|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2013-2014 EĞİTİM ÖĞRETİM YIL ………………………… KIZ TEKNİK VE MESLEK LİSESİ YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI MUTFAK DALI**  **MUTFAK UYGULAMALARI 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 | 8 | | Farklı mutfak kültürlerini kavrama.  Özel çorbaların özelliklerini kavrama.  Tekniğine uygun özel çorba hazırlama.  Çorbaya özel garnitür hazırlama. | ULUSLAR ARASI ÖZEL ÇORBALAR **A. ÖZEL ÇORBALAR**  1. Farklı ulusların mutfak kültürü  2 Farklı ulusların çorba kültürü  3. Özel çorba hazırlamada kullanılan araçlar ve gereçler  4. Özel çorbaların özellikleri  5. Farklı uluslara ait özel çorba Çeşitleri (örnekler ve işlem basamakları)  6. Çorbaların aslına uygun garnitürlerinin hazırlanması ve servisi | | Anlatım,  Soru-Cevap,  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| 4 | 8 | | Soğuk çorbaların özelliklerini kavrama.  Tekniğine uygun soğuk çorba hazırlama.  Çobaya özel garnitRür hazırlama. | **B. SOĞUK ÇORBALAR**  1. Soğuk çorbaların özellikleri  2. Soğuk çorba hazırlamada kullanılan araçlar ve gereçler  3. Soğuk çorba hazırlamada dikkat edilecek noktalar  4. Soğuk çorba çeşitleri(örnekler ve işlem basamakları)  5. Soğuk çorbaların garnitürleri ve servis şekilleri | | Anlatım,  Soru-Cevap,  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| EKİM | 1 | 8 | | Sosların önemini ve menüdeki yerini kavrama.  Sosları sınıflandırma.  Tekniğe uygun Bechamel sos hazırlama | SOSLAR 1 **A. SOSLARIN MÖNÜDEKİ YERİ VE ÖNEMİ**  1. Temel Sosların Sınıflandırılması  2. Bechamel sauce hazırlama  3. Bechamel sauce hazırlamada dikkat edilecek noktalar  4. İyi hazırlanmış Bechamel sosun özellikleri  5. Bechamel sauce’un türeyenleri ve kullanıldığı yerler  6. Bechamel sos ve türeyenlerinin saklanması | | Anlatım,  Soru-Cevap,  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| 2 | 8 | | Tekniğe uygun domates sosu hazırlama.  Hazırlanan domates sosunu tekniğe uygun saklama.  Tekniğe uygun soğuk tereyağ sosu hazırlama.  Hazırlanan soğuk tereyağ sosunu tekniğe uygun saklama. | **B. DOMATES VE SOĞUK TEREYAĞ SOSLARI**  1. Domates sos hazırlanması  a. Domates sos hazırlamada dikkat edilecek noktalar  b. Domates sos türeyenleri ve kullanıldığı yerler  c. Domates soslarının saklanması  2.Soğuk tereyağından hazırlanan soslar  a.Tereyağı ile sos hazırlamada dikkat edilecek noktalar  b.Tereyağından hazırlanan sosların türeyenleri kullanıldığı yerler  c. Tereyağından hazırlanan sosların saklanması | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| 3 | 8 | |  | KURBAN BAYRAMI | |  | |  | |  | | |
| 4 | 8 | | Tekniğe uygun kahverengi sosu hazırlama.  Hazırlanan kahverengi sosunu tekniğe uygun saklama.  Tekniğe uygun beyaz sosu hazırlama.  Hazırlanan beyaz sosunu tekniğe uygun saklama. | SOSLAR 2 A. TEMEL KAHVERENGİ SOSLAR  1. Demi glace sauce hazırlama  2. Demi glace sauce hazırlamada dikkat edilecek noktalar  3. İyi hazırlanmış demi glace özellikleri  4. Demi glace sauce’un türeyenleri ve kullanıldığı yerler  5. Kahverengi sosların (Demi glase sauce’un) saklanması | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| 5 | 8 | | “Cumhuriyetin Anlam ve Önemini Kavratabilme” | **B. TEMEL BEYAZ SOSLAR(VELAUTE SAUCE)**  1. Sauce Velaute hazırlama  2. Sauce Velaute hazırlamada dikkat edilecek noktalar  3. İyi hazırlanmış Sauce Velaute’ nin özellikleri  4. Sauce türeyenleri ve kullanıldığı yerler 5. Beyaz Sosların (Sauce Velaute’un )saklanması29 Ekim Cumhuriyet Bayramı | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| KASIM | 1 | 8 | |  | 1. UYGULAMALI SINAV | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | | **1. UYGULAMALI SINAV** | | |
