



*This project is funded  
by the European Union*



## Curriculum Development in Vocational Education and Training Schools

Publication Reference: EuropeAid/140130/DH/SER/CY

Contract Number: Service Contract No. 2019/413-991

Annex XX: Service Staff Curriculum Package

Servis Elemanı

June 2022



**The content of this document is the sole responsibility of the NIRAS IC sp. z o.o. and can in no way be taken to reflect the views of the European Union**

## İÇERİK

<b>1.GENEL KOŞULLAR.....</b>	<b>4</b>
<b>1.1. ARKAPLAN .....</b>	<b>4</b>
<b>1.2. PROGRAMIN HEDEFİ.....</b>	<b>4</b>
<b>1.3. PROGRAMIN AMACI .....</b>	<b>5</b>
<b>2. BAŞVURU SAHİPLERİ/ADAYLAR İÇİN ŞARTLAR, ÖĞRETİM/EĞİTİM SÜRECİNİN ŞEKLİ VE SÜRESİ.....</b>	<b>5</b>
<b>2.1. ASGARI YAŞ GEREKLİLİKLERİ/GİRİŞ KOŞULLARI.....</b>	<b>5</b>
<b>2.2. GİRİŞ SEVİYESİ EĞİTİM GEREKLİLİKLERİ, EĞİTİM ŞEKİLLERİ VE SÜRESİ .....</b>	<b>5</b>
<b>3. MESLEK OKULLARI EĞİTİM PLANI / DERSLERİN YAPISI VE İÇERİĞİ.....</b>	<b>5</b>
<b>3.1. GENEL KOŞULLAR.....</b>	<b>5</b>
<b>3.2 ÖĞRETİM PROGRAMININ İÇERİĞİNE İLİŞKİN GEREKSİNİMLER.....</b>	<b>6</b>
<b>3.2.1. ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI .....</b>	<b>6</b>
<b>3.2.2. ANAHTAR YETERLİLİKLER VE YEŞİL BECERİLER İÇİN GEREKLİLİKLER .....</b>	<b>8</b>
<b>3.2.3. ANAHTAR YETERLİLİKLER MATRİSİ VE YEŞİL BECERİ KAPSAMI .....</b>	<b>9</b>
<b>ANAHTAR YETERLİLİKLER VE YEŞİL BECERİ MATRİSİ .....</b>	<b>10</b>
<b>3.2.5. ÖĞRETİM PLANINDAKİ MODÜLLERLE İLİŞKİLİ ÖĞRENME KAZANIMLARININ BELİRLENMESİ .....</b>	<b>10</b>
<b>3.2.6 DERS VE MODÜLLERİ ÇERÇEVESİNDE BELİRLENMİŞ OLAN ÖĞRENME GEREKSİNİM VE KAZANIMLARINI KARŞILAYAN İLGİLİ BİLGİ, BECERİ VE YETERLİLİKLERİN TANIMI .....</b>	<b>23</b>
<b>4. 'ORTAOKULLAR İLE ORTAÖĞRETİM KURUMLARI SINIF GEÇME SINAV TÜZÜĞÜ'NE VE 'İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ UYGULAMASI' GENELGESİ'NE GÖRE ÖĞRENCİLERİN BAŞARILARININ DEĞERLENDİRİLMESİ.....</b>	<b>39</b>
<b>KÜLTÜR DERSLERİ İÇİN.....</b>	<b>39</b>
<b>5. ALTYAPI İLE İLGİLİ GEREKSİNİMLER.....</b>	<b>42</b>
<b>5.1 TEORİK EĞİTİM İÇİN EĞİTİM ODALARI .....</b>	<b>42</b>
<b>5.2. EĞİTİM ATÖLYESİ / LABORATUVAR.....</b>	<b>42</b>

## 1.GENEL KOŞULLAR

### 1.1. ARKAPLAN

**Servis Görevlisi** Seviye 4 mesleki niteliğin kazanımına yönelik Temel Mesleki Eğitim ve Öğretim (IVET) düzeyindeki Mesleki Öğretim ve Eğitim program çerçevesi aşağıdaki yerel mevzuat temelinde hazırlanmıştır:

- 17/1986 sayılı MİLLİ EĞİTİM YASASI
- 69/1989 sayılı MESLEKİ TEKNİK ÖĞRETİM DAİRESİ (KURULUŞ, GÖREV VE ÇALIŞMA ESASLARI) YASASI
- 28/1988 sayılı ÇIRAKLIK VE MESLEK EĞİTİMİ YASASI
- 50/ 1989 sayılı GENEL ORTAÖĞRETİM DAİRESİ (KURULUŞ, GÖREV VE ÇALIŞMA ESASLARI) YASASI
- 69/1989 ve 50/1989 SAYILI YASALARA BAĞLI OLARAK HAZIRLANAN ORTAOKULLAR İLE ORTAÖĞRETİM KURUMLARI SINIF GEÇME TÜZÜĞÜ
- 35/2020 MESLEKİ YETERLİLİK YASASI
- 35/2020 MESLEKİ YETERLİLİK YASASI ALTINDA YAPILAN MADDE 22 ALTINDA YAPILAN ULUSAL YETERLİLİK ÇERÇEVESİNİN TANIMLANMASI, SINIFLANDIRILMASI, KARŞILAŞTIRILMASI VE İLANI TÜZÜĞÜ
- 28/1988 ÇIRAKLIK VE MESLEK EĞİTİMİ YASASI ALTINDA YAPILAN MADDE 13 (6) VE 26 (2) KALFALIK VE USTALIK SINAVLARININ ESAS VE USULLERİ TÜZÜĞÜ

Çerçeve eğitim programlarının bilgi, beceri ve yeterlilik bölümleri işverenlerin talepleri doğrultusunda geliştirilmiş ve Mesleki Yeterlilik Yasası ve Çıraklık ve Mesleki Eğitim Yasası'na uygun olarak hazırlanmıştır. Bu içeriklerin değerlendirilmesi ise Kalfalık ve Ustalık Sınav Esasları ve Yeterlilik Çerçevesi Tüzüğü göz önünde bulundurularak hazırlanmıştır.

**Servis Görevlisi** Seviye 4 mesleği için Çerçeve eğitim programının içeriği, iş hayatının belirlemiş olduğu meslek standartları dikkate alınarak ve bu yöndeki Mesleki Teknik Öğretim gereksinimlerine uygun olarak hazırlanmıştır.

**Servis Görevlisi** Seviye 4 mesleği için hazırlanan modüller de yine bu programa uygun olarak yeni teknoloji ve üretim teknikleri göz önünde bulundurularak, yerel ihtiyaçlara cevap verecek şekilde hazırlanmıştır.

Bu Çerçeve Öğretim Programı; Mesleki Teknik öğretimi içeren ilgili yasa ve tüzükler listesini ve yaş ile ilgili düzenlemeleri, programın hedefini ve modül çalışmalarının sunacağı fırsatları, ders yapılarını ve çizelgelerini ve 21. Yüzyıl çağdaş değerleri temelinde geliştirilen anahtar Yeterlilikleri ve yeşil becerileri, tüm modüllerin bilgi, beceri ve yeterliliklerini, sınavlarla ilgili düzenlemeleri ve altyapı ile ilgili gereksinimleri içermektedir.

**Servis Görevlisi** Seviye 4 mesleği için Çerçeve öğretim Programı aşağıda belirtilen konulardaki en son gelişmeleri yansıtır.

- Temel ilkeleri ve pratik kullanımları, işgücü piyasası gereklilikleri ile uyumlu olan bilimsel / teknik alanları;
- Etkili öğretim yöntemlerinin uygulanmasına ve modüllerin içeriğinin düzenlenmesine öğrencinin yaşını dikkate alarak odaklanan pedagojik ve psikolojik yaklaşım dikkate alınmıştır.

### 1.2. PROGRAMIN HEDEFİ

Bu Çerçeve Öğretim Programı, 17.1986 sayılı Milli Eğitim Yasası ve Ulusal Yeterlilik Çerçevesi tanımlayıcılarına uygun olarak Seviye 4 düzeyinde mesleki yeterliliklerin düzenlenmesini hedefler.

### 1.3. PROGRAMIN AMACI

Çerçeve Öğretim Programı'nın amacı, mesleki teknik öğretim okullarında okuyan öğrencilerin uluslararası standartlarına uygun yeterlilikleri kazanmaları için ihtiyaçları olan öğretim planlarının geliştirilmesine temel oluşturmaktır.

### 1.4. MESLEKİ YETERLİLİĞİN GERÇEKLEŞTİRİLMESİ VE GELİŞTİRİLMESİ İÇİN FIRSATLAR

Mesleki Öğretim ve Eğitimi tamamlayanlar:

- İşgücü piyasasında iş bulabilirler;
- Daha üst seviyede bir yeterliliğe ulaşmak için eğitimlerine devam edebilirler;
- Elde ettikleri eğitim profilini güncellemek ve güçlendirmek için eğitim almaya devam edebilirler;
- Bir başka dalda/meslek alanında mesleki yeterlilik alabilirler;
- Kısmi yeterlilik (sertifika) alabilirler

## 2. BAŞVURU SAHİPLERİ/ADAYLAR İÇİN ŞARTLAR, ÖĞRETİM/EĞİTİM SÜRECİNİN ŞEKLİ VE SÜRESİ

### 2.1. ASGARİ YAŞ GEREKLİLİKLERİ/GİRİŞ KOŞULLARI

- **Meslek Liseleri için** – Mesleki Teknik Öğretim programına başvurdukları yıl 15 (8. sınıf) yaşını doldurmuş öğrenciler. ORTAOKUL DİPLOMASINA SAHİP OLMAK
- **Çıraklık okulu için** – 15 yaşını doldurmuş olmak ve 18 yaşından gün almamış olmak
- **Yaşam Boyu öğrenim** – 15 yaşını doldurmuş olmak

### 2.2. GİRİŞ SEVİYESİ EĞİTİM GEREKLİLİKLERİ, EĞİTİM ŞEKİLLERİ VE SÜRESİ

Çerçeve program	Asgari giriş seviyesi ve/veya yeterlilik seviyesi	Öğretim/Eğitim şekli	Süresi
MESLEK LİSELERİ	8'inci sınıfın tamamlanmış olması	69/1989 28/1988 ve 50/ 1989 sayılı yasalara göre	4 yıl
Çıraklık Eğitimi	Zorunlu eğitim yaşını tamamlamış olmak ve 18 yaşından gün almamış olmak	28/1988 sayılı yasaya göre	3 yıl
Yaşam Boyu Öğrenim (YBÖ)	Zorunlu eğitimi tamamlamış olmak (15 yaş)	28/1988 ve 35/2020 sayılı yasalara göre	Süre programa göre değişmektedir.

- Meslek Liseleri için öğretim yapısı haftada 5 gün olup, meslek eğitimi faaliyetlerinden sorumlu kurum tarafından düzenlenir.
- Öğrenciler, yasal mevzuatın öngördüğü gibi toplam asgari öğrenci sayısını aşmayacak şekilde girdikleri şubelere yerleştirilir.

## 3. MESLEK OKULLARI EĞİTİM PLANI / DERSLERİN YAPISI VE İÇERİĞİ

### 3.1. GENEL KOŞULLAR

1. Çerçeve Öğretim Programı, Mesleki Teknik Öğretim sistemi içerisinde geliştirilen meslek standartlarına dayalı olarak geliştirilmiştir.
2. Eğitim programı süresi her yarıyıl için sınav haftaları dahil 75-88 gündür.
3. 9. Sınıftan 11. Sınıfa kadar, öğrencilerin öğrenim gördükleri okullarda akademik yükümlülüğü, haftada 38 saattir. (40 dakikalık dersler). 12'nci sınıfta öğrencinin toplam saat yükümlülüğü yine 38 saat olmakla birlikte, bunun alanına bağlı olarak 1 veya 2 günü okulda eğitime, geriye kalan günler ise İşletmelerde Beceri Eğitimine ayrılır.
4. Mesleki öğretim programlarının yapısı Kültür Dersleri, Meslek dersleri ('Ortak Alan' dersleri, 'Dal' dersleri, 'Seçmeli' dersler) oluşur.
5. Meslek eğitimi, kültür dersleri, ortak alan dersleri, dal dersleri ve seçmeli dersler olmak üzere dört bölümden oluşur ve her dersin öğrenim kazanımları ve bilgi, beceri ve yeterlilikleri çerçeve programında yer almaktadır.
6. Meslek Standartlarına göre herhangi bir meslekte yeterlilik kazanmak için, kültür derslerinin yanı sıra ortak alan dersleri olan iş sağlığı ve güvenliği, iş organizasyonu, girişimcilik, mesleki yabancı dil gibi konular müfredatın bir parçasıdır
7. İşletmelerde Beceri Eğitimi için ayrılan süre Mesleki Teknik Öğretim Dairesi onayı ile okul idaresinin belirlediği iş yerlerinde ve hazırlanan iş dosyalarına göre gerçekleştirilir.
8. Seçmeli dersler sektörün ihtiyaçlarına yönelik olarak geliştirilir ve okul idaresinin okul koşullarını dikkate alarak belirlemelerine göre uygulanır.

### 3.2 ÖĞRETİM PROGRAMININ İÇERİĞİNE İLİŞKİN GEREKSİNİMLER

#### ÖĞRETİM PROGRAMI

**Servis Görevlisi** Seviye 4 mesleği için öğretim planı üç bölümden oluşmaktadır:

- A. KÜLTÜR DERSLERİ** – Genel Orta Öğretime ilişkin mevzuat ve düzenlemelerde tanımlanmıştır.
- B. ORTAK ALAN DERSLERİ**- Bilgisayar Sistemleri Teknisyenliği sektörüne ait tüm meslek alanları/dallar için ortaktır. Bunlar ayrıca anahtar Yeterlilik gereklerine ilişkin öğrenme çıktılarına ulaşılmasını sağlarlar.
- C. DAL DERSLERİ**- Bilgisayar Sistemleri Teknisyenliği mesleğine özeldir ve ilgili görevlerin yerine getirilmesi için gerekli bilgi, beceri ve gösterilmesi gereken sorumluluk ve özerklik seviyelerine ulaşılmasını sağlar.

**Servis Görevlisi** Seviye 4 mesleği için Dal dersleri 2 kriter gerektirir:

- ✓ Mesleğin icrasına için gerekli olan unsurlar:
  - Organizasyon
  - Teknoloji
  - Ekipman
  - Materyaller
- ✓ **Servis Görevlisi** Seviye 4 Meslek standartlarındaki görev alanı tanımının gerekleri

#### 3.2.1. ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI

##### ÖĞRETİM PROGRAMININ UNSURLARI

MESLEK LİSELERİ YİYECEK İÇECEK VE KONAKLAMA HİZMETLERİ ALANI (SERVİS DALI) 2022-2023 ÖĞRETİM YILI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ					
DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	IX. SINIF	X. SINIF	XI. SINIF	XII. SINIF
ORTAK DERSLER	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	2	4	4	2
	KIBRIS TÜRK EDEBİYATI	2	-	-	-
	TARİH	-	2	-	-
	KIBRIS TÜRK TARİHİ	2	1	-	-
	T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	2	-
	COĞRAFYA	-	2	-	-
	KIBRIS COĞRAFYASI	2	-	-	-
	MATEMATİK	4	3	-	-
	FELSEFE	-	2	-	-
	İNGİLİZCE	4	4	4	3
	BEDEN EĞİTİMİ SAĞLIK VE SPOR	2	2	2	-
	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ	2	-	-	-
	REHBERLİK	1	-	-	-
	<b>TOPLAM</b>		21	20	12
ORTAK ALAN DERSLERİ	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	1	-	-	-
	MESLEKİ YABANCI DİL	2	2	2	2
	GİRİŞİMCİLİK		-	1	-
	İŞ ORGANİZASYONU VE KALİTE YÖNETİMİ		-	1	-
DAL DERSLERİ	GENEL TURİZM	3	-	-	-
	İKİNCİ YABANCI DİL	1	2	2	1
	SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM	2			
	YİYECEK İÇECEK VE KONAKLAMA HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON	2	5	5	
	TEMEL BESLENME	2	3		
	KONUK MASASINDA SERVİS			3	
	KAHVE ÇEŞİTLERİ SERVİSİ		2	4	
	ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ		3	2	
	KOKTEYL HAZIRLAMA	-	-	4	
	İBE UYGULAMA				1
	İŞLETMLERDE BECERİ EĞİTİMİ				28
<b>ALAN/DAL DERSLERİ TOPLAMI</b>		13	17	24	28
SEÇMELİ DERSLER	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ (1)	MESLEKİ YABANCI DİL (KONUŞMA) (1)(2)			
	BİLGİ KURAMI (1)	ANIMASYON(2)			
	DEMOKRASİ VE İNSAN HAKLARI (1)	TURİST REHBERLİĞİ (2)			
	MÜZİK (1) (2)	KONUK İLİŞKİLERİ (1)(2)			
	BEDEN EĞİTİMİ (2)	GİRİŞİMCİLİK (1) (2)			
	MATEMATİK (1) (2)	İŞLETME BİLGİSİ (2)			
	ÇEVRE VE EKOLOJİ (1) (2)	ECDL (2)*			
	KİMYA (1) (2)	PSİKOLOJİ (1)			
	TEKNOLOJİK GELİŞMELER VE ENDÜSTRİYEL DÖNÜŞÜM(1)(2)	MESLEKİ BİLGİSAYAR(2)(3)*			
	TEMEL HAK VE SORUMLULUKLAR (1)	TURİZM PSİKOLOJİSİ (1) (2)			
	MUHASEBE (2)	KOKTEYL HAZIRLAMA (2)**			
	KIBRIS TÜRK TARİHİ (2)	ÇOCUKLA İLETİŞİM (1) (2)			
	REHBERLİK (1)	TUR OPERASYONU (2) (3)			
	ÖN BÜRO HİZMETLERİ (1)(2)	BİYOLOJİ VE SAĞLIK BİLGİSİ (1)(2)			
	TURİZM MERKEZLERİ (1) (2)	DÖKÜMANTASYON (1) (2)			
	AÇIK BÜFE(2)*	BİLGİSAYARDA REZERVASYON (2)*			
<b>SEÇMELİ DERSLER TOPLAMI</b>		4	1	4	1
<b>GENEL TOPLAM</b>		38	38	38	34

(\* ) Uygulamalı Meslek Derslerini anlatır.

**Ulusal Yeterlilikler Çerçevesine bağlı olarak Seviye 4 için aşağıdaki tanımlayıcılar dikkate alınmalıdır:**  
**Yeterlilik Seviyesi 4**

- **Bilgi:** Bir çalışma veya öğrenme alanı kapsamında geniş bağlamda teorik (kuramsal) ve olgusal bilgi
- **Beceri:** Bir çalışma veya öğrenme alanındaki belirli sorunlara çözüm üretmek için gerekli bir dizi bilişsel ve pratik beceriler
- **Yeterlilik:** Genellikle öngörülebilir ancak değişikliğe tabi çalışma veya öğrenme bağlamlarının yönergeleri doğrultusunda kendi kendini yönetmek; başkalarının gerçekleştirdiği rutin işleri denetlerken, çalışma veya öğrenme faaliyetlerini değerlendirmek ve geliştirmek için bir miktar sorumluluk almak

### 3.2.2. ANAHTAR YETERLİLİKLER VE YEŞİL BECERİLER İÇİN GEREKLİLİKLER

**Servis Görevlisi** çerçeve öğretim programının tamamlanmasından sonra aşağıdaki anahtar Yeterlilikler<sup>1</sup> kazanılacaktır:

- ✓ Anadilde İletişim
- ✓ Yabancı Dilde İletişim
- ✓ Matematik- Fen ve Teknolojide Temel Yeterlilikler
- ✓ Dijital yeterlilik
- ✓ Öğrenmeyi Öğrenmek
- ✓ Sosyal ve Yurttaşlık Yeterliliği
- ✓ Girişim ve Girişimcilik Anlayışı
- ✓ Kültürel Bilinç ve İfade

Modüllerin içeriği geliştirilirken, yeşil becerilerin kazanılmasına ilişkin yeterlilikler göz önünde bulundurulmalıdır. Bu, aşağıdaki bilgi, beceri ve yeterlilikleri içerir:

- ✓ Kaynakların verimli kullanımı, özellikle enerji tasarrufu ve hammadde tüketiminin azaltılması.
- ✓ Emisyonların, kirliliğin ve gürültünün önlenmesi ve azaltılması.
- ✓ Atık maddelerin kullanılması, depolanması ve bertaraf edilmesinin çevre yönetim prosedürlerine uygun olarak düzenlenmesi ve kural ihlallerinden doğabilecek sonuçların anlaşılması
- ✓ Kaynak ve malzemelerin değer, etki ve yaşam döngülerinin farkındalığı.
- ✓ Güncel uygulamalar ve mevcut en iyi tekniklerin takibi

Yeniden düzenlenmiş olan müfredat modüllerine çerçeve eğitim programının hedeflerini oluşturacak aşağıdaki gösterge niteliğindeki konu başlıkları dahil edilecektir:

#### **I. Kaynakların verimli kullanımı ve tasarrufu:**

- I.1. Yenilenemez kaynakların tüketimi
- I.2. Malzemelerin etkin kullanımı
- I.3. Enerjinin etkin kullanımı

#### **II. Hammaddelerin uygun ve etkin kullanımını**

- II.1. Temel bilgiler: Hammaddelerin mesleki alandaki kullanımı
- II.2. Hammadde artık ve parçalarının geri dönüştürülerek üretim sürecine dahil edilmesi
- II.3. Atık maddelerin kullanımı ve bertaraf edilmesi

#### **III. Çalışanların işyerinden doğabilecek endüstriyel gürültü, hava kalitesi, çalışma alanı vb. konulara ilişkin risklerin önlenmesini sağlayacak iş sağlığı ve güvenliği eğitim yeterliliği**

<sup>1</sup> Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi uyarınca  
"Service Staff" Curriculum Package



### 3.2.3. ANAHTAR YETERLİLİKLER MATRİSİ VE YEŞİL BECERİ KAPSAMI

#### Anahtar Yeterlilikler

Avrupa Birliği, her vatandaşın toplumdaki değişikliklere uyum sağlamasına imkân tanıyan 8 Anahtar Yeterlilik belirlemiştir. Bu anahtar yeterlilikler kişisel gelişim ve kalkınma için, çalışma yaşamı için, eğitim ve yeni şeyler öğrenmek için önemlidir. Bunlar herkeste bulunmalıdır. Eğitim gören gençler yetişkin hayatına hazırlanmak için, yaşça büyük olanlar ve yetişkinler ise bilgi birikimlerini Yaşam Boyu Öğrenme kapsamında devamlı olarak iyileştirmek için bu anahtar yeterliliklere sahip olmalıdır.

#### Yeşil beceri

Ekonomik dönüşümün ekolojik dengeyi dikkate alarak sağlanması için çeşitli sektörlerde çalışan işgücünün yeni işletme modellerine ve yöntemlerine uyum sağlaması ve yeni yeşil becerilerin gereksinimlerini karşılaması gerekmektedir. Yeşil beceriler şunlardan oluşmaktadır:

- Kaynakların verimli kullanımı ve tasarrufu
- Hammaddelerin uygun ve etkin kullanımını
- Çalışanların işyerinden doğabilecek endüstriyel gürültü, hava kalitesi, çalışma alanı vb. konularla alakalı risklerden korunmasını sağlayacak iş sağlığı ve güvenliği kuralları eğitim yeterliliği

### 3.2.4 ANAHTAR YETERLİLİKLER VE YEŞİL BECERİ MATRİSİ

Anahtar yetkinlikler/Yeşil beceriler	BÖLÜMLER/DERSLER												
	TEMEL /ORTAK ALAN DERSLERİ								ÖZEL/DAL DERSLER				
	İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) ve Çevre Koruma	Mesleki Yabancı Dil	İkinci Mesleki Yabancı Dil	Girişimcilik	İş Organizasyonu ve	Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Organizasyon	Genel Turizm	Temel Beslenme	Soğuk İçeceklerin Servisi	Yiyecek Servisi	Sıcak İçeceklerin Hazırlanması ve Servisi	Bar Yiyecekleri, Alkollü İçecekler ve Kokteyllerin Hazırlanması ve	İşletmelerde Beceri Eğitimi
Anadilde iletişim													
Yabancı dillerde iletişim													
Matematiksel yetkinlik ve bilim/ teknolojiye temel yetkinlikler													
Dijital yetkinlik													
Öğrenmeyi öğrenme													
Sosyal ve vatandaşlıkla ilgili yetkinlikler													
İnisiyatif alma ve girişimcilik													
Kültürel farkındalık ve ifade													
Kaynakların verimli kullanımı ve tasarrufu													
Hammaddelerin uygun ve etkin kullanımını													
Çalışanların işyerinden doğabilecek endüstriyel gürültü, hava kalitesi, çalışma alanı vb. konularla alakalı risklerden korunmasını sağlayacak iş sağlığı ve güvenliği kuralları eğitim yeterliliği													

### 3.2.5. ÖĞRETİM PLANINDAKİ MODÜLLERLE İLİŞKİLİ ÖĞRENME KAZANIMLARININ BELİRLENMESİ

- ✓ Elde edilecek ÖK (Öğrenme kazanımları), meslek standartları çerçevesinde tanımlanmıştır.
- ✓ ÖK BAŞARI KRİTERLERİ- meslek standartlarının performans kriterlerine göre tanımlanmıştır.

Öğrenme kazanımları aşağıdaki ölçütler dikkate alarak belirlenmektedir:

- ✓ Öğrenme kazanımları anlaşılır yalın ve kapsayıcıdır.
- ✓ Öğrenme kazanımları ölçme ve değerlendirmesine de imkân verecek şekilde oluşturulmuştur.
- ✓ Öğrenme kazanımlarının elde edilmesinden sonra öğrencinin/stajyerin meslek standartları çerçevesinde tanımlanan tüm faaliyetleri yerine getirilebilmelidir.
- ✓ Öğrenme kazanımlarının belirli bir meslek grubu/uzmanlık alanına özgü tanımlanmış olmakla birlikte, çeşitli meslekler/uzmanlıklar için de geçerliliği bulunmaktadır.
- ✓ Anahtar Yeterlilikler (Dijital yeterlilik, Girişim ve Girişimcilik Anlayışı vb) öğrenme kazanımları oluşturulurken dikkate alınmıştır.

