**.......................OKULU MUTFAK UYGULAMALARI DERSİ ...... SINIFI
ÜNİTELENDİRİLMİŞ YILLIK DERS PLANI**

| **AY** | **HAFTA** | **SAAT** | **KONU** | **ÖĞRENME YÖNTEMLERİ** | **ARAÇ-GEREÇLER** | **KAZANIM** | **DEĞERLENDİRME** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| EYLÜL | 1.HAFTA(09-15) | 5 SAAT | ULUSLAR ARASI ÖZEL ÇORBALARA. ÖZEL ÇORBALAR1. Farklı ulusların mutfak kültürü2 Farklı ulusların çorba kültürü3. Özel çorba hazırlamada kullanılan araçlar ve gereçler4. Özel çorbaların özellikleri5. Farklı uluslara ait özel çorba Çeşitleri (örnekler ve işlem basamakları)6. Çorbaların aslına uygun garnitürlerinin hazırlanması ve servisi | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Farklı mutfak kültürlerini kavrama.Özel çorbaların özelliklerini kavrama.Tekniğine uygun özel çorba hazırlama.Çorbaya özel garnitür hazırlama. | **2019-2020 Eğitim-Öğretim yılı başlangıcı** |
| EYLÜL | 2.HAFTA(16-22) | 5 SAAT | SOSLAR 1A. SOSLARIN MÖNÜDEKİ YERİ VE ÖNEMİ1. Temel Sosların Sınıflandırılması2. Bechamel sauce hazırlama3. Bechamel sauce hazırlamada dikkat edilecek noktalar4. İyi hazırlanmış Bechamel sosun özellikleri5. Bechamel sauce’un türeyenleri ve kullanıldığı yerler6. Bechamel sos ve türeyenlerinin saklanması | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Soğuk çorbaların özelliklerini kavrama.Tekniğine uygun soğuk çorba hazırlama.Çorbaya özel garnitür hazırlama. |  |
| EYLÜL | 3.HAFTA(23-29) | 5 SAAT | B. DOMATES VE SOĞUK TEREYAĞ SOSLARI1. Domates sos hazırlanmasıa. Domates sos hazırlamada dikkat edilecek noktalarb. Domates sos türeyenleri ve kullanıldığı yerlerc. Domates soslarının saklanması | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | tekniğe uygun domates sosu hazırlama.Hazırlanan domates sosunu tekniğe uygun saklama. |  |
| EYLÜL-EKİM | 4.HAFTA(30-06) | 5 SAAT | 2.Soğuk tereyağından hazırlanan soslara.Tereyağı ile sos hazırlamada dikkat edilecek noktalarb.Tereyağından hazırlanan sosların türeyenleri kullanıldığı yerlerc. Tereyağından hazırlanan sosların saklanması | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Tekniğe uygun soğuk tereyağ sosu hazırlama.Hazırlanan soğuk tereyağ sosunu tekniğe uygun saklama |  |
| EKİM | 5.HAFTA(07-13) | 5 SAAT | A. TEMEL KAHVERENGİ SOSLAR1. Demi glace sauce hazırlama2. Demi glace sauce hazırlamada dikkat edilecek noktalar3. İyi hazırlanmış demi glace özellikleri4. Demi glace sauce’un türeyenleri ve kullanıldığı yerler5. Kahverengi sosların (Demi glase sauce’un) saklanması | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Tekniğe uygun kahverengi sosu hazırlama.Hazırlanan kahverengi sosunu tekniğe uygun saklama. |  |
| EKİM | 6.HAFTA(14-20) | 5 SAAT | B. TEMEL BEYAZ SOSLAR(VELAUTE SAUCE)1. Sauce Velaute hazırlama2. Sauce Velaute hazırlamada dikkat edilecek noktalar3. İyi hazırlanmış Sauce Velaute’ nin özellikleri4. Sauce türeyenleri ve kullanıldığı yerler5. Beyaz Sosların (Sauce Velaute’un )saklanması | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Tekniğe uygun beyaz sosu hazırlama.Hazırlanan beyaz sosunu tekniğe uygun saklama. |  |
| EKİM | 7.HAFTA(21-27) | 5 SAAT | I. UYGULAMA SINAVI | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Atatürk ün fikirleri ve eserleri |  |