| 2 | 8 | | Patates çeşitlerini kavrama.  Patatesin mutfaktaki yeri ve önemini kavrama.  Tekniğe uygun patates garnitürü hazırlama hazırlama.  **“Atatürk'ün Fikir Hayatını Kavratmak”** | PATATES GARNİTÜRLERİA.ÖN HAZIRLIK 1. Patatesin yapısı ve besin değeri  2. Patatesi depolama,kullanma ve pişirme ilkeleri  3. Patates çeşitleri  4. Mutfaktaki yeri ve önemi  5. Gerekli araç gereçlerin hazırlanması 10-16 KASIM ATATÜRK'Ü ANMA | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| 3 | 8 | | Patates çeşitlerini kavrama.  Patatesin mutfaktaki yeri ve önemini kavrama.  Tekniğe uygun patates garnitürü hazırlama hazırlama. | **B.BOL YAĞDA KIZARTILAN PATATES GARNİTÜRLERİ**  1. Bol yağda kızaran patates garnitürlerini hazırlama ilkeleri  2. Bol yağda kızaran patates garnitürlerinin servis edildiği yemekler  3. Servise sunum ilkeleri  **C. HAŞLANARAK HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ**  1. Haşlanarak hazırlanan patates garnitürlerinin, çeşitleri ve özellikleri  2. Buharda pişirerek patates garnitürü hazırlama  **D.SAUTÉ EDİLEREK HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ** | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| 4 | 8 | | Tekniğe uygun patates garnitürü hazırlama hazırlama | **E PÜRE CİNSİ PATATES GARNİTÜRLERİ**  1. Püre hazırlama işlem basamakları  2. Püre çeşitleri,özellikleri ve kullanıldığı yerler  3. Servis edildiği yemekler  4. Patates Souffle(sufle) hazırlama  5. Servis edildiği yemekler  **F .CROQUETTE (KROKET)CİNSİ PATATES GARNİTÜRLERİ**  1. Pommes Croquette hazılama ilkeleri  2. Croquette çeşitleri ve kullanıldığı yerler  **24 KASIM ÖĞRETMENLER GÜNÜ** | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| 1 | 8 | | Tekniğe uygun patates garnitürü hazırlama hazırlama. | **G.FIRINDA HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ**  1. Çeşitleri ve kullanıldığı yerler  **H ŞEKİLLENDİRİLDİKTEN SONRA İŞLEM GÖREN PATATES GARNİTÜRLERİ**  1. Hazırlama tekniği  2. Şekillendirildikten sonra işlem gören patates çeşitleri | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| ARALIK | 2 | 8 | | Öğrendikleri bilgi ve becerileri uygulayabilme | **2.UYGULAMALI SINAV** | | Uygulama | | MEGEP  Modülü | | **2.UYGULAMALI SINAV** | | |
| 3 | 8 | | Etin tanımını kavrama.  Etleri sınıflandırma.  Etin kalitesine etki eden etmenleri kavrama.  Et alırken dikkat edilecek noktaları kavrama.  Gövde etlerinin eklemlerinden ayrılmasını kavrama.  Et saklama yöntemlerini kavrama.  Et ürünlerinin kullanıldığı yerleri kavrama. | ETLERİN HAZIRLANMASI **A. GÖVDE ETİNİN EKLEMLERİNDEN AYIRILMASI**  1) Etin tanımı 2) Etlerin sınıflandırılması  3) Etin yapısı ve özellikleri 4) Etin kalitesine etki eden etmenler  5) Et işlemede kullanılan araçlar  6) Etin satın alınmasında dikkat edilecek noktalar  7) Etlerle ilgili terimler  8) Etlere uygulanan maridlar(terbiye)  9) Ete uygulanan uluslararası pişirme yöntemleri  10)Pişirme usulüne göre etlerin gruplandırılması  11)Kullanım amacına göre etlerin isimlendirilmesi  12)Gövde eti eklemlerinden ayırma aşamaları  13)Et saklama yöntemleri 14)Etten hazırlanan ürünler)  15)Et ürünlerinin kullanıldığı yerler | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| 4 | 8 | | Sığır etlerinin mutfaktaki yeri ve önemini kavrama.  