MESLEKİ TEKNİK ÖĞRETİM DAİRESİ

YİYECEK-İÇECEK KONAKLAMA HİZMETLERİ ALANI, SERVİS DALI

2020-2021 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ DERSİ

10. SINIF YILLIK PLANI

| **AY** | **HAFTA** | **SAAT** |  | **KONULAR** | **HEDEF VE DAVRANIŞLAR** | **ÖĞRENME-ÖĞRETME YÖNTEM VE TEKNİKLERİ** | **KULLANILAN EĞİTİM TEKNOLOJİLERİ, ARAÇ VE GEREÇLERİ** | **DEĞERLENDİRME****(Hedef ve Davranışlara Ulaşma Düzeyi)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **EYLÜL** | **1.** |  | **SINIF İÇİ** |  A. ULUSLARARASI BAR ÖLÇÜ BİRİMLERİ1. Uluslararası Standart Sıvı Ölçü Birimleri ve Özellikleria. Jiggerb. Barspoonc. Dashd. Onz (Pony)e. Teaspoonf. Cupg. Diğer uluslararası ölçü birimleri | Yöntem ve tekniğine uygun olarak uluslararası ölçü birimlerinikullanabilmek | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap, Açıklama Uygulama | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları**.** | Bar ortamında ölçü birimlerini kullanabilmek |
| **EYLÜL** | **1** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Aynı konuların online ve/veya videodan anlatımı | Bar ölçü birimlerinikullanarak içecek hazırlamak,Bardak ölçü birimlerini kullanmabarda yöntem ve tekniğineuygun bar ölçü sistemlerini kullanabilmek | Online Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama ve görsel videolar | Konuyla ilgili görsel uygulama videolarıİnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
| **EYLÜL** | **2** |  | **SINIF İÇİ** | B. BARDAK ÖLÇÜ BİRİMLERİ1. Barda Kullanılan Standart Bardak Çeşitleri ve Hacimleri2. Barda Kullanılan Diğer Standart Ve Özel İçki Bardakları ve Hacimleri3. Barda Satılan İçkiler, Standart Porsiyon Miktarları ve Servisi | Yöntem ve tekniğine uygun olarak standart bardak ölçü birimlerinikullanabilmek | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap, Açıklama Uygulama | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Atölyede ürünlerin işlem basamaklarına uygun yapılması |
| **EYLÜL** | **2** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Aynı konuların online ve/veya videodan anlatımı | Yöntem ve tekniğine uygun olarak standart bardak ölçü birimlerinikullanabilmek | Online Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama ve görsel videolar | Konuyla ilgili görsel uygulama videolarıİnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
| **EYLÜL** | **3** |  | **SINIF İÇİ** | FREE POURİNG USULÜ 1. Free Pouring (Serbest Akıtıcı) Sistemia. Şişe tutma tekniğib. Dökme tekniğic. Dökme tekniğid. Kesme tekniği2. Serbest Akıtıcı Takılabilecek İçecekler | Yöntem ve tekniğine uygun olarak free pouring usulünü kullanabilmek | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap, Açıklama Uygulama | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Atölyede ürünlerin işlem basamaklarına uygun yapılması |
| **EYLÜL** | **3** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Aynı konuların online ve/veya videodan anlatımı | Yöntem ve tekniğine uygun olarak free pouring usulünü kullanabilmek | Online Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama ve görsel videolar | Konuyla ilgili görsel uygulama videolarıİnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptam |
| **EYLÜL** | **4** |  | **SINIF İÇİ** |  Modül Sınavı | Modül sınavı | Soru-Cevap, Açıklama Uygulama Sınavı | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Atölyede ürünlerin işlem basamaklarına uygun yapılması |
| **EYLÜL** | **4** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Modül Sınavı | Modül Sınavı | Soru-Cevap ,Açıklama ve görsel videolar internet | Konuyla ilgili görsel uygulama videolarıİnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptam |
| **EKİM** | **1** |  | **SINIF İÇİ** | 1. BİRANIN SERVİSE HAZIRLANMASI1.1Bira tanımı, özellikleri, üretim aşamaları (Çimlendirme, fırımlama, mayalandırma, dinlendirme, şişeleme) | Birayı tanımlayabilmek, özelliklerini öğrenmek, üretim aşamalarını öğrenmek. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap, Açıklama Uygulama | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Atölyede ürünlerin işlem basamaklarına uygun yapılması |
| **EKİM** | **1** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Aynı konuların online ve/veya videodan anlatımı | Birayı tanımlayabilmek, özelliklerini öğrenmek, üretim aşamalarını öğrenmek. | Online Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama ve görsel videolar | Konuyla ilgili görsel uygulama videolarıİnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptam |
| **EKİM** | **2**  |  | **SINIF İÇİ** | 1.2 Bira çeşitleria. Mayalama yönt –Ale-Lager b. Pazarlama yönt. fıçı-şişe c. Alkol oranına göre alkol düşük- yüksek | Bira çeşitlerini öğrenmek, biranın taşınmasında ve depolanmasında dikkat edilecek notaları ve biranın kullanıma hazırlanma aşamalarını öğrenmek ve uygulama becerisi kazanmak. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap, Açıklama Uygulama | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Atölyede ürünlerin işlem basamaklarına uygun yapılması |
| **EKİM** | **2** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Aynı konuların online ve/veya videodan anlatımı | Bira çeşitlerini öğrenmek, biranın taşınmasında ve depolanmasında dikkat edilecek notaları ve biranın kullanıma hazırlanma aşamalarını öğrenmek ve uygulama becerisi kazanmak. | Online Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama ve görsel videolar  | Konuyla ilgili görsel uygulama videolarıİnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptam |
| **EKİM** | **3** |  | **SINIF İÇİ** | 1.3. Biranın taşınmasında ve depolanmasında Dikkat Edilecek Noktalar1.4 Bira mak. Kul . haz. –fiş tak-su kont-CO2 tüp takılmasıbira fıçısının ventile takılması- bira akışı kontrolü | Bira çeşitlerini öğrenmek, biranın taşınmasında ve depolanmasında dikkat edilecek notaları ve biranın kullanıma hazırlanma aşamalarını öğrenmek ve uygulama becerisi kazanmak. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap, Açıklama Uygulama | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Atölyede ürünlerin işlem basamaklarına uygun yapılması |
| **EKİM** | **3** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Aynı konuların online ve/veya videodan anlatımı | Bira çeşitlerini öğrenmek, biranın taşınmasında ve depolanmasında dikkat edilecek notaları ve biranın kullanıma hazırlanma aşamalarını öğrenmek ve uygulama becerisi kazanmak. | Online Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama ve görsel videolar | Konuyla ilgili görsel uygulama videolarıİnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
| **EKİM** | **4** |  | **SINIF İÇİ** | 2. BİRA SERVİSİ YAPMAK2.1 Bira bardakları –highball-pilsener-kulplu-ayaklı-özel firma bardakları | Bira servisi yapmak için bira bardak çeşitlerin öğrenmek ve bira servisini uygulama becerisi kazanmak. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap, Açıklama Uygulama | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Atölyede ürünlerin işlem basamaklarına uygun yapılması |
| **EKİM** | **4** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Aynı konuların online ve/veya videodan anlatımı | Bira servisi yapmak için bira bardak çeşitlerin öğrenmek ve bira servisini uygulama becerisi kazanmak. | Online Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama ve görsel videolar | Konuyla ilgili görsel uygulama videolarıİnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
| **KASIM** | **1** |  | **SINIF İÇİ** | ***1 Dönem Ara Sınavları (6 gün )******02-09 Kasım 2020 (Pazartesi-Pazartesi)*** |  |  |  |  |
| **KASIM** | **1** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | ***1 Dönem Ara Sınavları (6 gün )******02-09 Kasım 2020 (Pazartesi-Pazartesi)*** |  |  |  |  |
| **KASIM** | **2** |  | **SINIF İÇİ** | 2.2 Bira servis şekilleri –bardakla- şişeyle2.3 Biranın bardağa doldurulmasında dikkat edilecek noktalar | Bira servis şekillerini öğrenmek ve uygulama becerisi kazanmak | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap, Açıklama Uygulama  | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Atölyede ürünlerin işlem basamaklarına uygun yapılması |
| **KASIM** | **2** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Aynı konuların online ve/veya videodan anlatımı | Bira servis şekillerini öğrenmek ve uygulama becerisi kazanmak | Online Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama ve görsel videolar | Konuyla ilgili görsel uygulama videolarıİnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
| **KASIM** | **3** |  | **SINIF İÇİ** | . Modül sınavı | .Modül Sınavı | Soru-Cevap, Açıklama UygulamaYazılı ve Uygulama Sınavı | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Atölyede ürünlerin işlem basamaklarına uygun yapılması |
| **KASIM** | **3** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Modül Sınavı | Modül sınavı |  Soru-Cevap ,Açıklama ve görsel videolar internet | Konuyla ilgili görsel uygulama videolarıİnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