ORTAK ALAN DERSLERİ	
Ders Adı: İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (İSG)	
Modül	Öğrenme Kazanımları
<p><b>M:</b> İş Sağlığı ve Güvenliği</p> <p><b>M:</b> Çevre Koruma</p> <p><b>M:</b> Risk Önleme</p>	<p><b>ÖK:</b> İş sağlığı ve güvenliği yönetmeliklerini bilmek ve uygulamak, iş yerini bu esaslar doğrultusunda çalışma güvenliği sağlayacak şekilde düzenleyebilmek</p> <p><b>ÖK:</b> İş sağlığı ve güvenliği yönetmeliklerini anlamak ve doğru uygulamak, iş yerini bu esaslar doğrultusunda çalışma güvenliği sağlayacak şekilde düzenleyebilmek</p> <p><b>ÖK:</b> İş yeri temizliğinin ve çalışanların sağlık durumlarının etkili ve düzenli takibini mümkün kılan bir program hazırlayabilmek;</p> <p><b>ÖK:</b> Meslek grubuyla ilişkili hastalıkların farkındalığı ve bunların önlenmesi için gerekli tedbir almak</p> <p><b>ÖK:</b> Bireylere güvenlik sağlayabilmek;</p> <p><b>ÖK:</b> Bilgi ve araçların güvenli kullanılabilmesini sağlamak;</p> <p><b>ÖK:</b> İş yeri güvenliğinin sağlanması için gerekli kişisel koruma ekipmanının bakımını sağlayabilmek ve sivil savunma;</p> <p><b>ÖK:</b> Çevre koruma kurallarının uygulayabilmek</p> <p><b>ÖK:</b> İş yerinde atıkların bertaraf edilmesi için güvenli yöntemler kullanabilmek;</p> <p><b>ÖK:</b> Çevre için tehlike oluşturabilecek uygulamalardan kaçınmak (bozuk ve tehlikeli aletler)</p> <p><b>ÖK:</b> Çevre kirliliğine yol açabilecek unsurlarının (görsel – işitsel-solunum) güvenli sınırları bilmek ve uygulamak</p>
Ders Adı: MESLEKİ YABANCI DİL	
Modül	Öğrenme Kazanımları
<p><b>M:</b> İngilizce Dilinde Mutfak Araç Gereçleri</p> <p><b>M:</b> İngilizce Dilinde Hijyen Kuralları</p> <p><b>M:</b> İngilizce Dilinde Yiyecekler ve Yemek Kavramları</p> <p><b>M:</b> İngilizce Dilinde İçecekler ve İçecek Servisi Kavramları</p>	<p><b>ÖK:</b> Mutfak eşya ve gereçlerini temel İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Farklı araç gereçlerin sebep olabileceği kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini İngilizce dilinde ifade eder.</p> <p><b>ÖK:</b> Hijyen sözcüğünü ve önemini İngilizce dilinde ifade eder.</p> <p><b>ÖK:</b> Hijyen kurallarını İngilizce dilinde ifade eder.</p> <p><b>ÖK:</b> Yemek hazırlarken kullanılan yiyecekleri (meyve, sebze, et, un, konserve, sos, garnitür vb.) İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Yemek hazırlamayla ilgili kavramları (kaynatma, pişirme vb.) İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> İçecek isimlerini İngilizce dilinde ifade eder.</p> <p><b>ÖK:</b> Konukların istek ve şikâyetlerini alır.</p>
Ders Adı: İKİNCİ MESLEKİ YABANCI DİL	
Modül	Öğrenme Kazanımları
<p><b>M:</b> İkinci Mesleki Yabancı Dilde Mutfak Araç Gereçleri</p> <p><b>M:</b> İkinci Mesleki Yabancı Dilde Hijyen Kuralları</p> <p><b>M:</b> İkinci Mesleki Yabancı Dilde Yiyecekler ve Yemek Kavramları</p> <p><b>M:</b> İkinci Mesleki Yabancı Dilde İçecek ve İçecek Servisi Kavramları</p>	<p><b>ÖK:</b> Mutfak eşya ve gereçlerini temel yabancı dil sözcüklerini kullanarak açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Farklı araç gereçlerin sebep olabileceği kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Hijyen sözcüğünü ve önemini temel yabancı dil sözcüklerini kullanarak açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Hijyen kurallarını temel yabancı dil sözcüklerini kullanarak açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Yemek hazırlarken kullanılan yiyecekleri (meyve, sebze, et, un, konserve, sos, garnitür vb.) yabancı dil sözcüklerini kullanarak açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Yemek hazırlamayla ilgili kavramları (kaynatma, pişirme vb.) yabancı dil sözcüklerini kullanarak açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> İçecek isimlerini ve servisini yabancı dil sözcüklerini kullanarak açıklar.</p>

	<b>ÖK:</b> Müşterilerin istek ve şikâyetlerini alır.
<b>Ders Adı: GİRİŞİMCİLİK</b>	
<b>Modül</b>	<b>Öğrenme Kazanımları</b>
<b>M:</b> Girişimcilik Esasları <b>M:</b> Etkili İletişim <b>M:</b> İşletme Planının Geliştirilmesi	<b>ÖK:</b> Girişimciliğin esaslarını bilmek ve anlamak; <b>ÖK:</b> Girişimciliğe yönelik tutum; <b>ÖK:</b> İşgücü piyasasında ürün fırsatlarını ve işlenmelerini değerlendirmek; <b>ÖK:</b> Bir vizyon çerçevesinde ticari fikirleri finansal açıdan değerlendirmek. <b>ÖK:</b> Endüstriyel süreçleri anlamak, değerlendirmek, hammadde, tamamlayıcı malzeme ve ekipman üreticileriyle ilgili bilgi edinmek; <b>ÖK:</b> İlk aşamada hizmet sağlamak, gerekli işlemleri yönetmek ve olası finansman fırsatlarını müzakere edebilmek; <b>ÖK:</b> Ticari ve endüstriyel bir projelerin oluşturulmasına yönelik planlama ve temel faaliyetlerin yürütülmesi (fizibilite çalışmaları, izinler, gereksinimlerin yerine getirilmesi, idari yapı, sigorta, ürünün benimsenmesi, pazarlama ve satış sonrası hizmet);
<b>Ders Adı: İŞ ORGANİZASYONU ve KALİTE YÖNETİMİ</b>	
<b>Modül</b>	<b>Öğrenme Kazanımları</b>
<b>M:</b> Ekip Çalışması <b>M:</b> İş Organizasyonu <b>M:</b> Sorun Tespiti ve Çözümü <b>M:</b> Kişisel ve Sürdürülebilir Gelişim <b>M:</b> Kalite izleme, Değerlendirme ve Kontrol <b>M:</b> Meslek Etiği	<b>ÖK:</b> Küçük bir ekibe liderlik edebilmek, ekibi yapılacak çalışmaya göre küçük gruplara ayırabilmek, uygun görev dağılımı yapabilmek <b>ÖK:</b> İşçilerin hak ve görevlerini korumak, çalışanların psikolojik durumlarını etkileyebilecek faktörlerinin bilincinde olmak ve sosyal boyutu da dikkate alarak çalışma kurallarını uygulamak; <b>ÖK:</b> İş planı hazırlayabilme, bireyler arasındaki en etkili iletişim yolunu seçebilmek ve işlevsel hiyerarşiye saygı göstermek; <b>ÖK:</b> Bilgileri derleyebilmek, analiz edebilmek ve sınıflandırmak, soru sorabilmek ve uygun çözümler üretmek; <b>ÖK:</b> Müşteri sorunlarının çözümü için doğru yöntemler kullanmak; <b>ÖK:</b> Sorun gidermek için etkili zaman yönetim tekniklerine başvurmak; <b>ÖK:</b> Öz değerlendirme ilkelerini bilmek, anlamak ve uygulamak, yetersizlikleri tespit etmek; <b>ÖK:</b> Seçtiği meslek alanında kendi kariyerini planlamak, geliştirmek, meslektaşlarına da bu konuda destek olabilmek, kapasite geliştirmek ve işgücü piyasasına yanıt verebilmek; <b>ÖK:</b> Değerlendirme ve kalite kontrol izleme prosedürlerini bilmek ve anlamak; <b>ÖK:</b> Kaliteyi izlemek, değerlendirmek ve kontrol edebilmek, uygun kalite güvence prosedür ve yöntemlerini uygulayabilmek; <b>ÖK:</b> Müşteri memnuniyeti yönetiminin temel ilkelerini uygulayabilmek;
<b>Ders Adı: YİYECEK ve İÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON</b>	
<b>Modül</b>	<b>Öğrenme Kazanımları</b>
<b>M:</b> Salon Düzenlemesi <b>M:</b> Catering Hizmetlerinin Organizasyonu <b>M:</b> Dijital Rezervasyon ve Sipariş Sistemleri	<b>ÖK:</b> Salon ile ilgili gerekli düzenlemeleri, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda servis kurallarına uygun olarak tamamlar. <b>ÖK:</b> Masa üstü servis takımlarını, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda servis kurallarına uygun olarak masaya yerleştirir. <b>ÖK:</b> Masa örtülerini, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda masanın özelliğine ve servis türüne göre servis kurallarına uygun olarak masaya serer.

	<p><b>ÖK:</b> Peçeteleri, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda servis kurallarına uygun olarak pratik ve hızlı şekilde katlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Tabak, bardak, menaj ve metal servis takımlarını, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda servis kurallarına uygun olarak masalara yerleştirir.</p> <p><b>ÖK:</b> Masa üstü servis takımlarını, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda servis kurallarına uygun olarak taşıyarak boşlarını toplar.</p> <p><b>ÖK:</b> Catering hizmetleriyle ilgili kavramları anlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Catering hizmetlerinin genel işleyişini anlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Catering hizmetlerinin sağlanmasında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Catering hizmetleri kapsamında sunulan hizmetlerin türlerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Maksimum karlılığı sağlamak amacıyla catering maliyetlerini kontrol eder.</p> <p><b>ÖK:</b> İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına göre catering hizmetlerinin sağlanmasında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Catering hizmetlerinin sağlanmasında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Catering hizmetlerinin yürütülmesinde menü planlamanın önemini ve temel prensiplerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Catering hizmetleri sağlayan işletmelerde sunulan menülerin türlerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Catering hizmetleri açısından yiyecek seçiminin, satın almasının ve saklamasının önemini anlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Dijital rezervasyon ve sipariş sistemlerinin temel fonksiyonlarını bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Satış otomasyonunun işletme açısından önemini açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Dijital rezervasyon ve sipariş sistemi üzerinden satış yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Dijital rezervasyon ve sipariş sistemi üzerinden sipariş alır.</p> <p><b>ÖK:</b> Dijital rezervasyon ve sipariş sisteminde sipariş bölme, ikram, iptal ve iade işlemlerini yürütür.</p> <p><b>ÖK:</b> Dijital rezervasyon ve sipariş sistemi üzerinde masa taşıma ve birleştirme yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Dijital rezervasyon ve sipariş sistemi üzerinden hesap yazdırır.</p> <p><b>ÖK:</b> Satış otomasyonu sistemlerinin ilave fonksiyonlarını bilir.</p>
<b>Ders Adı: GENEL TURİZM</b>	
Modül	Öğrenme Kazanımları
<p><b>M:</b> Turizm Hareketleri</p> <p><b>M:</b> Turizm İşletmeleri</p> <p><b>M:</b> Ön Büro Hizmetleri</p> <p><b>M:</b> İletişim Teknikleri</p>	<p><b>ÖK:</b> Ulusal ve uluslararası literatüre dayanarak turizm kavramını açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Ulusal ve uluslararası literatüre dayanarak turizm çeşitlerini açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Ulusal ve uluslararası literatüre dayanarak turizmin etkilerini açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Ulusal ve uluslararası literatüre dayanarak turizm endüstrisinde yer alan işletmeleri açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Ulusal ve uluslararası literatüre göre turizm hareketine katılan konukların seyahat formalitelerini açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> İşletme prosedürüne uygun olarak ön büronun organizasyon yapısını açıklar.</p>

	<p><b>ÖK:</b> Ulusal mevzuata ve standartlara uygun olarak konaklama işletmelerindeki oda tiplerini açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak ön büroda kullanılan donanımları ve formları açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Nezaket ve görgü kuralları çerçevesinde, işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşlarıyla olumlu ilişkiler kurar.</p> <p><b>ÖK:</b> Nezaket ve görgü kuralları çerçevesinde, işletme prosedürüne uygun olarak beden dilini doğru kullanır.</p>
<b>Ders Adı: TEMEL BESLENME</b>	
<b>Modül</b>	<b>Öğrenme Kazanımları</b>
<p><b>M:</b> Besin Öğeleri</p> <p><b>M:</b> Besin Grupları</p> <p><b>M:</b> Hijyen ve Sanitasyon</p>	<p><b>ÖK:</b> Genel beslenme alanında temel besin öğelerini listeler.</p> <p><b>ÖK:</b> Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre karbonhidrat kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre protein kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre yağ kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre vitamin kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre mineral kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori, besin ve su miktarına göre su kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Porsiyon miktarını tespit ederken kullanması gereken besin gruplarını listeler.</p> <p><b>ÖK:</b> Porsiyon miktarını tespit ederken, et, yumurta kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Porsiyon miktarını tespit ederken, süt ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Porsiyon miktarını tespit ederken, tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Porsiyon miktarını tespit ederken, sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Porsiyon miktarını tespit ederken, yağ ve şekerleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Menülerinde tüm besin öğelerine ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde yer verir.</p> <p><b>ÖK:</b> Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği ile ilgili ulusal ve uluslararası mevzuat ve sistemleri açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, ISO, BRC, IFS vb.) göre hijyen, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarını açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, ISO, BRC, IFS vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarını bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, ISO, BRC, IFS vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde çalışma ortamının hijyenini sağlar.</p>

	<p><b>ÖK:</b> Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, ISO, BRC, IFS vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde ekipman hijyenini sağlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Beslenme ile ilgili temel kavramları bilir.</p>
<b>DAL DERSLERİ</b>	
<b>Ders Adı: SOĞUK İÇECEKLERİN SERVİSİ</b>	
<b>Modül</b>	<b>Öğrenme Kazanımları</b>
<p><b>M:</b> Alkolsüz İçeceklerin Servisi</p> <p><b>M:</b> İçecek Soğutma ve Saklama Ünitelerinin Periyodik Temizliği ve Bakımı</p>	<p><b>ÖK:</b> Alkolsüz soğuk içeceklerin hazırlanmasında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre alkolsüz soğuk içeceklerin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Alkolsüz soğuk içeceklerin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek özelliğine ve çeşidine göre taze ve konsantre meyve sularını hazırlayıp servise hazır hale getirerek servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek özelliğine ve çeşidine göre geleneksel şerbetleri ve şurupları hazırlayıp servise hazır hale getirerek servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek limonataları, soğuk çayları, buzlaşları ve smoothileri hazırlayıp servise hazır hale getirerek servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek gazlı içecekleri hazırlayıp servise hazır hale getirerek servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek ayranları ve kefirleri hazırlayıp servise hazır hale getirerek servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> İçeceklerin soğutulmasında ve saklanmasında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, gerekli işlem basamaklarını takip ederek, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre içecek soğutma ve saklama ünitelerinin temizliğini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, gerekli işlem basamaklarını takip ederek, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre içecek soğutma ve saklama ünitelerinin bakımını yapar.</p>
<b>Ders Adı: SERVİS ORGANİZASYONU</b>	
<b>Modül</b>	<b>Öğrenme Kazanımları</b>
<p><b>M:</b> Konuklarla İletişim</p> <p><b>M:</b> Olağan Dışı Durumlar</p> <p><b>M:</b> Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Yeşil Beceriler</p> <p><b>M:</b> Periyodik İşlemler</p> <p><b>M:</b> Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Yeni Eğilimler</p>	<p><b>ÖK:</b> Nezaket ve görgü kuralları çerçevesinde, konuklara menü sunarken ve siparişlerini alırken, güler yüzlü, kibar ve davranışlarında ölçülü olmaya özen gösterir.</p> <p><b>ÖK:</b> Nezaket ve görgü kuralları çerçevesinde, hesap işlemlerini yürüterek konukları kabul eder ve uğurlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Servis sırasında gerçekleşebilecek olağan dışı ve beklenmeyen durumlarda, ulusal standartlara, mevzuata ve işletme prosedürlerine uygun olarak konuklara yardımcı olur.</p>



	<p><b>ÖK:</b> Servis sırasında gerçekleştirilecek ve müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlarda, ulusal standartlara, mevzuata ve işletme prosedürlerine uygun olarak ilgili departmanlarla bilgi paylaşımı yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Turizm sektörü bağlamında yiyecek ve içecek hizmetlerinin sunulmasında sürdürülebilirliğin önemini açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Yiyecek ve içecek hizmetlerinin sunulmasında çevre dostu uygulamaları listeler.</p> <p><b>ÖK:</b> Yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında, servisinde ve servis sonrasında kaynakların verimli kullanımı ve atıkların kaynağa dönüştürülmesi amacıyla 3R Kuralını (azalt, tekrar kullan, geri kazandır) uygular.</p> <p><b>ÖK:</b> Servis öncesinde, servis sırasında ve servis sonrasında gerçekleştirilmesi gereken işlemleri listeler.</p> <p><b>ÖK:</b> Servis başlamadan önce, servis sırasında kullanılacak malzemelerin takibini yaparak eksikleri tespit eder.</p> <p><b>ÖK:</b> Servis başlamadan önce, işletme prosedürlerine uygun şekilde servis sırasında kullanılacak malzemelerin temizliğini ve hazırlığını yaparak servise hazır hale getirir.</p> <p><b>ÖK:</b> Servis tamamlandıktan sonra işletme prosedürleri doğrultusunda hesap kapatma işlemlerini yürütür.</p> <p><b>ÖK:</b> Servis tamamlandıktan sonra işletme prosedürleri doğrultusunda çalışma alanını bir sonraki servise hazır getirir.</p> <p><b>ÖK:</b> Uluslararası turizm literatürüne dayanarak, yiyecek ve içecek hizmetleri alanındaki son gelişmeleri açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Yiyecek ve içecek hizmetleri alanında ortaya çıkan yenilikleri uygulanabilirlikleri doğrultusunda uyarlayarak uygular.</p>
<b>Ders Adı: YİYECEK SERVİSİ</b>	
Modül	Öğrenme Kazanımları
<p><b>M:</b> Servise Ön Hazırlık</p> <p><b>M:</b> Peçeteler ve Masa Örtüleri</p> <p><b>M:</b> Kuver Açma</p> <p><b>M:</b> Taşıma ve Boş Toplama</p> <p><b>M:</b> Menü Siparişi Alma ve Servis</p> <p><b>M:</b> Kahvaltı Servisi</p> <p><b>M:</b> Oda Servisi</p> <p><b>M:</b> Modern Usullerde Servis</p> <p><b>M:</b> Klasik Usullerde Servis</p> <p><b>M:</b> Konuk Masasında Servis</p>	<p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda yemek masalarını temizleyerek servise hazır hale getirir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda sandalyeleri temizleyerek servise hazır hale getirir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda servis arabalarını temizleyerek servise hazır hale getirir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli tüm servant malzemelerini temin ederek servis hazırlığını tamamlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Serviste kullanılmak üzere, kullanım amacına uygun peçeteleri temin eder.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda kuver tabağı için farklı stillerde peçete katlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Serviste kullanılmak üzere, kullanım amacına uygun masa ve büfe örtülerini ayırt eder.</p> <p><b>ÖK:</b> Serviste kullanılmak üzere, kullanım amacına uygun masa örtülerini serer.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda büfenin özelliğine göre büfe örtüsü takar.</p>



	<p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda salon ortamında, konuğu rahatsız etmeden simetrik şekilde masa örtüsünü değiştirir.</p> <p><b>ÖK:</b> Kuver çeşitlerini listeler.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda tabak çeşitlerini kuvere yerleştirir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda metal servis takımlarını kuvere yerleştirir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda bardakları kuvere yerleştirir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda menaj takımlarını kuvere yerleştirir.</p> <p><b>ÖK:</b> İş sağlığı ve güvenliği kuralları ve işletme prosedürleri doğrultusunda malzemelerin hangi hacimde ve özellikle tepside taşınması gerektiği bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda servis kurallarına uygun olarak masa üstü servis takımlarını taşıyarak boşlarını toplar.</p> <p><b>ÖK:</b> İşletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda konukları karşılayarak masalarına yerleştirir.</p> <p><b>ÖK:</b> İşletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda menü kartlarını konuklara takdim ederek menüde yer alan ürünler hakkında bilgi verir.</p> <p><b>ÖK:</b> Nezaket ve görgü kurallarına, beden diline ve ses tonuna dikkat ederek alınan siparişin doğruluğunu teyit etmek amacıyla konuklara tekrarını yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> İşletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda konuklara aperatif içecek ve yiyecek isteklerini sorarak siparişleri fişe veya sipariş sistemine kaydeder.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde kahvaltı kuverini hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde büfe servisini hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda kahvaltı çeşitlerinin servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda kahvaltıya eşlik eden içeceklerin servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına, işletme prosedürlerine ve servis gerekliliklerine uygun olacak şekilde oda servisi ofisini düzenler.</p> <p><b>ÖK:</b> Oda servisinde kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre oda servisinde kullanılan araç ve ekipmanı gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Oda servisinde kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p>
--	--

	<p><b>ÖK:</b> İşletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda konukların talebine göre oda servisi menüsünde yer alan ürünler hakkında bilgi verir.</p> <p><b>ÖK:</b> İşletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda konukların talebine göre oda servisi menüsünde yer alan ürünler hakkında satış artırıcı öneri ve teklifler yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> İşletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda konukların siparişlerini eksiksiz olarak alarak siparişleri fişe veya sipariş sistemine kaydeder.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda oda servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, konukların talepleri ve nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda mini bar hizmetlerini gerçekleştirir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda servis kurallarına uygun olarak oda servisi boşlarını odalardan taşır.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda tabak servisi yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda büfeden servis yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda karma usulde servis yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda ekmek, yağ ve su servisi yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda Fransız usulü servis yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda İngiliz usulü servis yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda Rus usulü servis yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda Amerikan usulü servis yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre flambe servisinde kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri ve nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda talebe uygun flambeleri (et, kümes hayvanı, deniz mahsülleri, meyve) konuk masasında hazırlayarak servisini yapar.</p>
--	--

	<p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre fondü servisinde kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri ve nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda talebe uygun fondüleri (peynir, çikolata, et, deniz mahsülleri, meyve) konuk masasında hazırlayarak servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre konuk masasında hazırlanan salataların servisinde kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri ve nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda talebe uygun temel salataları konuk masasında hazırlayarak servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri ve nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda talebe uygun sosları (zeytinyağı, tereyağı, süt, beyaz ve kahverengi fondan yapılan) konuk masasında hazırlayarak servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre tranş servisinde kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Tranş servisi sırasında kullanılan özel yöntem ve teknikleri bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri ve nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda talebe uygun tranş servisini yapar.</p>
<b>Ders Adı: SICAK İÇECEKLERİN HAZIRLANMASI VE SERVİSİ</b>	
<b>Modül</b>	<b>Öğrenme Kazanımları</b>
<p><b>M:</b> Sıcak İçeceklerin Hazırlanması ve Servisi</p> <p><b>M:</b> Kahvenin Tanımı, Tarihçesi ve Kahve Yapımında Kullanılan Ekipmanlar</p> <p><b>M:</b> Türk Kahvesi ve Çeşitleri</p> <p><b>M:</b> Filtre Kahve, French Press, Instant Kahveler ve Türevleri</p> <p><b>M:</b> Espresso Tabanlı Sıcak Kahveler</p> <p><b>M:</b> Espresso Tabanlı Soğuk Kahveler</p> <p><b>M:</b> Üçüncü Nesil Kahve Türevleri</p>	<p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek çay hazırlayıp servise hazır hale getirerek servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek sıcak sütlü içecekleri hazırlayıp servise hazır hale getirerek servisini yapar</p> <p><b>ÖK:</b> Kahvenin tarihçesine dayanarak tanımını yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Kahve çekirdeği çeşitlerini sıralar.</p> <p><b>ÖK:</b> Kahve çekirdeğinin işleme aşamalarını açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Kahve tadımında duyuusal yeteneklerini geliştirerek kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Kahve hazırlamada kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre kahve hazırlamada kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Kahve hazırlamada kullanılan araç ve ekipmanı, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre gerekli işlem basamaklarını takip ederek kahve hazırlamada kullanılan araçların ve ekipmanın temizliğini ve bakımını yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Kahvenin tarihçesine dayanarak Türk kahvesinin önemini açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Farklı Türk kahvesi çeşitlerini listeler.</p>

	<p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre gerekli işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde farklı Türk kahvesi çeşitlerini hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda Türk kahvesi servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre gerekli işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde farklı filtre kahve çeşitlerini hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre gerekli işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde farklı french press ile kahve hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre gerekli işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde instant kahve ile kahve hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda kahve servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre gerekli işlem basamaklarını takip ederek basınçlı makinelerle kahve demleme yöntemlerini kullanarak espresso tabanlı sıcak kahveleri hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Kahve hazırlamada kullanılan sütün kalitesi ve önemini açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre gerekli işlem basamaklarını takip ederek kahve ile sütü birleştirerek kahve döküm sanatını uygular.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre gerekli işlem basamaklarını takip ederek farklı yöntemler ile kahve döküm sanatını ilişkin çeşitli örnekler uygular.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda espresso tabanlı sıcak kahvelerin servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre gerekli işlem basamaklarını takip ederek basınçlı makinelerle kahve demleme yöntemlerini kullanarak espresso tabanlı soğuk kahve çeşitlerini hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda espresso tabanlı soğuk kahvelerin servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Basınçlı ve basınçsız makinelerle yapılan üçüncü nesil kahve türlerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre gerekli işlem basamaklarını takip ederek üçüncü nesil kahve çeşitlerini hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda üçüncü nesil kahvelerin servisini yapar.</p>
<b>Ders Adı: BAR YİYECEKLERİ, ALKOLLÜ İÇECEKLER ve KOKTEYLLERİN HAZIRLANMASI ve SERVİSİ</b>	
<b>Modül</b>	<b>Öğrenme Kazanımları</b>
<b>M: Şarap Servisi</b> <b>M: Bira Servisi</b>	<b>ÖK:</b> Bir alkollü içecek olarak şarabın tarihçesi ve gelişimine dayanarak tanımını yapar.

<p><b>M:</b> Yüksek Alkollü İçeceklerin Hazırlanması ve Servisi <b>M:</b> Rakı Servisi <b>M:</b> Alkolsüz Kokteyller <b>M:</b> Uluslararası Kokteyl Çeşitleri <b>M:</b> Likör Çeşitleri ve Kokteyllerdeki Yeri</p>	<p><b>ÖK:</b> İçerdiği şeker oranına göre şarap çeşitlerini tanımlar. <b>ÖK:</b> Yapıldığı üzüm çeşidine göre şarap çeşitlerini tanımlar <b>ÖK:</b> Şarabın yapımında kullanılan başlıca üzüm çeşitlerini, özelliklerini ve üretildikleri bölgeleri bilir. <b>ÖK:</b> Yapıldığı üzüm çeşidinde göre farklı şarapların üretim aşamalarını açıklar. <b>ÖK:</b> Farklı üzüm çeşitlerinden yapılan şarapların servis sıcaklıklarını bilir. <b>ÖK:</b> Bir alkollü içecek olarak şarabın saklanmasıyla ilgili kuralları listeler. <b>ÖK:</b> Farklı şarap türlerinin servisinde kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir. <b>ÖK:</b> Farklı şarap türleri yanında servis edilebilecek iştah açıcıları ve eşlikçileri bilir. <b>ÖK:</b> Farklı şarap türlerinin servis edileceği yiyecekleri bilir. <b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda istenilen sıcaklıkta beyaz ve roze şarap servisini yapar. <b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda kırmızın şarabın özelliğine göre (genç veya yıllanmış), istenilen sıcaklıkta kırmızı şarap servisi yapar. <b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda köpüklü şarabın özelliğine göre (şampanya, köpüklü, suni köpüklü) istenilen sıcaklıkta ve şekilde köpüklü şarap servisini yapar. <b>ÖK:</b> Bir alkollü içecek olarak biranın tarihçesi ve gelişimine dayanarak tanımını yapar. <b>ÖK:</b> Biranın yapımında kullanılan başlıca tahıl çeşitlerini ve özelliklerini bilir. <b>ÖK:</b> Biraların üretim aşamalarını açıklar. <b>ÖK:</b> Fermantasyon çeşidine göre bira çeşitlerini tanımlar. <b>ÖK:</b> Biranın servis sıcaklıklarını bilir. <b>ÖK:</b> Bir alkollü içecek olarak biranın saklanmasıyla ilgili kuralları listeler. <b>ÖK:</b> Farklı bira türlerinin servisinde kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir. <b>ÖK:</b> Farklı bira türleri yanında servis edilebilecek iştah açıcıları ve eşlikçileri bilir. <b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre farklı bira türlerinin servisinde kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar. <b>ÖK:</b> Farklı bira türlerinin servisinde kullanılan araç ve ekipmanı, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır. <b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda istenilen sıcaklıkta bira servisini yapar. <b>ÖK:</b> Yüksek alkollü içkilerin servisinde kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p>
--	--

	<p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre yüksek alkollü içkilerin servisinde kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Yüksek alkollü içkilerin servisinde kullanılan araç ve ekipmanı, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Yüksek alkollü içeceklerin yanında servis edilebilecek iştah açıcıları ve eşlikçileri bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Yüksek alkollü bir içeceklerin saklanmasıyla ilgili kuralları listeler.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda cini hazırlayarak servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda votkayı hazırlayarak servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda romu hazırlayarak servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda viskiyi hazırlayarak servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Bir alkollü içecek olarak rakının tarihçesi ve gelişimine dayanarak tanımını yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Rakının yapımında kullanılan malzemelerini ve özelliklerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Rakının üretim aşamalarını açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Üzüm türlerine göre rakı çeşitlerini tanımlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Bir alkollü içecek olarak rakının saklanmasıyla ilgili kuralları listeler.</p> <p><b>ÖK:</b> Rakının servisinde kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Rakının yanında servis edilebilecek iştah açıcıları, eşlikçileri ve mezeleri bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre rakı servisinde kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Rakı servisinde kullanılan araç ve ekipmanı, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda istenilen şekilde rakı servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda rakı servisini tazeler.</p> <p><b>ÖK:</b> Alkollü ve alkolsüz kokteyllerin hazırlanmasında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre alkollü ve alkolsüz kokteyllerin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Alkollü ve alkolsüz kokteyllerin yapımında kullanılan uluslararası standart sıvı ölçü birimlerini bilir.</p>
--	--



	<p><b>ÖK:</b> Alkollü ve alkolsüz kokteyllerin yapımında kullanılan bardak ölçü birimlerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Alkollü ve alkolsüz kokteyllerin yapımında kullanılan özellikli teknikleri (şişe tutma, dökme, kesme) bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Alkollü ve alkolsüz kokteyllerin yapımında kullanılan özel teknikleri (bardakta, çalkalama kabında, karıştırma kabında, çırpıcıda) bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek alkollü ve alkolsüz kokteyllerin sunulmasında kullanılacak meyve, sebze ve garnitürleri şekillendirip hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, reçetesine uygun olacak şekilde istenilen renk, kıvam, görünüm ve lezzette alkolsüz kokteylleri hazırlayarak garnitürleriyle birlikte servis eder.</p> <p><b>ÖK:</b> Uluslararası alkollü kokteyllerin reçetelerini açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, reçetesine uygun olacak şekilde istenilen renk, kıvam, görünüm ve lezzette uluslararası alkollü kokteylleri hazırlayarak garnitürleriyle birlikte servis eder.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, reçetesine uygun olacak şekilde istenilen renk, kıvam, görünüm ve lezzette votka tabanlı kokteylleri hazırlayarak garnitürleriyle birlikte servis eder.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, reçetesine uygun olacak şekilde istenilen renk, kıvam, görünüm ve lezzette cin tabanlı kokteylleri hazırlayarak garnitürleriyle birlikte servis eder.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, reçetesine uygun olacak şekilde istenilen renk, kıvam, görünüm ve lezzette brendi tabanlı kokteylleri hazırlayarak garnitürleriyle birlikte servis eder.</p> <p><b>ÖK:</b> Farklı likör çeşitlerini açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Likörlerle hazırlanan alkollü kokteyllerin reçetelerini açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, reçetesine uygun olacak şekilde istenilen renk, kıvam, görünüm ve lezzette likörlerle yapılan kokteylleri hazırlayarak garnitürleriyle birlikte servis eder.</p>
--	---

### 3.2.6 DERS VE MODÜLLERİ ÇERÇEVESİNDE BELİRLENMİŞ OLAN ÖĞRENME GEREKSİNİM VE KAZANIMLARINI KARŞILAYAN İLGİLİ BİLGİ, BECERİ VE YETERLİLİKLERİN TANIMI

<b>ORTAK ALAN DERSLERİ: İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) ve Çevre Koruma</b>
<b>M:</b> İş Sağlığı ve Güvenliği
<b>M:</b> Çevre Koruma
<b>M:</b> Risk önleme

**Hedef:** İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG), Çevre Koruma ve Risk Önleme modülleri “Ortak Alan Dersleri: İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) ve Çevre Koruma” yelpazesi altında yer alarak, amaçları şu şekilde sıralanabilir; iş yerinde iş sağlığı ve güvenliği kurallarının temel terminolojisi, yönetmelikleri ve analizini öğretmek, işyeri sağlığı, güvenliği, ilk yardım, risk önleme ve çevrenin korunmasına ilişkin bilgi, beceri ve yetkinlikleri sağlamak.