Sığır etine uygulanan pişirme usullerini kavrama.  Koyun etlerinin mutfaktaki yeri ve önemini kavrama.  Koyun etine uygulanan pişirme usullerini kavrama. | **B. SIĞIR VE DANA ETİNİ PARÇALANMASI VE YEMEKLİK KULLANIMA**  **HAZIRLANMASI**  1) Mutfaktaki yeri ve önemi  2) Sığır ve dana etinin özellikleri ve farklılıkları  3) Sığır ve dana etinden elde edilen parçalar ve uygulanan pişirme usulleri  4) Sığır ve danadan elde edilen uluslar arası et parçaları ve uygulanan uluslar arası  pişirme usulleri  **C.KOYUN VE KUZU ETİNİN YEMEKLİK KULLANIMA HAZIRLANMASI**  1) Mutfakta yeri ve önemi  2) Koyun ve kuzu etinin diğer kasap etlerinden farkı  3) Koyun ve kuzu etleri arasındaki farklar  4) Koyun ve kuzu etinin parçaları ve uygulanan pişirme usulleri | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| OCAK | 1 | 8 | | Kümes hayvanlarının mutfaktaki yeri ve önemini kavrama.  Kümes hayvanlarının uygulanan pişirme usullerini kavrama. | D.KÜMES HAYVANLARININ YEMEKLİK KULLANIMA HAZIRLANMASI  1) Kümes hayvanlarının mutfakta yeri ve önemi  2) Kümes hayvanlarının sınıflandırılması, farklılıkları ve özellikleri  3) Körpe ve kart kümes hayvanlarının özellikleri  4) Kümes hayvanlarını parçalamada dikkat edilecek kurallar  5) Kümes hayvanlarını pişirmeye hazırlama  6)Kümes hayvanlarının dolma için hazırlanması  7) Kümes hayvanı etinin bütün ve parça olarak hazırlanması | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| 2 | 8 | | Sakatatların mutfaktaki yeri ve önemini kavrama.  Sakatatlara uygulanan pişirme usullerini kavrama. | **E.SAKATATLARIN HAZIRLANMASI**  1) Sakatat çeşitleri 2) Mutfaktaki yeri ve önemi  3) Uygulanan pişirme usulleri ve kullanıldığı yerler | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| 3 | 8 | | Öğrendikleri bilgi ve becerileri uygulayabilme | **1. YAZILI SINAV** | | Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | | **1. YAZILI SINAV** | | |
| 4 | 8 | | Tekniğe uygun haşlayarak et yemeği pişirme.  Tekniğe uygun olarak yağda kavurup sos içinde et yemeği pişirme  **DÖNEM SONU DEĞERLENDİRME** | ET YEMEKLERİ I **A. HAŞLAYARAK ET YEMEĞİ PİŞİRME**  1) Uluslar arası haşlama çeşitleri  2) Basınçlı tencerede haşlama ve kullanırken dikkat edilecek noktalar  3) Bouilli pişirmeye uygun etler  4) Poché pişirmeye uygun etler B. YAĞDA KAVURUP SOS İÇİNDE (BRAİSÉ) ET PİŞİRME **C. BUHARDA (ETÜVÉ VAPEUR) VE KENDİ SUYUNDA (ETÜVÉ) PİŞİRME**  **DÖNEM SONU DEĞERLENDİRME** | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  | | |
| ŞUBAT | **27OCAK 2014 – 07 ŞUBAT 2014 YARIYIL TATİLİ** | | | | | | | | | | | |
| 2 | | 8 | Tekniğe uygun bol yağda kızartarak et yemeği pişirme. | | **ET YEMEKLERİ II**  **A.AZ YAĞDA (POELLE) (TAVADA)PİŞİRİLEN ET YEMEKLERİ**  1.Poelle Pişirmenin tanımı ve önemi  2. Poelle Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar  **B. BOL YAĞDA KIZARTARAK(FRİT) ET YEMEĞİ HAZIRLAMA**  1.Frit pişirme yönteminin tanımı ve önemi | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| 3 | | 8 | Tekniğe uygun bol yağda kızartarak et yemeği pişirme.  