| **KASIM** | **4** |  | **SINIF İÇİ** | . VİSKİNİN SERVİSE HAZIRLANMASI1.1 Tanımı, tarihçesi, özellikleri1.2 Viski yapılışı a. Malt visi b. Grain viski1.3 Viski çeşitleri ve ünlü markaları a. Scotch –blended-straigt - bonded | Viskinin servise hazırlanmasını, tanımını, tarihçesini, özelliklerini, viski yapılış aşamalarını,viski çeşitlerini tanımak ve uygulamak | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama Uygulama | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Atölyede ürünlerin işlem basamaklarına uygun yapılması |
| **KASIM** | **4** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Aynı konuların online ve/veya videodan anlatımı | Viskinin servise hazırlanmasını, tanımını, tarihçesini, özelliklerini, viski yapılış aşamalarını,viski çeşitlerini tanımak ve uygulamak | Online Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama ve görsel videolar | Konuyla ilgili görsel uygulama videolarıİnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
| **ARALIK** | **1** |  | **SINIF İÇİ** | b. Bourbon –Rye – ttennese – profc. canadian d. Irish e. Yerli viski | Viski çeşitlerini ve ünlü viski markalarını öğrenmek ve tanıma becerisi göstermek | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama Uygulama | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Atölyede ürünlerin işlem basamaklarına uygun yapılması |
| **ARALIK** | **1** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Aynı konuların online ve/veya videodan anlatımı | Viski çeşitlerini ve ünlü viski markalarını öğrenmek ve tanıma becerisi göstermek | Online Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama ve görsel videolar | İnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
| **ARALIK** | **2** |  | **SINIF İÇİ** |  2.VİSKİ SERVİSİ2.1. Servis sıcaklığı, Servis şekilleri a. Bardakta –pour – on the rocks - soda ile b. Şişe ile2.2 Viski ile birlikte verilebilecek yiyecekler ve içecekler | Viskilerin servis sıcaklığını, servis şekillerini, hangi bardaklarla servis edildiğini öğrenmek ve uygulama becerisi göstermek. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama Uygulama | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Uygulama sınavıyla ölçme ve değerlendirmenin yapılması |
| **ARALIK** | **2** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Aynı konuların online ve/veya videodan anlatımı | Viskilerin servis sıcaklığını, servis şekillerini, hangi bardaklarla servis edildiğini öğrenmek ve uygulama becerisi göstermek | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama Uygulama | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
| **ARALIK** | **3** |  | **SINIF İÇİ** |  1. KANYAĞIN SERVİSE HAZIRLANMASI1.1 Tanımı, tarihçesi, özellikleri1.2 Yapılışına göre kanyak çeşitleri – Grande, petite chmp- borderies-1.3 Dinlendirilmelerine göre kanyak çeşitleri 1.4 Kanyak çeşitleri ve ünlü markaları | Kanyağı tanımlamayı, tarihçesini, özelliklerini, kanyak çeşitlerini öğrenmek ve kavrama becerisi kazanmak | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap, Açıklama Uygulama | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Atölyede ürünlerin işlem basamaklarına uygun yapılması |
| **ARALIK** | **3** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Aynı konuların online ve/veya videodan anlatımı | Kanyağı tanımlamayı, tarihçesini, özelliklerini, kanyak çeşitlerini öğrenmek ve kavrama becerisi kazanmak | Online Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama ve görsel videolar | Konuyla ilgili görsel uygulama videolarıİnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
| **ARALIK** | **4** |  | **SINIF İÇİ** |  2. KANYAĞIN SERVİSİ2.1 Kanyağın servis sıcaklığı | Kanyağın servis sıcaklığını, servis şekillerini, hangi bardaklarla servis edildiğini öğrenmek ve uygulama becerisi göstermek. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap, Açıklama Uygulama | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Atölyede ürünlerin işlem basamaklarına uygun yapılması |
| **ARALIK** | **4** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Aynı konuların online ve/veya videodan anlatımı | Kanyağın servis sıcaklığını, servis şekillerini, hangi bardaklarla servis edildiğini öğrenmek ve uygulama becerisi gösterme | Online Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama ve görsel videolar | Konuyla ilgili görsel uygulama videolarıİnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
