|  |
| --- |
| **2013-2014 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI ……………………….. KIZ TEKNİK VE MESLEK LİSESİ YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI****SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ ÜNİTELENDİRİLMİŞ YILLIK PLANI** |
| **SÜRE** | **HEDEF VE DAVRANIŞLAR** | **KONULAR** | **ÖĞRENME-ÖĞRETME YÖNTEM VE TEKNİKLERİ** | **KULLANILAN EĞİTİM TEKNOLOJİLERİ, ARAÇ VE GEREÇLERİ** | **DEĞERLENDİRME (Hedef ve Dav. Ulaşma Düzeyi)** |
| **AY** | **HAFTA** | **Saat** |
| EYLÜL | 3 | 4 | H-1-Kişisel bakımı kavrayabilmeVücut,el ayak,ağız,diş,bakımı ve sağlığını bilir. | **MODÜL:KİŞİSEL BAKIM** A)Vücut temizliği,B)El ve ayak bakımı C)Ağız ve diş bakımı ve sağlığı | Anlatım, Soru-Cevap,Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 4 | 4 | Saç bakımı,cilt bakımı,makyaj yapımı,formda kalmanın önemi hakkında bilgi edinir. | D)Saç bakımı1-Saç bakımı 2-İşe uygun şekil verilmesi E)Cilt bakımı ve makyaj 1-Cilt bakımı 2-Makyaj yapılması F)Formda kal. 1-Formda kalmanın önemi 2-Formu koru.için yapılması gereken  | Anlatım, Soru-Cevap,Uygulama | MEGEPModülü |  |
| EKİM | 1 | 4 | H-2-İşiçin hazırlığı kavrayabilme,üniformayı tanımlar, çeşitlerini sıralar,servis personelinin üzerinde bulunduracağı araç-gereci sıralar | **MODÜL: İŞ İÇİN HAZIRLIK** A)İş kıyafetini giyme1-Hiyerarşik yapıya göre Servis çalışanlarının iş tanımlarını yapmak2-Ünifo tanımı 3-Kade. göre ünifo.çeşitleri 4-İş kıya. giymede dik.ed. noktalar. B)Perso.üzerinde ve dolabında bulun. Ger.araç ve gereç. 1-Servis ve bar perso.üze bulundurması ger. araç ve ger. ve bulun.yerleri .  | Anlatım,Soru-Cevap,Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 2 | 4 | Mutfak personeli ve hosteslerin üzerlerinde bulundurmaları gereken araç gereçleri tanır.Kullanım Yerlerine Göre Masa Çeşitlerini kavrayabilmekMasa Şekil ve Boyutlarını kavrayabilmekMasa Taşıma Tekniklerini kavrayabilme.Masaların Temizliğini uygulayabilme. | 2-Mutfak perso. Üzer. Bulun. Ger. araç gereç.ve bulundurma yerleri.3-Hostesin üzerinde bulundurması gereken araç gereç ve belgeler 4-Yiy. İç. Hiz. Perso. Dolab. bulun. Ger.araç- gereç. ve yer. Yönt. **MODÜL**: **SALON DÜZENLEMESİ****A.MASALARIN HAZIRLANMASI**1. Kullanım Yerlerine Göre Masa Çeşitleri
2. Masa Şekil ve Boyutları
3. Masa Taşıma Teknikleri
4. Masaların Temizliği
5. Masa Düzenlenmesi
 | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 3 | 4 |  | **KURBAN BAYRAMI**  |  |  |  |
| 4 | 4 | Sandalye Çeşitlerini kavrayabilme.Sandalyeleri Düzenleme ve Simetrisini kavrayabilme.**ATATÜRK VE CUMHURİYET** Atatürk’ün insan hak ve hürriyetleri ile ilgili görüşleri | **B.** **SANDALYELERİN HAZIRLANMASI**1. Sandalye Çeşitleri
2. Sandalye Taşıma
3. Sandalyeleri Düzenleme ve Simetrisi
4. Sandalyeleri Temizleme
5. Sandalyeleri Süsleme

