|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *MESLEKİ TEKNİK ÖĞRETİM DAİRESİ**YİYECEK İÇECEK VE KONAKLAMA HİZMETLERİ ALANI, SERVİS DALI**2020/2021 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI YİYECEKLERİN SERVİSİ DALI**11. SINIF YILLIK PLANI* | | | | | | | |
| *AY* | *HAFTA* |  | *D.SAATİ* | *KONULAR* | *ÖĞRENME-ÖĞRETME YÖNTEM VE TEKNİKLERİ* | *KULLANILAN EĞİTİM TEKNOLOJİLERİ, ARAÇ VE GEREÇLERİ* | *DEĞERLENDİRME* *(Hedef ve Davranışlara Ulaşma Düzeyi)* |
| *EYLÜL* | *1.* | *Sınıf içi* |  | *REZERVASYON VE KONUK KABULÜ*  *1.RESTORANDA MÜNFERİT REZERVASYON*  *1.1. Rezervasyonun tanımı*  *1.2.Rezervasyon alma çeşitleri*  *1.2.1.Şahsen rezervasyon*  *1.2.3.Telefon ve faksla rezervasyon*  *1.2.4.Online rezervasyon*  *1.3.Rezervasyon almada uyulması gereken standartlar*  *1.4.Rezervasyon formu ve defterinin düzenlenmesi*  *1.4.1.Manuel*  *1.4.2.Elektronik*  *1.5.İlgili departmanların bilgilendirilmesi*  *1.6.Rezervasyon listesinin düzenlenmesi*  *1.7.Rezervasyon masa kartlarının düzenlenmesi ve dağıtılması* | *Anlatım*  *Soru-cevap*  *Tartışma*  *Grup çalışması* | *Modül Ders notları Bilgisayar*  *Projeksiyon*  *Örnek rezervasyon formları* | *Rezervasyon almanın öneminin kavratılması* |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı* | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* | *Konuların görsel sunum ile kavratılması* |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *2.GRUP REZERVASYONLARI*  *2.1.Grup rezervasyon faaliyetleri*  *2.2.Gruplara uygulanan menüler*  *2.3.Grup yemeklerinin avantajları*  *2.4.Gruplara uygulanan masa düzenleri*  *2.5.Grup rezervasyonlarının kayıt sistemleri*  *2.6.Grup rezervasyonlarin takibi*  *3.KONUKLARIN KARSILANMASI*  *3.1.Konuklarin karsilanmasi*  *3.1.2.Rezervasyonsuz konukların karşılanması*  *3.2.Vestiyer işlemleri*  *3.3. Konuklara masa tahsisinde göz önünde bulundurulacak konular* | *Atölyede konuyla ilgili uygulamaların gerçekleştirilmesi* | *Atölye donanımlarının*  *Ders notlarının kullanılması* | *İşlem basamaklarına göre grup rezervasyonlarının yapılması*  *Atölyede konukların karşılanması işlem basamaklarına göre grup çalışması olarak yapılması* |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  | Aynı konuların online anlatımı | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* | *Konuların görsel sunum ile kavratılması* |
|  | *3.* | *Sınıf içi* |  | *4.KONUKLARIN MASALARINA YERLEŞTİRİLMESİ VE SU SERVİSİ*  *4.1. Konuk masalarında oturma düzenleri*  4.1.1.Aile yemeklerinde oturma *düzeni*  *4.2.2.İş yemeklerinde oturma düzeni*  *4.3.3.Protokol yemeklerinde oturma düzeni*  *4.2.Su servisi* | *Uygulama ve modül sınavı* | *Atölye donanımlarının*  *Uygulama araç ve gereçlerin kullanılması* | *Ölçme ve değerlendirmenin yapılması* |
|  | *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Evdeki mevcut donanımlar ile uygulama faaliyetlerinin sunumu* | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* | *Ölçme ve değerlendirmenin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama* |
