• Hazırlanan Uluslar arası pilavları servise hazır hale getirir.</li> </ul> <p>3. İş sağlığı ve güvenliğı tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü pilavlar pişirir.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Türk mutfağında pilavların yeri ve önemini açıklarır.</li> <li>• Türk mutfağına özgü pilavların çeşitlerini sıralar ve servise hazırlamada dikkat edilecek noktaları listelerir.</li> <li>• Türk mutfağına özgü pilavları hazırlar ve servise hazır</li> </ul>

		hale getirtir.
<b>Kuru Baklagil Yemekleri</b>	<b>1.Ön Hazırlık</b> <b>2.Sıcak Kuru baklagil Yemekleri</b> <b>3.Soğuk Kuru baklagil Yemekleri</b>	<b>1. Kuru baklagilleri yöntem ve tekniğine uygun olarak pişirmeye hazırlar.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pişirmeye başlamadan önce kuru baklagillerin ön hazırlıklarını yaptırır.</li><li>• Ön hazırlığı yapılmış kuru baklagilleri kullanıma kadar saklatır.</li></ul> <b>2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini pişirir.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Türk mutfağına özgü sıcak kurubaklagil yemeklerini pişirir ve servise hazır hale getirtir</li><li>•</li></ul> <b>3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini pişirir.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Türk mutfağına özgü soğuk kurubaklagil yemeklerini pişirir ve servise hazır hale getirtir.</li></ul>
<b>Makarnalar</b>	<b>1. Makarna ön hazırlığı</b> <b>2. Uluslararası mutfaklara özgü makarna Çeşitleri</b> <b>3. Türk mutfağına özgü makarnalar</b>	<b>1. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak araç gereçleri seçip makarnaların pişme süresini ayarlar.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Makarnanın besin değerini, özelliklerini, kullanım alanlarını ve çeşitlerini açıklar.</li><li>• Makarna haşlama işlem basamaklarını açıklar.</li><li>• Makarnaları işlem basamaklarını izleyerek haşlatır.</li></ul> <b>2. Uluslararası mutfaklara özgü makarnalar hazırlayarak servis yapar.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Uluslararası makarna çeşitlerinin hamurunu hazırlar.</li><li>• Reçeteye uygun şekil verdirtir.</li><li>• Tekniğine uygun pişirtir.</li><li>• Tekniğine uygun servisi yaptırır.</li></ul> <b>3. Türk mutfağına özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.</b> <p>Türk mutfağına özgü makarna çeşitlerinin hamurunu hazırlar. Reçeteye uygun şekil verdirtir. Tekniğine uygun pişirtir. Tekniğine uygun servis yaptırır.</p>

<p style="text-align: center;"><b>Tatlılar</b></p>	<p><b>Sütlü tatlılar hazırlama ve servisi</b></p> <p><b>Meyve tatlıları hazırlama ve servisi</b></p> <p><b>Hamur tatlıları hazırlama ve servisi</b></p> <p><b>Tahıl tatlıları hazırlama ve servisi</b></p> <p><b>Kadayıf çeşitleri hazırlama ve servisi</b></p> <p><b>Baklava hazırlama ve servisi</b></p>	<p><b>1.Sütlü tatlıları hazırlayarak servis yapar.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Türk mutfağına özgü sütlü tatlılar hazırlar.</li> <li>• Uluslararası sütlü tatlıları hazırlar.</li> </ul> <p><b>2.Meyve tatlılarını hazırlayarak servis yapar.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uluslararası meyve tatlılarını hazırlar.</li> <li>• Türk mutfağına özgü sütlü tatlılarını hazırlar.</li> </ul> <p><b>3.Hamur tatlılarını hazırlayarak ve servis yapar.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mayalı hamurlardan tatlılar hazırlar ve servisini yaptırır.</li> <li>• Pişirilerek yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar ve servisini yaptırır</li> <li>• Çırpılarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar ve servis yaptırır.</li> <li>• Bisküvi hamurundan tatlılar hazırlar ve servis yaptırır.</li> </ul> <p><b>4.Tahıl tatlıları hazırlayarak ve servis yapar.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tahıllardan tatlı hazırlayarak servis yaptırır.</li> </ul> <p><b>5. Kadayıf çeşitleri hazırlayarak ve servis yapar.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tekniğine uygun yöresel kadayıf çeşitlerini hazırlayarak servisini yaptırır.</li> </ul> <p><b>6.Tekniğine uygun baklava hazırlayarak servisini yapar.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tekniğine uygun baklava hamuru hazırlanır.</li> <li>• Oklava çekme tekniği ile baklava hazırlanır.</li> <li>• Tepsiye döşeyerek, keserek baklavalar hazırlanır.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Servis Usulleri</b></p>	<p><b>1. Modern Usullerde Servis</b></p> <p><b>2. Klasik Usullerde Servis</b></p>	<p><b>1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde modern usullerde yiyecek servisi yaptırır.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde tabak servisi yaptırır..</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak özel durumlarda (yaşlı, protokol, çocuk, hasta) büfeden servisi yaptırır.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde yiyecekleri karma usulde servisi yaptırır.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde kokteyl servisi yaptırır.</li> </ul> <p><b>2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde klasik usullerde yiyecek servisi yapar.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde ekmek, yağ ve su servisi yaptırır.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde Fransız usulü servisi yaptırır.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde İngiliz usulü servisi yaptırır.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde Rus usulü servisi yaptırır.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde Amerikan usulü</li> </ul>