| EKİM-KASIM | 8.HAFTA(28-03) | 5 SAAT | PATATES GARNİTÜRLERİA.ÖN HAZIRLIK1. Patatesin yapısı ve besin değeri2. Patatesi depolama,kullanma ve pişirme ilkeleri3. Patates çeşitleri4. Mutfaktaki yeri ve önemi5. Gerekli araç gereçlerin hazırlanmasıPATATES GARNİTÜRLERİA.ÖN HAZIRLIK1. Patatesin yapısı ve besin değeri2. Patatesi depolama,kullanma ve pişirme ilkeleri3. Patates çeşitleri4. Mutfaktaki yeri ve önemi5. Gerekli araç gereçlerin hazırlanması | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMAANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİMODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Patates çeşitlerini kavrama.Patatesin mutfaktaki yeri ve önemini kavrama.Tekniğe uygun patates garnitürü hazırlama hazırlama.Patates çeşitlerini kavrama.Patatesin mutfaktaki yeri ve önemini kavrama.Tekniğe uygun patates garnitürü hazırlama hazırlama. | **Cumhuriyet Bayramı** |
| KASIM | 9.HAFTA(04-10) | 5 SAAT | B.BOL YAĞDA KIZARTILAN PATATES GARNİTÜRLERİ1. Bol yağda kızaran patates garnitürlerini hazırlama ilkeleri2. Bol yağda kızaran patates garnitürlerinin servis edildiği yemekler3. Servise sunum ilkeleriC. HAŞLANARAK HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ1. Haşlanarak hazırlanan patates garnitürlerinin, çeşitleri ve özellikleri2. Buharda pişirerek patates garnitürü hazırlamaD.SAUTÉ EDİLEREK HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Patates çeşitlerini kavrama.Patatesin mutfaktaki yeri ve önemini kavrama.Tekniğe uygun patates garnitürü hazırlama hazırlama. | **Kızılay Haftası** |
| KASIM | 10.HAFTA(11-17) | 5 SAAT | E PÜRE CİNSİ PATATES GARNİTÜRLERİ1. Püre hazırlama işlem basamakları2. Püre çeşitleri,özellikleri ve kullanıldığı yerler3. Servis edildiği yemekler4. Patates Souffle(sufle) hazırlama5. Servis edildiği yemeklerF .CROQUETTE (KROKET)CİNSİ PATATES GARNİTÜRLERİ1. Pommes Croquette hazılama ilkeleri2. Croquette çeşitleri ve kullanıldığı yerler | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Tekniğe uygun patates garnitürü hazırlama hazırlama |  |
| KASIM-ARALIK | 11.HAFTA(25-01) | 5 SAAT | G.FIRINDA HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ1. Çeşitleri ve kullanıldığı yerlerH ŞEKİLLENDİRİLDİKTEN SONRA İŞLEM GÖREN PATATES GARNİTÜRLERİ1. Hazırlama tekniği2. Şekillendirildikten sonra işlem gören patates çeşitleri | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Tekniğe uygun patates garnitürü hazırlama hazırlama |  |
| ARALIK | 12.HAFTA(02-08) | 5 SAAT | II. UYGULAMA SINAVI | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | II. UYGULAMA SINAVI | **Dünya Engelliler Günü** |
| ARALIK | 13.HAFTA(09-15) | 5 SAAT | ETLERİN HAZIRLANMASI A.GÖVDE ETİNİN EKLEMLERİNDEN AYIRILMASI1) Etin tanımı 2) Etlerin sınıflandırılması3) Etin yapısı ve özellikleri 4) Etin kalitesine etki eden etmenler5) Et işlemede kullanılan araçlar6) Etin satın alınmasında dikkat edilecek noktalar7) Etlerle ilgili terimler | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | 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. |  |
| ARALIK | 14.HAFTA(16-22) | 5 SAAT | 8) Etlere uygulanan maridlar(terbiye)9) Ete uygulanan uluslararası pişirme yöntemleri10)Pişirme usulüne göre etlerin gruplandırılması11)Kullanım amacına göre etlerin isimlendirilmesi12)Gövde eti eklemlerinden ayırma aşamaları13)Et saklama yöntemleri 14)Etten hazırlanan ürünler)15)Et ürünlerinin kullanıldığı yerler | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | 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. |  |
