|  |
| --- |
| *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 Servisi1. 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 Servis1. 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 Servis1. 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* |  |  |  |  |  |