|  | *4.* | *Sınıf içi* |  | *MENÜ SİPARİŞİ ALMA*  *1.MENÜ TAKDİMİ*  *1.1.Menü kartı*  *1.1.1.Menü kartlarının yapısı*  *1.1.2.Yiyecek menüleri*  *1.1.3.içecek menüleri*  *1.2.Aperatifler*  *1.2.1.Menü yemekleri hakkında bilgi verirken dikkat edilecek noktalar*  *1.3.Menü çeşitleri*  *1.3.1. Klasik menü*  *1.3.2.Modern menü*  *1.4.Menü kartı hazırlama*  *1.4.1.Yiyecek menü kartı hazırlama*  *1.4.2.İçecek menü kartı hazırlama*  *1.4.3.Özel günler için menü kartı hazırlama*    *2.YİYECEK SİPARİŞİ ALMA*  *2.1.Menüde yer alan yemeklerin özellikleri*  *2.1.1Menü yemeklerinin pişirme usulleri*  *2.1.2Menü yemeklerin içerikleri*  *2.1.3.Menüdeki yemeklerin pişirme süreleri*  *2.2. Yemek siparişi alma*  *2.2.1Sipariş alırken uygulanan görgü kuralları*  *2.2.2Başlangıç yemeklerin siparişini alma*  *2.2.3.Ana yemeklerin siparişini alma*  *2.2.4.Salata siparişi almak*  *2.2.5.Yemek satışlarını artırma*  *2.3. Siparişleri kaydetme*  *2.3.1.Manuel kayıt*  *2.3.2.Elektronik kayıt*  *2.3.3.Siparişlerde kullanılan kısaltmalar*  *2.4.Siparişlerin takibi*  *2.4.1.Servis sırası*  *2.4.2.Siparişleri koordine etmek*  *2.4.3.Yemek gruplarının zamanlaması*  *2.5.Siparişe göre kuver düzenleme* | *Anlatım*  *Soru-cevap*  *Tartışma*  *Atölyede konuyla ilgili uygulama çalışmalarının yapılması* | *Modül Ders notları Bilgisayar*  *Projeksiyon* | *Atölyede grup çalışması olarak menü takdimi ve yiyecek siparişinin alınması* |
|  | *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* | *Konuların görsel sunum ile kavratılması* |
| *EKİM* | *1.* | *Sınıf içi* | *3* | *3.İÇECEK SİPARİŞİ ALMA*  *3.1. Menü içecekleri*  *3.1.1.Aperatif menü içecekleri*  *3.1.2.Vokal menü içecekleri*  *3.1.3.Digestive menü içecekleri*  *3.2.İçecek siparişi alma*  *3.2.1.Aperatif menü içecekler*  *3.2.2.Vokal içeceklerin siparişini alma*  *3.3. İçecek satışlarını artırma teknikleri*  *3.4.Siparişleri kaydetme*  *3.5.İçecek siparişlerinin takibi* | *Atölyede ve sınıf ortamında anlatım*  *Ve uygulama faaliyetleri* | *Modül Ders notları Bilgisayar*  *Projeksiyon* | *Atölyede Menüden içecek siparişlerin alınması kaydedilmesi ve takibinin yapılması* |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* | *2* |  | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* | *Konuların görsel sunum ile kavratılması* |
| *2.* | *Sınıf içi* | *3* | *4.KAHVALTI VE İÇECEK ÇEŞİTLERİ*  *4.1.Kahvaltı çeşitleri*  *4.1.1Klasik aperatifler*  *4.1.2Modern aperatifler*  *4.1.3Aperatif kokteyller*  *4.2.Kahvaltı içecekleri*  *4.2.1.Mönü yiyeceklerinin pişirme usulleri*  *4.2.2.Mönü yiyeceklerinin içerikleri*  *4.2.3.Menüdeki yemeklerin pişme süreleri*  *4.3. Kahvaltı ekstra yiyecek ve içecekleri*  *4.4.Kahvaltı ekstra yiyeceklerin servisi*  *4.4.1.Manuel sipariş alma*  *4.4.2.Elektronik sipariş alma*  *4.5.Kahvaltı ekstra içeceklerin servisi*  *4.5.1.Mutfak*  *4.5.2.Bar*  *4.5.3.Kasa* | *Atölyede ve sınıf ortamında anlatım*  *Ve uygulama faaliyetleri* | *Modül Ders notları Bilgisayar*  *Projeksiyon* |  |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* | *2* |  | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* | *Konuların görsel sunum ile kavratılması* |