		servis yaptırır.
<b>Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konuk Döngüsü</b>	<b>1. Rezervasyon almak ve konukları kabul etmek</b>  <b>2. Menü siparişi alma</b>  <b>3. Konukları uğurlama</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nezaket ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.<ul style="list-style-type: none"><li>• Konukların isteklerine uygun olarak eksiksiz rezervasyon alınıp ilgili birimlere iletirir.</li><li>• Konukların isteklerine uygun olarak eksiksiz grup rezervasyonu alınıp ilgili birimlere iletirir</li><li>• Nezaket kurallarına uygun olarak konuklar karşılatılır.</li><li>• Görgü ve protokol kurallarına uygun olarak konuklar masalarına yerleştirir.</li></ul></li><li>2. Misafirlere menü sunarken ve siparişlerini alırken, kibar, güler yüzlü ve davranışlarında ölçülü olmaya özen gösterir.<ul style="list-style-type: none"><li>• Görgü kurallarına uyarak konuklara menü kartlarını takdim edip menü yemekleri hakkında bilgi verdirtir.</li><li>• Konuklara gerektiğinde yemek tercihleri hakkında önerilerde bulunup siparişlerini kaydederek ekme ve tereyağı servisi yaptırır.</li><li>• Konuklara gerektiğinde içecek tercihleri hakkında önerilerde bulunup siparişlerini kaydederek ilgili birimlere iletirir.</li><li>• Servis kurallarına uyarak kahvaltı siparişi alınır.</li><li>• Konuklara gerektiğinde tatlı, meyve (dessert) tercihleri hakkında önerilerde bulunup siparişlerini kaydederek ilgili birimlere iletirir.</li><li>• Servis kurallarına uygun olarak aperatif yiyeceklerin siparişini aldirtir.</li></ul></li><li>3. Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar.<ul style="list-style-type: none"><li>• Restoran ortamında konuğun istek ve şikâyetlerini usulüne uygun olarak aldirtir.</li><li>• Restoran ortamında konuğun isteği doğrultusunda hesabı hazırlanıp usulüne uygun olarak takdim ettirtir.</li><li>• Servis sonunda görgü kurallarına uygun olarak konuğun hesabı hazırlanıp takdim ve tahsil ettirtir.</li><li>• Restoran ortamında protokol ve nezaket kurallarına uygun olarak konuk çıkışa kadar uğurlattırır.</li></ul></li></ol>

<p style="text-align: center;"><b>Oda Servisi</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Oda Servisi Ofisini Düzenleme</b></li> <li>2. <b>Oda Servisi Siparişi Alma</b></li> <li>3. <b>Siparişe Göre Oda Servisi Yapma</b></li> <li>4. <b>Oda Servisinde Boşları Toplama</b></li> <li>5. <b>Mini Buzdolabı Hizmeti</b></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde oda servisi ofisini düzenler. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oda servisinin işlevini açıklattırır.</li> <li>• Oda servisi personeli sıralar ve açıklattırır.</li> <li>• Oda servisi için tepsilerin hazırlanması açıklattırır.</li> <li>• Oda servisi arabalarının hazırlanmasını açıklattırır.</li> <li>• Yiyecek ve içecek dolaplarının düzenlenmesi açıklattırır.</li> </ul> </li> <li>2. Servis kurallarına uyarak odalardan sipariş aldırır. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Telefonla sipariş alma açıklattırır.</li> <li>• Kahvaltı kapı kartlarıyla sipariş alma açıklattırır.</li> <li>• Oda servisi için adisyon hazırlama açıklattırır.</li> </ul> </li> <li>3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde odalara yiyecek içecek servisi yapar. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oda servisinde kahvaltı servisi açıklattırır.</li> <li>• Odalara yemek servisi açıklattırır.</li> <li>• Odalara içecek servisi açıklattırır.</li> <li>• Adisyonun konuğa sunulması ve hesabın tahsili açıklattırır.</li> <li>• İkram yiyecek ve içeceklerinin konuk odasına konulması açıklattırır.</li> </ul> </li> <li>4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde odalardan boşları toplar. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kahvaltı boşlarının toplanma zamanı açıklattırır.</li> <li>• Yiyecek ve içecek boşlarının toplanma zamanı açıklattırır.</li> <li>• Boşların bulaşıkhaneye indirilmesini açıklattırır.</li> </ul> </li> <li>5. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis kurallarına uygun şekilde mini buzdolabı hizmetlerini yapar. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mini buzdolabı hizmeti açıklattırır.</li> <li>• Mini buzdolabı kontrolü açıklattırır.</li> <li>• Mini buzdolabı hesabının tahsili açıklattırır.</li> </ul> </li> </ol>
---	---	--