| **OCAK** | **1** |  | **SINIF İÇİ** | 2.2 Kanyağın servis şekli a. Bardakta b. İçki arb. C. Ziyafetlr2.3 Kanyakla verilebilecek garnitür ve içeceklerModülün genel tekrarı | Kanyağın servis sıcaklığını, servis şekillerini, hangi bardaklarla servis edildiğini öğrenmek ve uygulama becerisi göstermek | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap, Açıklama Uygulama | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Atölyede ürünlerin işlem basamaklarına uygun yapılması |
| **OCAK** | **1** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Aynı konuların online ve/veya videodan anlatımı | Kanyağın servis sıcaklığını, servis şekillerini, hangi bardaklarla servis edildiğini öğrenmek ve uygulama becerisi göstermek | Online Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama ve görsel videolar | Konuyla ilgili görsel uygulama videolarıİnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
|  **OCAK** | **2** |  | **SINIF İÇİ** | Modül sınavı | Modül sınavı | Soru-Cevap, Açıklama UygulamaYazılı ve Uygulama Sınavı | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Uygulama sınavıyla ölçme ve değerlendirmenin yapılması |
| **OCAK** | **2** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Modül sınavı | Modül sınavı | Soru-Cevap ,Açıklama ve görsel videolar internet | İnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
| **OCAK** | **3** |  | **SINIF İÇİ** | ***1 Dönem Sonu Sınavları*** ***(7 gün )******14-22 Ocak 2021 (Perşembe-Cuma)*** |  |  |  |  |
| **OCAK** | **3** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | ***1 Dönem Sonu Sınavları*** ***(7 gün )******14-22 Ocak 2021 (Perşembe-Cuma)*** |  |  |  |  |
| **OCAK** | **4** |  | **SINIF İÇİ** | ***Engel ve Sorumluluk Sınavları*** |  |  |  |  |
| **OCAK** | **4** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | ***Engel ve Sorumluluk Sınavları*** |  |  |  |  |
| **ŞUBAT** | **1** |  | **SINIF İÇİ** | ***Yarı Yıl Tatili*** |  |  |  |  |
| **ŞUBAT** | **1** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | ***Yarı Yıl Tatili*** |  |  |  |  |
| **ŞUBAT** | **2** |  | **SINIF İÇİ** | ***Yarı Yıl Tatili*** |  |  |  |  |
| **ŞUBAT** | **2** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | ***Yarı Yıl Tatili*** |  |  |  |  |
| **ŞUBAT** | **3** |  | **SINIF İÇİ** | 1. RAKININ SERVİSE HAZIRLANMASI1.1. Tanımı, tarihçesi, özellikleri, yapılışı a. Suma üret. B. Rakı ürt.1.2 Yerli rakı çeşitleri Yabancı rakı çeşitleri 1.3. Rakının saklanması |  Rakıyı tanımlamayı, tarihçesini, özelliklerini, kanyak çeşitlerini öğrenmek ve kavrama becerisi kazanmak. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap, Açıklama Uygulama | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Atölyede ürünlerin işlem basamaklarına uygun yapılması |
| **ŞUBAT** | **3** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Aynı konuların online ve/veya videodan anlatımı | Rakıyı tanımlamayı, tarihçesini, özelliklerini, kanyak çeşitlerini öğrenmek ve kavrama becerisi kazanmak | Online Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama ve görsel videolar | Konuyla ilgili görsel uygulama videolarıİnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
| **ŞUBAT** | **4** |  | **SINIF İÇİ** | 1.4 Rakı servisinde kullanılacak araç gereç, ve tepsinin haz.2. RAKI SERVİSİ2.1 Rakı servis sıcaklığı | Rakının servis sıcaklığını, servis şekillerini, hangi bardaklarla servis edildiğini öğrenmek ve uygulama becerisi göstermek. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap, Açıklama Uygulama | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Atölyede ürünlerin işlem basamaklarına uygun yapılması |
| **ŞUBAT** | **4** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Aynı konuların online ve/veya videodan anlatımı | Rakının servis sıcaklığını, servis şekillerini, hangi bardaklarla servis edildiğini öğrenmek ve uygulama becerisi göstermek. | Online Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama ve görsel videolar | Konuyla ilgili görsel uygulama videolarıİnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
| **MART** | **1** |  | **SINIF İÇİ** | 2.2 Rakı servis şekilleri a. Aperatif b. Yemekle birlikte2.3 Rakı ile birlikte verilebilecek yiy. Ve içecekler | Rakının servis sıcaklığını, servis şekillerini, hangi bardaklarla servis edildiğini öğrenmek ve uygulama becerisi göstermek | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap, Açıklama Uygulama | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Atölyede ürünlerin işlem basamaklarına uygun yapılması |