|  | *3.* | *Sınıf içi* |  | *5.DESSERT SİPARİŞİ ALMA*  *5.1.Menüde yer alan dessert özellikleri*  *5.1.1.Tatlılar ve pastalar*  *5.1.2.Peynirler*  *5.1.3Meyveler ve meyve salataları*  *5.1.4.Dondurmalar*  *5.2.Dessert siparişi alma*  *5.3. Siparişleri kaydetme*  *5.3.1.Nakit*  *5.3.2.kredi kartı*  *5.4.Siparişlerin takibi*  *5.5.Siparişe göre kuver düzenleme* | *Atölyede ve sınıf ortamında anlatım*  *Ve uygulama faaliyetleri* | *Atölye donanımlarının*  *Uygulama araç ve gereçlerinin kullanılması*  *İnternet*  *Ders notları*  *Projeksiyon*  *Örnek materyal* | *Atölyede grup çalışması şeklinde işlem basamaklarını dikkate alarak tatlı siparişleri alınması ve takibinin yapılması* |
|  | *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *29 EKİM CUMHİRİYET BAYRAMI ( 1 GÜN TATİL)* | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* | *Konuların görsel sunum ile kavratılması* |
|  | *4.* | *Sınıf içi* |  | *6.APERATİF SİPARİŞİ ALMA*  *6.1.Menüde yer alan aperatif yiyecek özellikleri*  *6.1.1.aperatif pişirme özellikleri*  *6.1.2.Menü yemeklerinin içerikleri*  *6.1.3.Menüdeki yemeklerin hazırlanma süreleri*  *6.2.Aperatif yiyeceklerin siparişini alma*  *6.3.Siparişleri kaydetme*  *6.3.1.Manuel kayıt*  *6.3.2elektronik kayıt*  *6.3.3Siparişlerde kullanılan kısaltmalar*  *6.4.Siparişlerin takibi* | *Uygulama ve modül sınavı* | *Atölye donanımlarının*  *Uygulama araç ve gereçlerin kullanılması*  *Örnek materyal* | *Ölçme ve değerlendirmenin yapılması* |
|  | *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Evdeki mevcut donanımlar ile uygulama faaliyetlerinin sunumu* | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* | *Ölçme ve değerlendirmenin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama* |
| *KASIM* | *1.* | *Sınıf içi* | *3* | *2-9 KASIM 1. Dönem ara sınavları* |  |  |  |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* | *2* | *2-9 KASIM 1. Dönem ara sınavları* |  |  |  |
| *2.* | *Sınıf içi* | *3* | *(Pazartesi sınav haftasına dahil)* |  |  |  |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* | *2* |  | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* |  |
|  | *3.* | *Sınıf içi* |  | *TAŞIMA VE BOŞ TOPLAMA*  *1.TEPSİLERİN TAŞINMASI*  *1.1.Kullanım amaçlarına göre tepsi çeşitleri*  *1.2.Tepsi seçiminde dikkat edilecek noktalar*  *1.3.Tepsi yükleme teknikleri*  *1.4.Tepsi taşıma usulleri*  *1.5.Tepsiyi servanta koyma usulleri* | *Atölyede ve sınıf ortamında anlatım*  *Ve uygulama faaliyetleri* | *Atölye donanımlarının*  *Uygulama araç ve gereçlerinin kullanılması*  *İnternet*  *Ders notları*  *Projeksiyon* | *Tepsi çeşitlerinin kullanım yerlerinin genel hatlarıyla kavratılması*  *Atölyede tepsi taşıma usullerinin işlem basamakları dikkate alınarak uygulama çalışmalarının yapılması* |
|  | *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* | *Konuların görsel sunum ile kavratılması* |
|  | *4.* | *Sınıf içi* |  | *2.TABAKLARIN TAŞINMASI*  *2.1.Elde tabak taşıma teknikleri*  *2.2.Tabak taşıma sırasında uyulacak kurallar*  *2.3. Servis önceliğine göre tabakların masaya yerleştirme ilkeleri*  *3.BOŞLARIN TOPLANMASI*  *3.1.Boşların toplanma zamanlaması*  *3.2.Boş tabakları toplama teknikleri*  *3.3.Kase toplama teknikleri*  *3.4.Bardak toplama teknikleri*  *3.5.Kül tablalarının değiştirilme teknikleri*  *3.6.Boşları tepsiye toplama teknikleri* | *Uygulama ve modül sınavı* | *Atölye donanımlarının*  *Uygulama araç ve gereçlerin kullanılması* | *Ölçme ve değerlendirmenin yapılması* |
