

YENİŞEHİR DİCLE MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ

2022-2023 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI TELAFİ EĞİTİM PROGRAMI İŞLETME PLANI

MESLEK/DAL: YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI /SERVİS DALI

HAFTALAR	DERSİN ADI/ DERS SAATLERİ	İŞİN ADI KISIMINA YAZILACAKTIR. MODÜLLER	KAZANIMLAR/ GÜNLER
1.HAFTA	BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN /50 SAAT	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	İş sağlığı ve güvenliği, çalışanların yasal hak ve sorumlulukları ile iş kazalarından doğabilecek hukuki sonuçları açıklar.
2.HAFTA	BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN /50 SAAT	KİŞİSEL HİJYEN HİJYEN VE SANİTASYON	Hijyen kurallarına uyarak kişisel bakım yapar Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre hijyen ve sanitasyon kurallarını açıklar
3.HAFTA	BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN /50 SAAT	MUTFAK ÜNİTELERİ BESİN ÖGELERİ BESİN GRUPLARI	Mutfak ve mutfak ünitelerini açıklar Besin öğelerini ve besin gruplarını açıklar
4.HAFTA	TEMEL YİYECEK ÜRET /150 saat	BULAŞIK YIKAMA VE ÇÖP ATIMI SEBZELERİ PİŞİRMEYE HAZIRLAMA	Elde ve makinada bulaşık yıkama Sebzeleri pişirmeye hazırlama
5. HAFTA	TEMEL YİYECEK ÜRET /150 saat	SEBZE GARNİTÜRLERİ FOND VE TEMEL ÇORBALAR	Sebze garnitürü hazırlama Fond hazırlama Temel çorbaları hazırlama
6.HAFTA	TEMEL YİYECEK ÜRET /150 saat	YUMURTA PİŞİRME KOLAY HAMUR İŞLERİ	Yumurta çeşitlerini pişirme Basit kurabiyeler yapma basit sütlü tatlılar hazırlama Hazır ürünler hazırlama Hazır yufkalarından ürünler hazırlama pizzalar hazırlama
7.HAFTA	SERVİS HAZIRLIKLARI/100 SAAT	İŞ İÇİN HAZIRLIK SALON DÜZENLEMESİ MASA ÜSTÜ SERVİS TAKIMLARI	İşletme standartlarına ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafeti giyer Salon Düzenlemesi yapar Metal servis takımlarını hazırlar. Tabakları hazırlar Bardakları hazırlar. Menaj takımlarını hazırlar
8.HAFTA	SERVİS HAZIRLIKLARI/100 SAAT	MASA ÖRTÜLERİ PEÇETELER	Masanın özelliğine göre masa örtülerini serer Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun şekilde peçete temin eder.
9.HAFTA	SERVİS HAZIRLIKLARI/100 SAAT	KUVER AÇMA TAŞIMA VE BOŞ TOPLAMA İÇECEK BANKOSU HAZIRLIKLARI	Tabak çeşitlerini kuvere yerleştirir. Metal servis takımlarını kuvere yerleştirir Malzemeleri, taşıma hacmine uygun tepsiyle dikkatli bir şekilde taşır. Malzemeleri, taşıma hacmine uygun tepsiyle dikkatli bir şekilde taşır
10.HAFTA	YİYECEK SERVİSİ/ 175 SAAT	REZERVASYON VE KONUK KABULÜ	Konukların isteklerine uygun olarak eksiksiz rezervasyon alır
11.HAFTA	YİYECEK SERVİSİ/ 175 SAAT	MENÜ SİPARİŞİ ALMA KONUK UĞURLAMA	Görgü kurallarına uyarak konuklara menü kartlarını takdim eder. Yemek siparişi alır Konuğun istek ve şikâyetlerini usulüne uygun alır
12.HAFTA	YİYECEK SERVİSİ/ 175 SAAT	KLASİK USULLERDE SERVİS MODERN USULLERDE SERVİS	-Ekmek, yağ ve su servisi yapar. Fransız usulü servis yapar İngiliz usulü servis yapar. Rus usulü servis yapar Amerikan usulü servis yapar Tabak servisi yapar. Özel durumlarda (yaşlı, protokol, çocuk, hasta) büfeden servis yapar.
13.HAFTA	YİYECEK SERVİSİ/ 175 SAAT	ODA SERVİSİ KAHVALTI SERVİSİ	Oda servisi ofisini düzenler. Kahvaltı kuveri hazırlar. Kahvaltı büfe servisi hazırlar
14.HAFTA	YİYECEK SERVİSİ/ 175 SAAT	APERATİF YİYECEKLERİN SERVİSİ	Çerez ve cips servisi yapar. Atıştırmalık hafif yiyecek servisi yapar.
15.HAFTA	İÇECEK SERVİSİ/ 50 SAAT	İÇECEK MAKİNELERİNİ HAZIRLAMA SOĞUK İÇECEK SERVİSİ	Soğuk içecek makinelerini servise hazır hâle getirir Sıcak içecek makinelerini servise hazır hâle getirir. Meşrubat servisi yapar. -Ayran servisi yapar Boza servisi yapar. -Milk shake servisi yapar.
16.HAFTA	İÇECEK SERVİSİ/ 50 SAAT	SICAK İÇECEKLERİN SERVİSİ	Çay, Kahve, sütlü sıcak içecek servisini yapar
17.HAFTA	Yemek Gruplarının Servisi	Kıymetli Antrelerin Servisi	İstiridye, istakoz, salyangoz yengeç, pate ve terrinin peynir servisini yapar
18.HAFTA	Yemek Gruplarının Servis	Ordövrlerin Servisi Çorbaların Servisi	Çorba servisi yapar Ordövrlerin servisini yapar

19.HAFTA	Yemek Gruplarının Servis	Hamur İşleri Servisi	Börek, pizza, makarna ve pidelerin servisini yapar
20.HAFTA	Yemek Gruplarının Servis	Kıymetli Sebzelerin Servisi	-Kuşkonmaz yemeklerinin servisini yapar Enginar yemeklerinin servisini yapar
21.HAFTA	Yemek Gruplarının Servis	Meyve ve Tatlıların Servisi	Meyve servisi yapar. Tatlı servisi yapar

AÇIKLAMA:1-BU GELİŞİM TABLOSU ZÜMRE ÖĞRETMENLERİNCE ÖĞRETİM PROGRAMLARI ESAS ALINARAK HER MESLEK ALANI İÇİN AYRI HAZIRLANACAK VE UYGULAMAYA KONULACAKTIR.

2-GELİŞİM TABLOSU, İŞLETMELERDE ÖĞRETİM PROGRAMLARINA UYGUN YAPILIP YAPILMADIĞI KONTROL EDİLİR.

ZÜMRE ÖĞRETMENLERİ

KOORDİNATÖR MÜD. YARD

MEDİNE SEZGİN GÜLŞAH AKYILDIZ EREN

ABDURRAHMAN ELMA

UYGUNDUR

OKUL MÜDÜRÜ

GÜRKAN BEYAZ