| **MART** | **1** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Aynı konuların online ve/veya videodan anlatımı | Rakının servis sıcaklığını, servis şekillerini, hangi bardaklarla servis edildiğini öğrenmek ve uygulama becerisi göstermek | Online Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama ve görsel videolar | Konuyla ilgili görsel uygulama videolarıİnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
| **MART** | **2** |  | **SINIF İÇİ** | Modül Sınavı | Modül Sınavı | Yazılı ve Uygulama sınavı | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Atölyede ürünlerin işlem basamaklarına uygun yapılması |
| **MART** | **2** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Modül Sınavı | Modül Sınavı | Soru-Cevap ,Açıklama ve görsel videolar internet | Konuyla ilgili görsel uygulama videolarıİnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
| **MART** | **3** |  | **SINIF İÇİ** | YÜKSEK ALKOLLÜ İÇKİLERİN SERVİSİYÜKSEK ALKOLLÜ İÇKİLERYüksek alkollü içkilerin genel özellikleri | Restoran ortamında konukların yüksek alkollü içki isteklerini sorarak siparişleri alabilmeYüksek alkollü içeceklerin genel özelliklerini kavrayabilme | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap, Açıklama Uygulama | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Uygulama sınavıyla ölçme ve değerlendirmenin yapılması |
| **MART** | **3** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Aynı konuların online ve/veya videodan anlatımı | Restoran ortamında konukların yüksek alkollü içki isteklerini sorarak siparişleri alabilmeYüksek alkollü içeceklerin genel özelliklerini kavrayabilme | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap, Açıklama Uygulama | Konuyla ilgili görsel uygulama videoları İnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
| **MART** | **4** |  | **SINIF İÇİ** | Yüksek alkollü içkilerin yapılışıYüksek alkollü içki çeşitleri | Restoran ortamında konukların yüksek alkollü içki isteklerini sorarak siparişleri alabilmeYüksek Alkollü içkilerin yapılışını ve çeşitlerini kavrayabilme | Anlatım YöntemiSoru-Cevap,AçıklamaUygulama | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Atölyede ürünlerin işlem basamaklarına uygun yapılması |
| **MART** | **4**  |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Aynı konuların online ve/veya videodan anlatımı | Restoran ortamında konukların yüksek alkollü içki isteklerini sorarak siparişleri alabilmeYüksek Alkollü içkilerin yapılışını ve çeşitlerini kavrayabilme | Online Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama ve görsel videolar | Konuyla ilgili görsel uygulama videolarıİnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
| **NİSAN** | **1**  |  | **SINIF İÇİ** | ***2 Dönem Ara Sınavları*** |  |  |  |  |
| **NİSAN** | **1** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | ***2 Dönem Ara Sınavları*** |  |  |  |  |
| **NİSAN** | **2** |  | **SINIF İÇİ** | Yüksek alkollü içkilerin genel servis özellikleriYüksek alkollü içki siparişi alımında genel ilkeler | Restoran ortamında konukların yüksek alkollü içki isteklerini sorarak siparişleri alabilmeYüksek Alkollü içkilerin genel servis özelliklerini kavrayabilme | Anlatım YöntemiSoru-Cevap,AçıklamaUygulama | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Atölyede ürünlerin işlem basamaklarına uygun yapılması |
| **NİSAN** | **2** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Aynı konuların online ve/veya videodan anlatımı | Restoran ortamında konukların yüksek alkollü içki isteklerini sorarak siparişleri alabilmeYüksek Alkollü içkilerin genel servis özelliklerini kavrayabilme | Online Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama ve görsel videolar | Konuyla ilgili görsel uygulama videolarıİnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
| **NİSAN** | **3** |  | **SINIF İÇİ** | Modül Sınavı  | .Modül Sınavı | Yazılı ve Uygulama sınavı | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Uygulama sınavıyla ölçme ve değerlendirmenin yapılması |
| **NİSAN** | **3** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Modül sınavı | Modül sınavı | Soru-Cevap ,Açıklama ve görsel videolar internet | İnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