|  | *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Evdeki mevcut donanımlar ile uygulama faaliyetlerinin sunumu* | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* | *Ölçme ve değerlendirmenin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama* |
| *ARALIK* | *1.* | *Sınıf içi* |  | *KAHVALTI SERVİSİ*  1. KAHVALTI KUVERİNİN HAZIRLANMASI  *1.1. Kahvaltı Servisinin Önemi*  *1.2. Temel Kahvaltı Kuver Çeşitleri*  *1.2.1. Continental Kahvaltı Kuveri*  *1.2.2. İngiliz Kahvaltı Kuveri*  *1.2.3. Amerikan Kahvaltı Kuveri*  *1.3. Kahvaltı Büfesi İçin Kuver Hazırlamak*  *1.3.1. İçeceklerin Büfede Servis Edilmesi Durumunda Kahvaltı Kuverinin Hazırlanması*  *1.3.2. İçeceklerin Servis Elemanları Tarafından Servis Edilmesi Durumunda Kahvaltı Kuverinin Hazırlanması* | *Atölyede ve sınıf ortamında anlatım*  *Ve uygulama faaliyetleri* | *Atölye donanımlarının*  *Uygulama araç ve gereçlerinin kullanılması*  *İnternet*  *Ders notları*  *Projeksiyon* | *Kahvaltı kuverinin işlem basamakları dikkate alınarak uygulamanın yapılması* |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  |  |  |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | 2. KAHVALTI ÇEŞİTLERİNİN SERVİSİ  *2.1. Kahvaltı Çeşitleri*  *2.1.1. Continental Kahvaltı*  *2.1.2. Viyana Kahvaltısı*  *2.1.3. Türk Kahvaltısı*  *2.1.4. İngiliz Kahvaltı*  *2.1.5. Amerikan Kahvaltı*  *2.2. Kahvaltı Tabağının Düzenlenmesi*  *2.3. Kahvaltı Tabağının Servisi*  *2.4. Gruplara Kahvaltı Servisi* | *Atölyede ve sınıf ortamında anlatım*  *Ve uygulama faaliyetleri* | *Atölye donanımlarının*  *Uygulama araç ve gereçlerinin kullanılması*  *İnternet*  *Ders notları*  *Projeksiyon* | *Kahvaltı çeşitlerini ve özelliklerinin kavratılması* |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* | *Konuların görsel sunum ile kavratılması* |
| *3.* | *Sınıf içi* |  | 3. KAHVALTI İÇECEKLERİNİN SERVİSİNİ YAPMAK  *3.1. Kahvaltı İçeceklerinin Servisi*  *3.1.1. Sıcak İçeceklerin Servisi*  *3.1.2. Soğuk İçeceklerin Servisi*  *3.1.3. Soğuk İçeceklerin Self Servisi*  *3.2. Kahvaltı İçecek Boşlarının Toplanması*  *4. KAHVALTI BÜFE* SERVİSİ  *4.1. Kahvaltı Büfe Çeşitleri*  *4.1.1. Kahvaltı Açık Büfesi*  *4.1.2. Kahvaltı Ekstra Büfesi*  *4.1.3. Brunch*  *4.2. Kahvaltı Büfesinin Düzenlenmesi*  *4.3. Kahvaltı Büfesinden Servis* | *Atölyede ve sınıf ortamında anlatım*  *Ve uygulama faaliyetleri* | *Atölye donanımlarının*  *Uygulama araç ve gereçlerinin kullanılması*  *İnternet*  *Ders notları*  *Projeksiyon* | *Kahvaltı büfesinin öneminin genel hatlarıyla kavratılması* |
| *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* | *Konuların görsel sunum ile kavratılması* |
