|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| **EKİM** | 3 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre sıcak tereyağı sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir. | **MODÜL 1: SOSLARIN SERVİSİ****A) ZEYTİNYAĞINDAN YAPILAN SOSLAR**1) Zeytinyağından yapılan soslarla servis edilen yemekler2) Zeytinyağından yapılan sos çeşitleria) French Dressingb) Sauce Vinaigrettec) Vinaigrette sauce’den türetilen soslar1) Sauce Ravigote2) Roquefort Dressingd) Sauce Mayonnaisee) Mayonaise sauceden türetilen soslar1) Sauce Tartare2) Sauce Remoulade3) Sauce Trolienne4) Sauce Verte5) Cocktail Sauce6) Chantili Sauce **B) SICAK TEREYAĞINDAN YAPILAN SOSLAR**1) Sıcak tereyağından yapılan soslarla servis edilen yemekler2) Tereyağından yapılan sos çeşitleria) Sauce Hollandaise | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre sıcak tereyağı sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir. | b) Hollandaise sauce den türetilen soslar1) Sauce Mousseline2) Sauce Bearnaise3) Sauce Choron**C) SOĞUK TEREYAĞINDAN YAPILAN SOSLAR**1) Soğuk tereyağından yapılan soslarla servis edilen yemekler2) Soğuk tereyağından yapılan sos çeşitleria) Sauce Maitre d’Hotelb) SauceColbertc) Sauce Cafe de Paris | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 5 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre sütten yapılan sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir. | **D) SÜTTEN YAPILAN SOSLAR**1) Sütten yapılan soslarla servis edilen yemekler2) Sütten yapılan sos çeşitleria. Sauce Bechamelb. Bechamel sostan türetilen soslar1) Sauce Creme2) Sauce Aurora3) Sauce Mornay | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **29 EKİM CUMHURİYET BAYRAMI** |
| **KASIM** | 1 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre kahverengi sosları konuk masasındahazırlayıp servisini yapabilecektir.Atatürk’ün hayatı ve eserleri | **F) KAHVERENGİ SOSLAR**1) Kahverengi soslarla servis edilen yemekler2) Sauce Demiglace3) Sauce Demiglaceden türetilen soslara) Sauce Maderb) Sauce Bordalaisec) Sauce Chasseurd) Sauce İtaliennee) Sauce Zingaraf) Sauce Piquante | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak salataların servisini yapabilecektir. | **MODÜL 2: SALATALARIN SERVİSİ****A) KONUK MASASINDA SALATA HAZIRLAMA**1. Konuk masasında hazırlanan salatalara. Sezar salatab. Yeşil salatac. Karışık salatad. Mimoza salatae. Parizyen salataf. Waldorf salatag. Şef salata2. Salata garnitürleri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1. YAZILI SINAV** |
| **10 KASIM ATATÜRK’Ü ANMA GÜNÜ** |
| 3 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak konuk masasında salatahazırlayabilecektir. | **B) SALATA SERVİSİ**1. Kuveri salata için hazırlamaa. Antre olarak alınacak salata kuverib. Ana yemekle alınacak salata kuveric. Ana yemekten sonra servis edilecek salata kuveri2. Salata sosları3. Salata servisi24 Kasım Öğretmenler Günü | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 |  | Hijyen ve servis kurallarına göre flambe için ön hazırlık yapabilecektir. | **MODÜL 3: FLAMBE****A. FLAMBE İÇİN ÖN HAZIRLIK**1) Flambenin tanımı2)Flambe yapmanın faydaları3) Flambe çeşitleri4) Flambe yapacak personelin özellikleri5) Flambe yapımında kullanılan içeceklera) Alevlendirmede kullanılan içeceklerb) Sos yapımında kullanılan içecekler6) Flambe arabasında bulunan araçlara) Reşo b) Flambe tavaları c) Servis tabaklarıd) Maşalare) Baharatlıklar7)Flambe arabasının hazırlanması | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **24 KASIM ÖĞRETMENLER GÜNÜ** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ARALIK** | 