**Bilgi:**

- İş yerinde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına ilişkin kuralları bilmek
- İş yerinde güvenlik ve sağlık için gerekli işaret ve sinyalleri bilmek
- İş yerinde yürütülen faaliyetlerde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına ilişkin yönetmelikler hakkında bilgi sağlamak
- İş yerindeki yapılan tüm çalışmalar ve yürütülen faaliyetler sırasında oluşabilecek sağlık ve güvenlik riskleri hakkında bilgi sağlamak
- Güvenlik ve sağlığın koruma önlemleri ve işaretleri ve sinyalleri hakkında bilgi sağlamak
- İşyerinde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına ilişkin yönetmelikler hakkında talimat vermek
- Çevre koruma yönetmeliklerini bilmek
- Atıkların ayrı bir alanda toplanması için yapılması gereken düzenlemeleri bilmek
- Tehlikeli ürünlerin depolanması, kullanılması ve bertaraf edilmesi için gerekli uygulamaları bilmek
- Temel kaza riskleri ve acil durumları açıklayabilmek
- Acil durum sırasında güvenliğin sağlanması için atılması gereken adımları açıklayabilmek
- Kaza ve acil durumlarda alınacak tedbirleri açıklayabilmek
- Yaralanma çeşitleri hakkında bilgi ve olası yaralanmalarda temel ilk yardım uygulamalarını açıklayabilmek
- İş kazası tespit ve soruşturma aşamaları hakkında bilgi

**Beceri:**

- İş faaliyetlerinde sağlık ve güvenlik risklerini önlemek ve azaltmak için tedbir almak
- İş yerinde sağlık ve güvenliği sağlamak için gerekli kurallar hakkında çalışanlara talimat vermek (iş alanı için geçerliyse)
- Gerekli koruma önlemlerinin alınmasını sağlamak
- İş yerinde güvenlik ve sağlık için gerekli işaret ve sinyalleri kullanmak
- Tehlikeli ürünlerin, kullanılmayan malzemelerin, sarf malzemelerin ve diğer atıkların geri dönüşüm ve toplama kurallarına uygun olarak depolanması ve ayrıştırılmasının sağlamak
- Acil durum terminolojisi uygulamak/kullanmak
- Yangın ve acil durum güvenliği sağlamak için önlemlere uyulmasını denetlemek
- Kaza ve acil durumlarda kurallara uyulmasını denetlemek
- Kaza ve tehlike durumlarında çalışma ekibinde gerekli koordinasyonu sağlamak
- Çalışma süresi boyunca oluşabilecek tehlikeli durumları önlemek
- Kazazedelere ilk yardım sağlamak
- Kaza ve acil durum kurallarına uyulmasını sağlamak

**Yeterlilik:**

- İş gücü faaliyetlerinin, iş yerinde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına ilişkin yönetmeliklere uygun olarak yürütülmesini sağlar
- İş yerinde güvenliğin sağlanması için yapılan uygulamalara katılır
- İş faaliyetini güvenliği sağlayacak önlemlere uygun olarak gerçekleştirir
- İşgücü faaliyetleri yürütülürken diğer çalışanların sorumluluğunu alır
- Çevre kirliliğinin olası nedenlerini analiz eder, yangın veya acil durum risklerini değerlendirir, yangın ve acil durum güvenliğinin sağlanabilmesi için işyeri kurallarını güncelleme önerilerde bulunur
- İş yerinde olası bir yangını kısa surede kontrol altına alabilecek düzenleme yapılmasına katkı koyar/kaza veya acil durumlarda başvurulacak kuralları bilir, uygun tedbirler alır, güvenliği sağlar.



ORTAK ALAN DERSLER: Mesleki Yabancı Dil
<i>M: İngilizce Dilinde Mutfak Araç Gereçleri</i>
<i>M: İngilizce Dilinde Hijyen Kuralları</i>
<i>M: İngilizce Dilinde Yiyecekler ve Yemek Kavramları</i>
<i>M: İngilizce Dilinde İçecekler ve İçecek Servisi Kavramları</i>

**Hedef:** İngilizce Dilinde Mutfak Araç Gereçleri, İngilizce Dilinde Hijyen Kuralları, İngilizce Dilinde Yiyecekler ve Yemek Kavramları, İngilizce Dilinde İçecekler ve İçecek Servisi Kavramları başlıklı modüller “Ortak Alan Dersleri: İngilizce Mesleki Yabancı Dil” yelpazesinde yer almaktadır ve amaçları şu şekilde sıralanabilir: İngilizce dilinin meslek alanında etkin kullanımı, anlatım ve sorulara doğru ifade ve terimlerle yanıt verilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.

**Bilgi:**

- Mutfak araç ve gereçlerinin İngilizce karşılıklarını bilmek.
- Hijyen kurallarının açıklanmasında kullanılan terimlerin ve kavramların İngilizce dilindeki karşılıklarını bilmek.
- Hijyen kurallarını İngilizce dilinde açıklamak.
- Yemek hazırlarken kullanılan yiyeceklerin İngilizce karşılıklarını bilmek.
- Uluslararası mutfakta kullanılan doğrama tekniklerinin İngilizce karşılıklarını bilmek.
- Uluslararası mutfakta kullanılan pişirme tekniklerinin İngilizce karşılıklarını bilmek.
- Geleneksel ve uluslararası reçeteleri İngilizce dilinde açıklamak.
- İçecek hazırlarken kullanılan malzemelerin İngilizce karşılıklarını bilmek.
- İçecek hazırlarken kullanılan özellikli ekipmanın İngilizce karşılıklarını bilmek.
- İçecek hazırlarken kullanılan uluslararası tekniklerin İngilizce karşılıklarını bilmek.
- İşletme prosedürlerini açıklayacak İngilizce ifadelerle açıklayabilmek.
- Konuklarla iletişim kurarken kullanılan temel ifadelerin İngilizce karşılıklarını bilmek.
- Uluslararası reçetelerin içeriklerini anlamak.
- İş faaliyetlerini yerine getirirken kısa ve anlaşılır mesajlardaki ana fikri anlamak.

**Beceri:**

- Çalışma ortamını sağlıklı ve güvenli hale getirmek için gerekli İngilizce bilgilendirme ve talimatları okumak.
- Çalışma ortamında farklı araç gereçlerin kullanımından dolayı oluşabilecek kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini İngilizce dilinde etkin şekilde açıklamak.
- Çalışma ortamında ekip arkadaşlarıyla İngilizce dilinde yazılı ve sözlü iletişim kurmak.
- Konuklarla İngilizce dilinde etkin şekilde iletişim kurmak.
- Mesleğiyle ilgili uluslararası bilgi kaynaklarını takip etmek.
- Profesyonel metinleri İngilizce dilinde okumak.
- Uluslararası reçetelerin içeriklerini ve reçetelerin uygulanış esaslarını ekip arkadaşlarına açıklamak.
- İnternet veya diğer yazılı kaynaklarda mesleğiyle ilgili araştırma yaparken yazılı ve sözlü İngilizce kullanmak.
- Alana özel bir konuda bir sözlük yardımıyla yabancı dilden anadile, ana dilden yabancı dile çeviri yapmak.
- Gerçekleştirilen faaliyetler ve elde edilen sonuçlar ile ilgili İngilizce dilinde yazılı form doldurmak, notlar oluşturmak ve/veya oluşturulan notları okumak.
- Meslek alanındaki bilgileri İngilizce dilinde yazışmalar yapmak ve bilgi alışverişinde bulunmak için kullanmak.

**Yeterlilik:**

- Profesyonel konularda iletişim kurmasını sağlayacak düzeyde İngilizce konuşmak.

<b>ORTAK ALAN DERSLER: İkinci Mesleki Yabancı Dil</b>
<b>M:</b> İkinci Mesleki Yabancı Dilde Mutfak Araç Gereçleri
<b>M:</b> İkinci Mesleki Yabancı Dilde Hijyen Kuralları
<b>M:</b> İkinci Mesleki Yabancı Dilde Yiyecekler ve Yemek Kavramları
<b>M:</b> İkinci Mesleki Yabancı Dilde İçecekler ve İçecek Servisi Kavramları

**Hedef:** İkinci Mesleki Yabancı Dilde Mutfak Araç Gereçleri, İkinci Mesleki Yabancı Dilde Hijyen Kuralları, İkinci Mesleki Yabancı Dilde Yiyecekler ve Yemek Kavramları, İkinci Mesleki Yabancı Dilde İçecekler ve İçecek Servisi Kavramları başlıklı modüller “Ortak Alan Dersleri: İkinci Mesleki Yabancı Dil” yelpazesi altında yer almaktadır ve amaçları şu şekilde sıralanabilir: İkinci mesleki yabancı dilin meslek alanında etkin kullanımı, anlatım ve sorulara doğru ifade ve terimlerle yanıt verilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.

**Bilgi:**

- Mutfak araç ve gereçlerinin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.
- Hijyen kurallarının açıklanmasında kullanılan terimlerin ve kavramların ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.
- Hijyen kurallarını ikinci mesleki yabancı dilde açıklamak.
- Yemek hazırlarken kullanılan yiyeceklerin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.
- Uluslararası mutfakta kullanılan doğrama tekniklerinin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.
- Uluslararası mutfakta kullanılan pişirme tekniklerinin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.
- Geleneksel ve uluslararası reçeteleri ikinci mesleki yabancı dilde açıklamak.
- İçecek hazırlarken kullanılan malzemelerin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.
- İçecek hazırlarken kullanılan özellikli ekipmanın ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.
- İçecek hazırlarken kullanılan uluslararası tekniklerin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.
- İşletme prosedürlerini açıklayacak ikinci mesleki yabancı dildeki ifadelerle açıklayabilmek.
- Konuklarla iletişim kurarken kullanılan temel ifadelerin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.
- Uluslararası reçetelerin içeriklerini anlamak.
- İş faaliyetlerini yerine getirirken kısa ve anlaşılır mesajlardaki ana fikri anlamak.

**Beceri:**

- Çalışma ortamını sağlıklı ve güvenli hale getirmek için gerekli ikinci mesleki yabancı dilde bilgilendirme ve talimatları okumak.
- Çalışma ortamında farklı araç gereçlerin kullanımından dolayı oluşabilecek kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini ikinci mesleki yabancı dilde etkin şekilde açıklamak.
- Çalışma ortamında ekip arkadaşlarıyla ikinci mesleki yabancı dilde yazılı ve sözlü iletişim kurmak.
- Konuklarla ikinci mesleki yabancı dilde etkin şekilde iletişim kurmak.
- Mesleğiyle ilgili uluslararası bilgi kaynaklarını takip etmek.
- Profesyonel metinleri ikinci mesleki yabancı dilde okumak.
- Uluslararası reçetelerin içeriklerini ve reçetelerin uygulanış esaslarını ekip arkadaşlarına açıklamak.
- İnternet veya diğer yazılı kaynaklarda mesleğiyle ilgili araştırma yaparken yazılı ve sözlü ikinci mesleki yabancı dili kullanmak.
- Alana özel bir konuda bir sözlük yardımıyla ikinci mesleki yabancı dilden anadile, ana dilden ikinci mesleki yabancı dile çeviri yapmak.
- Gerçekleştirilen faaliyetler ve elde edilen sonuçlar ile ilgili ikinci mesleki yabancı dilde yazılı form doldurmak, notlar oluşturmak ve/veya oluşturulan notları okumak.

- Meslek alanındaki bilgileri ikinci mesleki yabancı dilde yazışmalar yapmak ve bilgi alışverişinde bulunmak için kullanmak.

**Yeterlilik:**

- Profesyonel konularda iletişim kurmasını sağlayacak düzeyde ikinci mesleki yabancı dili konuşmak.

<b>ORTAK ALAN DERSLER: Girişimcilik</b>
<b>M: Girişimcilik Esasları</b>
<b>M: Etkili İletişim</b>
<b>M: İşletme Planının Geliştirilmesi</b>

**Hedef:** Girişimcilik Esasları, Etkili İletişim ve İşletme Planının Geliştirilmesi başlıklı modüller “Ortak Alan Dersleri: Girişimcilik” yelpazesi altında yer almaktadır ve amaçları şu şekilde sıralanabilir: girişimcilik alanındaki temel teorik formasyonlara hâkim, motivasyonu yüksek, bir ödev kapsamında örnek bir olay/senaryodaki sorunları tespit ederek kararlar üretebilmek, bu doğrultuda bir iş planı geliştirebilmeye yönelik bilgi, beceri ve yeterlilikler sağlamaktır.

**Bilgi:**

- Girişimciliğin esaslarını tanımlamak
- Girişimcilik faaliyetinin ilkelerini açıklamak
- Girişimcilik becerilerinin çeşitlerini göstermek, girişimci davranışın özelliklerini ifade etmek
- Girişimcilik davranış biçimlerini listelemek
- Girişimcilik davranışını etkileyen faktörleri açıklamak
- İletişimde etik kuralları tanımlamak
- Sözel ve sözel olmayan iletişim kurallarını listelemek
- Çakışma durumlarında uygun davranış sergilemek
- İş yazışmalarında geçerli kural ve yöntemleri listelemek
- İş planının ana unsurlarını listelemek
- İş planı geliştirmenin gerekliliklerini ve aşamalarını açıklamak
- Piyasa ortamının faktörlerini belirlemek

**Beceri:**

- İş alan ve faaliyetleri ile ilgili girişimcilik süreçlerini araştırmak
- Faaliyetlerin başarılı bir şekilde yönetilmesinin pratikteki örneklerini değerlendirmek
- Faaliyetlere uygun girişimci fikirler uygulamak
- İş iletişimi yürütmek- yazılı ve sözlü
- Müşteri memnuniyeti için gerekli bilgileri sağlamak
- Çakışma durumlarını önlemek
- Çakışma durumlarının çözümünde yardımcı olmak
- Yeni pazar fırsatlarını tespit etmek
- İş yerinde iyileştirme gerektiren unsurları değerlendirmek
- Belirli bir faaliyet/kuruluşun geliştirilebilmesini sağlayacak fırsatları analiz etmek
- İş planı geliştirmenin tüm gerekliliklerini uygulamak

**Yeterlilik:**

- İşgücü faaliyetlerinin başarılı bir şekilde yürütülmesi için yeni fikirler sunmak
- İşgücü faaliyetlerini en üst seviyeye taşımak için çözüm önermek
- İş arkadaşları ve müşterilerle etkili sözlü ve yazılı iletişim yürütmek, işyerinde etkili iletişim yöntemlerini uygulamak
- İş Planının proje geliştirme ekibine katılabilmek

<b>ORTAK ALAN DERSLER: İş organizasyonu ve Kalite Yönetimi</b>
<b>M: Ekip çalışması</b>
<b>M: İş organizasyonu</b>
<b>M: Sorun tespiti ve çözümü</b>
<b>M: Kişisel ve sürdürülebilir gelişim</b>
<b>M: Kalite izleme, değerlendirme ve kontrol</b>
<b>M: Meslek etiği</b>

**Hedef:** Ekip çalışması, İş organizasyonu, Problem tespiti ve çözümü, Kişisel ve sürdürülebilir gelişim ve Kalite izleme, değerlendirme ve kontrol başlıklı modüller, “Ortak Alan Dersleri, İş organizasyonu ve Kalite Yönetimi” yelpazesi altında yer almaktadır ve amaçları şu şekilde sıralanabilir; ekip halinde çalışmak, iş yerinin işleyiş ve yönetimini sağlamak, sorunları tespit etmek ve çözmek, iş alanında kişisel gelişim, sürecin ve ürünlerin kalitesini yönetmek için gerekli bilgi, beceri ve yeterlilik sağlamak.

**Bilgi:**

- Ekipteki bireylerin konumlarını bilmek
- Ekipteki hiyerarşik ilişkileri açıklamak
- Örgütsel yapıların çeşitlerini gösterebilmek
- İşleyiş standartlaştırma yöntemlerini açıklamak
- Meslekle ilgili normatif belgeleri kullanmak, faaliyet çeşitlerini göstermek
- Faaliyet çeşitlerinin yürütülmesi için gereklilikleri bilmek
- İş sürecinde yer alan faaliyetlerin düzenlenme yöntemlerini açıklamak
- Düşük kaliteli ürünleri sınıflandırmak ve dahil etmemek
- Mevcut depolama malzemelerini kontrol etmek

**Beceri:**

- Takımdaki hiyerarşiye uymak
- Ekip içinde iletişim kurmak
- İş akışını planlamak
- Çalışmaları planlamak
- Meslekle ilgili temel yönetmeliklere uymak
- Faaliyetleri düzenlemek
- Çalışma sahasındaki davranışların etik kurallarını gözlemlemek ve takip etmek
- Etkili bir çalışma ortamı oluşturulmasına katkı koymak
- Bilgileri derlemek, analiz etmek ve kategorilere ayırmak, soru sormak ve uygun çözümler üretmek
- Müşterilerin sorunlarını çözmek için doğru yöntemleri izlemek
- Öz değerlendirme ilkelerini bilmek, anlamak ve uygulamak, yetersizlikleri tespit edebilmek
- Seçtiği meslek alanında kendi kariyerini planlamak, geliştirmek, meslektaşlarına da bu konuda destek olabilmek, kapasite geliştirmek ve işgücü piyasasına yanıt verebilmek
- Deneyimlerini geliştirmek ve ilgili kişiler, bilimsel araştırma merkezleri ve küresel onaylı teçhizat tedarik eden şirketlerle paylaşmak için bilişsel, profesyonel ve teknik programlarda modern sistemler uygulamak
- Malzeme depolama miktarlarının kontrolünü gerçekleştirmek
- Malzemelerle ilgili belge hazırlamak

**Yeterlilik:**

- İş protokolü doğrultusunda çalışma sürecindeki tüm katılımcılarla etkin iletişim kurmak
- Ekip çalışmasının sorumluluğunu üstlenmek
- Çalışma sürecini etkin bir şekilde düzenlemek
- İşyerinde değişiklik yapılması gerektiği durumlarda öneri sunmak, motive etmek
- Faaliyetleri etkin bir şekilde dağıtmak ve planlamak

- Etik bir çalışma ortamı yaratmak ve sürdürmek
- Sorunları çözmek için zaman yönetimi konusunda ustalaşmak
- Bilgi kaynakları taramak (kitaplar, referanslar, araştırmalar, dergiler, internet, dersler veya kurslar) ve faydalı bilgiye erişmek için en uygun kaynağı seçmek, kullanmak
- En güncel teknolojiyi takip etmek ve tecrübelerini geliştirmek için gerekli olan ürünleri edinmek
- Mevcut depolama malzemelerini kontrol etmek
- Gider ve gelirlerin analizleri

<b>ORTAK ALAN DERSLER: Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Organizasyon</b>
<b>M: Salon Düzenlemesi</b>
<b>M: Catering Hizmetlerinin Organizasyonu</b>
<b>M: Dijital Rezervasyon ve Sipariş Sistemleri</b>

**Hedef:** Salon Düzenlemesi, Catering Hizmetlerinin Organizasyonu, Dijital Rezervasyon ve Sipariş Sistemleri başlıklı modüller “Ortak Alan Dersleri: Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Organizasyon” yelpazesi altında yer almaktadır ve amaçları şu şekilde sıralanabilir: Yiyecek içecek hizmetlerinin iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uygun olarak etkili şekilde yürütülmesi için salon düzenlemesi kuralları, catering hizmetlerinin organize edilmesi ve satış otomasyonu sistemlerinin kurulup, işletilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.

**Bilgi:**

- Salon düzenlemesi yaparken ve catering hizmetleri sağlarken dikkat edilmesi gereken iş sağlığı ve güvenliği kurallarını, kişisel koruyucu donanımları, hijyen ve sanitasyon prensiplerini bilmek.
- Yiyecek içecek sektöründe genel olarak uygulanan ve/veya işletmenin özel olarak uyguladığı servis kurallarını bilmek.
- Masa üstü servis takımlarının, peçetelerin, tabak, bardak, menaj ve metal servis takımlarını masaya yerleştirme düzenini bilmek.
- Catering hizmetleri ile ilgili temel kavramları, catering türlerini, catering hizmetleri kapsamında sunulan hizmet çeşitlerini, catering hizmetlerinin sağlanmasında genel işleyişi bilmek.
- Catering hizmetlerinin sağlanmasında kullanılan özellikli araç, gereç ve ekipmanın işlevlerini açıklamak.
- Catering hizmetleri kapsamında menü planlamanın temel prensiplerini bilmek.
- Dijital rezervasyon sistemlerinin ve satış otomasyonunun temel ve ilave fonksiyonlarını ve işletme açısından önemini bilmek.

**Beceri:**

- Salon düzenlemesi yaparken ve catering hizmetleri sağlarken gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak.
- Salon düzenlemesi yaparken ve catering hizmetleri sağlarken işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak. Salon düzenlemesi yaparken ve catering hizmetleri sağlarken gerekli hijyen ve sanitasyon prensiplerini uygulamak.
- Masa üstü servis takımlarının, peçetelerin, tabak, bardak, menaj ve metal servis takımlarını masaya yerleştirmek.
- Catering hizmetlerinin sağlanmasında kullanılan özellikli araç, gereç ve ekipmanı kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.
- Catering hizmetleri kapsamında temel prensipler doğrultusunda menü planlamak.
- Maksimum karlılığı sağlamak amacıyla catering maliyet hesaplamasını yapmak.
- Catering hizmetlerini sağlamak için yiyecek seçmek, satın alma faaliyetlerini yürütmek ve uygun koşullarda saklamak.
- Dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemleri üzerinden satış yapmak.

- Dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemleri üzerinden sipariş almak.
- Dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemleri üzerinden sipariş bölme, ikram, iptal, iade, masa taşıma ve birleştirme işlemlerini yapmak.

**Yeterlilik:**

- İşletme ve konuk talepleri doğrultusunda gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ve uygun kişisel koruyucu donanım kullanarak, hijyen ve sanitasyon prensiplerine uygun olacak şekilde salon düzenlemesini organize etmek.
- Talebe ve konuk profiline uygun gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ve uygun kişisel koruyucu donanım kullanarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda catering hizmetlerini sağlamak.
- İşletme karlılığını göz önünde bulundurarak catering hizmetlerinin maliyet ve kar analizini yapmak.
- İşletme ihtiyaçlarına uygun dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemlerini amacına uygun şekilde kullanmak.
- Dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemlerinden işletme ihtiyaçlarına uygun rapor ve istatistikleri çekmek.

ORTAK ALAN DERSLER: Genel Turizm
<i>M: Turizm Hareketleri</i>
<i>M: Turizm İşletmeleri</i>
<i>M: Ön Büro Hizmetleri</i>
<i>M: İletişim Teknikleri</i>

**Hedef:** Turizm Hareketleri, Turizm İşletmeleri, Ön Büro Hizmetleri ve İletişim Teknikleri başlıklı modüller “Ortak Alan Dersleri: Genel Turizm” yelpazesi altında yer almaktadır ve amaçları şu şekilde sıralanabilir: Turizm çeşitlerinin, turizm işletmelerinin ve ön büro departmanının işlevlerinin açıklanmasına, nezaket ve görgü kurallarına uygun iletişim kurmaya yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.

**Bilgi:**

- İşletme prosedürlerini bilmek.
- Turizm kavramını bilmek.
- Dünya literatüründe yer alan turizm çeşitlerini açıklamak.
- Farklı turizm çeşitlerinin ülke ekonomisine olan katkılarını ve etkilerini açıklamak.
- Turizm sektöründe yer alan işletmelerin farklarını bilmek.
- Turizm hareketlerine katılan konukların seyahat etmesiyle ilgili genel formaliteleri bilmek.
- Ön büro departmanının organizasyon yapısını bilmek.
- Turizm sektöründe yer alan farklı konaklama işletmelerindeki oda tiplerini açıklamak.
- Turizm sektöründe yer alan farklı konaklama işletmelerinin kullandığı çeşitli donanımları ve formları bilmek.
- Genel görgü ve nezaket kurallarını bilmek.
- Beden dilini anlamak.
- Beden dilinin insan iletişimindeki yerini ve önemini açıklamak.

**Beceri:**

- İşletmenin günlük operasyonu boyunca işletme prosedürlerini etkin şekilde uygulamak.
- Ekip arkadaşlarına ve konuklarla işletme prosedürlerini açıklamak.
- Turizm hareketlerine katılan konukların seyahat etmesiyle ilgili genel formaliteler doğrultusunda günlük operasyonu yürütmek.
- Turizm sektöründe yer alan farklı konaklama işletmelerinin kullandığı çeşitli donanımları amacına uygun ve doğru şekilde kullanmak.

- Turizm sektöründe yer alan farklı konaklama işletmelerinin kullandığı çeşitli formları amacına uygun ve doğru doldurmak.
- Genel görgü ve nezaket kuralları doğrultusunda iletişim kurmak
- Beden dilini açık ve net iletişim kurmak amacıyla etkin şekilde kullanmak.

**Yeterlilik:**

- İşletme prosedürlerini etkin şekilde uygulayarak günlük operasyonu yürütmek.
- Turizm sektöründe yer alan farklı konaklama işletmelerinin kullandığı çeşitli donanımları etkin şekilde kullanmak.
- Turizm sektöründe yer alan farklı konaklama işletmelerinin kullandığı ve konuk tarafından doldurulması gereken formların doğru ve eksiksiz şekilde doldurulmasını sağlamak.
- Genel görgü ve nezaket kuralları doğrultusunda, beden dilini etkin şekilde kullanarak konuklarla ve ekip arkadaşlarıyla iletişim kurmak.

<b>ORTAK ALAN DERSLER: Temel Beslenme</b>
<b>M: Besin Öğeleri</b>
<b>M: Besin Grupları</b>
<b>M: Hijyen ve Sanitasyon</b>

**Hedef:** Besin Öğeleri, Besin Grupları, Hijyen ve Sanitasyon başlıklı modüller “Ortak Alan Dersleri: Temel Beslenme” yelpazesi altında yer almaktadır ve amaçları şu şekilde sıralanabilir: Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde genel beslenme ilkeleri çerçevesinde besin öğeleri ve besin gruplarının menüler içinde doğru ve dengeli şekilde kullanılmasına, iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.