Tekniğe uygun sote yaparak et yemeği pişirme. | | 2.Etleri (Frit) yaparken dikkat edilecek noktalar  3.Frit pişirmenin kullanıldığı yerler  C. SOTE (SAUTE) HAZIRLANAN ET YEMEKLERİ  1. Sotenin tanımı ve önemi  2. Sote yaparken dikkat edilecek noktalar  3. Sotenin kullanıldığı yerler | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| 4 | | 8 | Tekniğe uygun olarak fırında çevirerek et pişirme. | | **D.FIRINDA (ROTİ) ÇEVİREREK PİŞİRME**  1. Roti pişirmenin tanımı  2. Roti pişirmede dikkat edilecek noktalar  3. Roti yapılacak ete uygulanan işlemler  4. Roti usulü pişirme zamanın hesaplanması  5. Roti usulü pişen etler | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| MART | 1 | | 8 | Tekniğe uygun olarak gril pişirme. | | **E. IZGARA (GRİL) YAPARAK PİŞİRME**  1) Grill tanımı  2) Grill yapmada kullanılan araçlar  3) Grill pişirme dereceleri  4) Grill pişirme usulünün kullanıldığı yerler | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| 2 | | 8 | Balıkların medüke yeri ve önemini kavrama.  Balık satın alırken dikkat edilecek noktaları kavrama.  Tekniğe uygun olarak balık temizleyebilme.  Tekniğe uygun olarak balıkları porsiyonlayabilme. | | BALIK YEMEKLERİ **A. BALIKLARIN HAZIRLANMASI**  1. Balıkların mönüdeki yeri ve önemi  2. Balıkların özellikleri, çeşitleri ve sınıflandırılması  3. Satın alınmasında dikkat edilecek noktalar  4. Balığın temizlenmesi  5. Balıkların porsiyonlanması  6. Balıkların saklanması  7. İşlenmiş balıklar  8.Havyar çeşitleri, özelliği saklanması ve kullanılması | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| 3 | | 8 | Tekniğe uygun olarak balık pişirebilme.  Tekniğe uygun olarak balık garnitürü hazırlayabilme.  Kabuklu-kabuksuz su ürünlerinin mutfaktaki yeri ve önemi kavrama. | | **B.BALIKLARIN PİŞİRİLMESİ**  1. Balıkları pişirmede dikkat edilecek noktalar  2.Balıkları pişirme teknikleri  3. Balık garnitürleri  4. Balık ile verilen soslar  5. Servise hazır hale getirme | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| 4 | | 8 | Öğrendikleri bilgi ve becerileri uygulayabilme | | **1.UYGULAMALI SINAV** | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | | **1. UYGULAMALI SINAV** |
| 4 | | 8 | Salata soslarının önemini kavrama.  Salata soslarının işlem basamaklarını kavrama. | | SALATA VE SALATA SOSLARIA.SALATA SOSLARI 1. Salata soslarının önemi  2. Salata sosu yapımında kullanılan araçlar  3. Salata sosu yapımında kullanılan gereçler  4)Salata sosları ve işlem basamakları  5)Uluslararası mutfakta kullanılan salata sosları ve işlem basamakları | | [Anlatım](http://www.dersimiz.com/)  [Soru Cevap](http://www.dersimiz.com/)  [Uygulama](http://www.dersimiz.com/) | | MEGEP  Modülü | |  |
| NİSAN | 1 | | 8 | Salata soslarının önemini kavrama.  Salata hazırlamada kullanılan sebze ve meyveler satın alınmasında dikkat edilecek noktalar | | **B.SEBZELERLE HAZIRLANAN SALATALAR**  1) Salatanın mönüdeki yeri ve önemi  2) Salata hazırlamada kullanılan sebze ve meyveler  -Satın alınmasında dikkat edilecek noktalar  -Kullanılmasında dikkat edilecek noktalar | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| 2 | | 8 | Salata soslarının önemini kavrama.  Salata soslarının işlem basamaklarını kavrama.  Salatanın mönüdeki yeri ve önemi kavrama.  