1 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre et flambe yapabilecektir. | **B) ET FLAMBE**1. Et Flambeleria. Mantarlı biftek1) Malzemeleri 2) Yapılışıb. Biberli biftek1) Malzemeleri 2) Yapılışıc. Böbrek flambe1) Malzemeleri 2) Yapılışıd. Whiskili böbrek flambe1) Malzemeleri 2) Yapılışıe. File gulaş1) Malzemeleri 2) Yapılışı2. Etten yapılan flambelerde servis edilen garnitür çeşitleri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre kümes hayvanları flambesi yapabilecektir | **C) KÜMES HAYVANLARI FLAMBESİ**1. Kümes hayvanlarından yapılan flambe çeşitleria. Piliç bombay1) Malzemeleri2) Yapılışıb. Şeytan usulü piliç flambe1) Malzemeleri2) Yapılışı2. Kümes hayvanlarından yapılan flambelerde servis edilen garnitür çeşitleri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **2. YAZILI SINAV** |
| 3 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre deniz mahsulleri flambesi yapabilecektir. | **D) DENİZ MAHSULLERİ FLAMBESİ**1. Deniz mahsullerinden yapılan flambelera. Domatesli karides flambe1) Malzemeleri 2) Yapılışıb. Körili karides flambe1) Malzemeleri 2) Yapılışıc. Kremalı istakoz flambe1) Malzemeleri 2) Yapılışı2. Deniz mahsullerinden yapılan flambelerde servis edilen garnitür çeşitleri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre tatlı ve meyve flambesi yapabilecektir. | **E) TATLI VE MEYVE FLAMBESİ**1. Tatlı flambeleria. Krep Süzet-Malzemeleri -Yapılışıb. Krep Normandiya-Malzemeleri -Yapılışı2. Meyve flambeleria. Şeftali flambe-Malzemeleri -Yapılışıb. Çikolatalı armut flambe-Malzemeleri -Yapılışı | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 5 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre fondue için ön hazırlık yapabilecektir. | c. Muz flambe-Malzemeleri -Yapılışıd. Krem şantili muz flambe-Malzemeleri -Yapılışıe. Kiraz Flambe-Malzemeleri -Yapılışı3. Tatlı ve meyve flambeleriyle servis edilen garnitür çeşitleri FLAMBE İÇİN ÖN HAZIRLIK YAPMAK İŞLEM ANALİZİ | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **YILBAŞI TATİLİ** |
| **OCAK** | 1 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre fondue için ön hazırlık yapabilecektir. | **MODÜL 4: FONDUE****A) FONDUE HAZIRLIKLARI**1) Fondue’nün tanımı2) Fondue takımıa) Reşob) Fondue tavasıc) Fondue tenceresid) Fondue çatalaları e) Sos kaşığı f) Tahta kaşık | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1.UYGULAMA SINAVI** |
| 2 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre peynir fonduesü yapabilecektir. | **B) PEYNİR FONDUE**1) Peynir fondue’nün malzemesi2) Peynir fondue’nün yapılışı3) Peynir fondue servisi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre deniz mahsulleri fonduesü yapabilecektir. | **C) DENİZ MAHSULLERİ FONDUE**1) Deniz mahsulleri fondue çeşitleria) Balık fondue1) Malzemeleri 2) Yapılışıb) Balık fondue (Marsilya Usulü)1) Malzemeleri 2) Yapılışı 2) Deniz mahsulleri fondue servisi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 1. **DÖNEMİN SONA ERMESİ: 23 OCAK 2014 CUMA**
 |
| **ŞUBAT** | 2 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre et fondue yapabilecektir. | **D) ET FONDUE**1. Et fondue çeşitleria) Yeşil erişteli şinitsel1) Malzemeleri 2) Yapılışıb) Et fondue1) Malzemeleri 2) Yapılışı2. Et fondue servisi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre çikolata fondue yapabilecektir. | **E) ÇİKOLATA FONDUE**1) Çikolata fondue’nün malzemesi2) Çikolata fondue’nün yapılışı3) Çikolata fondue servisi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre tranche için ön hazırlık yapabilecektir. | **MODÜL 5: TRANCHE****A) TRANCE ÖN HAZIRLIKLAR**1)Tranche tanımı2)Konuk masasında yemek hazırlamanın önemi3)Tranche araç ve gereçleri ( tranche takımı)a. Tranche tahtasıb. Tranche takımıc. Balık tranche takımıd. Masa reşolarıe. Maşalarf. Peçetelerg. Sosiyerlerh. Sos kepçesi ı. Servis tabakları4)Tranche mice en place’ı yapmaa. Tepsideki hazırlıklar  b. Tranche arabasında hazırlıklar | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MART** | 1 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre et yemeklerinin tranche’ nı yapabilecektir | **B) ET YEMEKLERİNİN TRANCHE’Sİ**1-Et yemekleri ve özellikleri2.Et yemeklerinin tranche işlemi aşamaları3.Tranche edilen et yemeklerinin servisia. Şatobriyanb. Bütün bonfilec. Bonfile Wellingtond. Antrekot Dubile. Rozbiff. Porter House Steakg. Sığır pirzolah. Dana pirzolaı. Dana belii. Kuzu belij. Tavşan beli | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre kümes hayvanlarının tranche’nıyapabilecektir. | **C) KÜMES HAYVANLARI TRANCHE’Sİ**1. Kümes hayvanları yemeklerinin tanchesi2. Kümes hayvanları yemeklerinin tranche işlemi aşamalarıa. Kızarmış piliç trancheb. Ördek tranchec. Kaz tranched. Keklik ve güvercin tranchee. Sülün tranche | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1. YAZILI SINAV** |
| 3 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre deniz ürünlerinin tranche’nı yapabilecektir. | **D) DENİZ ÜRÜNLERİ YEMEKLERİ TRANCHE’Sİ**1-Deniz ürünlerini sınıflama2-Balık ürünlerinin tranşında dikkat edilecek hususlar**3-**Deniz ürünleri yemeklerinin tranche ve servisia. Kabuklu deniz ürünleri tranşı-Istakoz tranşı-Langust (böcek) tranşı | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **İstiklal Marşı’nın Kabulü ve Mehmet Akif Ersoy’u Anma Günü****18 MART ÇANAKKALE ZAFERİ** |
| 4 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre meyvelerin tranche’nı yapabilecektir | b. Kabuksuz deniz ürünleri tranşı- Alabalık tava tranşı ve servisi- Alabalık poşe tranşı ve servisi- Dil balığı tranşı ve servisi- Kalkan balığı tranşı ve servisi- Palamut, lüfer, kefal tranşı ve servisi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NİSAN** | 1 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre meyvelerin tranche’nı yapabilecektir. | 4. Deniz ürünlerinin garnitür ve soslarının servisia. Haşlama ve poşe balıklarb. Haşlama balık garnitürleric. Haşlama balık soslarıd. Tava ve ızgara balıklarıe. Tava ve ızgara balık garnitürlerif. Tava ve ızgara balık soslar | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  **2. YAZILI SINAV** |
| 2 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre meyvelerin tranche’nı yapabilecektir | **E) MEYVELERİN TRANCHE’Sİ**1. Meyvelerin tranche’ıa. Portakalb. Şeftalic. Kiwid. Muz | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  **1.UYGULAMA SINAVI** |
| 3 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre meyvelerin tranche’nı yapabilecektir | e. Ananas2. Konuk masasında hazırlanan meyve salatalarının servisia. Meyve salatası servisib. Yoğurtlu meyve salatası | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **23 NİSAN ULUSAL EGEMENLİK ve ÇOCUK BAYRAMI** |

Planın yapılmasında; 1739 sayılı Türk Milli Eğitiminin genel esasları ile18.01.1982 tarihli 2104 sayılı Tebliğler Dergisi ile mayıs 1998 tarihli 2488 sayılı Tebliğler Dergisinde Yayınlanan Atatürk İlke ve İnkılaplarının derslere göre işlenişi, dikkate alınarak hazırlanmıştır. Plan 2551 sayılı Tebliğler Dergisi'nde yayınlanan "Millî Eğitim Bakanlığı Eğitim ve Öğretim Çalışmalarının Plânlı Yürütülmesine İlişkin Yönerge" esas alınarakhazırlanmıştır.