**Bilgi:**

- Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde temel kavramları, temel besin öğelerini listelemek.
- Protein, yağ, vitamin, mineral ve su gibi besin öğelerinin insan yaşamı ve sağlığı açısından önemini açıklamak.
- Farklı besin öğelerinin vücudun yaşamsal işlevlerini yürütmesindeki görevlerini açıklamak.
- Günlük alınması gereken kalori, protein, yağ, vitamin, mineral ve su miktarlarını bilmek.
- Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde temel besin gruplarını listelemek.
- Etin, yumurtanın, kuru baklagillerin, yağlı tohumların, sütün ve süt ürünlerinin, tahılların ve türevlerinin, sebzelerin ve meyvelerin, yağların ve şekerlerin insan yaşamı ve sağlığı açısından önemini açıklamak.
- Farklı besin gruplarının vücudun yaşamsal işlevlerini yürütmesindeki görevlerini açıklamak.
- Yiyecek porsiyonlamanın temel kurallarını bilmek.
- Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği ile ilgili ulusal ve uluslararası mevzuatı bilmek.
- Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliğinin sağlanması için uygulanan sistemleri bilmek.
- Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde uygulanması gereken ulusal ve uluslararası sistemleri bilmek.

**Beceri:**

- Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde protein, yağ, vitamin, mineral ve su gibi besin öğelerini dikkate alarak menü hazırlamak.
- Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde et, yumurta, kuru baklagiller, yağlı tohumlar, süt ve süt ürünleri, tahıllar ve türevleri, sebze ve meyveler, yağ ve şekerler gibi besin gruplarını dikkate alarak menü hazırlamak.
- Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde çalışma ortamının hijyenini ve sanitasyonunu sağlamak.
- Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde kullanılan ekipman ve araçların hijyenini ve sanitasyonunu sağlamak.



**Yeterlilik:**

- Var olan menüleri besin öğelerinin ve gruplarının dengeli ve yeterli dağılımına göre değerlendirmesini yapmak.
- Talebe ve muhtelif beslenme ihtiyaçlarına bağlı olarak, tüm besin öğelerine ve gruplarına dengeli ve yeterli şekilde yer vererek yeni menüler geliştirmek.
- Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde uygulanması gereken ulusal ve uluslararası hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği sistemlerini etkin şekilde uygulamak.

<b>DAL DERSLER: Soğuk İçeceklerin Servisi</b>
<b>M:</b> Alkolsüz İçeceklerin Servisi
<b>M:</b> İçecek Soğutma ve Saklama Ünitelerinin Periyodik Temizliği ve Bakımı

**Hedef:** Alkolsüz İçeceklerin Servisi, İçecek Soğutma ve Saklama Ünitelerinin Periyodik Temizliği ve Bakımı başlıklı modüller “Dal Dersleri: Soğuk İçeceklerin Servisi” yelpazesi altında yer almaktadır ve amaçları şu şekilde sıralanabilir: Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda soğuk içeceklerin hazırlanarak nezaket ve görgü kuralları çerçevesinde servisinin gerçekleştirilmesine ve hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre içecek soğutma ve saklama ünitelerinin periyodik temizliği ve bakımının gerçekleştirilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.

**Bilgi:**

- İşletme prosedürlerini bilmek.
- Alkolsüz içeceklerin hazırlanması ve servisi esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.
- Alkolsüz içeceklerin hazırlanması ve servisi esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Alkolsüz soğuk içeceklerin hazırlanması ve servisinde takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Geleneksel şerbet ve şurupların reçetesini bilmek.
- Buzlaş ve smoothie reçetelerini bilmek.
- İçeceklerin soğutulmasında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilmek.

**Beceri:**

- İşe başlamadan önce gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak.
- İşe başlamadan önce yapılacak işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak.
- İşe başlamadan önce kullanılacak olan ekipman, araç, gereç ve malzemeyi hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hazır hale getirmek.
- Beden dilini etkili şekilde kullanmak.
- Konuklarla iletişimde güler yüzlü, kibar ve ölçülü davranmak.
- Alkolsüz soğuk içeceklerin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.
- Meyve sularını ve konsantre meyve sularını hazırlayarak servis etmek.
- Geleneksel şerbetleri ve şurupları hazırlayarak servis etmek.
- Limonataları, soğuk çayları, buzlaşları ve smoothieleri hazırlayarak servis etmek.
- Gazlı içecekleri hazırlayarak servis etmek.
- Ayranları ve kefirleri hazırlayarak servis etmek.
- İçecek soğutma ve saklama ünitelerinin temizliğini yapmak.
- İçecek soğutma ve saklama ünitelerinin periyodik bakımını yapmak.



**Yeterlilik:**

- Alkolsüz soğuk içecekleri reçetelerine uygun olarak hazırlayarak servisini yürütmek.
- İçecek soğutma ve saklama ünitelerinin periyodik temizlik ve bakım işlemlerini yürütmek.

<b>DAL DERSLER: Servis Organizasyonu</b>
<b>M:</b> Konuklarla İletişim
<b>M:</b> Olağan Dışı Durumlar
<b>M:</b> Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Yeşil Beceriler
<b>M:</b> Menü Siparişi Alma
<b>M:</b> Periyodik İşlemler
<b>M:</b> Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Yeni Eğilimler

**Hedef:** Konuklarla İletişim, Olağan Dışı Durumlar, Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Yeşil Beceriler, Menü Siparişi Alma, Periyodik İşlemler, Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Yeni Eğilimler başlıklı modüller “Dal Dersleri: Servis Organizasyonu” yelpazesi altında yer almaktadır ve amaçları şu şekilde sıralanabilir: Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri ve işletme prosedürleri doğrultusunda, nezaket ve görgü kuralları çerçevesinde, konuklarla etkin iletişim kurarak servisin gerçekleştirilmesine, servis esnasında oluşabilecek olağan dışı durumlara müdahale edilmesine, yiyecek ve içecek hizmetlerinin sağlanmasında yeşil becerilerin farkındalığına ve uygulanmasına, servis alanında servis öncesinde ve sonrasında periyodik işlemlerin tamamlanmasına ve yiyecek ve içecek sektöründeki yeniliklerin takip edilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.

**Bilgi:**

- Genel nezaket ve görgü kurallarını bilmek.
- Temel hesap işlemlerini bilmek.
- Servis sırasında oluşabilecek, olağan dışı ve beklenmeyen durumların yönetilmesi için ilgili yerel mevzuatı bilmek.
- Yiyecek ve içecek hizmetlerinin sunulmasında kullanılan çevre dostu uygulamaları bilmek.
- 3R Kuralını açıklamak.
- Servis öncesinde, servis sırasında ve servis sonrasında gerçekleştirilmesi gereken işlemleri açıklamak.

**Beceri:**

- İşe başlamadan önce gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak.
- İşe başlamadan önce yapılacak işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak.
- İşe başlamadan önce kullanılacak olan ekipman, araç, gereç ve malzemeyi hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hazır hale getirmek.
- Etkili şekilde yazılı ve sözlü iletişim kurmak.
- Beden dilini etkili şekilde kullanmak.
- Konuklarla iletişimde güler yüzlü, kibar ve ölçülü davranmak.
- Servis sırasında gerçekleşebilecek olağan dışı ve beklenmeyen durumlarda konuklara gereken bilgiyi ve yardımı sağlamak.
- Yiyecek ve içecek hizmetlerini sağlarken 3R Kuralını uygulamak.
- Servis başlamadan önce, servis sırasında kullanılacak malzemelerin takibini yapmak.
- Servis başlamadan önce, servis sırasında kullanılacak eksik malzemeleri temin etmek.
- Servis başlamadan önce, servis sırasında kullanılacak malzemelerin temizliğini ve hazırlığını yaparak servise hazır hale getirmek.
- Servis tamamlandıktan sonra işletme prosedürleri doğrultusunda hesabı kapatmak.
- Servis tamamlandıktan sonra işletme prosedürleri doğrultusunda çalışma alanını bir sonraki servise hazır getirmek.

**Yeterlilik:**

- Konuk hizmetlerini etkin şekilde yürütmek.
- Olağan dışı durumlar ve olaylar sırasında konuk ilişkilerini etkili şekilde yönetmek.
- Servis öncesinde, servis sırasında ve servis sonrasında gerçekleştirilmesi gereken işlemleri etkin şekilde yürütmek.
- Yiyecek ve içecek hizmetleri alanındaki son gelişmeleri ve eğilimleri takip etmek.
- Yiyecek ve içecek hizmetleri alanında ortaya çıkan yenilikleri uygulanabilirlikleri doğrultusunda uyarlayarak uygulamaya koymak.

<b>DAL DERSLER: Yiyecek Servisi</b>
<i>M: Servise Ön Hazırlık</i>
<i>M: Peçeteler ve Masa Örtüleri</i>
<i>M: Kuver Açma</i>
<i>M: Taşıma ve Boş Toplama</i>
<i>M: Menü Siparişi Alma ve Servis</i>
<i>M: Kahvaltı Servisi</i>
<i>M: Oda Servisi</i>
<i>M: Modern Usullerde Servis</i>
<i>M: Klasik Usullerde Servis</i>
<i>M: Konuk Masasında Servis</i>

**Hedef:** Servise Ön Hazırlık, Peçeteler ve Masa Örtüleri, Kuver Açma, Taşıma ve Boş Toplama, Menü Siparişi Alma ve Servis, Kahvaltı Servisi, Oda Servisi, Modern Usullerde Servis, Klasik Usullerde Servis, Konuk Masasında Servis başlıklı modüller “Dal Dersleri: Yiyecek Servisi” yelpazesi altında yer almaktadır ve amaçları şu şekilde sıralanabilir: Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde servis hazırlığının işletme prosedürleri doğrultusunda gerçekleştirilmesine, menü siparişinin uygun şekilde alınmasına, kahvaltı ve oda servisinin etkin şekilde yürütülmesine, farklı usullerde servis hizmetlerinin yürütülmesine ve konuk masasında servisin doğru şekilde gerçekleştirilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.

**Bilgi:**

- Farklı masa türlerini ve ölçülerini bilmek.
- Farklı peçete katlama stillerini bilmek.
- Masa ve büfe örtülerinin çeşitlerini bilmek.
- Kuver çeşitlerini bilmek.
- Temel beden mekaniklerini bilmek.
- Boş servis takımlarının toplanması ve taşınması için hangi tepsileri kullanacağını bilmek.
- Konuk karşılama ve uğurlama prosedürlerini açıklamak.
- Kahvaltı kuver düzenini bilmek.
- Oda servisi satış artırıcı teknikleri bilmek.
- Fransız, İngiliz, Rus ve Amerikan usulü servisin esaslarını açıklamak.
- Büfeden servisin ve karma usulde servisin esaslarını açıklamak.
- Flambe çeşitlerini bilmek.
- Flambe servisi esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.
- Flambe servisi esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Flambe servisinde takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Fondü çeşitlerini bilmek.
- Fondü servisi esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.
- Fondü servisi esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Fondü servisinde takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.

- Konuk masasında servis edilen salata çeşitlerini ve soslarını bilmek.
- Salataların ve soslarının konuk masasında servisi esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.
- Salataların ve soslarının konuk masasında servisi esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Salataların ve soslarının konuk masasında servisinde takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Tranş servisi esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.
- Tranş servisi esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Tranş servisinde takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.

#### Beceri:

- İşe başlamadan önce gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak.
- İşe başlamadan önce yapılacak işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak.
- İşe başlamadan önce kullanılacak olan ekipman, araç, gereç ve malzemeyi hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hazır hale getirmek.
- Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda yemek masalarını temizleyerek servise hazır hale getirmek.
- Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda sandalyeleri temizleyerek servise hazır hale getirmek.
- Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda servis arabalarını temizleyerek servise hazır hale getirmek.
- Servant malzemelerini temin etmek.
- Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda servantları hazırlamak.
- Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda kuver tabağı için farklı stillerde peçete katlamak.
- Serviste kullanılmak üzere, kullanım amacına uygun masa örtülerini sermek.
- Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda büfenin özelliğine göre büfe örtüsü takmak.
- Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda salon ortamında, konuğu rahatsız etmeden simetrik şekilde masa örtüsünü değiştirmek.
- Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda tabak çeşitlerini kuvere yerleştirmek.
- Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda metal servis takımlarını kuvere yerleştirmek.
- Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda bardakları kuvere yerleştirmek.
- Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda menaj takımlarını kuvere yerleştirmek.
- Masa üstü servis takımlarını uygun şekilde toplamak.
- Konukları karşılayarak masalarına yerleştirmek.
- Yiyecek ve içecek siparişini almak.
- Yiyecek ve içecek servisini yapmak.
- Kahvaltı kuverini hazırlamak.
- Kahvaltıda sunulan yiyeceklerin ve içeceklerin servisini hazırlamak.
- Oda servisi siparişini almak.
- Oda servisini yürütmek.
- Minibar hizmetlerini vermek.

- Fransız, İngiliz, Rus ve Amerikan usulü servis yapmak.
- Büfeden ve karma usul servis yapmak.
- Et, kümes hayvanı, deniz mahsulleri ve meyvelerin flambe servisini konuk masasında yapmak.
- Peynir, çikolata, et, deniz mahsulleri ve meyve fondülerinin servisini konuk masasında yapmak.
- Çeşitli salataların ve soslarının servisini konuk masasında yapmak.
- Et, kümes hayvanı, deniz ürünleri ve meyvelerin tranş servisini konuk masasında yapmak.

**Yeterlilik:**

- Servis başlamadan önce servis hazırlıklarını etkin şekilde yürütmek.
- Nezaket ve görgü kurallarına uygun şekilde konuk kabulü ve uğurlamasını yürütmek.
- İşletme prosedürlerine uygun şekilde menü siparişini almak ve servisini tamamlamak.
- Kahvaltı servisini yürütmek.
- Modern usullerde servisi yürütmek.
- Klasik usullerde servisi yürütmek.
- Konuk masasında flambe servisini yürütmek.
- Konuk masasında fondü servisini yürütmek.
- Konuk masasında salataların ve sosların servisini yürütmek.
- Konuk masasında tranş servisini yürütmek.

<b>DAL DERSLER: Sıcak İçeceklerin Hazırlanması ve Servisi</b>
<b>M:</b> Sıcak İçeceklerin Hazırlanması
<b>M:</b> Kahvenin Tanımı, Tarihçesi ve Kahve Yapımında Kullanılan Ekipmanlar
<b>M:</b> Türk Kahvesi ve Çeşitleri
<b>M:</b> Filtre Kahve, French Press, Instant Kahveler ve Türevleri
<b>M:</b> Espresso Tabanlı Sıcak Kahveler
<b>M:</b> Espresso Tabanlı Soğuk Kahveler
<b>M:</b> Üçüncü Nesil Kahve Türevleri

**Hedef:** Sıcak İçeceklerin Hazırlanması ve Servisi, Kahvenin Tanımı, Tarihçesi ve Kahve Yapımında Kullanılan Ekipmanlar, Türk Kahvesi ve Çeşitleri, Filtre Kahve, French Press, Instant Kahveler ve Türevleri, Espresso Tabanlı Sıcak Kahveler, Espresso Tabanlı Soğuk Kahveler, Üçüncü Nesil Kahve Türevleri başlıklı modüller “Dal Dersleri: Sıcak İçeceklerin Hazırlanması ve Servisi” yelpazesinde yer almaktadır ve amaçları şu şekilde sıralanabilir: Sıcak içecekler ve özel kahvelerin hazırlanması ve servis hizmetlerinin yürütülmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.

**Bilgi:**

- Bir içecek olarak kahvenin tanımını yapmak.
- Kahve çekirdeğinin özelliklerini bilmek.
- Kahve çekirdeğinin işlenme aşamalarını bilmek.
- Kahvelerin farklı demleme tekniklerini bilmek.
- Kahvelerin hazırlanması ve servisi esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.
- Kahvelerin hazırlanması ve servisi esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Kahvelerin hazırlanması ve servisinde takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Kahve hazırlamada sütün kalitesini ve önemini açıklamak.
- Soğuk kahve çeşitlerini bilmek.
- Üçüncü nesil kahve çeşitlerini bilmek.

### Beceri:

- İşe başlamadan önce gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak.
- İşe başlamadan önce yapılacak işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak.
- İşe başlamadan önce kullanılacak olan ekipman, araç, gereç ve malzemeyi hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hazır hale getirmek.
- Çay ve sıcak sütlü içecekleri hazırlamak ve servis etmek.
- Kahve ve çay hazırlamada kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri amacına uygun şekilde kullanmak.
- Kahve çekirdeklerini istenen kıvamda çekmek ve servis etmek.
- Basıncı ve basıncısız makinelerle sıcak ve soğuk kahveleri demlemek ve servis etmek.
- Telvesi ile demlenerek hazırlanan kahveleri hazırlamak ve servis etmek.
- Kahve ile sütü birleştirerek kahve söküm sanatı uygulamak.

### Yeterlilik:

- Sıcak içecekleri hazırlamak ve servisini yürütmek.
- Uygun ekipman ve demleme yöntemiyle sıcak kahveleri hazırlamak.
- Süt ile kahve döküm sanatını uygulamak ve servis etmek.
- Uygun ekipman ve demleme yöntemiyle soğuk kahveleri hazırlamak.

<b>DAL DERSLER: Bar Yiyecekleri, Alkollü İçecekler ve Kokteyllerin Hazırlanması ve Servisi</b>
<b>M: Şarap Servisi</b>
<b>M: Bira Servisi</b>
<b>M: Yüksek Alkollü İçeceklerin Hazırlanması ve Servisi</b>
<b>M: Rakı Servisi</b>
<b>M: Alkolsüz Kokteyller</b>
<b>M: Uluslararası Kokteyl Çeşitleri</b>
<b>M: Likör Çeşitleri ve Kokteyllerdeki Yeri</b>

**Hedef:** Şarap Servisi, Bira Servisi, Yüksek Alkollü İçeceklerin Hazırlanması ve Servisi, Rakı Servisi, Alkolsüz Kokteyller, Uluslararası Kokteyl Çeşitleri, Likör Çeşitleri ve Kokteyllerdeki Yeri başlıklı modüller “Dal Dersleri: Bar Yiyecekleri, Alkollü İçecekler ve Kokteyllerin Hazırlanması ve Servisi” yelpazesi altında yer almaktadır ve amaçları şu şekilde sıralanabilir: Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde alkollü içeceklerin hazırlanması ve servisinin yürütülmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.

### Bilgi:

- Alkollü içeceklerin hazırlanması ve servisi esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.
- Alkollü içeceklerin hazırlanması ve servisi esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Alkollü içeceklerin hazırlanması ve servisinde takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Bir alkollü içecek olarak şarabın tanımını yapmak.
- Şarap çeşitlerini bilmek.
- Başlıca üzüm çeşitlerini, özelliklerini ve üretildikleri bölgeleri bilmek.
- Şarabın üretim aşamalarını açıklamak.
- Farklı şarapların servis sıcaklıklarını bilmek.
- Şaraba eşlik eden yiyecekleri listelemek.
- Şarap servisi esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Şarap servisinde takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Bir alkollü içecek olarak biranın tanımını yapmak.

- Bira çeşitlerini bilmek.
- Biranın üretim aşamalarını açıklamak.
- Biraya eşlik eden yiyecekleri listelemek.
- Yüksek alkollü içkilerin servisi esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Yüksek alkollü içkilerin servisinde takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Yüksek alkollü içkilerin saklama koşullarını bilmek.
- Alkollü içecek olarak cin, votka, rom ve viskinin tanımını yapmak.
- Cin, votka, rom ve viskinin çeşitlerini bilmek.
- Cin, votka, rom ve viskiye eşlik eden yiyecekleri listelemek.
- Bir alkollü içecek olarak rakının tanımını yapmak.
- Rakı çeşitlerini bilmek.
- Başlıca üzüm çeşitlerini, özelliklerini ve üretildikleri bölgeleri bilmek.
- Rakının üretim aşamalarını açıklamak.
- Rakıya eşlik eden yiyecekleri listelemek.
- Rakı servisi esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Rakı servisinde takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Alkollü ve alkolsüz kokteyllerin hazırlanması ve servisi esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılmasi gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.
- Alkollü ve alkolsüz kokteyllerin hazırlanması ve servisi esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Alkollü ve alkolsüz kokteyllerin hazırlanmasında kullanılan standart sıvı ölçülerini, bardak ölçü birimlerini, özel teknikleri bilmek.
- Alkollü ve alkolsüz kokteyllere eşlik eden garnitürleri bilmek.
- Uluslararası kokteyl reçetelerini açıklamak.
- Likör çeşitlerini bilmek.

#### Beceri:

- İşe başlamadan önce gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak.
- İşe başlamadan önce yapılacak işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak.
- İşe başlamadan önce kullanılacak olan ekipman, araç, gereç ve malzemeyi hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hazır hale getirmek.
- Alkollü içeceklerin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.
- Şarap servisinde kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.
- Şaraba uygun eşlikçilerin servisini yapmak.
- Uygun sıcaklıkta beyaz ve roze şarap servisi yapmak.
- Özelliğine göre kırmızı şarap servisi yapmak.
- Özelliğine göre köpüklü şarap servisi yapmak.
- Bira servisinde kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.
- Bira servisi yapmak.
- Biraya uygun eşlikçilerin servisini yapmak.
- Yüksek alkollü içkilerin servisinde kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.
- Cin, votka, rom ve viski servisini yapmak.
- Cin, votka, rom ve viskiye uygun eşlikçilerin servisini yapmak.
- Rakı servisinde kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.
- İsteğe uygun şekilde rakı servisi yapmak.

- Rakıya uygun eşlikçilerin ve mezelerin servisini yapmak.
- İsteğe göre rakı kadehlerini yenileyerek rakı servisini tazelemek.
- Alkollü ve alkolsüz kokteyllerin hazırlanmasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.
- Alkollü ve alkolsüz kokteylleri şişe tutma, dökme, kesme vb. tekniklerle hazırlamak.
- Bardakta, çalkalayarak, karıştırarak veya çırparak alkollü ve alkolsüz kokteylleri hazırlamak.
- Alkollü ve alkolsüz kokteyllerin servisinde kullanılan meyve, sebze ve garnitürleri şekillendirmek.
- Alkollü ve alkolsüz kokteyllerin servisinde kullanılan meyve, sebze ve garnitürleri şekillendirmek.

**Yeterlilik:**

- Kuralına uygun şekilde şarap servisi yapmak.
- Bira servisi yapmak.
- Yüksek alkollü içeceklerin servisini yapmak.
- Kuralına uygun şekilde rakı servisini yapmak.
- Alkollü ve alkolsüz kokteylleri hazırlamak ve servisini yapmak.
- Likörlerle hazırlanan kokteylleri hazırlamak ve servisini yapmak.

**4. 'ORTAOKULLAR İLE ORTAÖĞRETİM KURUMLARI SINIF GEÇME SINAV TÜZÜĞÜ'NE VE 'İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ UYGULAMASI' GENELGESİ'NE GÖRE ÖĞRENCİLERİN BAŞARILARININ DEĞERLENDİRİLMESİ**

**Kültür Dersleri için;**

- "Ortaokullar ve Orta Öğretim Kurumları Sınıf Geçme Değerlendirme Tüzüğü" temel alınır.
- Öğrenci, değerlendirme ölçeğini kullanarak öğrenme sonuçlarının değerlendirilmesine dayalı olarak diplomada gösterilen notları alır.

**Ortak alan ve Dal Dersleri için;**

- Mesleki Teknik Öğretim kapsamında, seviye yeterliliği elde etmek için yapılan sınavlar aşağıdaki gibidir:
  - ✓ Meslek teorisi
  - ✓ Meslek uygulaması
- Sadece teori ve uygulamaya değil, aynı zamanda projelere ve işe yerleştirme ve de özellikle beceri eğitimine atıfta bulunulması çok önemlidir ve her birinin ağırlığı modüle göre farklılık göstermektedir.
- Derecelendirme sistemi, *Genel Orta Öğretim Dairesi (Görevleri ve Çalışma Esasları) Yasası'nın 13. Maddesi'nin 1.fıkrasında ve Mesleki Teknik Öğretim Dairesi (Görevler ve Çalışma Esasları) Yasası'nın 17. Maddesi'nin 1. fıkrasına dayalı Ortaokullar ile Ortaöğretim Kurumları Sınıf Geçme Sınav Tüzüğü'nde belirtilmiştir.*
- Yukarıda adı geçen Tüzük'e göre, değerlendirme için aşağıdaki yönergeler gözetilir: **Puanlama sistemi** (Bölüm 2, Madde 6, Paragraf 1)
  - a) Sınavlarda notlar sayısal olarak "10" üzerinden verilir. Kesirli notlara izin verilmez. Ortalama notlar hesaplandığında, 0,5 ve üzeri kesirli sayılar yukarı yuvarlanır; 0,5'in altındaki kesirler dikkate alınmaz.
  - b) Notlara karşılık gelen seviyeler aşağıdaki gibidir:

9-10	Çok iyi
7-8	İyi



5-6	Orta
3-4	Zayıf
1-2	Çok zayıf
0	Sıfır

- **Dönem, Sınavlar ve Puanlama** (Bölüm 2, Madde 5, Paragraf 9'a göre)- bir akademik yılda iki dönem vardır. Öğrenciler aldıkları derslerin her biri için her iki dönemin sonunda bir dönem notu almak zorundadır. Genel dersler, meslek dersleri ve staj (işe yerleştirme) için değerlendirme ve not verme işlemleri farklıdır.
- **Genel kurslar**, Genel Eğitim ile aynı şekilde değerlendirilir. Akademik Yıl Çizelgesine göre, her yarıyılıda bir ara sınav ve bir final sınavı yapılır. Ara sınav, dönem başından bu noktaya kadar olan müfredatı kapsar. Final sınavı, o dönem için tüm müfredatı kapsar. Öğrencinin değerlendirmesine katkıda bulunan üçüncü bir bileşen, ev ödevleri / projelerdir. Bir öğrencinin yarıyıl sonu notunu hesaplamak için aşağıdaki formül her iki yarıyıl için de geçerlidir.

Öğrencinin ev ödevleri için ortalama notu **1** ağırlıklı

Öğrencinin ara sınav notu **2** ağırlıklı

Öğrencinin final sınav notu **3** ağırlıklı

**Öğrencinin dönem sonu notu:** Yukarıdakilerin toplamının 6'ya bölünmesi

- Meslek kurslarının ağırlıkları ve derecelendirilmesine ve işe yerleştirmeye ilişkin usul ve esaslar, Tüzük hükümlerine ek olarak bir genelge ile ayrıca tanımlanmıştır.
- Kurs çalışmasının bir parçası olarak her dönemde tamamlanan her bir sonunda bir sınav" ile ayrı ayrı değerlendirilir.
- Bu sınavlar yalnızca teori temelli, uygulamaya dayalı veya her ikisinin bir kombinasyonu olabilir; bu durumda teorik içerik genellikle %30, pratik yönü değerlendirmeye %70 katkıda bulunur.
- Bir öğrencinin her dönem için bir meslek dersi notunu hesaplamanın formülü şu şekildedir:

Öğrencilerin ev ödevleri için ortalama notu **1** ağırlıklı

Modül sınavları için öğrenci ortalama notu **5**

**Öğrencinin dönem sonu notu:** Yukarıdakilerin toplamının 6'ya bölünmesi

- İşyerinde Beceri Eğitimi sınavı, komisyon başkanı olarak görev yapan Okul Müdürü, koordinatör veya varsa atölye öğretmeni, varsa o meslek alanından olan Okul Müdürü'nün görevlendireceği en az bir öğretmenden ve işyeri Eğitim Koordinatöründen oluşan Özel Komisyon tarafından yapılır.
- Bu sınav okulda veya işyerinde yapılabilir.
- **Yıl sonu geçme notu-** öğrencinin bir dersi başarıyla tamamlayıp tamamlamaması, yıl sonu notunu oluşturan iki dönem sonu notunun matematiksel ortalamasına göre belirlenir.



- Öğrenci yıl sonu notu: Yukarıdaki şekilde hesaplanan iki dönem notunun ortalama notudur.
- Yıl sonu geçme notu en az 5'tir. Ancak, bir öğrencinin belirli bir ders için ikinci dönem notu en az 7 ise, o dersi birinci dönemde başarısız olsa bile (yani 5'in altında puan) geçer.
- İşletmelerde Beceri Eğitimi için yıllık plan yapılır ve bu yıllık planlara uygun değerlendirme kriter tabloları alan öğretmenleri tarafından hazırlanır. İşletmelerde Beceri Eğitimi sınavları Özel Komisyon tarafından yapılır. İşletmelerde Beceri Eğitimi Uygulaması İşletmelerde Beceri Eğitimi Kılavuzuna uygun olarak yapılır. Buna göre:
- İşletmelerde Beceri Eğitimi Millî Eğitim Bakanlığı'na bağlı Mesleki Teknik Öğretim Dairesi tarafından düzenlenmiştir.
- Çalışılacak günler ve toplam saat alan programına göre belirlenir. Günde maksimum 8 saatten fazla çalıştırılmaz.
- Beceri eğitimine katılan öğrenciler Çıraklık ve Mesleki Eğitim Yasası (28/1988) kapsamındadır.
- Mesleki Teknik Öğretim Dairesi tarafından meslek lisesi öğrencileri ve atölye öğretmenleri sigorta kapsamındadır.
- Beceri eğitimi ile ilgili diğer uygulamalarla ilgili diğer detaylar söz konusu kılavuzda açıklanmıştır.