### UYGULAMA FAALİYETLERİ/TEMRİNLER

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

<p style="text-align: center;"><b>Sıcak ve Soğuk Soslar</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Sütten yapılan soslar hazırlama:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Beşamel sos hazırlama</li> <li>b) Beşamel sos türeyenleri hazırlama; Sos Morney (Sauce Morney), Sos Oror (Sauce Aurore), Sos Şantili (Sauce Chantilly), Sos Nantu (Sauce Nantua)</li> </ol> </li> <li>2. <b>Domatesten yapılan soslar:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Domates Sauce (sauce tomate) hazırlama</li> <li>b) Domates Sauce (sauce tomate) ve türeyenleri hazırlama; Portuğaz Sosu (Sauce Portugaise) Düksel Sosu (Sauce Duxelles), Napoliten sauce, Provençal Sos (Sauce Provencale)</li> </ol> </li> </ol>
---	--

	<p><b>3. Sıvı yağdan yapılan soslar:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>Mayonez sos (Mayonnaise Sauce) hazırlama</li><li>Mayonez sos (Mayonnaise Sauce) ve türeyenleri hazırlama; Sauce Gribishe (Sos gribiş), Sauce Verte (Sos Verte), Sauce Remoulade (Sos Remulad), Sauce Tartar (sauce tartar), Sauce Cocktail (Sos Kokteyl), Sauce Moskwa (sauce moskva)</li></ol> <p><b>4. Beyaz fond ile yapılan soslar:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>Sauce Velouté hazırlama</li><li>Sauce Velouté ve türeyenleri hazırlama; Velouté de Veau, Velouté de Volaille, Velouté de Poisson, Suprême Sauce, Allemande sauce, Sauce Normande, Sauce Curry, Sauce Raifort, Sauce Aux Champignons</li></ol> <p><b>5. Kahverengi fond ile yapılan soslar:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>Demi Glace Sos hazırlama</li><li>Demi Glace Sos ve türeyenleri hazırlama; Sauce Bordelaise (sauce bordo), Sauce Chasseur (sauce çasur), Sauce Châteaubriand (sauce şatobiryan), Sauce Colbert (sauce kolbert), Sauce Duxelles (sauce düksel), Sauce Diable (sauce devild ),</li></ol> <p><b>6. Tereyağı ile yapılan soslar:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>Hollandaise Sauce hazırlama</li><li>Hollandaise Sauce ve türeyenleri hazırlama; Sauce Maltaise (Sos Malta), Sauce Mousseline (Sos Muslin), Sauce Choron (Sos Şoron), Sauce Béarnaise (Sos Bernez) Soğuk Tereyağından Hazırlanan Soslar; Sade Limonlu - Bör Kompoze (Beurre Composè), Bör Metrdötel (Beurre maitre d'hotel), Dereotlu - Bör Danets (Beurre d'anetis), Sarımsaklı - Bör Dayal (Beurre d'ail)</li></ol> <p><b>7. Salata Sosları hazırlamak:</b></p> <p>Limonlu Salata Sosu, Sirkeli Salata Sosu, Anadolu salata sosu, Yayla Salata Sosu, Basit Salata Sosu, Winegret Sos, Ravigot Sos, Rokfor Sos, Amerikan Sos, Fransız Sos (Aromatic French Salad Dressing) hazırlama.</p>
<p><b>Et Yemekleri</b></p>	<p><b>1. Etleri kullanıma hazırlamak</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>Sığır dana etini parçalama</li><li>Koyun-keçi eti parçalama</li><li>Kümes hayvanlarını parçalama</li><li>Marina işlemi yapma</li><li>Ete uygulanan pişirme yöntemine göre parçalama</li></ol> <p><b>2. Etleri uluslararası pişirmek ve servis etmek</b></p> <p><b>a. Haşlayarak et yemeği pişirmek</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li><b>Bouilli</b> : Av Etleri(Ördek haşlama), sert etler (Dana Haşlama), kart kümes hayvanları (Sebzeli hindi haşlama), kelle-paça-işkembe</li><li><b>Poche</b>: Süt kuzu (Sebzeli kuzu kapama), Süt dana, Körpe piliç, Salçalı terbiyeli köfteler</li><li><b>Blanching</b></li></ol> <p><b>b . Kavurarak (Braise) Pişirilen Etler:</b> Portakallı Ördek, Rosto, Yahni, Ragout, Macar Goulasch, Paupiettes De Boeuf (Et Sarma), Osso Buco (İtalyan İncik Yemeği), Eti Sebze Yemekleri, Tencere Kebapları</p> <p><b>c . Buharda (Etuvé Vapeur) ve Kendi Suyunda (Etuvé) Pişirme:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li><b>Buharda (etüve vapeur):</b> Buğu kebabı, buharda mantarlı piliç</li><li><b>Kendi suyunda (etüve) :</b> Kuzu kol sarma, güveç incik</li></ol> <p><b>d . Graten :</b> Peynirli biftek, Patates pürelı fırın köfte, Elbasan tava</p>