Salata hazırlamada kullanılan sebze ve meyveler satın alınmasında dikkat edilecek noktalar  Tahıl ve makarnalarla hazırlanan salata çeşitleri ve işlem basamaklarını kavrama. | | **C.TAHIL VE MAKARNALARLA HAZIRLANAN SALATALAR**  1) Salata yapmada kullanılan tahıl ve makarna çeşitleri  2) Tahıl ve makarnalarla hazırlanan salata çeşitleri ve işlem basamakları | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| 3 | | 8 | Salata yapımında kullanılan kuru baklagilleri kavrama.  Kuru baklagillerle yapılan salata çeşitleri ve işlem basamaklarını kavrama. Et ve sakatatlarla salata hazırlama | | **D.KURU BAKLAGİLLERLE HAZIRLANAN SALATALAR**  1) Salata yapımında kullanılan kuru baklagiller  2) Kuru baklagillerin salata için hazırlanması  3) Kuru baklagillerle yapılan salata çeşitleri ve işlem basamakları | |  | |  | |  |
| 4 | | 8 | Deniz ürünleri ile salata hazırlama.  Uluslar arası salataların mutfaktaki yeri ve önemini kavrama.  **“ATATÜRK VE ÇOCUK SEVGİSİ”** | | **E.ET VE SAKATATLARLA HAZIRLANAN SALATALAR**  1) Salata yapımında kullanılan etler ve sakatatlar  2) Salata yapımında kullanılan şarküteri ürünleri  3) Salata çeşitleri ve işlem basamakları  F.DENİZ ÜRÜNLERİ İLE HAZIRLANAN SALATALAR  1).Salata yapımında kullanılan deniz ürünleri  2).Salata çeşitleri ve işlem basamakları  **G.ULUSLAR ARASI SALATALAR**  1) Uluslar arası mutfakta salataların yeri ve önemi  2) Uluslar arası salatalar ve işlem basamakları  **23 NİSAN ULUSAL EGEMENLİK VE ÇOCUK BAYRAMI** | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| MAYIS | 1 | | 8 |  | | İŞÇİ ve EMEKÇİ GÜNÜ | |  | |  | |  |
| 2 | | 8 | Öğrendikleri bilgi ve becerileri uygulayabilme | | **2. UYGULAMALI SINAV** | | Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | | **2. UYGULAMALI SINAV** |
| 3 | | 8 | Pilavların mönüdeki yeri ve önemi kavrama. | | **PİLAVLAR**  **A-PİLAV PİŞİRMEYE ÖN HAZIRLIK**  1-Pilav pişirmede kullanılan tahıllar ve tahıl ürünleri  2-Tahıllar ve tahıl ürünlerini hazırlamada dikkat edilecek noktalar  3-Pilavların mönüdeki yeri ve önemi | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| 4 | | 8 | Tekniğe uygun pilav pişirme.  **“ATATÜRK VE GENÇLİĞE VERDİĞİ ÖNEM”** | | **B-ÇEŞİTLİ TEKNİKLERLE PİLAV PİŞİRME**  1- Pilav pişirmede kullanılan araçlar ve gereçler  2- Pilav pişirme teknikleri  3- Pilav pişirmede dikkat edilecek noktalar  4- İyi hazırlanmış pilavın özellikleri  **19 Mayıs Gençlik ve Spor Bayramı** | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
|  | Uluslar arası mutfaklarda pilavların yeri ve önemi kavrama. | | **C-ULUSLAR ARASI PİLAVLAR**  1- Uluslar arası mutfaklarda pilavların yeri ve önemi  2- Çeşitli uluslardan pilav örnekleri | | Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | | **1.YAZILI SINAV** |
| 5 | | 8 |  | | **1.YAZILI SINAV** | |  | |  | |  |
| HAZİRAN | 1 | | 8 | Makarnanın mönüdeki yeri önemi kavrama.  Makarna pişirmede dikkat edilecek noktaları kavrama. | | MAKARNALAR **A-ÖN HAZIRLIK**  1-Makarnanın besin değeri ve yapısı  2-Kaliteli makarnanın özellikleri  3-Makarnanın mönüdeki yeri önemi  4-Makarnanın kullanım alanları  5-Makarna çeşitleri  6-Makarna pişirmede dikkat edilecek noktalar.  7-Makarna haşlama işlem basamaklar (aldante haşlama) | | Anlatım  Soru Cevap  Uygulama | | MEGEP  Modülü | |  |
| 2 | | 8 | Uluslar arası makarna çeşitleri  Öğrendikleri bilgi ve becerileri uygulayabilme | | **C-ULUSLAR ARASI MAKARNA ÇEŞİTLERİ**  1-Uluslar arası makarna çeşitleri | |
| 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**

**UYGUNDUR**

**Okul Müdürü**

**Yiyecek-İçecek Hizmetleri Öğretmeni**