| ARALIK | 15.HAFTA(23-29) | 5 SAAT | B. SIĞIR VE DANA ETİNİ PARÇALANMASI VE YEMEKLİK KULLANIMAHAZIRLANMASI1) Mutfaktaki yeri ve önemi2) Sığır ve dana etinin özellikleri ve farklılıkları3) Sığır ve dana etinden elde edilen parçalar ve uygulanan pişirme usulleri4) Sığır ve danadan elde edilen uluslar arası et parçaları ve uygulanan uluslar arasıpişirme usulleri | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Sığır etlerinin mutfaktaki yeri ve önemini kavrama.Sığır etine uygulanan pişirme usullerini kavrama. |  |
| ARALIK-OCAK | 16.HAFTA(30-05) | 5 SAAT | C.KOYUN VE KUZU ETİNİN YEMEKLİK KULLANIMA HAZIRLANMASI1) Mutfakta yeri ve önemi2) Koyun ve kuzu etinin diğer kasap etlerinden farkı3) Koyun ve kuzu etleri arasındaki farklar4) Koyun ve kuzu etinin parçaları ve uygulanan pişirme usulleri | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Koyun etlerinin mutfaktaki yeri ve önemini kavrama.Koyun etine uygulanan pişirme usullerini kavrama. | **Yılbaşı Tatili** |
| OCAK | 17.HAFTA(06-12) | 5 SAAT | D.KÜMES HAYVANLARININ YEMEKLİK KULLANIMA HAZIRLANMASI1) Kümes hayvanlarının mutfakta yeri ve önemi2) Kümes hayvanlarının sınıflandırılması, farklılıkları ve özellikleri3) Körpe ve kart kümes hayvanlarının özellikleri4) Kümes hayvanlarını parçalamada dikkat edilecek kurallar5) Kümes hayvanlarını pişirmeye hazırlama6)Kümes hayvanlarının dolma için hazırlanması7) Kümes hayvanı etinin bütün ve parça olarak | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Kümes hayvanlarının mutfaktaki yeri ve önemini kavrama.Kümes hayvanlarının uygulanan pişirme usullerini kavrama. |  |
| OCAK | 18.HAFTA(13-19) | 5 SAAT | E.SAKATATLARIN HAZIRLANMASI1) Sakatat çeşitleri 2) Mutfaktaki yeri ve önemi3) Uygulanan pişirme usulleri ve kullanıldığı yerler | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Sakatatların mutfaktaki yeri ve önemini kavrama.Sakatatlara uygulanan pişirme usullerini kavrama | **Birinci Dönemin Sona Ermesi** |
| ŞUBAT | 19.HAFTA(03-09) | 5 SAAT | ET YEMEKLERİ IA. HAŞLAYARAK ET YEMEĞİ PİŞİRME1) Uluslar arası haşlama çeşitleri2) Basınçlı tencerede haşlama ve kullanırken dikkat edilecek noktalar3) Bouilli pişirmeye uygun etler4) Poché pişirmeye uygun etler | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Tekniğe uygun haşlayarak et yemeği pişirme. | **İkinci Yarıyıl Başlangıcı** |
| ŞUBAT | 20.HAFTA(10-16) | 5 SAAT | B. YAĞDA KAVURUP SOS İÇİNDE (BRAİSÉ) ET PİŞİRMEC. BUHARDA (ETÜVÉ VAPEUR) VE KENDİ SUYUNDA (ETÜVÉ) PİŞİRME | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Tekniğe uygun olarak yağda kavurup sos içinde et yemeği pişirme |  |
| ŞUBAT | 21.HAFTA(17-23) | 5 SAAT | ET YEMEKLERİ IIA.AZ YAĞDA (POELLE) (TAVADA)PİŞİRİLEN ET YEMEKLERİ1.Poelle Pişirmenin tanımı ve önemi2. Poelle Pişirmede Dikkat Edilecek NoktalarB. BOL YAĞDA KIZARTARAK(FRİT) ET YEMEĞİ HAZIRLAMA1.Frit pişirme yönteminin tanımı ve önemi | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Tekniğe uygun bol yağda kızartarak et yemeği pişirme. |  |