- e. **Bol yağda kızartarak (Frit) Pişirme:** Kadınbudu köfte, Mititi köfte, Kimyonlu Köfte, Tavuk&hindi köftesi, Ciğer pane, Piliç güzeli
- f. **Fırında (Roti) Çevirerek Pişirme:** Körpe Kümes Hayvanları, Sığır Bonfile, Contre-filet (Rose boeuf), Süt Dana Budu, Bütün Kuzu, Oğlak, Süt Kuzu Pirzola, Rulo Köfte, Dalyan Köfte
- g. **Sote (Sauté) Hazırlanan Et Yemekleri:** Ciğer sote, Boeuf stroganoff, Emincé, Brokolili et sote, Piliç bombay, Mantarlı piliç sote
- h. **Az Yağda (Poelle) Pişirme:** Chateauxbriand, Steak diana, Pepper steak, Ayvalı tornedo, Fileminyon, Filet mignon gurme, Bernez soslu dana madalyon, Pürelî tavuk şnitzel, Mantarlı dana eskalop, Cordon Blue, Dana eskalopu cordon blue
- i. **Izgara (Grill) Yaparak Pişirme:** Chateauxbriand (şatobiryan), Filetsteak, Filetmignons, Medaillon, Entre cote double, Entre cote, T Bone steak, Kuzu pirzolası, Kuzu Şiş, Kuzu Budu, Kebaplar (Döner), Tavuk Izgara

**NOT:** Tranş Yapmaya uygun olan etler, misafir masasında tranş edilerek servis edileceklerdir.

**Tranşa uygun etler:** Şatobiryan (Chateaubriand), Bütün Bonfile, Bonfile Wellinto, Antrikot Double, Rozbif, Porter Huse Steak, Sığır Pirzola, Dana Pirzola, Dana Beli, Kuzu Beli, Tavşan Beli, Bütün Kızarmış Piliç, Ördek Tranş, Kaz Tranş, Keklik Tranş, Sülün Tranş.

### 3 . Türk mutfağına özgü et ve sakatat yemekleri hazırlamak ve servisini yapmak

#### a . Kebaplar

**Izgara kebaplar:** Antep Kebabı, Tıpiş Köfte, Samsak kebabı, Çökertme Kebabı, Külbastı, Çöp kebabı, Döner kebabı, Ayva kebabı

**Fırın Kebapları:** Tepsi Kebabı, Tepsi Külbastısı, Testi Kebabı, Dağar Kebabı, Acılı güveç, Ayva galyası, Elmalı kebab, Ayvalı Tas Kebabı, Tatlı Yahnı, Kabune, Laba dolması,

**Tencere Kabapları:** Keşkek, Kapama, Nardanaşı, Sakız yahnisi

#### b . Köfteler

**Kuru köfteler:** Çiğ Köfte, Kuru köfte, Sucuklu köfte, İnegöl Köftesi, Adana kebab, Yanya köftesi, Kaba köfte

**Sulu Köfteler:** Sirkeli köfte, Top top köfte, İçli köfte, Ekşili köfte, Harput köftesi, Çullama köfte

#### c . Sakatatlar:

Ciğer Kavurma, Akciğer Kavurması, Arnavut Ciğeri, Trabzon Usulü Ciğer, İşkembe Lalanga, Ciğer Taplaması, Ciğer Sarması, Hülüklü, Bumar Dolması (Mumbar dolması), Paçık, Sakatat Kebabı, Kokoreç, Paça, Piti kebabı