#### **İşletmelerde Beceri Eğitimi için;**

- İşletmelerde Beceri Eğitimi Sınavları Ortaokullar ile Ortaöğretim Kurumları Sınıf Geçme Tüzüğü (Madde 9 (2) tarafından düzenlenmiştir ve sınavlar dönem sonunda yapılır. Sınav özel komisyon tarafından düzenlenir. Özel Komisyon, Okul Müdürü komisyon başkanı, varsa o alana ait atölye şefi veya bölüm şefi, okul müdürünün görevlendireceği en az bir öğretmen ve işyeri Eğitim Sorumlusundan oluşur. Sınavlar okulda ve işyerinde yapılabilir. Yıl Sonunda başarısız olan öğrenciler bütünlüme döneminde aynı şekilde sınavlara alınırlar.
- İşletmelerde Beceri Eğitimi sınavları, iş yerinde değerlendirme kriterlerine göre, süreç boyunca veya süre. Bitiminde toplu olarak yapılır. Ancak Elektrik Elektronik, Muhasebe (Banka vb. iş yerleri) gibi uygulama sınavları yapılamayan alanlarda okul ortamları değerlendirme için kullanılabilir. Sınavın iş yeri sorumlusu ve öğretmen tarafından ortak yapılması esastır.
- İşletmelerde Beceri Eğitimi sınavları Uygulamalı Sınav (Değerlendirme Kriterleri) ve İş Dosyanın tutulmasından (doğru-temiz tutma, günlük raporların, kanıtların değerlendirilmesi gibi) oluşur.

#### **Değerlendirme;**

1. Alanlara göre farklılık göstermektedir. Değerlendirmede esas, öğrencinin alanına yönelik işletmede bulunduğu süre içerisinde yapmış olduğu yeterliliklerin veya ürünlerin ölçümüdür. Bu ölçüm yapılırken değerlendirme kriterleri ve iş dosyası dikkate alınır.
  2. Alanlara göre değerlendirme farklılıkları o alanla ilgili iş dosyasında belirtilmiştir.
  3. İş dosyasındaki değerlendirme yöntemleri esas alınır.
- **Yıl sonu ders geçme notu** – öğrencinin bir dersi başarıyla tamamlayıp tamamlamaması, yıl sonu notunu oluşturan iki dönem sonu notunun matematiksel ortalamasına göre belirlenir. **Öğrenci yıl sonu notu**, yukarıdaki şekillerde hesaplanan iki dönem notunun ortalama notudur. Ortaya çıkan herhangi bir kesirli sayı yukarıda E bölümünün a paragrafında açıklandığı gibi ele alınır.
  - İşletmelerde beceri eğitimi göre öğrencilerin, beceri sınavında başarılı sayılabilmesi için “beceri puanı” en az 50 olmak kaydı ile, birinci ve ikinci dönem puanları ile beceri sınav puanının aritmetik ortalamasının en az 50 veya sadece beceri sınav puanının 70 olması gerekmektedir.
  - Bu sınavdan başarılı olmayan öğrenciler yaz sezonu bitip yeni eğitim yılı başladığında (Eylül ayında) beceri eğitimi sorumluluk sınavına girmeleri gerekecektir.

**Öğrencinin bir sınıfı ve öğretim programını başarı ile tamamlamasına dair diğer şartlar:** Meslek Lisesi öğrencilerinin sınıf geçmesi ve eğitim sürecini tamamlayıp diploma almaya hak kazanması ile ilgili diğer konu ve şartlar **Ortaokullar ile Ortaöğretim Kurumları Sınıf Geçme Sınav Tüzüğü**'nde belirtilmiştir.

## 5. ALTYAPI İLE İLGİLİ GEREKSİNİMLER

**Servis Görevlisi** Seviye 4 mesleğine yönelik verilen eğitim ve öğretimin amaçlarına ulaşmak için eğitim ve öğretim kurumu şunları sağlamalıdır:

### 5.1 TEORİK EĞİTİM İÇİN EĞİTİM ODALARI

Eğitimin gerçekleştirilmesi için gerekli olan oda, eğitim ve teknik destek, her bir eğitim odası için ayrı ayrı belirlenmelidir.

**Ana ekipman-** masalar, sandalyeler, beyaz tahta, teknik ve görsel-ışitsel yardımcılar (slayt projektörü, tepegöz, bilgisayar vb.)

**Yardımcı ekipman-** kalemler, kâğıt, çöp kutusu.

**Eğitim yardımcıları-** ilgili uzmanlık alanı için temel, yardımcı ve tamamlayıcı malzemeleri gösteren posterler, teknolojik süreç hakkında filmler, incelenen konuların bir dizi ders kitabı.

### 5.2. EĞİTİM ATÖLYESİ / LABORATUVAR

Mesleki pratik eğitim, eğitim atölyesinde gerçekleştirilir. Çalışılan mesleğe ve uzmanlığa bağlı olarak, atölyelerin makine ve cihazların yanı sıra ilgili yardımcılarla donatılmış olmaları gerekir. Eğitim atölyeleri, tüm stajyerler için işyerlerinin/çalışma yerlerinin yanı sıra eğitmen için de bir işyeri/çalışma yeri sağlamalıdır.

Stajyerin işyeri, ilgili faaliyet için normları ve metodolojik gereksinimleri karşılamalıdır. İşyeri/çalışma yeri, çalışmak için gerekli olan makineler, aletler ve teçhizatların bulunduğu bir alandır. İş yerlerinin yerleşimi, aydınlatma, vazgeçilmez çalışma cephesi ve gerekli hammaddelere işlevsel yakınlık gereksinimlerini karşılar.

Eğitim atölyesi için düzenleyici gereklilikler, orada yürütülen faaliyetlere, teknolojik süreç türlerine, ergonomik ve estetik gerekliliklere ve metodolojik kılavuzlara uygun olmalıdır.

**Ana ekipman:** Bar buzdolabı, bar tipi buzdolabı, buz makinesi, bar tipi derin dondurucu, bar tezgahı, blender istasyonu, evyeli çalışma tezgahı, bardak yıkama makinesi, dolaplı çalışma tezgahı, kahve çekmeceli çalışma tezgahı, espresso kahve makinesi, filtre kahve makinesi, bulaşık makinesi, buz kırma makinesi, büfe masaları, depolama ekipmanı, faal bar tezgahı, içecek dağıtıcı makinesi, kahve öğütme makinesi, katı meyve-sebze sıkacağı, manuel yangın alarm tertibatı, mısır patlatma makinesi, mikser, mutfak lavabosu, mutfak rafı, narenciye sıkma makinesi, premix, pres narenciye sıkacağı, raflar, yazar kasa, yazıcı, bar, bar taburesi, bar tahtası, dolapları, bardak soğutma dolabı, çerez ısıtma makinesi, çelik dolaplar, restoran yönetim yazılımı, sıcak çikolata makinesi, soda sprey makinesi, yiyecek hazırlama tezgahları, bira makinesi, buz makinesi, konsantre makinesi, ticari bulaşık makinesi.

**Yardımcı ekipman:** Baharat takımları, baharatlık, bar garnitür kabı, bar mönüsü, bar rafları, bardak altlığı, bardak basketleri, bardak çeşitleri, bardaklar, bez peçete, bistro masa, büfe süsleri, içki arabası, Gueridon, ilk yardım dolabı, İSG ile ilgili donanımlar, karıştırma kabı, kaseler, kayık tabaklar, menaj takımları, meşrubat bardakları, metal servis takımları, mönüler, mutfak görüntüleme sistemi, ofis malzemeleri, pot çeşitleri, saklama kapları, sandalye, servis tabakları, servis tepsileri, soğuk garnitür saklama kapları, sosluk, sunum tabakları, tabaklar, takım basketleri, üniforma, yangın söndürme ekipmanı, yangın tüpü, ecza dolabı ve ilkyardım malzemeleri.

**Aletler:** Açacak çeşitleri, adisyon, akıtıcı, bar kaşığı, bar süzgeci, bardak dolleyi, buz kovası, buz küreği,

buz maşası, cezve, çağrı cihazı, çalkalama kabı, çatal, kaşık, bıçak çeşitleri, çay çeşitleri, çay fincanı, çay kaşığı, çay makinesi, çekçek, çeşitli bardaklar, çırpıcı, çöp kovaları, çöp poşetleri, dekoratif süsler, demlik, dezenfektan havuzu, dezenfektanlar dilimleyici, farklı özelliklerde masa örtüleri, fırça çeşitleri, fincan çeşitleri formlar, gıda güvenliği ile ilgili formlar, haşere ilaçları, huni çeşitleri, ısıtıcı çeşitleri iletişim araçları, isimlik, işlem formları, jigger, kadeh çeşitleri kâğıt havlu, kahve fincanı, kalem, kalite güvence ile ilgili işlem formları ve dokümanları, karaf, karıştırıcı, karıştırma bardağı, karıştırma çubuğu, kibrit, kişisel koruyucu donanımlar (KKD), kokteyl bardağı, kokteyl süsleri, kokteyl kürdanları, konsantre meyve suyu çeşitleri, konserve açacağı, kullanım kılavuzları, kurulama (discard) bezleri, kuver, masa, ölçek çeşitleri, ölçekli akıtıcı, ölçü kabı, pipet, plastik süsler, pos cihazı, reçeteler, reşolar, rezervasyon defteri, rezervasyon kartları, sabun, satın alma formu, sepetler, servis peçetesi, shaker, sünger, süpürge sürahi çeşitleri, şarap ayaklığı, şarap çeşitleri, şarap kovası, şişe açacağı, şişe tapası, telefon, telsiz, temizlik bezleri ve malzemeleri, temizlik deterjanları, temizlik kontrol çizelgesi, tepsiler, tirbuşon, transfer formu, uyarı ve yön levhaları, üretici firma kılavuzları, vakum tapası, vardiyalar arası iletişim defteri, yüksek alkollü içecek çeşitleri, zayı formu, zemin temizliği için paspas.

İşyerinde/çalışma yerinde uygulamalı eğitim, uzmanlık ve ilgili mevzuat ve yönergelerle göre seçilen işletmeler veya şirketler gibi özelleşmiş bir ortamda gerçekleştirilir.

**ANNEX: DESCRIPTION OF MODULES' CONTENT  
MODÜL İÇERİKLERİ**

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>
<b>DERSLER</b>	<b>İş Sağlığı ve Güvenliği</b>
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: İş Sağlığı ve Güvenliği</b>
<b>Süre</b>	9. Sınıf 40 Dakika-8 Hafta
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok
<b>Modülün Amacı</b>	İş yerinde iş sağlığı ve güvenliği kurallarının temel terminolojisi, yönetmelikleri ve analizini öğretmek, işyeri sağlığı, güvenliği, ilk yardım bilgi, beceri ve yeterlilikleri sağlamaktır.
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> İş sağlığı ve güvenliği yönetmeliklerini bilmek ve uygulamak. İş yerini bu esaslar doğrultusunda çalışma güvenliği sağlayacak şekilde düzenleyebilmek.</p> <p><b>ÖK:</b> İş yeri temizliğinin ve çalışanların sağlık durumlarının etkili ve düzenli takibini mümkün kılan bir program hazırlayabilmek.</p> <p><b>ÖK:</b> Meslek grubuyla ilişkili hastalıkların farkındalığı ve bunların önlenmesi için gerekli tedbir almak ve bireylere güvenlik sağlayabilmek için çalışanların periyodik muayene edilmesi.</p> <p><b>ÖK:</b> İş ile ilgili ortaya çıkabilecek bütün hastalıkları bilmek, anlamak ve olabildiğince önlenmesi.</p> <p><b>ÖK:</b> Bireylerin güvenliliğini sağlayabilmek.</p> <p><b>ÖK:</b> Bilgi ve araçların güvenli kullanılabilmesini sağlamak.</p> <p><b>ÖK:</b> İş yeri güvenliğinin sağlanması için gerekli kişisel koruma ekipmanının bakımını sağlayabilmek ve sivil savunma.</p>
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İş yerinde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına ilişkin kuralları bilmek.</li> <li>İş yerinde güvenlik ve sağlık için gerekli işaret ve sinyalleri bilmek.</li> <li>İş yerinde yürütülen faaliyetlerde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına ilişkin yönetmelikler hakkında bilgi sağlamak.</li> <li>Güvenlik ve sağlığın koruma önlemleri ve işaretleri ve sinyalleri hakkında bilgi sağlamak.</li> <li>İşyerinde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına ilişkin yönetmelikler hakkında talimat vermek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İş yerinde sağlık ve güvenliği sağlamak için gerekli kurallar hakkında çalışanlara talimat vermek.</li> <li>Gerekli koruma önlemlerinin alınmasını sağlamak.</li> <li>İş yerinde güvenlik ve sağlık için gerekli işaret ve sinyalleri kullanmak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilik:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İş gücü faaliyetlerinin, iş yerinde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına ilişkin yönetmeliklere uygun olarak yürütülmesini sağlar</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş yerinde güvenliğin sağlanması için yapılan uygulamalara katılır</li> <li>• İş faaliyetini güvenliği sağlayacak önlemlere uygun olarak gerçekleştirir</li> <li>• İşgücü faaliyetleri yürütülürken diğer çalışanların sorumluluğunu alır.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	70% Sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% atölye ortamında alıştırmalar yapılmaktadır.
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yazılı Sınav</li> <li>• Uygulamalı Sınav dereceleme ölçeği</li> <li>• Ödev – Proje</li> <li>• Sunumlar</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>İş Sağlığı ve Güvenliği</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Çevre Koruma</b>	
<b>Süre</b>	9. Sınıf 40 Dakika-8 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Bu modül ile çevre koruma hakkında gerekli bilgileri kavrayarak mesleğinizi yaparken çevre korumaya da katkıda bulunabilmektedir.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Çevre koruma kurallarının uygulayabilmek;</p> <p><b>ÖK:</b> İş yerinde atıkların bertaraf edilmesi için güvenli yöntemler kullanabilmek;</p> <p><b>ÖK:</b> Çevre için tehlike oluşturabilecek uygulamalardan kaçınmak (bozuk ve tehlikeli aletler)</p> <p><b>ÖK:</b> Çevre kirliliğine yol açabilecek unsurlarının (görsel – işitsel- solunum) güvenli sınırlarını bilmek ve uygulayabilmek</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Çevre koruma yönetmeliklerini bilmek.</li> <li>• Atıkların ayrı bir alanda toplanması için yapılması gereken düzenlemeleri bilmek.</li> <li>• Tehlikeli ürünlerin depolanması, kullanılması ve bertaraf edilmesi için gerekli uygulamaları bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tehlikeli ürünlerin, kullanılmayan malzemelerin, sarf malzemelerin ve diğer atıkların geri dönüşüm ve toplama kurallarına uygun olarak depolanması ve ayrıştırılmasının sağlaması.</li> <li>• Acil durum terminolojisi uygulamak/kullanmak.</li> <li>• Yangın ve acil durum güvenliği sağlamak için önlemlere uyulmasını denetlemek.</li> <li>• Kaza ve acil durumlarda kurallara uyulmasını denetlemek.</li> <li>• Kaza ve tehlike durumlarında çalışma ekibinde gerekli koordinasyonu sağlamak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilik:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Çevre kirliliğinin olası nedenlerini analiz eder, yangın veya acil durum risklerini değerlendirir, yangın ve acil durum güvenliğinin sağlanabilmesi için işyeri kurallarını güncelleme önerilerde bulunur.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	70% Sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% atölye ortamında alıştırma yapılmaktadır.
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	

<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yazılı Sınav</li><li>• Uygulamalı Sınav dereceleme ölçeği</li><li>• Ödev – Proje</li><li>• Sunumlar</li></ul>



ÇEP Adı	Servis Elemanı
<b>DERSLER</b>	<b>İş Sağlığı ve Güvenliği</b>
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Risk Önleme</b>
<b>Süre</b>	9. Sınıf 40 Dakika-8 Hafta
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok
<b>Modülün Amacı</b>	İş yerinde iş sağlığı ve güvenliği kurallarının temel terminolojisi, yönetmelikleri ve analizini öğretmek, işyeri sağlığı, güvenliği, ilk yardım bilgi, beceri ve Yeterlilikleri sağlamaktır.
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Meslek grubuyla ilişkili hastalıkların farkındalığı ve bunların önlenmesi için gerekli tedbir almak ve bireylere güvenlik sağlayabilmek için çalışanların periyodik muayene edilmesi.</p> <p><b>ÖK:</b> İş ile ilgili ortaya çıkabilecek bütün hastalıkları bilmek, anlamak ve olabildiğince önlenmesi.</p> <p><b>ÖK:</b> Bireylerin güvenliğini sağlayabilmek.</p> <p><b>ÖK:</b> Bilgi ve araçların güvenli kullanılabilmesini sağlamak.</p> <p><b>ÖK:</b> İş yeri güvenliğinin sağlanması için gerekli kişisel koruma ekipmanının bakımını sağlayabilmek ve sivil savunma.</p>
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İş yerinde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına ilişkin kuralları bilmek.</li> <li>İş yerinde güvenlik ve sağlık için gerekli işaret ve sinyalleri bilmek.</li> <li>İş yerinde yürütülen faaliyetlerde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına ilişkin yönetmelikler hakkında bilgi sağlamak.</li> <li>Güvenlik ve sağlığın koruma önlemleri ve işaretleri ve sinyalleri hakkında bilgi sağlamak.</li> <li>İşyerinde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına ilişkin yönetmelikler hakkında talimat vermek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İş yerinde sağlık ve güvenliği sağlamak için gerekli kurallar hakkında çalışanlara talimat vermek.</li> <li>Gerekli koruma önlemlerinin alınmasını sağlamak.</li> <li>İş yerinde güvenlik ve sağlık için gerekli işaret ve sinyalleri kullanmak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilik:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İş gücü faaliyetlerinin, iş yerinde sağlık ve güvenliğin sağlanmasına ilişkin yönetmeliklere uygun olarak yürütülmesini sağlar</li> <li>İş yerinde güvenliğin sağlanması için yapılan uygulamalara katılır</li> <li>İş faaliyetini güvenliği sağlayacak önlemlere uygun olarak gerçekleştirir</li> <li>İşgücü faaliyetleri yürütülürken diğer çalışanların sorumluluğunu alır.</li> </ul>

<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	70% Sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% atölye ortamında alıştırmalar yapılmaktadır.
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yazılı Sınav</li><li>• Uygulamalı Sınav dereceleme ölçeği</li><li>• Ödev – Proje</li><li>• Sunumlar</li></ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>
<b>DERSLER</b>	<b>Mesleki Yabancı Dil</b>
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: İngilizce Dilinde Mutfak Araç Gereçleri</b>
<b>Süre</b>	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok
<b>Modülün Amacı</b>	İngilizce dilinin meslek alanında etkin kullanımı, mutfak araçları ve gereçleri ile ilgili anlatım ve sorulara doğru ifade ve terimlerle yanıt verilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<b>ÖK:</b> Mutfak eşya ve gereçlerini temel İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar. <b>ÖK:</b> Farklı araç gereçlerin sebep olabileceği kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini İngilizce dilinde ifade eder.
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mutfak araç ve gereçlerinin İngilizce karşılıklarını bilmek.</li> <li>Hijyen kurallarının açıklanmasında kullanılan terimlerin ve kavramların İngilizce dilindeki karşılıklarını bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Çalışma ortamını sağlıklı ve güvenli hale getirmek için gerekli İngilizce bilgilendirme ve talimatları okumak.</li> <li>Çalışma ortamında farklı araç gereçlerin kullanımından dolayı oluşabilecek kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini İngilizce dilinde etkin şekilde açıklamak.</li> <li>Çalışma ortamında ekip arkadaşlarıyla İngilizce dilinde yazılı ve sözlü iletişim kurmak.</li> <li>Konuklarla İngilizce dilinde etkin şekilde iletişim kurmak.</li> <li>Mesleğiyle ilgili uluslararası bilgi kaynaklarını takip etmek.</li> <li>Profesyonel metinleri İngilizce dilinde okumak.</li> <li>Uluslararası reçetelerin içeriklerini ve reçetelerin uygulanış esaslarını ekip arkadaşlarına açıklamak.</li> <li>İnternet veya diğer yazılı kaynaklarda mesleğiyle ilgili araştırma yaparken yazılı ve sözlü İngilizce kullanmak.</li> <li>Alana özel bir konuda bir sözlük yardımıyla yabancı dilden anadile, ana dilden yabancı dile çeviri yapmak.</li> <li>Gerçekleştirilen faaliyetler ve elde edilen sonuçlar ile ilgili İngilizce dilinde yazılı form doldurmak, notlar oluşturmak ve/veya oluşturulan notları okumak.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Meslek alanındaki bilgileri İngilizce dilinde yazışmalar yapmak ve bilgi alışverişinde bulunmak için kullanmak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilik:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Profesyonel konularda iletişim kurmasını sağlayacak düzeyde İngilizce konuşmak.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	70% teorik konuların sınıf ortamında işlenmesi
	Alıştırmalar	30% uygulamaya yönelik alıştırmaların gerçekleştirilmesi
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. İletişime yönelik becerilerin uygulama sınavlarıyla değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>
<b>DERSLER</b>	<b>Mesleki Yabancı Dil</b>
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: İngilizce Dilinde Hijyen Kuralları</b>
<b>Süre</b>	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok
<b>Modülün Amacı</b>	İngilizce dilinin meslek alanında etkin kullanımı, hijyen kuralları ile ilgili anlatım ve sorulara doğru ifade ve terimlerle yanıt verilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<b>ÖK:</b> Hijyen sözcüğünü ve önemini İngilizce dilinde ifade eder. <b>ÖK:</b> Hijyen kurallarını İngilizce dilinde ifade eder.
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hijyen kurallarını İngilizce dilinde açıklamak</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Çalışma ortamını sağlıklı ve güvenli hale getirmek için gerekli İngilizce bilgilendirme ve talimatları okumak.</li> <li>Çalışma ortamında farklı araç gereçlerin kullanımından dolayı oluşabilecek kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini İngilizce dilinde etkin şekilde açıklamak.</li> <li>Çalışma ortamında ekip arkadaşlarıyla İngilizce dilinde yazılı ve sözlü iletişim kurmak.</li> <li>Konuklarla İngilizce dilinde etkin şekilde iletişim kurmak.</li> <li>Mesleğiyle ilgili uluslararası bilgi kaynaklarını takip etmek.</li> <li>Profesyonel metinleri İngilizce dilinde okumak.</li> <li>Uluslararası reçetelerin içeriklerini ve reçetelerin uygulanış esaslarını ekip arkadaşlarına açıklamak.</li> <li>İnternet veya diğer yazılı kaynaklarda mesleğiyle ilgili araştırma yaparken yazılı ve sözlü İngilizce kullanmak.</li> <li>Alana özel bir konuda bir sözlük yardımıyla yabancı dilden anadile, ana dilden yabancı dile çeviri yapmak.</li> <li>Gerçekleştirilen faaliyetler ve elde edilen sonuçlar ile ilgili İngilizce dilinde yazılı form doldurmak, notlar oluşturmak ve/veya oluşturulan notları okumak.</li> <li>Meslek alanındaki bilgileri İngilizce dilinde yazışmalar yapmak ve bilgi alışverişinde bulunmak için kullanmak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilik:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Profesyonel konularda iletişim kurmasını sağlayacak düzeyde İngilizce konuşmak.</li> </ul>
	Teorik dersler

<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Alıştırmalar	70% teorik konuların sınıf ortamında işlenmesi 30% uygulamaya yönelik alıştırmaların gerçekleştirilmesi
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. İletişime yönelik becerilerin uygulama sınavlarıyla değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>
<b>DERSLER</b>	<b>Mesleki Yabancı Dil</b>
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: İngilizce Dilinde Yiyecekler ve Yemek Kavramları</b>
<b>Süre</b>	10. Sınıf 40 Dakika-2 Saat
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok
<b>Modülün Amacı</b>	İngilizce dilinin meslek alanında etkin kullanımı, yiyecekler ve yemek kavramları ile ilgili anlatım ve sorulara doğru ifade ve terimlerle yanıt verilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<b>ÖK:</b> Yemek hazırlarken kullanılan yiyecekleri (meyve, sebze, et, un, konserve, sos, garnitür vb.) İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar. <b>ÖK:</b> Yemek hazırlamayla ilgili kavramları (kaynatma, pişirme vb.) İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yemek hazırlarken kullanılan yiyeceklerin İngilizce karşılıklarını bilmek.</li> <li>• Uluslararası mutfakta kullanılan doğrama tekniklerinin İngilizce karşılıklarını bilmek.</li> <li>• Uluslararası mutfakta kullanılan pişirme tekniklerinin İngilizce karşılıklarını bilmek.</li> <li>• Geleneksel ve uluslararası reçeteleri İngilizce dilinde açıklamak.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Çalışma ortamını sağlıklı ve güvenli hale getirmek için gerekli İngilizce bilgilendirme ve talimatları okumak.</li> <li>• Çalışma ortamında farklı araç gereçlerin kullanımından dolayı oluşabilecek kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini İngilizce dilinde etkin şekilde açıklamak.</li> <li>• Çalışma ortamında ekip arkadaşlarıyla İngilizce dilinde yazılı ve sözlü iletişim kurmak.</li> <li>• Konuklarla İngilizce dilinde etkin şekilde iletişim kurmak.</li> <li>• Mesleğiyle ilgili uluslararası bilgi kaynaklarını takip etmek.</li> <li>• Profesyonel metinleri İngilizce dilinde okumak.</li> <li>• Uluslararası reçetelerin içeriklerini ve reçetelerin uygulanış esaslarını ekip arkadaşlarına açıklamak.</li> <li>• İnternet veya diğer yazılı kaynaklarda mesleğiyle ilgili araştırma yaparken yazılı ve sözlü İngilizce kullanmak.</li> <li>• Alana özel bir konuda bir sözlük yardımıyla yabancı dilden anadile, ana dilden yabancı dile çeviri yapmak.</li> <li>• Gerçekleştirilen faaliyetler ve elde edilen sonuçlar ile ilgili İngilizce dilinde yazılı form</li> </ul>