| *4.* | *Sınıf içi* |  | *4.3.1. Self Servis*  *4.3.2. Servis Elemanı Yardımıyla Servis*  5. KAHVALTI EKSTRALARI SERVİSİ YAPMAK  *5.1. Kahvaltı Ekstra Yiyecek ve İçecekleri*  *5.1.1. Ekstra Yiyecek Çeşitleri*  *5.1.2. Ekstra İçecek Çeşitleri*  *5.2. Kahvaltı Ekstra Yiyeceklerin Servisi*  *5.3. Kahvaltı Ekstra İçeceklerin Servisi* | *Uygulama ve modül sınavı* | *Atölye donanımlarının*  *Uygulama araç ve gereçlerin kullanılması* | *Ölçme ve değerlendirmenin yapılması* |
| *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Evdeki mevcut donanımlar ile uygulama faaliyetlerinin sunumu* | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* | *Ölçme ve değerlendirmenin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama* |
| *OCAK* | *1.* | *Sınıf içi* | *3* | *Yılbaşı ( 1gün tatil)* |  |  |  |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* | *2* |  |  |  |  |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *14 – 22 Ocak Birinci Dönem Sonu Sınavları* |  |  |  |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  |  |  |
| *3.* | *Sınıf içi* |  | *14 – 22 Ocak Birinci Dönem Sonu Sınavları* |  |  |  |
| *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *14 – 22 Ocak Birinci Dönem Sonu Sınavları* |  |  |  |
| *4.* | *Sınıf içi* |  | *Engel ve Sorumluluk Sınavları ve Karne Yazımları* |  |  |  |
|  | *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Engel ve Sorumluluk Sınavları ve Karne Yazımları* |  |  |  |
| *ŞUBAT* | *1.* | *Sınıf içi* |  | *30 Ocak – 14 Şubat 2021 Yarıyıl Tatili* |  |  |  |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *30 Ocak – 14 Şubat 2021 Yarıyıl Tatili* |  |  |  |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *30 Ocak – 14 Şubat 2021 Yarıyıl Tatili* |  |  |  |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *30 Ocak – 14 Şubat 2021 Yarıyıl Tatili* |  |  |  |
| *3.* | *Sınıf içi* |  | Oda Servisi  1. ODA SERVİSİ OFİSİNİ DÜZENLEMEK  *1.1. Oda Servisinin İşlevi*  *1.2. Oda Servis Personeli*  *1.2.1. Oda Servis Şefi (Head Waiter*  *1.2.2. Oda Servis Garsonu*  *1.2.3. Oda Servis Komisi*  *1.2.4. Sipariş Alıcı*  *1.3. Oda Servisi İçin Tepsilerin Hazırlanması*  *1.3.1. Kahvaltı Tepsilerini Hazırlamak*  *1.3.2. Öğle ve Akşam Yemekleri İçin Tepsilerin Hazırlanması*  *1.4. Oda Servis Arabasının Hazırlanması*  *1.4.1. Kahvaltı Servisi İçin Oda Servisi Arabasını Hazırlamak* | *Atölyede ve sınıf ortamında anlatım*  *Ve uygulama faaliyetleri* | *Atölye donanımlarının*  *Uygulama araç ve gereçlerinin kullanılması*  *İnternet*  *Ders notları*  *Projeksiyon* | *Oda servisinin genel hatlarıyla kavratılması* |
| *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* | *Konuların görsel sunum ile kavratılması* |
| *4.* | *Sınıf içi* |  | *1.4.2. Arabaların Öğle ve Akşam Yemekleri İçin Hazırlanması 1.5. Yiyecek ve İçecek Dolaplarının Düzenlenmesi*  1.5. Yiyecek ve İçecek Dolaplarının Düzenlenmesi  *1.5.1. Ekmek Dolabı*  *1.5.2. Meşrubat Dolabı*  *1.5.3. Kahvaltı Dolabı*  2. ODA SERVİSİ SİPARİŞİ ALMAK  *2.1. Telefonla Sipariş Alınması*  *2.1.1. Telefonla Konuşma Tekniği*  *2.1.2. Konuk Bilgisinin Alınması*  *2.1.3. Yiyecek ve İçecek Önerilerinde Bulunmak*  *2.1.4. Alınan Siparişlerin Forma Yazılması*  *2.2. Kahvaltı Kapı Kartlarıyla Sipariş Almak*  *2.3. Oda Servisi İçin Adisyon Hazırlama* | *Atölyede ve sınıf ortamında anlatım*  *Ve uygulama faaliyetleri* | *Atölye donanımlarının*  *Uygulama araç ve gereçlerinin kullanılması*  *İnternet*  *Ders notları*  *Projeksiyon* | *Grup çalışması olarak telefonla sipariş alma işlem basamakları dikkate alınarak çalışma yapılması* |