### 1 . Farklı Pişirme Teknikleri ile Pilav Pişirmek

a . Haşlama Tekniğı ile Pilav Pişirme

b . Salma Tekniğı ile Pilav Pişirme

c . Kavurma Tekniğı ile Pilav Pişirme

### 2 . Uluslararası Mutfaklarından Pilavlar Pişirmek

Suriye usulü pilav,

Lübnan usulü pilav,

Mısır usulü pilav,

İran usulü pilav,

Çin usulü pilav,

İtalyan Usulü (Rizotto, Enginarlı risotto, Mantarlı risotto, Karidesli risotto) ,

İspanyol Usulü (Paelle, Deniz mahsullü paella),

Arap ve İran Usulü (Tavuklu Polo)

**Pilavlar**

	<p>Çin Usulü, Hint Usulü (Hint pilavı), Japon Usulü (Japon Pilavı)</p> <p><b>3 . Türk Mutfağına Özgü Pilav Pişirmek</b> <b>a . Sebzeli Pilav Çeşitleri:</b> Meyhane Pilavı, Domatesli Pilav, Patlıcanlı Pilav, Fasulye Diblesi <b>b . Etli Pilav Çeşitleri:</b> Kuzu etli pilav, Alipaşa pilavı, İç pilav, İstanbul pilavı, Hamsili pilav <b>c . Kuru Baklagillerle Hazırlanan Pilav Çeşitleri:</b> Nohutlu pilav, Bezelyeli-havuçlu pilav, Mercimekli bulgur pilavı (müceddere), Kestaneli pilav <b>d . Hamur ve Yufkalarla Hazırlanan Pilav Çeşitleri:</b> Perde pilavı, Örgülü pilav, Yufkalı pilav</p>
<b>Kuru Baklagil Yemekleri</b>	<p><b>Sıcak kuru baklagil yemekleri hazırlama</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Etli kuru fasulye hazırlama</li><li>2. Pastırmalı Kuru fasulye hazırlama</li><li>3. Sucuklu kuru fasulye hazırlama</li><li>4. Kuru fasulye yahnisi hazırlama</li><li>5. Etli nohut yemeği hazırlama</li><li>6. Tavuklu nohut yemeği hazırlama</li><li>7. Kıymalı yeşil mercimek yemeği hazırlama</li><li>8. Hamurlu yeşil mercimek çorbası hazırlama</li><li>9. Yeşil mercimekli kabak kalyesi hazırlama</li><li>10. Yeşil mercimekli pilavı hazırlama</li><li>11. Kuru börülce yemeği hazırlama</li><li>12. Domatesli havuçlu kuru börülce yemeği hazırlama</li><li>13. Kuru börülceli pirinçli sulu köfte hazırlama</li><li>14. Domatesli kuru bakla yemeği hazırlama</li><li>15. Kuru baklalı pilav hazırlama</li><li>16. Sıcak sebze yemeklerinin servisini yapma</li></ol> <p><b>Soğuk Kuru baklagil Yemekleri hazırlama</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kuru fasulye pilaki hazırlama</li><li>2. Humus hazırlama</li><li>3. Börülce salatası hazırlama</li><li>4. Yeşil mercimek salatası hazırlama</li><li>5. Kırmızı mercimek köftesi hazırlama</li><li>6. Zeytinyağlı börülce hazırlama</li><li>7. Zeytinyağlı mercimek hazırlama</li><li>8. Fava hazırlama</li><li>9. Yeşil mercimek salatası hazırlama</li><li>10. Zeytinyağlı bakla hazırlama</li><li>11. Zeytinyağlı iç baklalı enginar hazırlama</li><li>12. Kuru fasulye piyazı hazırlama</li><li>13. Kuru fasulye tatlısı hazırlama</li><li>14. Zeytinyağlı barbunya pilaki hazırlama</li><li>15. Kuru fasulye pastası hazırlama</li><li>16. Soğuk zeytinyağlı sebze yemeklerinin servisini yapma</li></ol>
<b>Makarnalar</b>	<p><b>Uluslararası makarna çeşitleri hazırlama</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ravyoli(Ravioli) hazırlama</li><li>2. Kaneloni(Cannelloni) hazırlama</li><li>3. Lazanya hazırlama</li><li>4. Fettucini hazırlama</li><li>5. Spagetti bolonez hazırlama</li><li>6. Penne hazırlama</li></ol> <p><b>Türk mutfağına özgü makarna çeşitlerini hazırlama</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kayseri mantısı hazırlama</li><li>2. Tavuklu mantı hazırlama</li></ol>