	<p>doldurmak, notlar oluşturmak ve/veya oluşturulan notları okumak.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Meslek alanındaki bilgileri İngilizce dilinde yazışmalar yapmak ve bilgi alışverişinde bulunmak için kullanmak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilik:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Profesyonel konularda iletişim kurmasını sağlayacak düzeyde İngilizce konuşmak.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	70% teorik konuların sınıf ortamında işlenmesi
	Alıştırmalar	30% uygulamaya yönelik alıştırmaların gerçekleştirilmesi
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	<p>Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. İletişime yönelik becerilerin uygulama sınavlarıyla değerlendirilmesi.</p>	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	<p>70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.</p>	
<b>Başarı Kriterleri</b>	<p>Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.</p>	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>
<b>DERSLER</b>	<b>Mesleki Yabancı Dil</b>
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: İngilizce Dilinde İçecekler ve İçecek Servisi Kavramları</b>
<b>Süre</b>	10. Sınıf 40 Dakika-2 Saat
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok
<b>Modülün Amacı</b>	İngilizce dilinin meslek alanında etkin kullanımı, içecekler ve içecek servisi kavramları ile ilgili anlatım ve sorulara doğru ifade ve terimlerle yanıt verilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<b>ÖK:</b> İçecek isimlerini İngilizce dilinde ifade eder. <b>ÖK:</b> Konukların istek ve şikâyetlerini alır.
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• İçecek hazırlarken kullanılan malzemelerin İngilizce karşılıklarını bilmek.</li> <li>• İçecek hazırlarken kullanılan özellikli ekipmanın İngilizce karşılıklarını bilmek.</li> <li>• İçecek hazırlarken kullanılan uluslararası tekniklerin İngilizce karşılıklarını bilmek.</li> <li>• İşletme prosedürlerini açıklayacak İngilizce ifadelerle açıklayabilmek.</li> <li>• Konuklarla iletişim kurarken kullanılan temel ifadelerin İngilizce karşılıklarını bilmek.</li> <li>• Uluslararası reçetelerin içeriklerini anlamak.</li> <li>• İş faaliyetlerini yerine getirirken kısa ve anlaşılır mesajlardaki ana fikri anlamak.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Çalışma ortamını sağlıklı ve güvenli hale getirmek için gerekli İngilizce bilgilendirme ve talimatları okumak.</li> <li>• Çalışma ortamında farklı araç gereçlerin kullanımından dolayı oluşabilecek kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini İngilizce dilinde etkin şekilde açıklamak.</li> <li>• Çalışma ortamında ekip arkadaşlarıyla İngilizce dilinde yazılı ve sözlü iletişim kurmak.</li> <li>• Konuklarla İngilizce dilinde etkin şekilde iletişim kurmak.</li> <li>• Mesleğiyle ilgili uluslararası bilgi kaynaklarını takip etmek.</li> <li>• Profesyonel metinleri İngilizce dilinde okumak.</li> <li>• Uluslararası reçetelerin içeriklerini ve reçetelerin uygulanış esaslarını ekip arkadaşlarına açıklamak.</li> <li>• İnternet veya diğer yazılı kaynaklarda mesleğiyle ilgili araştırma yaparken yazılı ve sözlü İngilizce kullanmak.</li> <li>• Alana özel bir konuda bir sözlük yardımıyla yabancı dilden anadile, ana dilden yabancı dile çeviri yapmak.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerçekleştirilen faaliyetler ve elde edilen sonuçlar ile ilgili İngilizce dilinde yazılı form doldurmak, notlar oluşturmak ve/veya oluşturulan notları okumak.</li> <li>Meslek alanındaki bilgileri İngilizce dilinde yazışmalar yapmak ve bilgi alışverişinde bulunmak için kullanmak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilik:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Profesyonel konularda iletişim kurmasını sağlayacak düzeyde İngilizce konuşmak.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	70% teorik konuların sınıf ortamında işlenmesi
	Alıştırmalar	30% uygulamaya yönelik alıştırmaların gerçekleştirilmesi
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. İletişime yönelik becerilerin uygulama sınavlarıyla değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>
<b>DERSLER</b>	<b>İkinci Mesleki Yabancı Dil</b>
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: İkinci Mesleki Yabancı Dilde Mutfak Araç Gereçleri</b>
<b>Süre</b>	10. Sınıf 40 Dakika-2 Saat
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok
<b>Modülün Amacı</b>	İkinci mesleki yabancı dilin meslek alanında etkin kullanımı, mutfak araç ve gereçleri ile ilgili anlatım ve sorulara doğru ifade ve terimlerle yanıt verilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<b>ÖK:</b> Mutfak eşya ve gereçlerini temel yabancı dil sözcüklerini kullanarak açıklar. <b>ÖK:</b> Farklı araç gereçlerin sebep olabileceği kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini açıklar.
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<b>Bilgi:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mutfak araç ve gereçlerinin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.</li> </ul> <b>Beceri:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Çalışma ortamını sağlıklı ve güvenli hale getirmek için gerekli ikinci mesleki yabancı dilde bilgilendirme ve talimatları okumak.</li> <li>Çalışma ortamında farklı araç gereçlerin kullanımından dolayı oluşabilecek kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini ikinci mesleki yabancı dilde etkin şekilde açıklamak.</li> <li>Çalışma ortamında ekip arkadaşlarıyla ikinci mesleki yabancı dilde yazılı ve sözlü iletişim kurmak.</li> <li>Konuklarla ikinci mesleki yabancı dilde etkin şekilde iletişim kurmak.</li> <li>Mesleğiyle ilgili uluslararası bilgi kaynaklarını takip etmek.</li> <li>Profesyonel metinleri ikinci mesleki yabancı dilde okumak.</li> <li>Uluslararası reçetelerin içeriklerini ve reçetelerin uygulanış esaslarını ekip arkadaşlarına açıklamak.</li> <li>İnternet veya diğer yazılı kaynaklarda mesleğiyle ilgili araştırma yaparken yazılı ve sözlü ikinci mesleki yabancı dili kullanmak.</li> <li>Alana özel bir konuda bir sözlük yardımıyla ikinci mesleki yabancı dilden anadile, ana dilden ikinci mesleki yabancı dile çeviri yapmak.</li> <li>Gerçekleştirilen faaliyetler ve elde edilen sonuçlar ile ilgili ikinci mesleki yabancı dilde yazılı form doldurmak, notlar oluşturmak ve/veya oluşturulan notları okumak.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Meslek alanındaki bilgileri ikinci mesleki yabancı dilde yazışmalar yapmak ve bilgi alışverişinde bulunmak için kullanmak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilik:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Profesyonel konularda iletişim kurmasını sağlayacak düzeyde ikinci mesleki yabancı dili konuşmak.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	70% teorik konuların sınıf ortamında işlenmesi
	Alıştırmalar	30% uygulamaya yönelik alıştırmaların gerçekleştirilmesi
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. İletişime yönelik becerilerin uygulama sınavlarıyla değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>
<b>DERSLER</b>	<b>İkinci Mesleki Yabancı Dil</b>
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: İkinci Mesleki Yabancı Dilde Hijyen Kuralları</b>
<b>Süre</b>	10. Sınıf 40 Dakika-2 Saat
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok
<b>Modülün Amacı</b>	İkinci mesleki yabancı dilin meslek alanında etkin kullanımı, hijyen kuralları ile ilgili anlatım ve sorulara doğru ifade ve terimlerle yanıt verilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<b>ÖK:</b> Hijyen sözcüğünü ve önemini temel yabancı dil sözcüklerini kullanarak açıklar. <b>ÖK:</b> Hijyen kurallarını temel yabancı dil sözcüklerini kullanarak açıklar.
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hijyen kurallarının açıklanmasında kullanılan terimlerin ve kavramların ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.</li> <li>Hijyen kurallarını ikinci mesleki yabancı dilde açıklamak.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Çalışma ortamını sağlıklı ve güvenli hale getirmek için gerekli ikinci mesleki yabancı dilde bilgilendirme ve talimatları okumak.</li> <li>Çalışma ortamında farklı araç gereçlerin kullanımından dolayı oluşabilecek kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini ikinci mesleki yabancı dilde etkin şekilde açıklamak.</li> <li>Çalışma ortamında ekip arkadaşlarıyla ikinci mesleki yabancı dilde yazılı ve sözlü iletişim kurmak.</li> <li>Konuklarla ikinci mesleki yabancı dilde etkin şekilde iletişim kurmak.</li> <li>Mesleğiyle ilgili uluslararası bilgi kaynaklarını takip etmek.</li> <li>Profesyonel metinleri ikinci mesleki yabancı dilde okumak.</li> <li>Uluslararası reçetelerin içeriklerini ve reçetelerin uygulanış esaslarını ekip arkadaşlarına açıklamak.</li> <li>İnternet veya diğer yazılı kaynaklarda mesleğiyle ilgili araştırma yaparken yazılı ve sözlü ikinci mesleki yabancı dili kullanmak.</li> <li>Alana özel bir konuda bir sözlük yardımıyla ikinci mesleki yabancı dilden anadile, ana dilden ikinci mesleki yabancı dile çeviri yapmak.</li> <li>Gerçekleştirilen faaliyetler ve elde edilen sonuçlar ile ilgili ikinci mesleki yabancı dilde yazılı</li> </ul>

	<p>form doldurmak, notlar oluşturmak ve/veya oluşturulan notları okumak.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Meslek alanındaki bilgileri ikinci mesleki yabancı dilde yazışmalar yapmak ve bilgi alışverişinde bulunmak için kullanmak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilik:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Profesyonel konularda iletişim kurmasını sağlayacak düzeyde ikinci mesleki yabancı dili konuşmak.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	70% teorik konuların sınıf ortamında işlenmesi
	Alıştırmalar	30% uygulamaya yönelik alıştırmaların gerçekleştirilmesi
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. İletişime yönelik becerilerin uygulama sınavlarıyla değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	



<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>
<b>DERSLER</b>	<b>İkinci Mesleki Yabancı Dil</b>
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M:</b> İkinci Mesleki Yabancı Dilde Yiyecekler ve Yemek Kavramları
<b>Süre</b>	11. Sınıf 40 Dakika-2 Saat
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok
<b>Modülün Amacı</b>	İkinci mesleki yabancı dilin meslek alanında etkin kullanımı, yiyecekler ve yemek kavramları ile ilgili anlatım ve sorulara doğru ifade ve terimlerle yanıt verilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<b>ÖK:</b> Yemek hazırlarken kullanılan yiyecekleri (meyve, sebze, et, un, konserve, sos, garnitür vb.) yabancı dil sözcüklerini kullanarak açıklar. <b>ÖK:</b> Yemek hazırlamayla ilgili kavramları (kaynatma, pişirme vb.) yabancı dil sözcüklerini kullanarak açıklar.
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yemek hazırlarken kullanılan yiyeceklerin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.</li> <li>• Uluslararası mutfakta kullanılan doğrama tekniklerinin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.</li> <li>• Uluslararası mutfakta kullanılan pişirme tekniklerinin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.</li> <li>• Geleneksel ve uluslararası reçeteleri ikinci mesleki yabancı dilde açıklamak.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Çalışma ortamını sağlıklı ve güvenli hale getirmek için gerekli ikinci mesleki yabancı dilde bilgilendirme ve talimatları okumak.</li> <li>• Çalışma ortamında farklı araç gereçlerin kullanımından dolayı oluşabilecek kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini ikinci mesleki yabancı dilde etkin şekilde açıklamak.</li> <li>• Çalışma ortamında ekip arkadaşlarıyla ikinci mesleki yabancı dilde yazılı ve sözlü iletişim kurmak.</li> <li>• Konuklarla ikinci mesleki yabancı dilde etkin şekilde iletişim kurmak.</li> <li>• Mesleğiyle ilgili uluslararası bilgi kaynaklarını takip etmek.</li> <li>• Profesyonel metinleri ikinci mesleki yabancı dilde okumak.</li> <li>• Uluslararası reçetelerin içeriklerini ve reçetelerin uygulanış esaslarını ekip arkadaşlarına açıklamak.</li> <li>• İnternet veya diğer yazılı kaynaklarda mesleğiyle ilgili araştırma yaparken yazılı ve sözlü ikinci mesleki yabancı dili kullanmak.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alana özel bir konuda bir sözlük yardımıyla ikinci mesleki yabancı dilden anadile, ana dilden ikinci mesleki yabancı dile çeviri yapmak.</li> <li>Gerçekleştirilen faaliyetler ve elde edilen sonuçlar ile ilgili ikinci mesleki yabancı dilde yazılı form doldurmak, notlar oluşturmak ve/veya oluşturulan notları okumak.</li> <li>Meslek alanındaki bilgileri ikinci mesleki yabancı dilde yazışmalar yapmak ve bilgi alışverişinde bulunmak için kullanmak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilik:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Profesyonel konularda iletişim kurmasını sağlayacak düzeyde ikinci mesleki yabancı dili konuşmak.</li> </ul>				
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	<table border="1"> <tr> <td>Teorik dersler</td> <td rowspan="3">70% teorik konuların sınıf ortamında işlenmesi 30% uygulamaya yönelik alıştırmaların gerçekleştirilmesi</td> </tr> <tr> <td>Alıştırmalar</td> </tr> <tr> <td>İş yeri</td> </tr> </table>	Teorik dersler	70% teorik konuların sınıf ortamında işlenmesi 30% uygulamaya yönelik alıştırmaların gerçekleştirilmesi	Alıştırmalar	İş yeri
Teorik dersler	70% teorik konuların sınıf ortamında işlenmesi 30% uygulamaya yönelik alıştırmaların gerçekleştirilmesi				
Alıştırmalar					
İş yeri					
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>					
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. İletişime yönelik becerilerin uygulama sınavlarıyla değerlendirilmesi.				
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.				
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.				
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>				

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>
<b>DERSLER</b>	<b>İkinci Mesleki Yabancı Dil</b>
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M:</b> İkinci Mesleki Yabancı Dilde İçecek ve İçecek Servisi Kavramları
<b>Süre</b>	12. Sınıf 40 Dakika-2 Saat
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok
<b>Modülün Amacı</b>	İkinci mesleki yabancı dilin meslek alanında etkin kullanımı, içecek ve içecek servisi kavramları ile ilgili anlatım ve sorulara doğru ifade ve terimlerle yanıt verilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<b>ÖK:</b> İçecek isimlerini ve servisini yabancı dil sözcüklerini kullanarak açıklar. <b>ÖK:</b> Müşterilerin istek ve şikâyetlerini alır.
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• İçecek hazırlarken kullanılan malzemelerin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.</li> <li>• İçecek hazırlarken kullanılan özellikli ekipmanın ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.</li> <li>• İçecek hazırlarken kullanılan uluslararası tekniklerin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.</li> <li>• İşletme prosedürlerini açıklayacak ikinci mesleki yabancı dildeki ifadelerle açıklayabilmek.</li> <li>• Konuklarla iletişim kurarken kullanılan temel ifadelerin ikinci mesleki yabancı dildeki karşılıklarını bilmek.</li> <li>• Uluslararası reçetelerin içeriklerini anlamak.</li> <li>• İş faaliyetlerini yerine getirirken kısa ve anlaşılır mesajlardaki ana fikri anlamak.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Çalışma ortamını sağlıklı ve güvenli hale getirmek için gerekli ikinci mesleki yabancı dilde bilgilendirme ve talimatları okumak.</li> <li>• Çalışma ortamında farklı araç gereçlerin kullanımından dolayı oluşabilecek kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini ikinci mesleki yabancı dilde etkin şekilde açıklamak.</li> <li>• Çalışma ortamında ekip arkadaşlarıyla ikinci mesleki yabancı dilde yazılı ve sözlü iletişim kurmak.</li> <li>• Konuklarla ikinci mesleki yabancı dilde etkin şekilde iletişim kurmak.</li> <li>• Mesleğiyle ilgili uluslararası bilgi kaynaklarını takip etmek.</li> <li>• Profesyonel metinleri ikinci mesleki yabancı dilde okumak.</li> <li>• Uluslararası reçetelerin içeriklerini ve reçetelerin uygulanış esaslarını ekip arkadaşlarına açıklamak.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İnternet veya diğer yazılı kaynaklarda mesleğiyle ilgili araştırma yaparken yazılı ve sözlü ikinci mesleki yabancı dili kullanmak.</li> <li>• Alana özel bir konuda bir sözlük yardımıyla ikinci mesleki yabancı dilden anadile, ana dilden ikinci mesleki yabancı dile çeviri yapmak.</li> <li>• Gerçekleştirilen faaliyetler ve elde edilen sonuçlar ile ilgili ikinci mesleki yabancı dilde yazılı form doldurmak, notlar oluşturmak ve/veya oluşturulan notları okumak.</li> <li>• Meslek alanındaki bilgileri ikinci mesleki yabancı dilde yazışmalar yapmak ve bilgi alışverişinde bulunmak için kullanmak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilik:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesyonel konularda iletişim kurmasını sağlayacak düzeyde ikinci mesleki yabancı dili konuşmak.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	70% teorik konuların sınıf ortamında işlenmesi
	Alıştırmalar	30% uygulamaya yönelik alıştırmaların gerçekleştirilmesi
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. İletişime yönelik becerilerin uygulama sınavlarıyla değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Girişimcilik</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Girişimcilik Esasları</b>	
<b>Süre</b>	11. Sınıf 40 Dakika-1 Saat	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Girişimcilik alanındaki temel teorik formasyonlara hâkim olmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<b>ÖK:</b> Girişimciliğin esaslarını bilmek ve anlamak; <b>ÖK:</b> Girişimciliğe yönelik tutum; <b>ÖK:</b> İşgücü piyasasında ürün fırsatlarını ve işlenmelerini değerlendirmek;	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<b>Bilgi:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Girişimciliğin esaslarını tanımlamak</li> <li>Girişimcilik faaliyetinin ilkelerini açıklamak</li> <li>Girişimcilik becerilerinin çeşitlerini göstermek, girişimci davranışın özelliklerini ifade etmek</li> </ul> <b>Beceri:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>İş alan ve faaliyetleri ile ilgili girişimcilik süreçlerini araştırmak</li> <li>Faaliyetlerin başarılı bir şekilde yönetilmesinin pratikteki örneklerini değerlendirmek</li> <li>Faaliyetlere uygun girişimci fikirler uygulamak</li> </ul> <b>Yeterlilikler:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>İşgücü faaliyetlerinin başarılı bir şekilde yürütülmesi için yeni fikirler sunmak</li> <li>İşgücü faaliyetlerini en üst seviyeye taşımak için çözüm önermek</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	70% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav</li> <li>Uygulamalı Sınav dereceleme ölçeği</li> <li>Ödev – Proje</li> <li>Sunumlar</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Girişimcilik</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Etkili İletişim</b>	
<b>Süre</b>	11. Sınıf 40 Dakika-1 Saat	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Motivasyonu yüksek, bir ödev kapsamında örnek bir olay/senaryodaki sorunları tespit ederek kararlar üretebilmek.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Bir vizyon çerçevesinde ticari fikirleri finansal açıdan değerlendirmek.</p> <p><b>ÖK:</b> Endüstriyel süreçleri anlamak, değerlendirmek, hammadde, tamamlayıcı malzeme ve ekipman üreticileriyle ilgili bilgi edinmek</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İletişimde etik kuralları tanımlamak</li> <li>Sözel ve sözel olmayan iletişim kurallarını listelemek</li> <li>Çakışma durumlarında uygun davranış sergilemek</li> <li>İş yazışmalarında geçerli kural ve yöntemleri listelemek</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İş iletişimi yürütmek- yazılı ve sözlü</li> <li>Müşteri memnuniyeti için gerekli bilgileri sağlamak</li> <li>Çakışma durumlarını önlemek</li> <li>Çakışma durumlarının çözümünde yardımcı olmak</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İş arkadaşları ve müşterilerle etkili sözlü ve yazılı iletişim yürütmek, işyerinde etkili iletişim yöntemlerini uygulamak</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	70% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav</li> <li>Uygulamalı Sınav dereceleme ölçeği</li> <li>Ödev – Proje</li> <li>Sunumlar</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Girişimcilik</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: İşletme Planının Geliştirilmesi</b>	
<b>Süre</b>	11. Sınıf 40 Dakika-1 Saat	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Girişimcilik alanındaki temel teorik formasyonlara hâkim, motivasyonu yüksek, bir ödev kapsamında örnek bir olay/senaryodaki sorunları tespit ederek kararlar üretebilmek, bu doğrultuda bir iş planı geliştirebilmeye yönelik bilgi, beceri ve Yeterlilikler sağlamaktır.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> İlk aşamada hizmet sağlamak, gerekli işlemleri yönetmek ve olası finansman fırsatlarını müzakere edebilme;</p> <p><b>ÖK:</b> Ticari ve endüstriyel bir projelerin oluşturulmasına yönelik planlama ve temel faaliyetlerin yürütülmesi (fizibilite çalışmaları, izinler, gereksinimlerin yerine getirilmesi, idari yapı, sigorta, ürünün benimsenmesi, pazarlama ve satış sonrası hizmet);</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İş yazışmalarında geçerli kural ve yöntemleri listelemek</li> <li>İş planının ana unsurlarını listelemek</li> <li>İş planı geliştirmenin gerekliliklerini ve aşamalarını açıklamak</li> <li>Piyasa ortamının faktörlerini belirlemek</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İş yerinde iyileştirme gerektiren unsurları değerlendirmek</li> <li>Belirli bir faaliyet/kuruluşun geliştirilebilmesini sağlayacak fırsatları analiz etmek</li> <li>İş planı geliştirmenin tüm gerekliliklerini uygulamak</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İş Planının proje geliştirme ekibine katılabilmek</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	70% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav</li> <li>Uygulamalı Sınav dereceleme ölçeği</li> <li>Ödev – Proje</li> <li>Sunumlar</li> </ul>	



<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Görevlisi</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>İş Organizasyonu ve Kalite Yönetimi</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Ekip Çalışması</b>	
<b>Süre</b>	11. Sınıf 40 Dakika-2 Saat	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Doğru şekilde, zamanda ve yerde ekip halinde çalışabilmek.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<b>ÖK:</b> Küçük bir ekibe liderlik edebilmek, ekibi yapılacak çalışmaya göre küçük gruplara ayırabilmek, uygun görev dağılımı yapabilmek	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<b>Bilgi:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ekipteki bireylerin konumlarını bilmek</li> <li>Ekipteki hiyerarşik ilişkileri açıklamak</li> </ul> <b>Beceri:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Takımdaki hiyerarşiye uymak</li> <li>Ekip içinde iletişim kurmak</li> </ul> <b>Yeterlilikler:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>İş protokolü doğrultusunda çalışma sürecindeki tüm katılımcılarla etkin iletişim kurmak</li> <li>Ekip çalışmasının sorumluluğunu üstlenmek</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	70% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav</li> <li>Uygulamalı Sınav dereceleme ölçeği</li> <li>Ödev – Proje</li> <li>Sunumlar</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>İş Organizasyonu ve Kalite Yönetimi</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: İş Organizasyonu</b>	
<b>Süre</b>	11. Sınıf 40 Dakika-2 Saat	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Örgütsel yapıların çeşitlerini gösterebilmek ve işleyişi standartlaştırma yöntemlerini açıklamak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<b>ÖK:</b> İş planı hazırlayabilme, bireyler arasındaki en etkili iletişim yolunu seçebilmek ve işlevsel hiyerarşiye saygı göstermek.	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<b>Bilgi:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Örgütsel yapıların çeşitlerini gösterebilmek</li> <li>• İşleyişi standartlaştırma yöntemlerini açıklamak</li> </ul> <b>Beceri:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• İş akışını planlamak</li> <li>• Çalışmaları planlamak</li> </ul> <b>Yeterlilikler:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Çalışma sürecini etkin bir şekilde düzenlemek</li> <li>• İşyerinde değişiklik yapılması gerektiği durumlarda öneri sunmak, motive etmek</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	70% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yazılı Sınav</li> <li>• Uygulamalı Sınav dereceleme ölçeği</li> <li>• Ödev – Proje</li> <li>• Sunumlar</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>İş Organizasyonu ve Kalite Yönetimi</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Sorun Tespiti ve Çözümü</b>	
<b>Süre</b>	11. Sınıf 40 Dakika-2 Saat	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	İşyerinde oluşabilecek sorunları tespit edebilmek ve çözebilmek.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Bilgileri derleyebilmek, analiz edebilmek ve sınıflandırmak, soru sorabilmek ve uygun çözümler üretmek.</p> <p><b>ÖK:</b> Müşteri sorunlarının çözümü için doğru yöntemler kullanmak.</p> <p><b>ÖK:</b> Sorun gidermek için etkili zaman yönetim tekniklerine başvurmak.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İşyerinde veya dışında oluşabilecek herhangi bir problemi ve veya müşteri sorununu bulup anında çözmek</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bilgileri derlemek, analiz etmek ve kategorilere ayırmak, soru sormak ve uygun çözümler üretmek</li> <li>Müşterilerin sorunlarını çözmek için doğru yöntemleri izlemek</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sorunları çözmek için zaman yönetimi konusunda ustalaşmak</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	70% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav</li> <li>Uygulamalı Sınav dereceleme ölçeği</li> <li>Ödev – Proje</li> <li>Sunumlar</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>İş Organizasyonu ve Kalite Yönetimi</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Kişisel ve Sürdürülebilir Gelişim</b>	
<b>Süre</b>	11. Sınıf 40 Dakika-2 Saat	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	İş alanında kişisel gelişim.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Öz değerlendirme ilkelerini bilmek, anlamak ve uygulamak, yetersizlikleri tespit etmek.</p> <p><b>ÖK:</b> Seçtiği meslek alanında kendi kariyerini planlamak, geliştirmek, meslektaşlarına da bu konuda destek olabilmek, kapasite geliştirmek ve işgücü piyasasına yanıt verebilmek.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Çalışanların iş alanında kişisel gelişimlerini sağlamak</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Öz değerlendirme ilkelerini bilmek, anlamak ve uygulamak, yetersizlikleri tespit edebilmek</li> <li>Seçtiği meslek alanında kendi kariyerini planlamak, geliştirmek, meslektaşlarına da bu konuda destek olabilmek, kapasite geliştirmek ve işgücü piyasasına yanıt verebilmek</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gelişim ve kariyer için doğru bilgi ve becerileri kavramak</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	70% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav</li> <li>Uygulamalı Sınav dereceleme ölçeği</li> <li>Ödev – Proje</li> <li>Sunumlar</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>İş Organizasyonu ve Kalite Yönetimi</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Kalite İzleme, Değerlendirme ve Kontrol</b>	
<b>Süre</b>	11. Sınıf 40 Dakika-2 Saat	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Sürecin ve ürünlerin kalitesini yönetmek için gerekli bilgi, beceri ve Yeterlilik sağlamak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Değerlendirme ve kalite kontrol izleme prosedürlerini bilmek ve anlamak.</p> <p><b>ÖK:</b> Kaliteyi izlemek, değerlendirmek ve kontrol edebilmek, uygun kalite güvence prosedür ve yöntemlerini uygulayabilmek.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Düşük kaliteli ürünleri sınıflandırmak ve dahil etmemek</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Deneyimlerini geliştirmek ve ilgili kişiler, bilimsel araştırma merkezleri ve küresel onaylı teçhizat tedarik eden şirketlerle paylaşmak için bilişsel, profesyonel ve teknik programlarda modern sistemler uygulamak</li> <li>Malzeme depolama miktarlarının kontrolünü gerçekleştirmek</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>En güncel teknolojiyi takip etmek ve tecrübelerini geliştirmek için gerekli olan ürünleri edinmek</li> <li>Mevcut depolama malzemelerini kontrol etmek</li> <li>Gider ve gelirlerin analizleri</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	70% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav</li> <li>Uygulamalı Sınav dereceleme ölçeği</li> <li>Ödev – Proje</li> <li>Sunumlar</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>İş Organizasyonu ve Kalite Yönetimi</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Meslek Etiği</b>	
<b>Süre</b>	11. Sınıf 40 Dakika-2 Saat	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Ekip halinde çalışmak, iş yerinin işleyiş ve yönetimini sağlamak, sorunları tespit etmek ve çözmek, iş alanında kişisel gelişim, sürecin ve ürünlerin kalitesini yönetmek için gerekli bilgi, beceri ve yeterlilik sağlamak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<b>ÖK:</b> Kaliteyi izlemek, değerlendirmek ve kontrol edebilmek, uygun kalite güvence prosedür ve yöntemlerini uygulayabilmek. <b>ÖK:</b> Müşteri memnuniyeti yönetiminin temel ilkelerini uygulayabilmek.	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<b>Bilgi:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Müşteri memnuniyetini sağlayabilmek.</li> <li>Ahlak kavramlarını bilmek.</li> </ul> <b>Beceri:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Müşterilerin sorunlarını çözmek için doğru yöntemleri izlemek.</li> <li>Ahlak kavramlarını bilip uygulayabilmek</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	70% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav</li> <li>Uygulamalı Sınav dereceleme ölçeği</li> <li>Ödev – Proje</li> <li>Sunumlar</li> </ul>	

ÇEP Adı	Servis Elemanı
<b>DERSLER</b>	<b>Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Organizasyon</b>
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Salon Düzenlemesi</b>
<b>Süre</b>	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-16 Hafta
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok
<b>Modülün Amacı</b>	Yiyecek içecek hizmetlerinin iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uygun olarak etkili şekilde yürütülmesi için salon düzenlemesi kurallarına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Salon ile ilgili gerekli düzenlemeleri, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda servis kurallarına uygun olarak tamamlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Masa üstü servis takımlarını, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda servis kurallarına uygun olarak masaya yerleştirir.</p> <p><b>ÖK:</b> Masa örtülerini, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda masanın özelliğine ve servis türüne göre servis kurallarına uygun olarak masaya serer.</p> <p><b>ÖK:</b> Peçeteleri, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda servis kurallarına uygun olarak pratik ve hızlı şekilde katlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Tabak, bardak, menaj ve metal servis takımlarını, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda servis kurallarına uygun olarak masalara yerleştirir.</p> <p><b>ÖK:</b> Masa üstü servis takımlarını, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda servis kurallarına uygun olarak taşıyarak boşlarını toplar.</p>
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salon düzenlemesi yaparken ve catering hizmetleri sağlarken dikkat edilmesi gereken iş sağlığı ve güvenliği kurallarını, kişisel koruyucu donanımları, hijyen ve sanitasyon prensiplerini bilmek.</li> <li>Yiyecek içecek sektöründe genel olarak uygulanan ve/veya işletmenin özel olarak uyguladığı servis kurallarını bilmek.</li> <li>Masa üstü servis takımlarının, peçetelerin, tabak, bardak, menaj ve metal servis takımlarını masaya yerleştirme düzenini bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salon düzenlemesi yaparken ve catering hizmetleri sağlarken gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salon düzenlemesi yaparken ve catering hizmetleri sağlarken işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak. Salon düzenlemesi yaparken ve catering hizmetleri sağlarken gerekli hijyen ve sanitasyon prensiplerini uygulamak.</li> <li>Masa üstü servis takımlarının, peçetelerin, tabak, bardak, menaj ve metal servis takımlarını masaya yerleştirmek.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İşletme ve konuk talepleri doğrultusunda gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ve uygun kişisel koruyucu donanım kullanarak, hijyen ve sanitasyon prensiplerine uygun olacak şekilde salon düzenlemesini organize etmek.</li> </ul>				
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	<table border="1"> <tr> <td>Teorik dersler</td> <td rowspan="3">30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı</td> </tr> <tr> <td>Alıştırmalar</td> </tr> <tr> <td>İş yeri</td> </tr> </table>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı	Alıştırmalar	İş yeri
Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı				
Alıştırmalar					
İş yeri					
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>					
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavlarıyla değerlendirilmesi.				
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.				
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.				
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>				