 **29 EKİM CUMHURİYET BAYRAMI** | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
|  | 5 | 4 | Servis Arabaları Çeşitleri ve Özelliklerini kavrayabilme.Servis Arabalarının Temizliğini yapabilme**.** | **C.SERVİS ARABALARININ HAZIRLANMASI**1. Servis Arabaları Çeşitleri ve Özellikleri
2. Servis Arabalarının Temizliği
3. **YAZILI SINAVI**
 | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü | **1.YAZILI SINAVI** |
| KASIM | 1 | 4 | Servant Çeşitleri ve Özellikleri sıralayabilme.Servanta Konulacak Malzemeleri söyleyebilme. | **D**. **SERVANTLARIN HAZIRLANMASI**1. Servant Çeşitleri ve Özellikleri
2. Servantların Temizliği
3. Servanta Konulacak Malzemeler
4. Servant Düzenleme

**10 KASIM ATATÜRK’Ü ANMA** | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 2 | 4 | Metal Servis Takımlarını kavrayabilme. | **MODÜL: MASA ÜSTÜ SERVİS TAKIMLARI****A.METAL SERVİS TAKIMLARI**1. Metal Servis Takımı Çeşitleri
2. Metal Servis Takımlarını Temizleme Yöntemleri
3. Metal Servis Takımlarının Kurulanması
4. Metal Servis Takımlarının Düzenli Olarak Yerleştirilmesi

**KURBAN BAYRAMI** | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 3 | 4 | Tabak çeşitlerini sıralayabilme. | **B.TABAKLAR**1. Tabak Çeşitleri
2. Tabak Yıkama Yöntemleri
3. Tabakların Silinmesi
4. Tabakların Düzenli Olarak Yerleştirilmesi
 | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 4 | 4 | Bardak Taşıma Yöntemlerini kavrayabilme. | **C.BARDAKLAR**1. Kuverde Bulunan Bardakların Genel Özellikleri
2. Bardak Yıkama Yöntemleri
3. Bardakların Kurulanması
4. Bardak Taşıma Yöntemleri
5. Bardakların Düzenli Olarak Yerleştirilmesi
 | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| ARALIK | 1 | 4 | Kuverde Kullanılan Menaj Takımlarını tanıyabilme. | **D.MENAJ TAKIMLARI**1. Kuverde Kullanılan Menaj Takımları
2. Servantta Bununan Menaj Takımları

**I .UYGULAMA SINAVI** | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü | **I.UYGULAMA SINAVI** |
| 2 | 4 | Masa örtülerinin şekilleri ve ölçülerini kavrayabilme | **MODÜL: MASA ÖRTÜLERİ****A. MASA ÖRTÜLERİ**1. Masa örtülerinin şekilleri ve ölçüleri
2. Masa alt örtüleri

3. Masa üst örtüleri4.Örtülerin katlanması**II. YAZILI SINAV** | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 3 | 4 | Masa örtülerinin serilmesini kavrayabilme. | **B.MASA ÖRTÜLERİNİN SERİLMESİ**1. Masa alt örtülerinin takılması
2. Tek masaların örtülerinin açılması
3. Grup masaların örtülerinin açılması
4. Masa kapaklarının açılması
 | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 4 | 4 | Büfe örtülerini ve Masa örtülerinin değiştirilmesini kavrayabilme. | **C.BÜFE ÖRTÜLERİ**1. Skirt çeşitleri
2. Skirt takılması (masa eteği)
3. Kapak serilmesi

4. Köpük ve süslemeler yapılması**D.MASA ÖRTÜLERİNİN DEĞİŞTİRİLMESİ**1. Masa örtülerinin değiştirme ihtiyacı
2. Masa örtülerinin misafirli ortamda değiştirilmesi
3. Masa örtülerinin toplanması
 | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| OCAK | 5 | 4 | Yapıldıkları malzemeye göre peçete çeşitlerini bilmeKullanıldıkları yere göre peçete çeşitlerini bilme | **MODÜL:PEÇETELER** **A.PEÇETELER**1. Yapıldıkları malzemeye göre peçete çeşitleri
2. Kullanıldıkları yere göre peçete çeşitleri
 | AnlatımSoru CevapUygulama | MEGEPModülü |  |
| 1 | 4 | Kuver tabağı üzerine konulacak peçeteleri katlayabilme | **B.KUVER TABAĞINA UYGUN PEÇETE KATLAMA ŞEKİLLERİ****1.**Kuver tabağı üzerine konulacak peçete katlama şekilleri2.Amerikan kuverine konulacak peçete katlama şekilleri3.Peçetelerin kuvere yerleştirilmesi**II. YAZILI SINAV** | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü | **II. YAZILI SINAV** |
| 2 | 4 | Peçeteleri kuvere yerleştirmeyi kavrama | **C.KUVER TAKIMLARINA UYGUN PEÇETE KATLAMA ŞEKİLLERİ**1. Kuver takımlarının içine konulması için peçete katlama şekilleri
2. Peçetelerin kuvere yerleştirilmesi
 | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 3 | 4 | Peçeteleri bardaklara yerleştirmeyi kavrama | **D.BARDAK İÇLERİNE UYGUN PEÇETE KATLAMA ŞEKİLLERİ** **1**.Bardakların içine konulması için peçete katlama şekilleri **2.**Peçetelerin bardaklara yerleştirilmesi | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |
| **27 OCAK - 07 ŞUBAT 2014 YARIYIL TATİLİ** |
| ŞUBAT | **HAFTA** | **Saat** | **HEDEF VE DAVRANIŞLAR** | **KONULAR** | **ÖĞRENME-ÖĞRETME YÖNTEM VE TEKNİKLERİ** | **KULLANILAN EĞİTİM TEKNOLOJİLERİ, ARAÇ VE GEREÇLERİ** | **DEĞERLENDİRME (Hedef ve Dav. Ulaşma Düzeyi)** |
| 2 | 4 | Kuver çeşitlerini bilme | **MODÜL:KUVER AÇMA*** 1. **TABAKLARIN KUVERE YERLEŞTİRİLMESİ**
1. **Kuver Çeşitleri**
2. Basit kuver
3. Table d'hote kuver
4. Alakart kuver
 | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 3 | 4 | Kuverde kullanılacak tabakları seçebilme ve tabakları taşımayı kavrayabilme | 1. **Kuverde Kullanılacak Tabakların Seçimi**
 | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 4 | 4 | Kuverde kullanılacak tabakları taşımayı kavrayabilme | 1. **Kuverde Kullanılacak Tabakların Taşınması**
	1. Servis arabasıyla taşıma
	2. Tepsi ile elde taşıma
	3. Peçete ile elde taşıma
 | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 1 | 4 | Tabakları kuvere yerleştirmeyi kavrama | 1. **Tabakları Kuvere Yerleştirme**
 | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| MART | 2 | 4 | Metal servis takımlarını kuvere yerleştirmeyi kavrama | * 1. **METAL SERVİS TAKIMLARININ YERLEŞTİRİLMESİ**
1. Kuvere Yerleştirilecek Metal Servis Takımlarının Seçimi
2. Kuverde Kullanılacak Metal Servis Takımlarının Taşınması
3. Metal Servis Takımlarının Kuverde Yerlerine Yerleştirilmesi
 | AnlatımSoru Cevap Uygulama | [MEGEP](http://www.dersimiz.com/)[Modülü](http://www.dersimiz.com/) |  |
| 3 | 4 | Bardakları kuvere yerleştirmeyi kavramaMenaj takımının kuvere yerleştirilmesini kavram | * 1. **BARDAKLARIN YERLEŞTİRİLMESİ**
1. Kuvere Uygun Bardakların Seçimi
2. Kuverde Kullanılacak Bardakların Taşınması
3. Bardakların Kuverde Yerlerine Yerleştirilmesi
	1. **MENAJ TAKIMLARININ YERLEŞTİRİLMESİ**
4. Kuverde Kullanılan Menaj Takımlarınn Seçimi
5. Kuverde Kullanılacak Menaj Takımlarının Taşınması
6. Menaj Takımlarının Kuverde Yerlerine Yerleştirilmesi
 | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 4 | 4 | Tepsi çeşitlerini sıralayabilme | **MODÜL:** **TAŞIMA VE BOŞ TOPLAMA****A.TEPSİLERİN TAŞINMASI**1. **Tepsi Çeşitleri**
2. Malzemesine göre
3. Şekillerine ve boyutlarına göre
4. **Tepsi Seçerken Dikkat Edilecek Noktalar**