	<ol style="list-style-type: none"><li>3. Hingel hazırlama</li><li>4. Boşnak mantısı hazırlama</li><li>5. Tatar mantısı hazırlama</li><li>6. Tepsi mantısı hazırlama</li><li>7. Yağ mantısı hazırlama</li><li>8. Gürcü mantısı hazırlama</li><li>9. Mercimekli mantı hazırlama</li><li>10. Piruhi hazırlama</li><li>11. Çerkez mantısı hazırlama</li><li>12. Erişte hazırlama</li><li>13. Makarnaların servisini yapma</li></ol>
<b>Tatlılar</b>	<p><b>Sütlü tatlılar hazırlama ve servisi</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Muhallebi hazırlama</li><li>2. Sütlaç hazırlama</li><li>3. Keşkül hazırlama</li><li>4. Kazandibi hazırlama</li><li>5. Tavuk göğsü hazırlama</li><li>6. İncir uyutması hazırlama</li><li>7. Saray sarması hazırlama</li><li>8. Krem karamel hazırlama</li><li>9. Tiramusu hazırlama</li><li>10. Panna cotta hazırlama</li><li>11. Krem şokola hazırlama</li><li>12. Magnolia hazırlama</li><li>13. Krem bavaruva hazırlama</li><li>14. Parfe hazırlama</li><li>15. Çikolatalı mus hazırlama</li><li>16. Dondurma hazırlama</li><li>17. Sütlü tatlıların servisini yapma</li></ol> <p><b>Meyve tatlıları hazırlama ve servisi</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>18. Ayva tatlısı hazırlama</li><li>19. Türbanlı elma hazırlama</li><li>20. Kabak tatlısı hazırlama</li><li>21. Armut tatlısı hazırlama</li><li>22. İncir tatlısı hazırlama</li><li>23. Kayısı tatlısı ve dolması hazırlama</li><li>24. Peşmelba(Peach melba) hazırlama</li><li>25. Meyveli kuşlar hazırlama</li><li>26. Kup helen hazırlama</li><li>27. Meyveli pelte hazırlama (vişne,çilek,kayısı, ahududu, limon vb)</li><li>28. Meyve salatası hazırlama</li><li>29. Meyve tabağı hazırlama</li><li>30. Meyve sepeti hazırlama</li><li>31. Muz dolması hazırlama</li><li>32. Komposto hazırlama</li><li>33. Hoşaf hazırlama</li><li>34. Meyveli tatlıların servisini yapma</li></ol> <p><b>Mayalı Hamurlardan tatlılar hazırlama ve servisi</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Lokma tatlısı hazırlama</li><li>2. Şambaba tatlısı hazırlama</li></ol> <p><b>Pişirilerek yapılan hamurlardan tatlılar hazırlama ve servisi</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Tulumba tatlısı hazırlama</li><li>2. Hanımğöbeği tatlısı hazırlama</li><li>3. Dilber dudağı tatlısı hazırlama</li><li>4. Vezir parmağı tatlısı hazırlama</li></ol>