| *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* | *Konuların görsel sunum ile kavratılması* |
| *MART* | *1.* | *Sınıf içi* |  | 3. ODA SERVİSİ YAPMAK  *3.1. Oda Servisinde Kahvaltı Servisi Yapmak*  *3.1.1. Tepsi İle Kahvaltı Servisi*  *3.1.2. Oda Servisi Arabasıyla Kahvaltı Servisi*  *3.2. Odalara Yemek Servisi Yapmak*  *3.2.1.Tepsi ile Yemek Servisi*  *3.2.2. Oda Servisi Arabasıyla Yemek Servisi*  *3.3. Odalara İçki Servisi Yapmak*  *3.4. Adisyonun Konuğa Sunulması ve Hesabın Tahsili*  *3.5. İkram Yiyecek ve İçeceklerin Konuk Odasına Konulması* | *Atölyede ve sınıf ortamında anlatım*  *Ve uygulama faaliyetleri* | *Atölye donanımlarının*  *Uygulama araç ve gereçlerinin kullanılması*  *İnternet*  *Ders notları*  *Projeksiyon* | *Atölyede tepsi ve oda servisi arabasıyla işlem basamakları dikkate alınarak uygulamanın yapılması* |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* | *Konuların görsel sunum ile kavratılması* |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | 4. ODA SERVİSİNDE BOŞLARIN TOPLANMASI  *4.1. Boşların Toplanma Zamanlaması*  *4.1.1. Kahvaltı Boşlarının Toplanma Zamanı*  *4.1.2.Yiyecek ve İçecek Boşlarının Toplama Zamanı*  *4.2. Boşları Bulaşıkhaneye İndirmek*  *4.2.1. Koridordaki Boş Tepsilerin Toplanması*  *4.2.2. Boşları Tepsi Arabasına Yerleştirme*  *4.2.3. Boşları Bulaşıkhaneye Götürme*  5. MİNİ BAR HİZMETİ SUNMAK  *5.1. Mini Bar Satışı*  *5.1.1. Mini Bar Personeli*  *5.1.2. Mini Bar Buzdolabı*  *5.1.3. Mini Bar Yiyecekleri*  *5.1.4. Mini Bar İçecekleri*  *5.2. Mini Bar Kontrolü*  *5.3. Mini Bar Hesabının Tahsili* | *Uygulama ve modül sınavı* | *Atölye donanımlarının*  *Uygulama araç ve gereçlerin kullanılması* | *Ölçme ve değerlendirmenin yapılması* |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Evdeki mevcut donanımlar ile uygulama faaliyetlerinin sunumu* | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* | *Ölçme ve değerlendirmenin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama* |
| *3.* | *Sınıf içi* |  | Klasik Usullerde Servis  1. YİYECEKLERİ FRANSIZ USULDE SERVİS YAPMAK  *1.1. Fransız Servisinin Özellikleri*  *1.2. Fransız Servis Kuveri*  *1.3. Fransız Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri*  *1.4. Maşa Servisi*  *1.4.1. Düz Maşa Tutuşu*  *1.4.2. Bitişik Maşa Tutuşu*  *1.4.3. Ters Maşa Tutuş1u* | *Atölyede ve sınıf ortamında anlatım*  *Ve uygulama faaliyetleri* | *Atölye donanımlarının*  *Uygulama araç ve gereçlerinin kullanılması*  *İnternet*  *Ders notları*  *Projeksiyon* | *Fransız servisinin genel hatlarıyla kavratılması*  *Atölyede maşa servisinin işlem basamakları dikkate alınarak uygulamanın yapılması* |
| *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* | *Konuların görsel sunum ile kavratılması* |
| *4.* | *Sınıf içi* |  | *29 Mart – 5 Nisan İkinci Dönem Ara sınavları* |  |  |  |
| *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  |  |  |