| ŞUBAT-MART | 22.HAFTA(24-01) | 5 SAAT | 2.Etleri (Frit) yaparken dikkat edilecek noktalar3.Frit pişirmenin kullanıldığı yerlerC. SOTE (SAUTE) HAZIRLANAN ET YEMEKLERİ1. Sotenin tanımı ve önemi2. Sote yaparken dikkat edilecek noktalar3. Sotenin kullanıldığı yerler | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Tekniğe uygun bol yağda kızartarak et yemeği pişirme.Tekniğe uygun sote yaparak et yemeği pişirme. |  |
| MART | 23.HAFTA(02-08) | 5 SAAT | D.FIRINDA (ROTİ) ÇEVİREREK PİŞİRME1. Roti pişirmenin tanımı2. Roti pişirmede dikkat edilecek noktalar3. Roti yapılacak ete uygulanan işlemler4. Roti usulü pişirme zamanın hesaplanması5. Roti usulü pişen etler | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Tekniğe uygun olarak fırında çevirerek et pişirme. |  |
| MART | 24.HAFTA(09-15) | 5 SAAT | I. UYGULAMA SINAVI | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | I. UYGULAMA SINAVI | **İstiklâl Marşı’nın Kabulü ve Mehmet Akif Ersoy’u Anma Günü** |
| MART | 25.HAFTA(16-22) | 5 SAAT | E. IZGARA (GRİL) YAPARAK PİŞİRME1) Grill tanımı2) Grill yapmada kullanılan araçlar3) Grill pişirme dereceleri4) Grill pişirme usulünün kullanıldığı yerler | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | .Tekniğe uygun olarak gril pişirme. | **Şehitler Günü** |
| MART | 26.HAFTA(23-29) | 5 SAAT | BALIK YEMEKLERİA. BALIKLARIN HAZIRLANMASI1. Balıkların mönüdeki yeri ve önemi2. Balıkların özellikleri, çeşitleri ve sınıflandırılması3. Satın alınmasında dikkat edilecek noktalar4. Balığın temizlenmesi5. Balıkların porsiyonlanması6. Balıkların saklanması7. İşlenmiş balıklar8.Havyar çeşitleri, özelliği saklanması ve kullanılması | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Balıkların menüdeki yeri ve önemini kavrama.Balık satın alırken dikkat edilecek noktaları kavrama.Tekniğe uygun olarak balık temizleyebilme.Tekniğe uygun olarak balıkları porsiyonlayabilme. |  |
| MART-NİSAN | 27.HAFTA(30-05) | 5 SAAT | B.BALIKLARIN PİŞİRİLMESİ1. Balıkları pişirmede dikkat edilecek noktalar2.Balıkları pişirme teknikleri3. Balık garnitürleri4. Balık ile verilen soslar5. Servise hazır hale getirme | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Tekniğe uygun olarak balık pişirebilme.Tekniğe uygun olarak balık garnitürü hazırlayabilme.Kabuklu-kabuksuz su ürünlerinin mutfaktaki yeri ve önemi kavrama |  |
| NİSAN | 28.HAFTA(13-19) | 5 SAAT | SALATA ve SALATA SOSLARIA.SALATA SOSLARI 1. Salata soslarının önemi2. Salata sosu yapımında kullanılan araçlar3. Salata sosu yapımında kullanılan gereçler 4)Salata sosları ve işlem basamakları5)Uluslararası mutfakta kullanılan salata sosları ve işlem basamakları | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Salata soslarının önemini kavrama.Salata soslarının işlem basamaklarını kavrama. |  |
| NİSAN | 29.HAFTA(20-26) | 5 SAAT | B.SEBZELERLE HAZIRLANAN SALATALAR1) Salatanın mönüdeki yeri ve önemi2) Salata hazırlamada kullanılan sebze ve meyveler-Satın alınmasında dikkat edilecek noktalar-Kullanılmasında dikkat edilecek noktalar | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Salata soslarının önemini kavrama.Salata hazırlamada kullanılan sebze ve meyveler satın alınmasında dikkat edilecek noktalar | **23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı** |