	<p>5. Pişirilerek yapılan tatlıların servisini yapma</p> <p><b>Çırpılarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlama ve servisi</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Revani hazırlama</li><li>2. Yoğurt tatlısı hazırlama</li><li>3. Süngeriyeye hazırlama</li><li>4. Malaga tatlısı hazırlama</li><li>5. Çırpılarak yapılan hamurlardan hazırlanan tatlıların servisini yapma</li></ol> <p><b>Bisküvi hamurundan tatlılar hazırlama ve servis yapma</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Şekerpare hazırlama</li><li>2. Kalburabastı hazırlama</li><li>3. Bisküvi hamurundan hazırlanan tatlıların servisini yapma</li></ol> <p><b>Tahıl tatlıları hazırlama ve servis yapma</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Aşure hazırlama</li><li>2. Un helvası hazırlama</li><li>3. İrmik helvası hazırlama</li></ol> <p><b>Kadayıf çeşitleri hazırlama ve servisi</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Tel kadayıf hazırlama</li><li>2. Ekmek kadayıfı hazırlama</li><li>3. Yassı kadayıf hazırlama</li><li>4. Taş kadayıf hazırlama</li><li>5. Künefe hazırlama</li><li>6. Burma kadayıf hazırlama</li><li>7. Kadayıf dolması hazırlama</li><li>8. Kadayıf çeşitlerinin servisini yapma</li></ol> <p><b>Baklava hazırlama ve servisi</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Cevizli baklava hazırlama</li><li>2. Saray baklavası hazırlama</li><li>3. Ev baklavası hazırlama</li><li>4. Havuç dilimi hazırlama</li><li>5. Şöbiyet hazırlama</li><li>6. Sütlü Nuriye tatlısı hazırlama</li><li>7. Bülbül yuvası hazırlama</li><li>8. Fıstıklı kuşgözü hazırlama</li><li>9. Fıstıklı sarma hazırlama</li><li>10. Saray burması (sarığı burma) hazırlama</li><li>11. Baklavaların servisini yapma</li></ol>
<b>Servis Usulleri</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tabak servis kuveri açma.</li><li>2. Ekmek, yağ (tereyağı, zeytinyağı) ve su servisi yapma.</li><li>3. Tabakları ve kâseleri salona taşıma.</li><li>4. Tabakların ve kâselerin servisini yapma.</li><li>5. İçeceklerin servisini yapma ve boşlarını toplama.</li><li>6. Tabak ve kâse boşlarını toplama.</li><li>7. Büfe servisi için salonu düzenleme.</li><li>8. Büfe çeşidine göre masalarını düzenleme.</li><li>9. Büfeye yemekleri ve/veya içeceklerini yerleştirme.</li><li>10. Büfeye konulacak tabak, metal servis takımları, maşaları ve/veya bardakları ve süsleri yerleştirme.</li><li>11. Büfeden özel durumlarda (yaşlı, protokol, çocuk, hasta) servis yapma.</li><li>12. Konukların sipariş ettikleri yemeklerin servis özelliklerine uygun olarak kuverde değişiklik yapma.</li><li>13. Yemeği en uygun usulde servis yapma.</li></ol>

	<ol style="list-style-type: none"><li>14. Salonu kokteyl için düzenleme.</li><li>15. Kokteyl için bistro masaları düzenleme.</li><li>16. Kokteyl esnasında yiyecekleri konuklara sunma.</li><li>17. Kokteyl esnasında içecekleri konuklara sunma.</li><li>18. Boşları toplama.</li><li>19. Suyu uygun servis kabıyla (sürahi-şişe) servise hazır hale getirme.</li><li>20. Ekmekleri servise hazır halde kabına yerleştirme.</li><li>21. Yağı (tereyağ, zeytinyağ) servise hazır hale getirme.</li><li>22. Fransız servisine uygun kuver açma.</li><li>23. Konuklara yemekleri maşa ile servis etme.</li><li>24. Yiyecekleri gueridon (masa servanti) üzerinden maşa servisi yapma.</li><li>25. Masaya tabakta hazırlanan yemeklerin servisini yapma.</li><li>26. Rus usulü servis yapılacak masaları hazırlama.</li><li>27. Yiyecekleri maşa servisi yapma.</li><li>28. Masaya tabakta hazırlanan yemeklerin servisini yapma.</li><li>29. Amerikan servisine uygun kuver açma.</li><li>30. Yemekleri Amerikan servisi özelliklerine göre servis etme.</li></ol>
<b>Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konuk Döngüsü</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İletişim araçlarını (telefon, faks, bilgisayar vb) kullanarak rezervasyon alma.</li><li>2. Manuel veya elektronik ortamda rezervasyon formu doldurma.</li><li>3. Manuel veya elektronik ortamda rezervasyonları deftere kaydetme.</li><li>4. Rezervasyon listeleri düzenleme.</li><li>5. Rezervasyonları ilgili birimlere iletme.</li><li>6. Rezervasyon masa kartlarını düzenleyip ayrılmış masalara yerleştirme.</li><li>7. Grup rezervasyon isteği yapanların kayıtlarını alma.</li><li>8. Grubun menü istekleri hakkında bilgi alma.</li><li>9. Grubun masa düzeni hakkında bilgi alma.</li><li>10. Gruba menü, fiyatlar ve masa düzeni hakkında öneride bulunma.</li><li>11. Gruptan kesin rezervasyon için garanti isteme.</li><li>12. Grup rezervasyonu ile ilgili gerekli iç ve dış yazışmaları yapma</li><li>13. Konukları uygun cümleler ve mimiklerle karşılama.</li><li>14. Konuklara vestiyer işlemlerinde yardımcı olma.</li><li>15. Nezaket kurallarına göre konukları yerlerine oturtma.</li><li>16. Nezaket kurallarına göre konukları oturma düzenine göre masalarına oturtma.</li><li>17. Bardakları açıp su servisi yapma.</li><li>18. Menü kartı çeşitlerini tanımlama.</li><li>19. Menü kartı hazırlama.</li><li>20. Menü kartının konukta kalma süresini ayarlama.</li><li>21. Menüdeki yemekleri tanıma.</li><li>22. Klasik menü sırasına göre menü düzenleme.</li><li>23. Misafirlere menüden yemekler önerme.</li><li>24. Siparişleri eksiksiz olarak kaydetme.</li><li>25. Siparişlerin takibini yapma.</li><li>26. Sipariş verilen yemeklere göre kuver açma.</li><li>27. Misafirlere menü içeceklerini önerme.</li><li>28. İçecek siparişlerini alıp, eksiksiz olarak kaydetme.</li><li>29. Siparişlerin takibini yapma.</li><li>30. Kahvaltı menü kartını takdimini yapma ve siparişleri alma.</li><li>31. Sipariş pusulasına kahvaltı siparişlerini doğru bir şekilde yazma.</li><li>32. Kahvaltı ekstralarının siparişini alma.</li><li>33. Siparişleri kasaya ve kahvaltı mutfağına ileterek takibini yapma.</li><li>34. Kahvaltı kuverini açma.</li><li>35. Kahvaltı yiyeceklerinin servisini yapma.</li><li>36. Misafirlere menüde yer alan tatlılardan (Dessert ) önerme.</li><li>37. Tatlı ( Dessert ) siparişlerini alıp, eksiksiz olarak kaydetme.</li><li>38. Siparişlerin takibini yapma.</li><li>39. Kuveri, sipariş verilen tatlıya ( Dessert ) göre düzenleme.</li><li>40. Misafirlere menüde yer alan aperatif yiyeceklerinden öneri getirme.</li><li>41. Aperatif yiyeceklerin siparişlerini alıp eksiksiz olarak kaydetme.</li><li>42. Siparişlerin takibini yapma.</li><li>43. Kuveri, sipariş verilen aperatif yiyeceklere göre düzenleme.</li></ol>