| *NİSAN* | *1.* | *Sınıf içi* |  | *29 Mart – 5 Nisan İkinci Dönem Ara sınavları* |  |  |  |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *29 Mart – 5 Nisan İkinci Dönem Ara sınavları* |  |  |  |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | 2. YİYECEKLERİ İNGİLİZ USULDE SERVİS YAPMAK  *2.1. İngiliz Servisinin Özellikleri*  *2.2. Gueridon Üzerinden Çift Elle Maşa Servisi*  *2.3. İngiliz Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri*  *2.4. Yemeğin ve Garnitürlerin Tabaktaki Dizaynı* | *Atölyede ve sınıf ortamında anlatım*  *Ve uygulama faaliyetleri* | *Atölye donanımlarının*  *Uygulama araç ve gereçlerinin kullanılması*  *İnternet*  *Ders notları*  *Projeksiyon* | *İngiliz servisinin genel hatlarıyla kavratılması*  *Atölyede Gueridon servisinin işlem basamakları dikkate alınarak uygulamanın yapılması* |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* | *Konuların görsel sunum ile kavratılması* |
| *3.* | *Sınıf içi* |  | *23 Nisan Cuma 1gün tatil*  3. YİYECEKLERİ RUS USULÜ SERVİS YAPMAK  *3.1. Rus Servisi Yapılacak Masaların Hazırlanması*  *3.2. Rus Servisi Yapılacak Yemeklerin Özellikleri*  *3.3. Başlangıç Yemeklerinin Servisi*  *3.4. Ana Yemeğin Sunumu*  *3.4.1. Ana Yemeğin Salona Getirilmesi*  *3.4.2. Ana Yemeğin Salonda Porsiyonlanması*  *3.4.3. Porsiyonlanan Ana Yemeğin Misafirlere Sunulması* | *Atölyede ve sınıf ortamında anlatım*  *Ve uygulama faaliyetleri* | *Atölye donanımlarının*  *Uygulama araç ve gereçlerinin kullanılması*  *İnternet*  *Ders notları*  *Projeksiyon* | *Rus servisinin genel hatlarıyla kavratılması* |
| *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* | *Konuların görsel sunum ile kavratılması* |
| *4.* | *Sınıf içi* |  | 4. YİYECEKLERİ AMERİKAN USULDE SERVİS YAPMAK  *4.1. Amerikan Servis Kuveri*  *4.2. Amerikan Servis Özellikleri*  *4.2.1. Tost Ekmeği, Tereyağı ve Su Servisi*  *4.2.2. Yemek Tabaklarında Kapak Kullanımı*  *4.2.3. Tabakların Salona Taşınması*  *4.2.4. Tepsi Ayağı Kullanımı*  *4.2.5. Tabakların Servisi*  *4.2.6. İçeceklerin Servisi*  *4.2.7. Boşların Toplanması* | *Uygulama ve modül sınavı* | *Atölye donanımlarının*  *Uygulama araç ve gereçlerin kullanılması* | *Ölçme ve değerlendirmenin yapılması* |
| *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Evdeki mevcut donanımlar ile uygulama faaliyetlerinin sunumu* | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* | *Ölçme ve değerlendirmenin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama* |
| *MAYIS* | *1.* | *Sınıf içi* |  | Modern Usullerde Servis  1. TABAK SERVİSİ  *1.1. Tabak Servis Kuveri*  *1.2. Tabak Servisinin Özellikleri*  *1.2.1. Ekmek, Yağ ve Su Servisi*  2. YİYECEKLERİN KARMA USULDE SERVİSİ  *2.1. Yemeğin Durumuna Göre En Uygun Servis Usullerinin Belirlenmesi*  *2.1.1. Yemeğin Türüne Göre*  *2.1.2. Yemeğin Miktarına Göre*  *2.1.3. Personelin Becerisine Göre*  *2.1.4. Eldeki Servis Araçlarına Göre*  *2.2. Karma Servis Usulünün Yararları* | *Atölyede ve sınıf ortamında anlatım*  *Ve uygulama faaliyetleri* | *Atölye donanımlarının*  *Uygulama araç ve gereçlerinin kullanılması*  *İnternet*  *Ders notları*  *Projeksiyon* | *Atölyede işlem basamaklarına göre ekmek ve su servisinin yapılması* |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* | *Öğrencinin evde ekmek ve su servisi işlem basamaklarını dikkate alarak uygulamalarının yapılıp videolu sunumla aktarılması* |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *12 – 15 Mayıs Arife ve Ramazan Bayranı (3gün tatil)*  3. KOKTEYL SERVİSİ  *3.1. Kokteyl Salonunu Düzenleme*  *3.1.1. Salonun Boşaltılması ve Süslenmesi*  *3.1.2. Büfe ve Servis Durumunun Belirlenmesi*  *3.1.3. Bistro Masalarının Yerleştirilmesi*  4. BÜFE SERVİSİ  *4.1. Büfe Çesitleri*  *4.1.1. Yiyecekleri Türüne Göre*  *4.2. Ögün Durumuna Göre Büfe Çesitleri*  *4.2.1. Kahvaltı büfesi*  *4.2.2. Brunch Büfesi* | *Atölyede ve sınıf ortamında anlatım*  *Ve uygulama faaliyetleri* | *Atölye donanımlarının*  *Uygulama araç ve gereçlerinin kullanılması*  *İnternet*  *Ders notları*  *Projeksiyon* | *Atölyede işlem basamaklarına göre kokteyl servisinin yapılması*  *Atölyede büfe servisi çalışmalarının yapılması* |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* | *Konuların görsel sunum ile kavratılması* |
| *3.* | *Sınıf içi* |  | *17-19 Mayıs Etkinlikleri*  *20 Mayıs Perşembe (1gün tatil)*  *4.2.3. Öğle Yemeği Büfesi*  *4.2.4. Beş çayı büfesi*  *4.2.5. Akşam Yemeği Büfesi*  *4.3. Satış Teknigine Göre Büfeler*  *4.3.1. Smörgasboard büfe*  *4.3.2. Gala Büfe*  *4.3.3. Konsomasyon Büfe*  *4.4. Büfe Masalarının Düzenlenmesi*  *4.4.1. Büfenin Yeri*  *4.4.2. Büfenin Şekli ve Büyüklüğü*  *4.4.3. Büfenin Kurulması*  *4.5. Yemeklerin ve İçeceklerin Büfeye Dizilmesi ve Dekorasyonu*  *4.6. Büfe Servisi*  *4.6.1. Konukların Yemekleri Kendileri Alıp Ayakta Yemesi*  *4.6.2. Konukların Yemekleri Kendileri Alıp Oturarak Yemesi*  *4.6.3. Konukların Masada Oturup Garsonların Servis Yapması* | *Uygulama ve modül sınavı* | *Atölye donanımlarının*  *Uygulama araç ve gereçlerinin kullanılması*  *İnternet*  *Ders notları*  *Projeksiyon* | *Ölçme ve değerlendirmenin yapılması* |
| *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Evdeki mevcut donanımlar ile uygulama faaliyetlerinin sunumu* | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet* | *Ölçme ve değerlendirmenin yapılması ve yeterlilik düzeyini saptama* |
| *4.* | *Sınıf içi* |  | *Öğretmenler Kurul Toplantısı* |  |  |  |
| *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  |  |  |
| *HAZİRAN* | *1.* | *Sınıf içi* |  | *1 -9 Haziran 2. Dönem Sonu Sınavları* |  |  |  |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  |  |  |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *1 -9 Haziran 2. Dönem Sonu Sınavları*  *10 -14 Haziran Engel ve Sorumluluk Sınavları ve Karne Yazımı* |  |  |  |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  |  |  |
| *3.* | *Sınıf içi* |  | *17 Haziran Çarşamba Karne Dağıtımı ve Bütünleme Sınavı ile İlgili Öğretmenler Kurul Toplantısı*  *18 – 22 Haziran Bütünleme Sınavları* |  |  |  |
| *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  |  |  |
| *4.* | *Sınıf içi* |  |  |  |  |  |
| *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  |  |  |