ÇEP Adı	Servis Elemanı
<b>DERSLER</b>	<b>Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Organizasyon</b>
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Catering Hizmetlerinin Organizasyonu</b>
<b>Süre</b>	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-12 Hafta
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok
<b>Modülün Amacı</b>	Yiyecek içecek hizmetlerinin iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uygun olarak etkili şekilde yürütülmesi için catering hizmetlerinin organize edilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Catering hizmetleriyle ilgili kavramları anlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Catering hizmetlerinin genel işleyişini anlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Catering hizmetlerinin sağlanmasında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Catering hizmetleri kapsamında sunulan hizmetlerin türlerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Maksimum karlılığı sağlamak amacıyla catering maliyetlerini kontrol eder.</p> <p><b>ÖK:</b> İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına göre catering hizmetlerinin sağlanmasında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Catering hizmetlerinin sağlanmasında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Catering hizmetlerinin yürütülmesinde menü planlamanın önemini ve temel prensiplerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Catering hizmetleri sağlayan işletmelerde sunulan menülerin türlerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Catering hizmetleri açısından yiyecek seçiminin, satın almasının ve saklamasının önemini anlar.</p>
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Catering hizmetleri ile ilgili temel kavramları, catering türlerini, catering hizmetleri kapsamında sunulan hizmet çeşitlerini, catering hizmetlerinin sağlanmasında genel işleyişi bilmek.</li> <li>Catering hizmetlerinin sağlanmasında kullanılan özellikli araç, gereç ve ekipmanın işlevlerini açıklamak.</li> <li>Catering hizmetleri kapsamında menü planlamanın temel prensiplerini bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Catering hizmetlerinin sağlanmasında kullanılan özellikli araç, gereç ve ekipmanı kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.</li> <li>Catering hizmetleri kapsamında temel prensipler doğrultusunda menü planlamak.</li> <li>Maksimum karlılığı sağlamak amacıyla catering maliyet hesaplamasını yapmak.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Catering hizmetlerini sağlamak için yiyecek seçmek, satın alma faaliyetlerini yürütmek ve uygun koşullarda saklamak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemleri üzerinden satış yapmak.</li> <li>Dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemleri üzerinden sipariş almak.</li> <li>Dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemleri üzerinden sipariş bölme, ikram, iptal, iade, masa taşıma ve birleştirme işlemlerini yapmak.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Organizasyon</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Dijital Rezervasyon ve Sipariş Sistemleri</b>	
<b>Süre</b>	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-12 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Yiyecek içecek hizmetlerinin iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uygun olarak etkili şekilde yürütülmesi için satış otomasyonu sistemlerinin kurulup, işletilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Dijital rezervasyon ve sipariş sistemlerinin temel fonksiyonlarını bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Satış otomasyonunun işletme açısından önemini açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Dijital rezervasyon ve sipariş sistemi üzerinden satış yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Dijital rezervasyon ve sipariş sistemi üzerinden sipariş alır.</p> <p><b>ÖK:</b> Dijital rezervasyon ve sipariş sisteminde sipariş bölme, ikram, iptal ve iade işlemlerini yürütür.</p> <p><b>ÖK:</b> Dijital rezervasyon ve sipariş sistemi üzerinde masa taşıma ve birleştirme yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Dijital rezervasyon ve sipariş sistemi üzerinden hesap yazdırır.</p> <p><b>ÖK:</b> Satış otomasyonu sistemlerinin ilave fonksiyonlarını bilir.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dijital rezervasyon sistemlerinin ve satış otomasyonunun temel ve ilave fonksiyonlarını ve işletme açısından önemini bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemleri üzerinden satış yapmak.</li> <li>Dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemleri üzerinden sipariş almak.</li> <li>Dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemleri üzerinden sipariş bölme, ikram, iptal, iade, masa taşıma ve birleştirme işlemlerini yapmak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İşletme ihtiyaçlarına uygun dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemlerini amacına uygun şekilde kullanmak.</li> <li>Dijital rezervasyon ve satış otomasyonu sistemlerinden işletme ihtiyaçlarına uygun rapor ve istatistikleri çekmek.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	

<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>	
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li><li>• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li></ul>

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Genel Turizm</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Turizm Hareketleri</b>	
<b>Süre</b>	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-10 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Ulusal ve uluslararası turizm literatürüne dayanarak turizm çeşitlerinin açıklanmasına yönelik bilgi kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<b>ÖK:</b> Ulusal ve uluslararası literatüre dayanarak turizm kavramını açıklar. <b>ÖK:</b> Ulusal ve uluslararası literatüre dayanarak turizm çeşitlerini açıklar. <b>ÖK:</b> Ulusal ve uluslararası literatüre dayanarak turizmin etkilerini açıklar.	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<b>Bilgi:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Turizm kavramını bilmek.</li> <li>Dünya literatüründe yer alan turizm çeşitlerini açıklamak.</li> <li>Farklı turizm çeşitlerinin ülke ekonomisine olan katkılarını ve etkilerini açıklamak.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	100% sınıf ortamında teorik
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	100%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Genel Turizm</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Turizm İşletmeleri</b>	
<b>Süre</b>	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-10 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Ulusal ve uluslararası turizm literatürüne dayanarak turizm işletmelerinin işlevlerinin açıklanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Ulusal ve uluslararası literatüre dayanarak turizm endüstrisinde yer alan işletmeleri açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Ulusal ve uluslararası literatüre göre turizm hareketine katılan konukların seyahat formalitelerini açıklar.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Turizm sektöründe yer alan işletmelerin farklarını bilmek.</li> <li>Turizm hareketlerine katılan konukların seyahat etmesiyle ilgili genel formaliteleri bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Turizm hareketlerine katılan konukların seyahat etmesiyle ilgili genel formaliteler doğrultusunda günlük operasyonu yürütmek.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Turizm sektöründe yer alan farklı konaklama işletmelerinin kullandığı çeşitli donanımları etkin şekilde kullanmak.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	70% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Genel Turizm</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Ön Büro Hizmetleri</b>	
<b>Süre</b>	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-9 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Ulusal ve uluslararası turizm literatürüne dayanarak ön büro departmanının işlevlerinin açıklanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> İşletme prosedürüne uygun olarak ön büronun organizasyon yapısını açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Ulusal mevzuata ve standartlara uygun olarak konaklama işletmelerindeki oda tiplerini açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak ön büroda kullanılan donanımları ve formları açıklar.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ön büro departmanının organizasyon yapısını bilmek.</li> <li>• Turizm sektöründe yer alan farklı konaklama işletmelerindeki oda tiplerini açıklamak.</li> <li>• Turizm sektöründe yer alan farklı konaklama işletmelerinin kullandığı çeşitli donanımları ve formları bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Turizm sektöründe yer alan farklı konaklama işletmelerinin kullandığı çeşitli donanımları amacına uygun ve doğru şekilde kullanmak.</li> <li>• Turizm sektöründe yer alan farklı konaklama işletmelerinin kullandığı çeşitli formları amacına uygun ve doğru doldurmak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Turizm sektöründe yer alan farklı konaklama işletmelerinin kullandığı ve konuk tarafından doldurulması gereken formların doğru ve eksiksiz şekilde doldurulmasını sağlamak.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	70% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 30% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	70%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 30%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li></ul>
--	---



<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Genel Turizm</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: İletişim Teknikleri</b>	
<b>Süre</b>	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-7 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Turizm işletmelerinde nezaket ve görgü kurallarına uygun iletişim kurmaya yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Nezaket ve görgü kuralları çerçevesinde, işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşlarıyla olumlu ilişkiler kurar.</p> <p><b>ÖK:</b> Nezaket ve görgü kuralları çerçevesinde, işletme prosedürüne uygun olarak beden dilini doğru kullanır.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Genel görgü ve nezaket kurallarını bilmek.</li> <li>Beden dilini anlamak.</li> <li>Beden dilinin insan iletişimindeki yerini ve önemini açıklamak.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İşletmenin günlük operasyonu boyunca işletme prosedürlerini etkin şekilde uygulamak.</li> <li>Ekip arkadaşlarına ve konuklarla işletme prosedürlerini açıklamak.</li> <li>Genel görgü ve nezaket kuralları doğrultusunda iletişim kurmak</li> <li>Beden dilini açık ve net iletişim kurmak amacıyla etkin şekilde kullanmak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İşletme prosedürlerini etkin şekilde uygulayarak günlük operasyonu yürütmek.</li> <li>Genel görgü ve nezaket kuralları doğrultusunda, beden dilini etkin şekilde kullanarak konuklarla ve ekip arkadaşlarıyla iletişim kurmak.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li></ul>
--	---

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>
<b>DERSLER</b>	<b>Temel Beslenme</b>
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Besin Öğeleri</b>
<b>Süre</b>	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-13 Hafta
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda genel beslenme ilkeleri çerçevesinde besin öğelerinin menüler içinde doğru ve dengeli şekilde kullanılmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Beslenme ile ilgili temel kavramları bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Genel beslenme alanında temel besin öğelerini listeler.</p> <p><b>ÖK:</b> Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre karbonhidrat kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre protein kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre yağ kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre vitamin kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre mineral kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori, besin ve su miktarına göre su kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.</p>
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde temel kavramları, temel besin öğelerini listelemek.</li> <li>Protein, yağ, vitamin, mineral ve su gibi besin öğelerinin insan yaşamı ve sağlığı açısından önemini açıklamak.</li> <li>Farklı besin öğelerinin vücudun yaşamsal işlevlerini yürütmesindeki görevlerini açıklamak.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde protein, yağ, vitamin, mineral ve su gibi besin öğelerini dikkate alarak menü hazırlamak.</li> </ul>

	<b>Yeterlilikler:</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Var olan menüleri besin öğelerinin ve gruplarının dengeli ve yeterli dağılımına göre değerlendirmesini yapmak.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	100% sınıf ortamında teorik
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	100%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Temel Beslenme</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Besin Grupları</b>	
<b>Süre</b>	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-10 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda genel beslenme ilkeleri çerçevesinde besin gruplarının menüler içinde doğru ve dengeli şekilde kullanılmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Porsiyon miktarını tespit ederken kullanması gereken besin gruplarını listeler.</p> <p><b>ÖK:</b> Porsiyon miktarını tespit ederken, et, yumurta kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Porsiyon miktarını tespit ederken, süt ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Porsiyon miktarını tespit ederken, tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Porsiyon miktarını tespit ederken, sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Porsiyon miktarını tespit ederken, yağ ve şekerleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Menülerinde tüm besin öğelerine ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde yer verir.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde temel besin gruplarını listelemek.</li> <li>Etin, yumurtanın, kuru baklagillerin, yağlı tohumların, sütün ve süt ürünlerinin, tahılların ve türevlerinin, sebzelerin ve meyvelerin, yağların ve şekerlerin insan yaşamı ve sağlığı açısından önemini açıklamak.</li> <li>Farklı besin gruplarının vücudun yaşamsal işlevlerini yürütmesindeki görevlerini açıklamak.</li> <li>Yiyecek porsiyonlamanın temel kurallarını bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde et, yumurta, kuru baklagiller, yağlı tohumlar, süt ve süt ürünleri, tahıllar ve türevleri, sebze ve meyveler, yağ ve şekerler gibi besin gruplarını dikkate alarak menü hazırlamak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Talebe ve muhtelif beslenme ihtiyaçlarına bağlı olarak, tüm besin öğelerine ve gruplarına dengeli ve yeterli şekilde yer vererek yeni menüler geliştirmek.</li> </ul>	
	Teorik dersler	100% sınıf ortamında teorik

<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	100%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li><li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li></ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Temel Beslenme</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Hijyen ve Sanitasyon</b>	
<b>Süre</b>	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-13 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği ile ilgili ulusal ve uluslararası mevzuat ve sistemleri açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, ISO, BRC, IFS vb.) göre hijyen, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarını açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, ISO, BRC, IFS vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarını bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, ISO, BRC, IFS vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde çalışma ortamının hijyenini sağlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, ISO, BRC, IFS vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde ekipman hijyenini sağlar.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği ile ilgili ulusal ve uluslararası mevzuatı bilmek.</li> <li>Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliğinin sağlanması için uygulanan sistemleri bilmek.</li> <li>Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde uygulanması gereken ulusal ve uluslararası sistemleri bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde çalışma ortamının hijyenini ve sanitasyonunu sağlamak.</li> <li>Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde kullanılan ekipman ve araçların hijyenini ve sanitasyonunu sağlamak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde uygulanması gereken ulusal ve uluslararası hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği sistemlerini etkin şekilde uygulamak.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Sözlü, yazılı ve uygulamalı sınavlarla değerlendirmek.	

<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li><li>• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li></ul>



<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>
<b>DERSLER</b>	<b>Soğuk İçeceklerin Servisi</b>
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Alkolsüz İçeceklerin Servisi</b>
<b>Süre</b>	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-30 Hafta
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda soğuk içeceklerin hazırlanarak nezaket ve görgü kuralları çerçevesinde servisinin yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Alkolsüz soğuk içeceklerin hazırlanmasında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre alkolsüz soğuk içeceklerin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek özelliğine ve çeşidine göre geleneksel şerbetleri ve şurupları hazırlayıp servise hazır hale getirerek servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek limonataları, soğuk çayları, buzlaşları ve smoothieleri hazırlayıp servise hazır hale getirerek servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek gazlı içecekleri hazırlayıp servise hazır hale getirerek servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek ayranları ve kefirleri hazırlayıp servise hazır hale getirerek servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Alkolsüz soğuk içeceklerin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek özelliğine ve çeşidine göre taze ve konsantre meyve sularını hazırlayıp servise hazır hale getirerek servisini yapar.</p>
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• İşletme prosedürlerini bilmek.</li> <li>• Alkolsüz içeceklerin hazırlanması ve servisi esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.</li> <li>• Alkolsüz içeceklerin hazırlanması ve servisi esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alkolsüz soğuk içeceklerin hazırlanması ve servisinde takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.</li> <li>• Geleneksel şerbet ve şurupların reçetesini bilmek.</li> <li>• Buzlaş ve smoothie reçetelerini bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• İşe başlamadan önce gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak.</li> <li>• İşe başlamadan önce yapılacak işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak.</li> <li>• İşe başlamadan önce kullanılacak olan ekipman, araç, gereç ve malzemeyi hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hazır hale getirmek.</li> <li>• Beden dilini etkili şekilde kullanmak.</li> <li>• Konuklarla iletişimde güler yüzlü, kibar ve ölçülü davranmak.</li> <li>• Alkolsüz soğuk içeceklerin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.</li> <li>• Meyve sularını ve konsantre meyve sularını hazırlayarak servis etmek.</li> <li>• Geleneksel şerbetleri ve şurupları hazırlayarak servis etmek.</li> <li>• Limonataları, soğuk çayları, buzlaşları ve smoothieleri hazırlayarak servis etmek.</li> <li>• Gazlı içecekleri hazırlayarak servis etmek.</li> <li>• Ayranlı ve kefirleri hazırlayarak servis etmek.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alkolsüz soğuk içecekleri reçetelerine uygun olarak hazırlayarak servisini yürütmek.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li></ul>
--	---

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Soğuk İçeceklerin Servisi</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: İçecek Soğutma ve Saklama Ünitelerinin Periyodik Temizliği ve Bakımı</b>	
<b>Süre</b>	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-6 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda içecek soğutma ve saklama ünitelerinin periyodik temizliği ve bakımının gerçekleştirilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> İçeceklerin soğutulmasında ve saklanmasında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, gerekli işlem basamaklarını takip ederek, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre içecek soğutma ve saklama ünitelerinin temizliğini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, gerekli işlem basamaklarını takip ederek, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre içecek soğutma ve saklama ünitelerinin bakımını yapar.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İçeceklerin soğutulmasında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İçecek soğutma ve saklama ünitelerinin temizliğini yapmak.</li> <li>İçecek soğutma ve saklama ünitelerinin periyodik bakımını yapmak</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İçecek soğutma ve saklama ünitelerinin periyodik temizlik ve bakım işlemlerini yürütmek.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	

**Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular**

- Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)
- Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)
- Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)
- Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Servis Organizasyonu</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Konuklarla İletişim</b>	
<b>Süre</b>	10. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-12 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde işletme prosedürleri doğrultusunda, nezaket ve görgü kuralları çerçevesinde, konuklarla etkin iletişim kurarak servisin gerçekleştirilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Nezaket ve görgü kuralları çerçevesinde, konuklara menü sunarken ve siparişlerini alırken, güler yüzlü, kibar ve davranışlarında ölçülü olmaya özen gösterir.</p> <p><b>ÖK:</b> Nezaket ve görgü kuralları çerçevesinde, hesap işlemlerini yürüterek konukları kabul eder ve uğurlar.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Genel nezaket ve görgü kurallarını bilmek.</li> <li>Temel hesap işlemlerini bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İşe başlamadan önce gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak.</li> <li>İşe başlamadan önce yapılacak işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak.</li> <li>İşe başlamadan önce kullanılacak olan ekipman, araç, gereç ve malzemeyi hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hazır hale getirmek.</li> <li>Etkili şekilde yazılı ve sözlü iletişim kurmak.</li> <li>Beden dilini etkili şekilde kullanmak.</li> <li>Konuklarla iletişimde güler yüzlü, kibar ve ölçülü davranmak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Konuk hizmetlerini etkin şekilde yürütmek.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	

**Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular**

- Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)
- Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)
- Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)
- Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Servis Organizasyonu</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Olağan Dışı Durumlar</b>	
<b>Süre</b>	10. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-12 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri ve işletme prosedürleri doğrultusunda servis esnasında oluşabilecek olağan dışı durumlara müdahale edilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Servis sırasında gerçekleşebilecek olağan dışı ve beklenmeyen durumlarda, ulusal standartlara, mevzuata ve işletme prosedürlerine uygun olarak konuklara yardımcı olur.</p> <p><b>ÖK:</b> Servis sırasında gerçekleşebilecek ve müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlarda, ulusal standartlara, mevzuata ve işletme prosedürlerine uygun olarak ilgili departmanlarla bilgi paylaşımı yapar.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Servis sırasında oluşabilecek, olağan dışı ve beklenmeyen durumların yönetilmesi için ilgili yerel mevzuatı bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Servis sırasında gerçekleşebilecek olağan dışı ve beklenmeyen durumlarda konuklara gereken bilgiyi ve yardımı sağlamak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Olağan dışı durumlar ve olaylar sırasında konuk ilişkilerini etkili şekilde yönetmek.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li></ul>
--	---

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Servis Organizasyonu</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Yeşil Beceriler</b>	
<b>Süre</b>	10. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-9 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde yiyecek ve içecek hizmetlerinin sağlanmasında yeşil becerilerin farkındalığına ve uygulanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Turizm sektörü bağlamında yiyecek ve içecek hizmetlerinin sunulmasında sürdürülebilirliğin önemini açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Yiyecek ve içecek hizmetlerinin sunulmasında çevre dostu uygulamaları listeler.</p> <p><b>ÖK:</b> Yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında, servisinde ve servis sonrasında kaynakların verimli kullanımı ve atıkların kaynağa dönüştürülmesi amacıyla 3R Kuralını (azalt, tekrar kullan, geri kazandır) uygular.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yiyecek ve içecek hizmetlerinin sunulmasında kullanılan çevre dostu uygulamaları bilmek.</li> <li>• 3R Kuralını açıklamak.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yiyecek ve içecek hizmetlerini sağlarken 3R Kuralını uygulam</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Görevlisi</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Servis Organizasyonu</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Periyodik İşlemler</b>	
<b>Süre</b>	11. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-16 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri ve işletme prosedürleri doğrultusunda servis alanında servis öncesinde ve sonrasında periyodik işlemlerin tamamlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Servis öncesinde, servis sırasında ve servis sonrasında gerçekleştirilmesi gereken işlemleri listeler.</p> <p><b>ÖK:</b> Servis başlamadan önce, servis sırasında kullanılacak malzemelerin takibini yaparak eksikleri tespit eder.</p> <p><b>ÖK:</b> Servis başlamadan önce, işletme prosedürlerine uygun şekilde servis sırasında kullanılacak malzemelerin temizliğini ve hazırlığını yaparak servise hazır hale getirir.</p> <p><b>ÖK:</b> Servis tamamlandıktan sonra işletme prosedürleri doğrultusunda hesap kapatma işlemlerini yürütür.</p> <p><b>ÖK:</b> Servis tamamlandıktan sonra işletme prosedürleri doğrultusunda çalışma alanını bir sonraki servise hazır getirir.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Servis öncesinde, servis sırasında ve servis sonrasında gerçekleştirilmesi gereken işlemleri açıklamak.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Servis başlamadan önce, servis sırasında kullanılacak malzemelerin takibini yapmak.</li> <li>Servis başlamadan önce, servis sırasında kullanılacak eksik malzemeleri temin etmek.</li> <li>Servis başlamadan önce, servis sırasında kullanılacak malzemelerin temizliğini ve hazırlığını yaparak servise hazır hale getirmek.</li> <li>Servis tamamlandıktan sonra işletme prosedürleri doğrultusunda hesabı kapatmak.</li> <li>Servis tamamlandıktan sonra işletme prosedürleri doğrultusunda çalışma alanını bir sonraki servise hazır getirmek.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Servis öncesinde, servis sırasında ve servis sonrasında gerçekleştirilmesi gereken işlemleri etkin şekilde yürütmek.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	

<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>	
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li><li>• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li></ul>

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Servis Organizasyonu</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Yeni Eğilimler</b>	
<b>Süre</b>	11. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-20 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde yiyecek ve içecek sektöründeki yeniliklerin takip edilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Uluslararası turizm literatürüne dayanarak, yiyecek ve içecek hizmetleri alanındaki son gelişmeleri açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Yiyecek ve içecek hizmetleri alanında ortaya çıkan yenilikleri uygulanabilirlikleri doğrultusunda uyarlayarak uygular.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yiyecek ve içecek hizmetleri alanındaki son gelişmeleri ve eğilimleri takip etmek.</li> <li>• Yiyecek ve içecek hizmetleri alanında ortaya çıkan yenilikleri uygulanabilirlikleri doğrultusunda uyarlayarak uygulamaya koymak.</li> <li>•</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim, kavramlar ve uygulamaya dair bilginin proje ödeviyle değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	100%- Proje ödevi ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>
<b>DERSLER</b>	<b>Yiyecek Servisi</b>
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Servise Ön Hazırlık</b>
<b>Süre</b>	9. Sınıf 40 Dakika-3 Saat-9 Hafta
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde servis hazırlığının işletme prosedürleri doğrultusunda gerçekleştirilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda yemek masalarını temizleyerek servise hazır hale getirir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda sandalyeleri temizleyerek servise hazır hale getirir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda servis arabalarını temizleyerek servise hazır hale getirir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli tüm servan malzemelerini temin ederek servis hazırlığını tamamlar.</p>
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• İşe başlamadan önce gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak.</li> <li>• İşe başlamadan önce yapılacak işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak.</li> <li>• İşe başlamadan önce kullanılacak olan ekipman, araç, gereç ve malzemeyi hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hazır hale getirmek.</li> <li>• Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda yemek masalarını temizleyerek servise hazır hale getirmek.</li> <li>• Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda sandalyeleri temizleyerek servise hazır hale getirmek.</li> <li>• Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda servis arabalarını temizleyerek servise hazır hale getirmek.</li> <li>• Servan malzemelerini temin etmek.</li> <li>• Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda servanları hazırlamak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Servis başlamadan önce servis hazırlıklarını etkin şekilde yürütmek.</li> </ul>
	Teorik dersler

<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Alıştırmalar	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li><li>• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li></ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Yiyecek Servisi</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Peçeteler ve Masa Örtüleri</b>	
<b>Süre</b>	9. Sınıf 40 Dakika-3 Saat-9 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde servis hazırlığı kapsamında peçetelerin ve masa örtülerinin işletme prosedürleri doğrultusunda hazırlanmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Serviste kullanılmak üzere, kullanım amacına uygun peçeteleri temin eder.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda kuver tabağı için farklı stillerde peçete katlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Serviste kullanılmak üzere, kullanım amacına uygun masa ve büfe örtülerini ayırt eder.</p> <p><b>ÖK:</b> Serviste kullanılmak üzere, kullanım amacına uygun masa örtülerini serer.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda büfenin özelliğine göre büfe örtüsü takar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda salon ortamında, konuğu rahatsız etmeden simetrik şekilde masa örtüsünü değiştirir.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Farklı masa türlerini ve ölçülerini bilmek.</li> <li>Farklı peçete katlama stillerini bilmek.</li> <li>Masa ve büfe örtülerinin çeşitlerini bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda kuver tabağı için farklı stillerde peçete katlamak.</li> <li>Serviste kullanılmak üzere, kullanım amacına uygun masa örtülerini sermek.</li> <li>Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda büfenin özelliğine göre büfe örtüsü takmak.</li> <li>Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda salon ortamında, konuğu rahatsız etmeden simetrik şekilde masa örtüsünü değiştirmek.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İş sağlığı ve</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	



<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>	
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li><li>• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li></ul>

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Yiyecek Servisi</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Kuver Açma</b>	
<b>Süre</b>	9. Sınıf 40 Dakika-3 Saat-9 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde servis hazırlığı kapsamında kuver açma işlemlerinin işletme prosedürleri doğrultusunda gerçekleştirilmesine, yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Kuver çeşitlerini listeler.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda tabak çeşitlerini kuvere yerleştirir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda metal servis takımlarını kuvere yerleştirir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda bardakları kuvere yerleştirir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda menaj takımlarını kuvere yerleştirir.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuver çeşitlerini bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda tabak çeşitlerini kuvere yerleştirmek.</li> <li>Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda metal servis takımlarını kuvere yerleştirmek.</li> <li>Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda bardakları kuvere yerleştirmek.</li> <li>Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda menaj takımlarını kuvere yerleştirmek.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	

**Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular**

- Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)
- Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)
- Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)
- Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Yiyecek Servisi</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Taşıma ve Boş Toplama</b>	
<b>Süre</b>	9. Sınıf 40 Dakika-3 Saat-9 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak taşıma ve boş toplama işlemlerinin işletme prosedürleri doğrultusunda gerçekleştirilmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> İş sağlığı ve güvenliği kuralları ve işletme prosedürleri doğrultusunda malzemelerin hangi hacimde ve özellikte tepside taşınması gerektiği bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda servis kurallarına uygun olarak masa üstü servis takımlarını taşıyarak boşlarını toplar.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temel beden mekaniklerini bilmek.</li> <li>• Boş servis takımlarının toplanması ve taşınması için hangi tepsileri kullanacağını bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Masa üstü servis takımlarını uygun şekilde toplamak.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Yiyecek Servisi</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Menü Siparişi Alma ve Servis</b>	
<b>Süre</b>	10. Sınıf 40 Dakika-5 Saat-6 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde menü siparişinin uygun şekilde alınmasına yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> İşletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda konukları karşılayarak masalarına yerleştirir.</p> <p><b>ÖK:</b> İşletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda menü kartlarını konuklara takdim ederek menüde yer alan ürünler hakkında bilgi verir.</p> <p><b>ÖK:</b> Nezaket ve görgü kurallarına, beden diline ve ses tonuna dikkat ederek alınan siparişin doğruluğunu teyit etmek amacıyla konuklara tekrarını yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> İşletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda konuklara aperatif içecek ve yiyecek isteklerini sorarak siparişleri fişe veya sipariş sistemine kaydeder.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Konuk karşılama ve uğurlama prosedürlerini açıklamak.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Konukları karşılayarak masalarına yerleştirmek.</li> <li>Yiyecek ve içecek siparişini almak.</li> <li>Yiyecek ve içecek servisini yapmak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nezaket ve görgü kurallarına uygun şekilde konuk kabulü ve uğurlamasını yürütmek.</li> <li>İşletme prosedürlerine uygun şekilde menü siparişini almak ve servisini tamamlamak.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li></ul>
--	---

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Yiyecek Servisi</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Kahvaltı Servisi</b>	
<b>Süre</b>	10. Sınıf 40 Dakika-5 Saat-9 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde işletme prosedürleri doğrultusunda kahvaltı servisinin etkin şekilde yürütülmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde kahvaltı kuverini hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde büfe servisini hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda kahvaltı çeşitlerinin servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda kahvaltıya eşlik eden içeceklerin servisini yapar.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kahvaltı kuver düzenini bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kahvaltı kuverini hazırlamak.</li> <li>Kahvaltıda sunulan yiyeceklerin ve içeceklerin servisini hazırlamak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kahvaltı servisini yürütmek.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li></ul>
--	---