	<p>44. Konukların istek ve şikayetlerini alma. 45. Konukların istek ve şikayetlerini çözme. 46. Konukların hesap isteklerini alma. 47. Konukların hesap isteklerini kasaya bildirme. 48. Konuğun hesabını hazırlama/hazırlatma. 49. Konuğa hesabı takdim etme. 50. Konuğun hesabı ödeme şeklini tespit etme. 51. Hesabı kasaya iletme. 52. Hesap üstünü misafire takdim etme. 53. Misafirlerin sandalyelerini çekerek masadan kalkmalarına yardım etme. 54. Konukların masada unuttukları eşyaları kontrol etme. 55. Konuklara çıkış kapısına kadar eşlik etme. 56. Vestiyer işlemlerine yardımcı olma. 57. Konukları iyi dileklerle uğurlama.</p>
<b>Oda Servisi</b>	<p>1. Oda servisinde kullanılan metal servis takımları, tabak ve kâseleri, menajları, servis tepsilerini ve servis arabalarını hazırlama. 2. Yiyecek ve içecek dolaplarını tamamlama ve düzenleme. 3. Telefonda oda numarasını ve müşteri bilgilerini alma. 4. İstendiğinde yiyecekler ve içecekler hakkında bilgi verme. 5. Siparişleri forma kaydetme. 6. Kahvaltı kapı kartlarının toplama. 7. Adisyon hazırlama. 8. Siparişleri mutfağa iletme. 9. Tepsileri ve arabaları siparişlere göre hazırlar ve siparişleri tepsi ve arabalara uygun şekilde yerleştirme. 10. Adisyonu kasadan alma. 11. Oda numarasını kontrol edip konuk odasının kapısını çalma. 12. Tepsiyi ve arabayı odanın uygun bir yerine koyma. 13. Adisyonun konuğa takdim etme. 14. Adisyonu oda hesabına kaydetme. 15. Kahvaltı boşlarını toplama. 16. Yiyecek ve içecek boşlarını toplama. 17. Boşları bulaşıkhaneye indirme. 18. Çıkışlar listesini ön bürodan alma. 19. Boşalan odadaki mini buzdolabını kontrol etme. 20. Mini buzdolabı satışlarını konuk hesabına kaydetme. 21. Mini buzdolabı eksiklerini tamamlama.</p>

### DERSİN UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

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