| **NİSAN** | **4** |  | **SINIF İÇİ** |  MODÜL: LİKÖRLERİN SERVİSİLİKÖRLERLikörlerin gastronomik özellikleriLikörlerin yapımıLikörleri çeşitleriLikör servisinde kullanılan bardak çeşitleri ve hacimleri | Yemek sonrası zamanlarda restoran ve bar ortamında konukların likör isteklerini sorarak siparişleri alabilmekRestoran ve bar ortamında likörleri servis kurallarına uygun servis edebilmekRestoran ve bar ortamında likörleri servis kurallarına uygun servis edebilmek | Anlatım YöntemiSoru-Cevap,AçıklamaUygulama | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Atölyede ürünlerin işlem basamaklarına uygun yapılması |
| **NİSAN** | **4** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Aynı konuların online ve/veya videodan anlatımı | Yemek sonrası zamanlarda restoran ve bar ortamında konukların likör isteklerini sorarak siparişleri alabilmekRestoran ve bar ortamında likörleri servis kurallarına uygun servis edebilmekRestoran ve bar ortamında likörleri servis kurallarına uygun servis edebilmek | Online Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama ve görsel videolar | Konuyla ilgili görsel uygulama videolarıİnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
| **MAYIS** | **1** |  | **SINIF İÇİ** | Likörlerin servis sıcaklıkları ve porsiyon miktarıLikör servisi yöntemleriArabadan servisŞişeden servisServis-bardan servis | Yemek sonrası zamanlarda restoran ve bar ortamında konukların likör isteklerini sorarak siparişleri alabilmekRestoran ve bar ortamında likörleri servis kurallarına uygun servis edebilmekRestoran ve bar ortamında likörleri servis kurallarına uygun servis edebilmek | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap, Açıklama Uygulama | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Atölyede ürünlerin işlem basamaklarına uygun yapılması |
| **MAYIS** | **1** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Aynı konuların online ve/veya videodan anlatımı | Yemek sonrası zamanlarda restoran ve bar ortamında konukların likör isteklerini sorarak siparişleri alabilmekRestoran ve bar ortamında likörleri servis kurallarına uygun servis edebilmekRestoran ve bar ortamında likörleri servis kurallarına uygun servis edebilmek | Online Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama ve görsel videolar | Konuyla ilgili görsel uygulama videolarıİnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
| **MAYIS** | **2** |  | **SINIF İÇİ** | Yılın değerlendirilmesi, modül geçmiş konuların tekrarı | Karışık uygulamalı çalışmalar | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap, Açıklama Uygulama | Servis Atölyesi, Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Atölyede ürünlerin işlem basamaklarına uygun yapılması |
| **MAYIS** | **2** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Yılın değerlendirilmesi, modül geçmiş konuların tekrarı | Karışık uygulamalı çalışmalar | Online Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama ve görsel videolar | Konuyla ilgili görsel uygulama videolarıİnternet | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
| **MAYIS** | **3** |  | **SINIF İÇİ** | ***Ramazan Bayramı*** |  |  |  |  |
| **MAYIS** | **3** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | ***Ramazan Bayramı*** |  |  |  |  |
| **MAYIS** | **4** |  | **SINIF İÇİ** | Modül sınavı | Modül Sınavı | Yazılı ve Uygulama sınavı | Servis Atölyesi, Alkollü İçecek Servisi ModülleriİnternetBilgisayarProjeksiyonBar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları. | Uygulama sınavıyla ölçme ve değerlendirmenin yapılması |
| **MAYIS** | **4** |  | **UZAKTAN** **EĞİTİM** | Modül sınavı | Modül Sınavı | Soru-Cevap ,Açıklama ve görsel videolar internet  | İnternet  | Videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirmelerin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama |
| **HAZİRAN** | **1** |  |  | ***2 Dönem Sonu Sınavları (7gün) 01-09 Haziran (Salı-Çarşamba)*** |  |  |  |  |
| **HAZİRAN** | **1** |  |  | ***2 Dönem Sonu Sınavları (7gün) 01-09 Haziran (Salı-Çarşamba)*** |  |  |  |  |
| **HAZİRAN** | **2** |  | **SINIF İÇİ** | ***Engel ve Sorumluluk Sınavları******Karne Yazımı*** |  |  |  |  |
| **HAZİRAN** | **2** |  |  | ***Engel ve Sorumluluk Sınavları******Karne Yazımı*** |  |  |  |  |
| **HAZİRAN** | **3** |  | **SINIF İÇİ** | ***Bütünleme Sınavları*** |  |  |  |  |
| **HAZİRAN** | **3** |  |  | ***Bütünleme Sınavları*** |  |  |  |  |
| **HAZİRAN** | **4** |  | **SINIF İÇİ** |  |  |  |  |  |
| **HAZİRAN** | **4** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |