**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**

**SERVİS DALI**

**USTALIK DERS ÇİZELGESİ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ALAN ORTAK DERSLERİ** | BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN |
| AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK |
| **DAL DERSLERİ** | TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ |
| SERVİS HAZIRLIKLARI |
| YİYECEK SERVİSİ |
| İÇECEK SERVİSİ |
| KONUK MASASINDA SERVİS |
| YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ |

**BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN**

Beslenme İlkeleri ve Hijyen dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **İş Sağlığı ve Güvenliği**
2. **Kişisel Hijyen**
3. **Hijyen ve Sanitasyon**
4. **Mutfak Üniteleri**
5. **Besin Ögeleri**
6. **Besin Grupları**

**1-İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/ Öğrenciye iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili temel kurallara göre gerekli tedbirler almaya yönelik bilgi ve beceri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* İş sağlığı ve güvenliği
* Meslek hastalıkları ve korunma yöntemleri
* İş yerinde oluşabilecek iş kazaları

İş sağlığı ve güvenliği, çalışanların yasal hak ve sorumlulukları ile iş kazalarından doğabilecek hukuki sonuçları açıklar. Meslek hastalıkları ve korunma yöntemlerini açıklar. İş yerinde oluşabilecek iş kazalarına karşı gerekli tedbirleri alır.

**2-** **KİŞİSEL HİJYEN**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; kişisel bakım yapma, iş kıyafetini giyme ve vücut mekaniklerine uygun hareket etmeye yönelik bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Kişisel Bakım
* İş Kıyafetlerini Giyme
* Vücut Mekaniklerine Uygun Hareketler

Hijyen kurallarına uyarak kişisel bakım yapar. Yapacağı işe uygun farklı iş kıyafetleri giyer. Sağlığını korumak için hizmet sunarken vücut mekaniklerine uygun hareket eder.

**3-** **HİJYEN VE SANİTASYON**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye hijyen ve sanitasyon kuralları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Mevzuat Ve Sistemleri
* Gıda Hijyeni
* Çalışma Ortamı Hijyeni
* Ekipman Hijyeni

Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre hijyen ve sanitasyon kurallarını açıklar. Gıda üretimi yapılan yerlerde gıda hijyenini sağlar. Gıda üretimi yapılan yerlerde çalışma ortamının hijyenini sağlar. Gıda üretimi yapılan yerlerde ekipman hijyenini sağlar.

**4-** **MUTFAK ÜNİTELERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Mutfak üniteleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Mutfak Ve Mutfak Çeşitleri
* Hazırlık Ünitesi
* Pişirme Ünitesi
* Servise Hazır Ürünlerin Bekleme Ünitesi
* Bulaşık Yıkama Ünitesi
* Mutfak Depoları

Mutfak ünitelerini yerleşim planı ve kullanım amacına uygun kullanır. Hazırlık ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarını dikkate alarak amacına uygun olarak kullanır. Pişirme ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarını dikkate alarak amacına uygun kullanır. Servise hazır ürünlerin bekleme ünitesindeki araç gereçlerini hijyen ve sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır. Bulaşık yıkama ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır ve malzemeleri, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun şekilde depolar.

**5-** **BESİN ÖĞELERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye besin öğeleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Karbonhidrat Kaynakları
* Protein Kaynakları
* Yağ Kaynakları
* Vitamin Kaynakları
* Mineral Kaynakları
* Su İhtiyacını Belirleme

Günlük alınması gereken kalori miktarına göre karbonhidrat kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Günlük alınması gereken besin miktarına göre protein kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Günlük alınması gereken besin miktarına göre yağ kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Günlük alınması gereken besin miktarına göre vitamin kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Günlük alınması gereken besin miktarına göre mineral kaynaklarını seçerek yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Günlük alınması gereken besin miktarına göre suyu yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.

**6-** **BESİN GRUPLARI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Besin grupları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Et, Yumurta, Kuru Baklagiller Ve Yağlı Tohumların Günlük Porsiyon Miktarları
* Süt Ve Türevlerinin Günlük Porsiyon Miktarlarını
* Tahıl Ve Türevlerinin Günlük Porsiyon Miktarları
* Sebze Ve Meyvelerin Günlük Porsiyon Miktarları
* Yağ Ve Şekerleri İçeren Kaynakların Günlük Porsiyon Miktarları

Porsiyon miktarını tespit ederken et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Porsiyon miktarını tespit ederken süt ve türevlerini yeterli ve dengeli olarak şekilde kullanır. Porsiyon miktarını tespit ederken tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Porsiyon miktarını tespit ederken sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Porsiyon miktarını tespit ederken yağ ve şekerleri içeren kaynakları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Besin öğeleri ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde menülerinde yer verir.

**TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ**

Temel Yiyecek Üretimi dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı**
2. **Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama**
3. **Sebze Garnitürleri**
4. **Fond ve Temel Çorbalar**
5. **Yumurta Pişirme**
6. **Kolay Hamur**

**1.** **BULAŞIK YIKAMA VE ÇÖP ATIMI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Bulaşık yıkama ve atık yönetimi ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Elde bulaşık yıkama
* Makinede bulaşık yıkama
* Atık yönetimi

Aşamalarına uygun elde bulaşık yıkar. Aşamalarına uygun makinede bulaşık yıkar. Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdan uzaklaştırır.

**2.** **SEBZELERİ PİŞİRMEYE HAZIRLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Sebzeleri pişirmeye hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Sebzeleri pişirmede kullanılan araç gereçler
* Sebzeleri uluslararası şekillerde doğrama
* Lezzet verici karışımları
* Sebzeleri ve Lezzet verici karışımları saklama

Sebzeleri pişirmede kullanılan araç gereçleri hazırlar. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre tekniğine uygun doğrar. Lezzet verici karışımları hazırlar. Sebze ve lezzet verici karışımları saklar.

**3.** **SEBZE GARNİTÜRLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Sebze garnitürlerinin hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Haşlayarak(bouilli)sebze garnitürleri

• Buharda pişirerek sebze garnitürleri

• Sos içinde pişirerek sebze garnitürleri

• Kendi suyunda pişirerek sebze garnitürleri

• Parlatarak (glase)pişirme usulü ile garnitür

• Graten (au graten) ederek garnitür

• Bol yağda kızartarak (frit pane)garnitür

• Sebzeleri sote ederek garnitür

• Sebzeleri sote ederek garnitür

Sebze garnitürlerini haşlayarak pişirir. Sebze garnitürlerini buharda pişirir. Sebze garnitürlerini sos içinde pişirir. Sebze garnitürlerini kendi suyunda pişirir.Sebze garnitürlerini parlatarak pişirir. Sebze garnitürlerini graten ederek pişirir. Sebze garnitürlerini bol yağda kızartarak pişirir. Sebze garnitürlerini sote ederek pişirir. Sebze garnitürlerini ızgara ederek pişirir.

**4.** **FOND VE TEMEL ÇORBALAR**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Fond ve temel çorbaların hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Çorba fondları

• Çorbalara ön hazırlık

• Berrak çorba

• Kremalı çorbalar

• Taneli çorba

• Püreli çorba

Çorba fondu hazırlar. Kıvam ve lezzet vericileri hazırlar. Berrak çorbalar hazırlar. Kremalı çorbalar hazırlar. Taneli çorbalar hazırlar. Püreli çorbalar hazırlar.

**5.** **YUMURTA PİŞİRME**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Yumurta pişirme ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Yumurtayı pişirmeye hazırlama

• Haşlayarak pişirme

• Sahanda yumurta pişirme

• Çırpılarak hazırlanan yumurtaları pişirme(scrambles eggs)

• Pankek (pancake) ve krep (crepe)

Yumurtaları pişirmeye hazırlar. Yumurtaları haşlayarak pişirir. Sahanda yumurta pişirir. Çırpılmış yumurta pişirir. Pankek-krep pişirir.

**6.** **KOLAY HAMUR İŞLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Kolay hamur işleri hazırlamak ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Kek hazırlama

• Basit kurabiyeler

• Hazır yufka börekleri

• Poğaça

• Kolay hamurdan pizzalar

• Hazır ürünlerle tatlılar

Çırpılarak yapılan hamur tekniğine göre kekler hazırlar. Basit kurabiyeler hazırlar. Hazır yufkadan ürünler hazırlar. Poğaça hazırlar. Pizzalar hazırlar. Hazır ürünlerle çeşitli tatlılar hazırlar.

**SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ**

Servis Hazırlıkları dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **İş İçin Hazırlık**
2. **Salon Düzenlemesi**
3. **Masa Üstü Servis Takımlarını**
4. **Masa Örtüleri**
5. **Peçeteler**
6. **Kuver Açma**
7. **Taşıma Ve Boş Toplama**
8. **İçecek Bankosu Hazırlıkları**

**1-İŞ İÇİN HAZIRLIK**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye İş için hazırlık yapmak ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• İş kıyafetini giyme

• Personelin üzerinde ve dolabında bulundurması gereken araç ve gereçleri temin etme

İşletme standartları ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafeti giyer. Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur.

**2- SALON DÜZENLEMESİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Salon düzenlemesi yapmak ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Masa ve sandalye hazırlığını yapma

• Servis arabalarının hazırlığını yapma

• Servantların hazırlığını yapma

Masa ve sandalyeleri servise hazırlar. Servis arabasının hazırlığını yapar. Servantların hazırlığını yapar.

**3- MASA ÜSTÜ SERVİS TAKIMLARI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye Masaüstü servis takımlarının hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Metal servis takımlarını hazırlamak

• Tabakları hazırlama

• Bardakları hazırlama

• Menaj takımlarını hazırlama

Menüye göre metal servis takımlarını hazırlar. Menüye göre tabakları hazırlar. Menüye göre bardakları hazırlar. Menaj takımlarını hazırlar.

**4- MASA ÖRTÜLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye masa örtülerini serme ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Masa örtülerini serme

• Büfe örtülerini takma

• Masa örtülerini değiştirme

Masanın özelliğine göre masa örtülerini serer. Büfenin özelliğine göre düzgün ve simetrik olarak büfe örtüsü takar. Salon ortamında konuğu rahatsız etmeden simetrik ve düzgün bir şekilde masa örtüsünü değiştirir.

**5- PEÇETELER**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye peçeteleri yerleştirme ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Peçeteleri temin etmek

• Kullanım amacına uygun peçete katlama

Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete temin eder. Kuver tabağına peçete katlar.

**6- KUVER AÇMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Tabak, bardak, menaj ve metal servis takımlarını masalara yerleştirir.

**KONULAR**

• Tabakları kuvere yerleştirme

• Metal servis takımlarını yerleştirme

• Bardakları yerleştirme

• Menaj takımlarını yerleştirme

Tabak çeşitlerini kuvere yerleştirir. Metal servis takımlarını kuvere yerleştirir. Servis kurallarına göre bardakları kuvere yerleştirir. Servis kurallarına göre menaj takımlarını kuvere yerleştirir.

**7- TAŞIMA VE BOŞ TOPLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye taşıma ve boş toplama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• Tepsileri taşıma

• Tabakları taşıma

• Boşları toplama

Malzemeleri taşıma hacmine uygun tepsi ile dikkatli bir şekilde taşır. Servis kurallarına uygun şekilde tabakları taşır. Servis kurallarına göre sessiz ve titiz bir şekilde boşları toplar.

**8- İÇECEK BANKOSU HAZIRLIKLARI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye makarna ve makarna sosları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

• İçecek bankosunu ve dolapları temizleme

• İçecek malzemelerini Yerleştirme

Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içecek bankosunu temizler. İçecek bankosunu yerleştirme ilkelerine göre servise hazır hale getirir.

**YİYECEK SERVİSİ DERSİ**

Yiyecek Servisi dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **Rezervasyon ve Konuk Kabulü**
2. **Menü Siparişi Alma**
3. **Konuk Uğurlama**
4. **Klasik Usullerde Servis**
5. **Modern Usullerde Servis**
6. **Oda Servisi**
7. **Kahvaltı Servisi**
8. **Aperatif Yiyeceklerin Servisini**
9. **REZERVASYON VE KONUK KABULÜ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye, Bireye/öğrenciye, konukların isteklerine uygun eksiksiz rezervasyon alıp ilgili birimlere iletme ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Restoranda münferit rezervasyon alma
* Restoranda grup rezervasyonu alma
* Konukları karşılama
* Konukları masalara yerleştirme

Konukların isteklerine uygun olarak eksiksiz rezervasyon alıp ilgili birimlere iletir. Konukların isteklerine uygun olarak eksiksiz grup rezervasyonu alır ve ilgili birimlere iletir. Nezaket kurallarına uygun olarak konukları karşılar. Görgü ve protokol kurallarına uygun olarak konukları masalarına yerleştirir.

1. **MENÜ SİPARİŞİ ALMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/ öğrenciye menü siparişi alma ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Menü takdimi
* Yemek siparişi
* İçecek siparişi
* Kahvaltı siparişi
* Tatlı (dessert) siparişi
* Aperatif yiyeceklerin siparişi

Görgü kurallarına uyarak konuklara menü kartlarını takdim eder. Yemek siparişi alır. İçecek siparişi alır. Kahvaltı siparişi alır. Tatlı, meyve (dessert) siparişlerini alır. Aperatif yiyeceklerin siparişini alır.

1. **KONUK UĞURLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye konuk uğurlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Hesap takdimi
* Hesap tahsili
* Konuğu uğurlama

Konuğun isteği doğrultusunda hesabı takdim eder. Servis sonunda konuğun hesabını tahsil eder. Protokol ve nezaket kurallarına uyarak konuğu çıkışa kadar uğurlar.

1. **KLASİK USULLERDE SERVİS**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye klasik usuller de servis yapma ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Ekmek, yağ ve su servisi
* Yiyeceklerin Fransız usulünde servisi
* Yiyeceklerin İngiliz usulünde servisi
* Yiyeceklerin Rus usulünde servisi
* Yiyeceklerin Amerikan usulünde servisi

Servis kurallarına uygun ekmek, yağ ve su servisini yapar. Yiyeceklerin Fransız usulünde servisini yapar. Yiyeceklerin İngiliz usulünde servisini yapar. Yiyeceklerin Rus usulünde servisini yapar.Yiyeceklerin Amerikan usulünde servisini yapar.

Detaylı bilgi için aşağıdaki linki tıklayınız.

**5. MODERN USULLERDE SERVİS**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye modern usullerde servis yapma ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Tabak servisi
* Büfe servisi
* Yiyeceklerin karma usulde servisi
* Kokteyl servisi

Servis kurallarına göre tabak servisi yapar. Büfe servis çeşidine göre büfe servisi yapar. Servis kurallarına göre yiyecekleri karma usulde servis yapar. Servis kurallarına göre kokteyl servisi yapar.

**6-ODA SERVİSİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye oda servisi yapma ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Oda servisi ofisini düzenleme
* Oda servisi siparişi alma
* Siparişe göre oda servisi yapma
* Oda servisinde boşları toplama
* Mini buzdolabı hizmeti

Oda servisi ofisini düzenler. Görgü ve nezaket kurallarına uyarak odalardan sipariş alır. Yiyecek içecek servisi yapar. Odalardan boşları toplar. Mini buzdolabı hizmeti yapar.

**7-KAHVALTI SERVİSİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye kahvaltı servisi yapma ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Kahvaltı kuveri
* Kahvaltı büfesi
* Kahvaltı çeşitlerinin servisi
* Kahvaltı içeceklerinin servisi
* Kahvaltı ekstralarının servisini

Servis kurallarına göre kahvaltı kuveri hazırlar. Kahvaltı büfe servisi hazırlar. Kahvaltı çeşitlerinin servisini hazırlar. Kahvaltı içeceklerinin servisini hazırlar. Kahvaltı ekstralarının servisini hazırlar.

**8- APERATİF YİYECEKLERİN SERVİSİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye aperatif yiyeceklerin servisi ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Cerez ve Cipsler
* Atıştırmalık Hafif yiyecekler
* Meyve ve Krudite servisi

Çerez ve cipslerin servisini yapar. Atıştırmalık hafif yiyeceklerin servisini yapar.

Meyve ve kruditeleri konuğa servisini yapar.

**İÇECEK SERVİSİ DERSİ**

İçecek Servisi dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **İçecek Makinelerini Hazırlama**
2. **Soğuk İçecek Servisi**
3. **Sıcak İçeceklerin Servisi**
4. **İÇECEK MAKİNELERİNİ HAZIRLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye içecek makinelerinin hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Soğuk içecek makinelerini servise hazırlama
* Sıcak içecek makinelerini servise hazırlama

Soğuk içecek makinelerini servise hazır hâle getirir. Sıcak içecek makinelerini servise hazır hâle getirir.

1. **SOĞUK İÇECEK SERVİSİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye soğuk içeceklerin servisinin yapılması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Meşrubat servisi
* Ayran servisi
* Boza servisi
* Milkshake servisi

Servis kurallarına göre meşrubat servisi yapar. Ayran servisi yapar. Boza servisi yapar.

Milkshake servisi yapar.

1. **SICAK İÇECEKLERİN SERVİSİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye sıcak içeceklerin hazırlanma ve servis yapma ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır

**KONULAR**

* Çay servisi
* Kahve servisi
* Sütlü sıcak içecek servisi

Servis kurallarına göre çay çeşitlerini hazırlayıp servisini yapar. Kahve çeşitlerini hazırlayıp servisini yapar. Sütlü sıcak içecekleri hazırlayıp servisini yapar.

**KONUK MASASINDA SERVİS DERSİ**

Konuk Masasında Servis dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

**1-Temel Sos ve Türeyenlerinin Servisi**

**2- Salataların Servisi**

**3-Fondü**

**4-Tranş (Tranche)**

**1-TEMEL SOS ve TÜREYENLERİNİN SERVİSİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye, sosların servisi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**KONULAR**

* Sütten yapılan soslar
* Domates Sosları
* Sıvı yağ ile sosları
* Beyaz Fond ile soslar hazırlama
* Kahverengi Fond ile soslar hazırlama
* Tereyağı ile soslar hazırlama

Sütten yapılan sosları ve türeyenlerini konuk masasında hazırlayıp servisini yapar. Domates sosları ve türeyenlerini konuk masasında hazırlayıp servisini yapar. Sıvı yağ ile hazırlanan sosları ve türeyenlerini konuk masasında hazırlayıp servisini yapar. Beyaz fond ile hazırlanan sosları ve türeyenlerini konuk masasında hazırlayıp servisini yapar. Kahverengi fond ile hazırlanan sosları ve türeyenlerini konuk masasında hazırlayıp servisini yapar. Tereyağı ile hazırlanan sosları ve türeyenlerini konuk masasında hazırlayıp servisini yapar.

**2-SALATALARIN SERVİSİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye salataların servisi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**KONULAR**

* Konuk masasında salata hazırlama
* Salata servisi

Konuk masasında salata hazırlar. Konuk masasında servis kurallarına göre salata servisi yapar.

**3-FONDÜ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye fondü servisi yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır

**KONULAR**

* Fondü hazırlıkları
* Fondü yapma

Fondü için ön hazırlık yapar. Konuk masasında fondü çeşitlerini yapar.

**4-TRANŞ(TRANCHE)**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye tranş (tranche) yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır

**KONULAR**

* Tranş hazırlıkları
* Kırmızı etlerin tranşı
* Kümes hayvanların tranşı
* Deniz ürünlerini tranşı
* Meyve tranşı

Tranş için ön hazırlık yapar. Kırmızı etlerin tranş işlemlerini ve servis kurallarına göre servisini yapar. Kümes hayvanlarının tranş işlemlerini ve servisini yapar. Deniz ürünlerinin tranş işlemlerini ve servisini yapar. Meyvelerin tranş işlemlerini ve servisini yapar.

**YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ DERSİ**

Yemek Gruplarının Servisi dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

**1- Kıymetli Antrelerin Servisi**

**2- Ordövr Servisi**

**3- Çorbaların Servisi**

**4- Hamur İşlerinin Servisi**

**5-Kıymetli Sebzelerin Servisi**

**6-Meyve ve Tatlıların Servisi**

**1-KIYMETLİ ANTRELERİN SERVİSİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye, kıymetli antrelerin servisi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**KONULAR**

* İstiridye servisi
* Istakoz servisi
* Havyar Servisi
* Salyangoz servisi
* Kurbağa bacağı servisi
* Yengeç servisi
* Pate ve terin servisi
* Karides servisi

Servis kurallarına göre istiridye servisi yapar. Istakoz servisini yapar. Havyar servisini yapar. Salyangoz servisini yapar. Kurbağa bacağı servisini yapar. Yengeç servisini yapar. Pate ve terin servisini yapar. Karides servisini yapar.

**2-ORDÖVRLERİN SERVİSİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye ordövr servisi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**KONULAR**

* Soğuk ordövrlerin servisi
* Sıcak ordövrlerin servisi
* Peynirlerin servisi

Soğuk şekilde soğuk ordövrlerin servisini yapar. Sıcak olarak sıcak ordövrlerin servisini yapar. Servis kurallarına uygun peynir servisi yapar.

**3-ÇORBALARIN SERVİSİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye çorbaların servisini yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**KONULAR**

* Çorba servisi
* Özel çorbaların servisi

Servis usullerine göre çorba servisi yapar. Özel çorbaların servisini yapar.

**4-HAMUR İŞLERİNİN SERVİSİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye hamur işleri servisi yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır

**KONULAR**

* Böreklerin servisi
* Mantıların servisi
* Pide ve pizzaların servisi
* Makarnaların servisi

Servis kurallarına göre börek türü hamur işi yemeklerinin servisini yapar. Mantı türü hamur işi yemeklerinin servisini yapar. Pide ve pizza türü hamur işi yemeklerinin servisini yapar. Makarna türü hamur işi yemeklerinin servisini yapar.

**5-KIYMETLİ SEBZELERİN SERVİSİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye kıymetli sebzelerin servisini yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**KONULAR**

* Kuşkonmaz servisi
* Enginar servisi

Servis kurallarına göre kuşkonmaz yemeklerinin servisini yapar. Enginar yemeklerinin servisini yapar.

**6-MEYVE VE TATLILARIN SERVİSİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye meyve tatlıların servisini yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**KONULAR**

* Meyve servisi
* Tatlı servisi

Servis kurallarına göre meyve servisi yapar. Servis kurallarına göre tatlı servisi yapar.

**AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK DERSİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Öğrencinin/bireyin meslek ahlakı, ahilik ilkeleri, millî, manevi ve insani tüm değerlere uygun davranışlar sergilemesine yönelik bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR**

* Meslek ahlakı
* Ahilik
* Türk toplumunun değerleri ve ahilik kültürünün Türk toplumundaki yeri

Çalışma hayatında iletişim araçlarını kullanarak etkili iletişim kurar ve ahilik kültürüne ve meslek etiği ilkelerine uyar

**GİRİŞİMCİLİK**

**MODÜLÜN AMACI:** Öğrencinin/bireyin Girişimci iş fikirleri ortaya koyarak kendinize uygun iş fikrini hayata geçirmek ve meslekte kendinizi geliştirmek için gerekli planlama ve yönetim ilgili bilgi ve beceriler kazanacaksınız.

**KONULAR**

* Girişimcilikte temel kavramlar
* İş fikri oluşturma
* Meslek becerileri geliştirme

Girişimci fikirler ve meslek grubuyla ilgili örnek iş kurma modelleri geliştirir.

Pazarlama planı hazırlar. Fikrî ve sınai mülkiyet hakları tescil süreçlerini planlar.