**1. YAZILI SINAV** | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü | **1.YAZILI SINAV** |
| 1 | 4 | Tepsi taşıma usullerini kavrayabilme | 1. **Tepsi Yükleme**
2. Büyük tepsiler
3. Küçük tepsiler
4. **Tepsi Taşıma Usulleri**
5. Tek elle
6. İki elle
7. Omuz üzerinde
8. **Tepsiyi Servanta Koyma**
9. Gueridon'a (Masa servantı)
10. Tepsi ayağına

 c. Yan masaya | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| NİSAN | 2 | 4 | Tabakları elde taşıma tekniğini kavrayabilme | **B.TABAKLARIN TAŞINMASI**1. **Elde Tabak Taşıma Tekniği**
2. Tek tabak taşıma
3. İkili ve üçlü tabak taşıma
4. Kaselerin elde taşınması
 | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 3 | 4 | Tabak taşıma esnasında uyulacak kuralları kavrayabilme | **2.** Tabak Taşıma Ve Servisi Esnasında Uyulacak Kurallar | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 4 | 4 | Boşların toplanma zamanını kavrayabilme**ATATÜRK VE ÇOCUK SEVGİSİ** | **C.BOŞLARIN TOPLANMASI**1. Boşları Toplama Zamanlaması
2. Boş Tabakların Toplanması
	1. Boş tabakları ikili toplama
	2. Boş tabakları üçlü toplama
3. Kaselerin Toplanması
4. **UYGULAMA SINAV**
 | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü | 1. **UYGULAMA SINAV**
 |
| 5 | 4 | Boşların tepsiyle toplanmasını kavrayabilme | 1. . Bardakların Toplanması
2. .Kül Tablalarının Değiştirilmesi
3. .Boşların Tepsiye Toplanması

**23 NİSAN ULUSAL EGEMENLİK VE ÇOCUK BAYRAMI** | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| MAYIS | 1 | 4 | H-10-Bar ön hazırlıklarını kavrayabilme.Barın teknik özelliklerini öğrenir.Bar bankosunu tanır. | **MODÜL:BAR BANKOSU HAZIRLIKLARI****A. BAR BANKOSUNUN TEMİZLENMESİ**1. **Barın Teknik Özellikleri**
	1. Bar bankosu
	2. Bar çalışma tezgahı
	3. Bar tabureleri

**EMEKÇİLER BAYRAMI** | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 2 | 4 | Bar temizliğinde kullanılacak araç ve gereçleri söyler.Barda kullanılan dolap çeşitlerini ve temizliğini söyler. | 1. Bar Bankosunun Temizliği
2. Bar Temizliğinde Kullanılacak Araç Gereçler
 | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 3 | 4 | Bar dolaplarının temizliğinde dikkat edilecek hususları söyler.Barda kullanılan bardakları tanır.**ATATÜRK VE GENÇİĞE VERDİĞE ÖNEM** | **B. DOLAPLARIN TEMİZLİĞİ VE YERLEŞTİRİLMESİ**1. **Barda Kullanılan Dolap Çeşitleri**
2. Soğutmalı
3. Soğutmasız

**19 MAYIS GENÇLİK VE SPOR BAYRAMI** | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 4 | 4 | Öğrendikleri bilgi ve becerileri uygulayabilme | 1. **YAZILI SINAV**

 | Soru Cevap Uygulama | MEGEPModülü | **II.YAZILI SINAV** |
| 1 | 4 | Bar çalışma tezgahına yerleştirilecek malzemelerin yerlerini öğrenir.Bardaki kokteyl hazırlama ve ölçü kaplarını öğrenir.Malzemeleri yerleştirirken dikkat edilecek noktaları bilir. | 1. **Dolapların Temizliğinde Ve Yerleştirmede Dikkat Edilecek Hususlar**
2. Yiyecekler
3. İçecekler
4. Kırtasiye

**C. BARDAKLARIN YERLEŞTİRİLMESİ** Barda Kullanılan Bardak Çeşitleri | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| HAZİRAN |  |
| 2 | 4 |  | **D. BARDA ÇALIŞMA TEZGÂHININ HAZIRLANMASI**Bar Çalışma Tezgahına Yerleştirilecek Malzemeler ve Yerleri | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| Bu plan 2551 sayılı Tebliğler Dergisinden ünitelendirilmiş Yıllık Plan örneğine göre hazırlanmıştır .Konular MEGEP modüllerine göre hazırlanmıştır. 2104 ve 2488 Sayılı Teb.Der.Atatürkçülük konuları plana eklenmiştir |

 **…. / 09 /2013**

**Yiyecek-İçecek Hizmetleri Öğretmeni**   **UYGUNDUR**

 **Okul Müdürü**