<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>
<b>DERSLER</b>	<b>Yiyecek Servisi</b>
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Oda Servisi</b>
<b>Süre</b>	10. Sınıf 40 Dakika-5 Saat-9 Hafta
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde işletme prosedürleri doğrultusunda oda servisinin etkin şekilde yürütülmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına, işletme prosedürlerine ve servis gerekliliklerine uygun olacak şekilde oda servisi ofisini düzenler.</p> <p><b>ÖK:</b> Oda servisinde kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre oda servisinde kullanılan araç ve ekipmanı gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Oda servisinde kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> İşletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda konukların talebine göre oda servisi menüsünde yer alan ürünler hakkında bilgi verir.</p> <p><b>ÖK:</b> İşletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda konukların talebine göre oda servisi menüsünde yer alan ürünler hakkında satış artırıcı öneri ve teklifler yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> İşletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda konukların siparişlerini eksiksiz olarak alarak siparişleri fişe veya sipariş sistemine kaydeder.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda oda servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, konukların talepleri ve nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda mini bar hizmetlerini gerçekleştirir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen ve sanitasyon prensipleri doğrultusunda servis kurallarına uygun olarak oda servisi boşlarını odalardan taşır.</p>
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Oda servisi satış artırıcı teknikleri bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oda servisi siparişini almak.</li> <li>• Oda servisini yürütmek.</li> <li>• Minibar hizmetlerini vermek.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının kontrolü ve değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Yiyecek Servisi</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Modern Usullerde Servis</b>	
<b>Süre</b>	10. Sınıf 40 Dakika-5 Saat-12 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde işletme prosedürleri doğrultusunda modern usullerde servis hizmetlerinin yürütülmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda tabak servisi yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda büfeden servis yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda karma usulde servis yapar.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Büfeden servisin ve karma usulde servisin esaslarını açıklamak.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Büfeden ve karma usul servis yapmak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Modern usullerde servisi yürütmek.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li></ul>
--	---

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Yiyecek Servisi</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Klasik Usullerde Servis</b>	
<b>Süre</b>	11. Sınıf 40 Dakika-7 Saat-20 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde işletme prosedürleri doğrultusunda klasik usullerde servis hizmetlerinin yürütülmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda ekmek, yağ ve su servisi yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda Fransız usulü servis yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda İngiliz usulü servis yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda Rus usulü servis yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürlerine uygun olacak şekilde, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda Amerikan usulü servis yapar.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fransız, İngiliz, Rus ve Amerikan usulü servisin esaslarını açıklamak.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fransız, İngiliz, Rus ve Amerikan usulü servis yapmak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Klasik usullerde servisi yürütmek.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	

**Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular**

- Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)
- Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)
- Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)
- Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>
<b>DERSLER</b>	<b>Yiyecek Servisi</b>
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Konuk Masasında Servis</b>
<b>Süre</b>	11. Sınıf 40 Dakika-7 Saat-16 Hafta
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde işletme prosedürleri doğrultusunda konuk masasında servis hizmetlerinin yürütülmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre flambe servisinde kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri ve nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda talebe uygun flambeleri (et, kümes hayvanı, deniz mahsülleri, meyve) konuk masasında hazırlayarak servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre fondü servisinde kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri ve nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda talebe uygun fondüleri (peynir, çikolata, et, deniz mahsülleri, meyve) konuk masasında hazırlayarak servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre konuk masasında hazırlanan salataların servisinde kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri ve nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda talebe uygun temel salataları konuk masasında hazırlayarak servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri ve nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda talebe uygun sosları (zeytinyağı, tereyağı, süt, beyaz ve kahverengi fondan yapılan) konuk masasında hazırlayarak servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre tranş servisinde kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Tranş servisi sırasında kullanılan özel yöntem ve teknikleri bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri ve nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda talebe uygun tranş servisini yapar.</p>

## Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler

### Bilgi:

- Flambe çeşitlerini bilmek.
- Flambe servisi esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.
- Flambe servisi esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Flambe servisinde takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Fondü çeşitlerini bilmek.
- Fondü servisi esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.
- Fondü servisi esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Fondü servisinde takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Konuk masasında servis edilen salata çeşitlerini ve soslarını bilmek.
- Salataların ve soslarının konuk masasında servisi esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.
- Salataların ve soslarının konuk masasında servisi esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Salataların ve soslarının konuk masasında servisinde takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.
- Tranş servisi esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.
- Tranş servisi esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.
- Tranş servisinde takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.

### Beceri:

- Et, kümes hayvanı, deniz mahsulleri ve meyvelerin flambe servisini konuk masasında yapmak.
- Peynir, çikolata, et, deniz mahsulleri ve meyve fondülerinin servisini konuk masasında yapmak.
- Çeşitli salataların ve soslarının servisini konuk masasında yapmak.
- Et, kümes hayvanı, deniz ürünleri ve meyvelerin tranş servisini konuk masasında yapmak.

### Yeterlilikler:

- Konuk masasında flambe servisini yürütmek.
- Konuk masasında fondü servisini yürütmek.



	<ul style="list-style-type: none"> <li>Konuk masasında salataların ve sosların servisini yürütmek.</li> <li>Konuk masasında tranş servisini yürütmek.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Sıcak İçeceklerin Hazırlanması Servisi</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Sıcak İçeceklerin Hazırlanması ve Servisi</b>	
<b>Süre</b>	9. Sınıf 40 Dakika-2 Saat-36 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Sıcak içeceklerin hazırlanması ve servis hizmetlerinin yürütülmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek çay hazırlayıp servise hazır hale getirerek servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek sıcak sütlü içecekleri hazırlayıp servise hazır hale getirerek servisini yapar</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>İşe başlamadan önce gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak.</li> <li>İşe başlamadan önce yapılacak işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak.</li> <li>İşe başlamadan önce kullanılacak olan ekipman, araç, gereç ve malzemeyi hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hazır hale getirmek.</li> <li>Çay ve sıcak sütlü içecekleri hazırlamak ve servis etmek.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sıcak içecekleri hazırlamak ve servisini yürütmek.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li></ul>
--	---

ÇEP Adı	Servis Elemanı
<b>DERSLER</b>	<b>Sıcak İçeceklerin Hazırlanması Servisi</b>
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Kahvenin Tanımı, Tarihçesi ve Kahve Yapımında Kullanılan Ekipmanlar</b>
<b>Süre</b>	10. Sınıf 40 Dakika-4 Saat-6 Hafta
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok
<b>Modülün Amacı</b>	Kahvenin içecek literatüründeki yerine ve kahve yapımında kullanılan özellikli ekipmana yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Kahvenin tarihçesine dayanarak tanımını yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Kahve çekirdeği çeşitlerini sıralar.</p> <p><b>ÖK:</b> Kahve çekirdeğinin işleme aşamalarını açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Kahve tadımında duyuusal yeteneklerini geliştirerek kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Kahve hazırlamada kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre kahve hazırlamada kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Kahve hazırlamada kullanılan araç ve ekipmanı, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre gerekli işlem basamaklarını takip ederek kahve hazırlamada kullanılan araçların ve ekipmanın temizliğini ve bakımını yapar.</p>
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bir içecek olarak kahvenin tanımını yapmak.</li> <li>• Kahve çekirdeğinin özelliklerini bilmek.</li> <li>• Kahve çekirdeğinin işlenme aşamalarını bilmek.</li> <li>• Kahvelerin farklı demleme tekniklerini bilmek.</li> <li>• Kahvelerin hazırlanması ve servisi esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.</li> <li>• Kahvelerin hazırlanması ve servisi esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kahve ve çay hazırlamada kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri amacına uygun şekilde kullanmak.</li> <li>•</li> </ul>
	Teorik dersler

<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Alıştırmalar	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li><li>• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li></ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Sıcak İçeceklerin Hazırlanması Servisi</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Türk Kahvesi ve Çeşitleri</b>	
<b>Süre</b>	10. Sınıf 40 Dakika-4 Saat-12 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Türk kahvesinin hazırlanması ve servis hizmetlerinin yürütülmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Kahvenin tarihçesine dayanarak Türk kahvesinin önemini açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Farklı Türk kahvesi çeşitlerini listeler.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre gerekli işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde farklı Türk kahvesi çeşitlerini hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda Türk kahvesi servisini yapar.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toplu</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kahve çekirdeklerini istenen kıvamda çekmek ve servis etmek.</li> <li>• İstenen renk, kıvam ve lezzette Türk kahvesi hazırlamak.</li> <li>• Usulüne uygun şekilde Türk kahvesi servisini yapmak.</li> <li>•</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li></ul>
--	---

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Sıcak İçeceklerin Hazırlanması Servisi</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Filtre Kahve, French Press, Instant Kahveler ve Türevleri</b>	
<b>Süre</b>	10. Sınıf 40 Dakika-4 Saat-18 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Filtre kahve, French Press, Instant kahve hazırlanması ve servis hizmetlerinin yürütülmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre gerekli işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde farklı filtre kahve çeşitlerini hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre gerekli işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde farklı french press ile kahve hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre gerekli işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde instant kahve ile kahve hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda kahve servisini yapar.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kahvelerin hazırlanması ve servisinde takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Basınçsız makinelerle sıcak ve soğuk kahveleri demlemek ve servis etmek.</li> <li>Telvesi ile demlenerek hazırlanan kahveleri hazırlamak ve servis etmek.</li> <li>Kahve ile sütü birleştirerek kahve sökümlerini uygulamak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Uygun ekipman ve demleme yöntemiyle sıcak kahveleri hazırlamak.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	



<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li><li>• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li></ul>

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Sıcak İçeceklerin Hazırlanması Servisi</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Espresso Tabanlı Sıcak Kahveler</b>	
<b>Süre</b>	11. Sınıf 40 Dakika-5 Saat-12 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Espresso tabanlı sıcak kahvelerin hazırlanması ve servis hizmetlerinin yürütülmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre gerekli işlem basamaklarını takip ederek basınçlı makinelerle kahve demleme yöntemlerini kullanarak espresso tabanlı sıcak kahveleri hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Kahve hazırlamada kullanılan sütün kalitesi ve önemini açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre gerekli işlem basamaklarını takip ederek kahve ile sütü birleştirerek kahve döküm sanatını uygular.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre gerekli işlem basamaklarını takip ederek farklı yöntemler ile kahve döküm sanatını ilişkin çeşitli örnekler uygular.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda espresso tabanlı sıcak kahvelerin servisini yapar.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kahvelerin hazırlanması ve servisinde takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.</li> <li>• Kahve hazırlamada sütün kalitesini ve önemini açıklamak.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basınçlı makinelerle sıcak kahveleri demlemek ve servis etmek.</li> <li>• Kahve ile sütü birleştirerek kahve döküm sanatı uygulamak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uygun ekipman ile espresso tabanlı kahveleri hazırlamak.</li> <li>• Süt ile kahve döküm sanatını uygulamak ve servis etmek.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	

<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>	
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li><li>• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li></ul>

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Sıcak İçeceklerin Hazırlanması Servisi</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Espresso Tabanlı Soğuk Kahveler</b>	
<b>Süre</b>	11. Sınıf 40 Dakika-5 Saat-12 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Espresso tabanlı soğuk kahvelerin hazırlanması ve servis hizmetlerinin yürütülmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre gerekli işlem basamaklarını takip ederek basınçlı makinelerle kahve demleme yöntemlerini kullanarak espresso tabanlı soğuk kahve çeşitlerini hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda espresso tabanlı soğuk kahvelerin servisini yapar.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kahvelerin hazırlanması ve servisinde takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.</li> <li>Soğuk kahve çeşitlerini bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Basınçlı makinelerle sıcak kahveleri hazırlayarak espresso tabanlı soğuk kahveleri hazırlamak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Uygun ekipman ile espresso tabanlı kahveleri hazırlamak.</li> <li>Uygun ekipman ve demleme yöntemiyle soğuk kahveleri hazırlamak.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li></ul>
--	---

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Sıcak İçeceklerin Hazırlanması Servisi</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Üçüncü Nesil Kahve Türevleri</b>	
<b>Süre</b>	11. Sınıf 40 Dakika-5 Saat-12 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Üçüncü nesil kahve türevlerine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Basınçlı ve basınçsız makinelerle yapılan üçüncü nesil kahve türlerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre gerekli işlem basamaklarını takip ederek üçüncü nesil kahve çeşitlerini hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, işletme prosedürleri doğrultusunda üçüncü nesil kahvelerin servisini yapar.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Üçüncü nesil kahve çeşitlerini bilmek.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>
<b>DERSLER</b>	<b>Bar Yiyecekleri, Alkollü İçecekler ve Kokteyllerin Hazırlanması ve Servisi</b>
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Şarap Servisi</b>
<b>Süre</b>	10. Sınıf 40 Dakika-4 Saat-9 Hafta
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde şarap servisinin yürütülmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Bir alkollü içecek olarak şarabın tarihçesi ve gelişimine dayanarak tanımını yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> İçerdiği şeker oranına göre şarap çeşitlerini tanımlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Yapıldığı üzüm çeşidine göre şarap çeşitlerini tanımlar</p> <p><b>ÖK:</b> Şarabın yapımında kullanılan başlıca üzüm çeşitlerini, özelliklerini ve üretildikleri bölgeleri bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Yapıldığı üzüm çeşidinde göre farklı şarapların üretim aşamalarını açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Farklı üzüm çeşitlerinden yapılan şarapların servis sıcaklıklarını bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Bir alkollü içecek olarak şarabın saklanmasıyla ilgili kuralları listeler.</p> <p><b>ÖK:</b> Farklı şarap türlerinin servisinde kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Farklı şarap türleri yanında servis edilebilecek iştah açıcıları ve eşlikçileri bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Farklı şarap türlerinin servis edileceği yiyecekleri bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda istenilen sıcaklıkta beyaz ve roze şarap servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda kırmızın şarabın özelliğine göre (genç veya yıllanmış), istenilen sıcaklıkta kırmızı şarap servisi yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda köpüklü şarabın özelliğine göre (şampanya, köpüklü, suni köpüklü) istenilen sıcaklıkta ve şekilde köpüklü şarap servisini yapar.</p>
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alkollü içeceklerin hazırlanması ve servisi esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alkollü içeceklerin hazırlanması ve servisi esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.</li> <li>• Alkollü içeceklerin hazırlanması ve servisinde takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.</li> <li>• Bir alkollü içecek olarak şarabın tanımını yapmak.</li> <li>• Şarap çeşitlerini bilmek.</li> <li>• Başlıca üzüm çeşitlerini, özelliklerini ve ürettikleri bölgeleri bilmek.</li> <li>• Şarabın üretim aşamalarını açıklamak.</li> <li>• Farklı şarapların servis sıcaklıklarını bilmek.</li> <li>• Şaraba eşlik eden yiyecekleri listelemek.</li> <li>• Şarap servisi esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.</li> <li>• Şarap servisinde takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• İşe başlamadan önce gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak.</li> <li>• İşe başlamadan önce yapılacak işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmak.</li> <li>• İşe başlamadan önce kullanılacak olan ekipman, araç, gereç ve malzemeyi hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hazır hale getirmek.</li> <li>• Alkollü içeceklerin hazırlanması esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.</li> <li>• Şarap servisinde kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.</li> <li>• Şaraba uygun eşlikçilerin servisini yapmak.</li> <li>• Uygun sıcaklıkta beyaz ve roze şarap servisi yapmak.</li> <li>• Özelliğine göre kırmızı şarap servisi yapmak.</li> <li>• Özelliğine göre köpüklü şarap servisi yapmak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuralına uygun şekilde şarap servisi yapmak.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	



<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li><li>• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li></ul>

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Bar Yiyecekleri, Alkollü İçecekler ve Kokteyllerin Hazırlanması ve Servisi</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Bira Servisi</b>	
<b>Süre</b>	10. Sınıf 40 Dakika-4 Saat-6 Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde bira servisinin yürütülmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Bir alkollü içecek olarak biranın tarihçesi ve gelişimine dayanarak tanımını yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Biranın yapımında kullanılan başlıca tahıl çeşitlerini ve özelliklerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Biralara üretim aşamalarını açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Fermantasyon çeşidine göre bira çeşitlerini tanımlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Biranın servis sıcaklıklarını bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Bir alkollü içecek olarak biranın saklanmasıyla ilgili kuralları listeler.</p> <p><b>ÖK:</b> Farklı bira türlerinin servisinde kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Farklı bira türleri yanında servis edilebilecek iştah açıcıları ve eşlikçileri bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre farklı bira türlerinin servisinde kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Farklı bira türlerinin servisinde kullanılan araç ve ekipmanı, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda istenilen sıcaklıkta bira servisini yapar.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bir alkollü içecek olarak biranın tanımını yapmak.</li> <li>• Bira çeşitlerini bilmek.</li> <li>• Biranın üretim aşamalarını açıklamak.</li> <li>• Biraya eşlik eden yiyecekleri listelemek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bira servisinde kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.</li> <li>• Bira servisi yapmak.</li> <li>• Biraya uygun eşlikçilerin servisini yapmak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bira servisi yapmak.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	

	İş yeri
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>	
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li><li>• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li><li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li></ul>

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>
<b>DERSLER</b>	<b>Bar Yiyecekleri, Alkollü İçecekler ve Kokteyllerin Hazırlanması ve Servisi</b>
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Yüksek Alkollü İçeceklerin Hazırlanması ve Servisi</b>
<b>Süre</b>	10. Sınıf 40 Dakika-4 Saat-10Hafta
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde yüksek alkollü içeceklerin hazırlanması ve servisinin yürütülmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Yüksek alkollü içkilerin servisinde kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre yüksek alkollü içkilerin servisinde kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Yüksek alkollü içkilerin servisinde kullanılan araç ve ekipmanı, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Yüksek alkollü içeceklerin yanında servis edilebilecek iştah açıcıları ve eşlikçileri bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Yüksek alkollü bir içeceklerin saklanmasıyla ilgili kuralları listeler.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda cini hazırlayarak servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda votkayı hazırlayarak servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda romu hazırlayarak servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda viskiyi hazırlayarak servisini yapar.</p>
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yüksek alkollü içkilerin servisi esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.</li> <li>• Yüksek alkollü içkilerin servisinde takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.</li> <li>• Yüksek alkollü içkilerin saklama koşullarını bilmek.</li> <li>• Alkollü içecek olarak cin, votka, rom ve viskinin tanımını yapmak.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cin, votka, rom ve viskinin çeşitlerini bilmek.</li> <li>• Cin, votka, rom ve viskiye eşlik eden yiyecekleri listelemek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yüksek alkollü içkilerin servisinde kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.</li> <li>• Cin, votka, rom ve viski servisini yapmak.</li> <li>• Cin, votka, rom ve viskiye uygun eşlikçilerin servisini yapmak.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yüksek alkollü içeceklerin servisini yapmak.</li> </ul>				
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	<table border="1"> <tr> <td>Teorik dersler</td> <td rowspan="3">30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı</td> </tr> <tr> <td>Alıştırmalar</td> </tr> <tr> <td>İş yeri</td> </tr> </table>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı	Alıştırmalar	İş yeri
Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı				
Alıştırmalar					
İş yeri					
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>					
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.				
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.				
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.				
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>				

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>
<b>DERSLER</b>	<b>Bar Yiyecekleri, Alkollü İçecekler ve Kokteyllerin Hazırlanması ve Servisi</b>
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Rakı Servisi</b>
<b>Süre</b>	10. Sınıf 40 Dakika-4 Saat-9Hafta
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde rakı servisinin yürütülmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Bir alkollü içecek olarak rakının tarihçesi ve gelişimine dayanarak tanımını yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Rakının yapımında kullanılan malzemelerini ve özelliklerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Rakının üretim aşamalarını açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Üzüm türlerine göre rakı çeşitlerini tanımlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Bir alkollü içecek olarak rakının saklanmasıyla ilgili kuralları listeler.</p> <p><b>ÖK:</b> Rakının servisinde kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Rakının yanında servis edilebilecek iştah açıcıları, eşlikçileri ve mezeleri bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre rakı servisinde kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Rakı servisinde kullanılan araç ve ekipmanı, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda istenilen şekilde rakı servisini yapar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, nezaket, görgü ve protokol kuralları doğrultusunda rakı servisini tazeler.</p>
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bir alkollü içecek olarak rakının tanımını yapmak.</li> <li>• Rakı çeşitlerini bilmek.</li> <li>• Başlıca üzüm çeşitlerini, özelliklerini ve ürettikleri bölgeleri bilmek.</li> <li>• Rakının üretim aşamalarını açıklamak.</li> <li>• Rakıya eşlik eden yiyecekleri listelemek.</li> <li>• Rakı servisi esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.</li> <li>• Rakı servisinde takip edilmesi gereken iş sıralamasını ve işlem basamaklarını bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rakı servisinde kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.</li> <li>İsteğe uygun şekilde rakı servisi yapmak.</li> <li>Rakıya uygun eşlikçilerin ve mezelerin servisini yapmak.</li> <li>İsteğe göre rakı kadehlerini yenileyerek rakı servisini tazelemek.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuralına uygun şekilde rakı servisini yapmak.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>
<b>DERSLER</b>	<b>Bar Yiyecekleri, Alkollü İçecekler ve Kokteyllerin Hazırlanması ve Servisi</b>
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Alkolsüz Kokteyller</b>
<b>Süre</b>	11. Sınıf 40 Dakika-5 Saat-8Hafta
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde alkolsüz kokteyllerin hazırlanması ve servisinin yürütülmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Alkollü ve alkolsüz kokteyllerin hazırlanmasında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre alkollü ve alkolsüz kokteyllerin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Alkollü ve alkolsüz kokteyllerin yapımında kullanılan uluslararası standart sıvı ölçü birimlerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Alkollü ve alkolsüz kokteyllerin yapımında kullanılan bardak ölçü birimlerini bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Alkollü ve alkolsüz kokteyllerin yapımında kullanılan özellikli teknikleri (şişe tutma, dökme, kesme) bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Alkollü ve alkolsüz kokteyllerin yapımında kullanılan özel teknikleri (bardakta, çalkalama kabında, karıştırma kabında, çırpıcıda) bilir.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek alkollü ve alkolsüz kokteyllerin sunulmasında kullanılacak meyve, sebze ve garnitürleri şekillendirip hazırlar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, reçetesine uygun olacak şekilde istenilen renk, kıvam, görünüm ve lezzette alkolsüz kokteylleri hazırlayarak garnitürleriyle birlikte servis eder.</p>
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alkolsüz kokteyllerin hazırlanması ve servisi esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.</li> <li>Alkolsüz kokteyllerin hazırlanması ve servisi esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.</li> <li>Alkolsüz kokteyllerin hazırlanmasında kullanılan standart sıvı ölçülerini, bardak ölçü birimlerini, özel teknikleri bilmek.</li> <li>Alkolsüz kokteyllere eşlik eden garnitürleri bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alkolsüz kokteyllerin hazırlanmasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.</li> <li>• Alkolsüz kokteylleri şişe tutma, dökme, kesme vb. tekniklerle hazırlamak.</li> <li>• Bardakta, çalkalayarak, karıştırarak veya çırparak alkolsüz kokteylleri hazırlamak.</li> <li>• Alkolsüz kokteyllerin servisinde kullanılan meyve, sebze ve garnitürleri şekillendirmek.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alkolsüz kokteylleri hazırlamak ve servisini yapmak.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>• Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>• Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>• Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>
<b>DERSLER</b>	<b>Bar Yiyecekleri, Alkollü İçecekler ve Kokteyllerin Hazırlanması ve Servisi</b>
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Uluslararası Kokteyl Çeşitleri</b>
<b>Süre</b>	11. Sınıf 40 Dakika-5 Saat-20Hafta
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde uluslararası kokteyllerin hazırlanması ve servisinin yürütülmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Uluslararası alkollü kokteyllerin reçetelerini açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, reçetesine uygun olacak şekilde istenilen renk, kıvam, görünüm ve lezzette uluslararası alkollü kokteylleri hazırlayarak garnitürleriyle birlikte servis eder.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, reçetesine uygun olacak şekilde istenilen renk, kıvam, görünüm ve lezzette votka tabanlı kokteylleri hazırlayarak garnitürleriyle birlikte servis eder.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, reçetesine uygun olacak şekilde istenilen renk, kıvam, görünüm ve lezzette cin tabanlı kokteylleri hazırlayarak garnitürleriyle birlikte servis eder.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, reçetesine uygun olacak şekilde istenilen renk, kıvam, görünüm ve lezzette brendi tabanlı kokteylleri hazırlayarak garnitürleriyle birlikte servis eder.</p>
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• Uluslararası kokteyl reçetelerini açıklamak.</li> <li>• Alkollü kokteyllerin hazırlanması ve servisi esnasında alınması gereken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini, kullanılması gereken kişisel koruyucu donanımı ve hijyen ve sanitasyon kurallarını bilmek.</li> <li>• Alkollü kokteyllerin hazırlanması ve servisi esnasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri ve işlevlerini bilmek.</li> <li>• Alkollü kokteyllerin hazırlanmasında kullanılan standart sıvı ölçülerini, bardak ölçü birimlerini, özel teknikleri bilmek.</li> <li>• Alkollü kokteyllere eşlik eden garnitürleri bilmek.</li> </ul> <p><b>Beceri:</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alkollü kokteyllerin hazırlanmasında kullanılacak olan özellikli araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde kullanmak.</li> <li>Alkollü kokteylleri şişe tutma, dökme, kesme vb. tekniklerle hazırlamak.</li> <li>Bardakta, çalkalayarak, karıştırarak veya çırparak alkollü kokteylleri hazırlamak.</li> <li>Alkollü kokteyllerin servisinde kullanılan meyve, sebze ve garnitürleri şekillendirmek.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alkollü kokteylleri hazırlamak ve servisini yapmak.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	

<b>ÇEP Adı</b>	<b>Servis Elemanı</b>	
<b>DERSLER</b>	<b>Bar Yiyecekleri, Alkollü İçecekler ve Kokteyllerin Hazırlanması ve Servisi</b>	
<b>Modül Adı ve Kodu</b>	<b>M: Likör Çeşitleri ve Kokteyllerdeki Yeri</b>	
<b>Süre</b>	11. Sınıf 40 Dakika-5 Saat-8Hafta	
<b>Modüle Kabul Edilecek ön Koşullar</b>	Yok	
<b>Modülün Amacı</b>	Toplu yiyecek üretimi ve servisi yapılan işletmelerde likörlü içeceklerin hazırlanması ve servisinin yürütülmesine yönelik bilgi, beceri ve yeterlilik kazandırmak.	
<b>Modülün Öğrenme Kazanımları</b>	<p><b>ÖK:</b> Farklı likör çeşitlerini açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Likörlerle hazırlanan alkollü kokteyllerin reçetelerini açıklar.</p> <p><b>ÖK:</b> Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek, reçetesine uygun olacak şekilde istenilen renk, kıvam, görünüm ve lezzette likörlerle yapılan kokteylleri hazırlayarak garnitürleriyle birlikte servis eder.</p>	
<b>Bilgi, Beceri ve Yeterlilikler</b>	<p><b>Bilgi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Likör çeşitlerini bilmek.</li> </ul> <p><b>Yeterlilikler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Likörlerle hazırlanan kokteylleri hazırlamak ve servisini yapmak.</li> </ul>	
<b>Aktarma şekilleri (öğretme / öğrenme)</b>	Teorik dersler	30% sınıf ortamında teorik olarak işlendikten sonra 70% uygulamalı
	Alıştırmalar	
	İş yeri	
<b>Modül içeriği aktarma sırasında öğrencilerin başarılarının Kontrolü ve Değerlendirilmesi</b>		
<b>Öğrenme kazanımlarının değerlendirilmesi</b>	Terim ve kavramlara dair bilginin sözlü ve yazılı sınavla değerlendirilmesi. Uygulamaya yönelik becerilerin uygulama sınavı ile değerlendirilmesi.	
<b>Modülün değerlendirilmesi</b>	30%- Teorik kısım için yazılı sınav ile değerlendirme 70%- Uygulamalı kısım için modül hedefine göre uygulamalı sınav ile değerlendirme.	
<b>Başarı Kriterleri</b>	Mesleki Teknik Eğitim ve Öğretim Dairesi ile görüşülecektir.	
<b>Tutulması gereken Kanıtlar/Bulgular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılı Sınav (Klasik, çoktan seçmeli test sınav kağıtları)</li> <li>Uygulamalı Sınav (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Ödev – Proje (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> <li>Sunumlar (Değerlendirmeye yönelik her öğrenci için dereceli puanlama anahtarı-Rubrik kaydı)</li> </ul>	



**This document has been produced with the financial assistance of the European Union. The content of this publication is the sole responsibility of NIRAS IC Sp z o. o. and can in no way be taken to reflect the views of the European Union.**