|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 kavrayabilme  Vücut,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 | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| 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 | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| 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 yapmak  2-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 | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| 2 | 4 | Mutfak personeli ve hosteslerin üzerlerinde bulundurmaları gereken araç gereçleri tanır.  Kullanım Yerlerine Göre Masa Çeşitlerini kavrayabilmek  Masa Şekil ve Boyutlarını kavrayabilmek  Masa 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 | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| 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** | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
|  | 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** | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | | **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** | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| 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** | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| 3 | 4 | Tabak çeşitlerini sıralayabilme. | **B.TABAKLAR**   1. Tabak Çeşitleri 2. Tabak Yıkama Yöntemleri 3. Tabakların Silinmesi 4. Tabakların Düzenli Olarak Yerleştirilmesi | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| 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 | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| ARALIK | 1 | 4 | Kuverde Kullanılan Menaj Takımlarını tanıyabilme. | **D.MENAJ TAKIMLARI**   1. Kuverde Kullanılan Menaj Takımları 2. Servantta Bununan Menaj Takımları   **I .UYGULAMA SINAVI** | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | | **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 örtüleri  4.Örtülerin katlanması  **II. YAZILI SINAV** | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| 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 | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| 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 | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| OCAK | 5 | 4 | Yapıldıkları malzemeye göre peçete çeşitlerini bilme  Kullanıldıkları yere göre peçete çeşitlerini bilme | **MODÜL:PEÇETELER**  **A.PEÇETELER**   1. Yapıldıkları malzemeye göre peçete çeşitleri 2. Kullanıldıkları yere göre peçete çeşitleri | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| 1 | 4 | Kuver tabağı üzerine konulacak peçeteleri katlayabilme | **B.KUVER TABAĞINA UYGUN PEÇETE KATLAMA ŞEKİLLERİ**  **1.**Kuver tabağı üzerine konulacak peçete katlama şekilleri  2.Amerikan kuverine konulacak peçete katlama şekilleri  3.Peçetelerin kuvere yerleştirilmesi  **II. YAZILI SINAV** | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | | **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 | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| 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 | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |
| **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 | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| 3 | 4 | Kuverde kullanılacak tabakları seçebilme ve tabakları taşımayı kavrayabilme | | 1. **Kuverde Kullanılacak Tabakların Seçimi** | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| 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 | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| 1 | 4 | Tabakları kuvere yerleştirmeyi kavrama | | 1. **Tabakları Kuvere Yerleştirme** | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| 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 | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | [MEGEP](http://www.dersimiz.com/)  [Modülü](http://www.dersimiz.com/) | |  |
| 3 | 4 | Bardakları kuvere yerleştirmeyi kavrama  Menaj 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 | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| 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** | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | | **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 | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| 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 | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| 3 | 4 | Tabak taşıma esnasında uyulacak kuralları kavrayabilme | | **2.** Tabak Taşıma Ve Servisi Esnasında Uyulacak Kurallar | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| 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** | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | | 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** | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| 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** | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| 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 | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| 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** | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| 4 | 4 | Öğrendikleri bilgi ve becerileri uygulayabilme | | 1. **YAZILI SINAV** | | Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | | **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 | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| HAZİRAN |  |
| 2 | 4 |  | | **D. BARDA ÇALIŞMA TEZGÂHININ HAZIRLANMASI**  Bar Çalışma Tezgahına Yerleştirilecek Malzemeler ve Yerleri | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| 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**