| NİSAN-MAYIS | 30.HAFTA(27-03) | 5 SAAT | C.TAHIL VE MAKARNALARLA HAZIRLANAN SALATALAR1) Salata yapmada kullanılan tahıl ve makarna çeşitleri2) Tahıl ve makarnalarla hazırlanan salata çeşitleri ve işlem basamakları | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | 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 noktalarTahıl ve makarnalarla hazırlanan salata çeşitleri ve işlem basamaklarını kavrama.Çalışanların sosyal güvenlik hakları | **1 Mayıs İşçi Bayramı** |
| MAYIS | 31.HAFTA(04-10) | 5 SAAT | D.KURU BAKLAGİLLERLE HAZIRLANAN SALATALAR1) Salata yapımında kullanılan kuru baklagiller2) Kuru baklagillerin salata için hazırlanması3) Kuru baklagillerle yapılan salata çeşitleri ve işlem basamakları | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Salata yapımında kullanılan kuru baklagilleri kavrama.Kuru baklagillerle yapılan salata çeşitleri ve işlem basamaklarını kavrama. Et ve sakatatlarla salata hazırlama |  |
| MAYIS | 32.HAFTA(11-17) | 5 SAAT | E.ET VE SAKATATLARLA HAZIRLANAN SALATALAR1) Salata yapımında kullanılan etler ve sakatatlar2) Salata yapımında kullanılan şarküteri ürünleri3) Salata çeşitleri ve işlem basamaklarıF.DENİZ ÜRÜNLERİ İLE HAZIRLANAN SALATALAR 1).Salata yapımında kullanılan deniz ürünleri2).Salata çeşitleri ve işlem basamakları G.ULUSLAR ARASI SALATALAR1) Uluslar arası mutfakta salataların yeri ve önemi2) Uluslar arası salatalar ve işlem basamakları | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Et ve sakatatlarla salata hazırlamaDeniz ürünleri ile salata hazırlama.Uluslar arası salataların mutfaktaki yeri ve önemini kavrama |  |
| MAYIS | 33.HAFTA(18-24) | 5 SAAT | PİLAVLARA-PİLAV PİŞİRMEYE ÖN HAZIRLIK1-Pilav pişirmede kullanılan tahıllar ve tahıl ürünleri2-Tahıllar ve tahıl ürünlerini hazırlamada dikkat edilecek noktalar3-Pilavların mönüdeki yeri ve önemiB-ÇEŞİTLİ TEKNİKLERLE PİLAV PİŞİRME1- Pilav pişirmede kullanılan araçlar ve gereçler2- Pilav pişirme teknikleri3- Pilav pişirmede dikkat edilecek noktalar4- İyi hazırlanmış pilavın özellikleri | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Pilavların mönüdeki yeri ve önemi kavrama.Tekniğe uygun pilav pişirme | **19 Mayıs Atatürk’ü Anma Gençlik ve Spor Bayramı** |
| MAYIS | 34.HAFTA(25-31) | 5 SAAT | II. UYGULAMA SINAVI | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | II. UYGULAMA SINAVI |  |
| HAZİRAN | 35.HAFTA(01-07) | 5 SAAT | C-ULUSLAR ARASI PİLAVLAR1- Uluslar arası mutfaklarda pilavların yeri ve önemi2- Çeşitli uluslardan pilav örnekleriMAKARNALARA-ÖN HAZIRLIK1-Makarnanın besin değeri ve yapısı2-Kaliteli makarnanın özellikleri3-Makarnanın mönüdeki yeri önemi4-Makarnanın kullanım alanları5-Makarna çeşitleri6-Makarna pişirmede dikkat edilecek noktalar.7-Makarna haşlama işlem basamaklar (aldante haşlama) C-ULUSLAR ARASI MAKARNA ÇEŞİTLERİ1-Uluslar arası makarna çeşitleri | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | Uluslar arası mutfaklarda pilavların yeri ve önemi kavrama.Makarnanın mönüdeki yeri önemi kavrama.Makarna pişirmede dikkat edilecek noktaları kavrama.Uluslar arası makarna çeşitleriÖğrendikleri bilgi ve becerileri uygulayabilme |  |
| HAZİRAN | 36.HAFTA(08-14) | 5 SAAT | YIL SONU DEĞERLENDİRMESİ VE GENEL TEKRAR | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | YIL SONU DEĞERLENDİRMESİ VE GENEL TEKRAR |  |
| HAZİRAN | 37.HAFTA(15-21) | 5 SAAT | YIL SONU DEĞERLENDİRMESİ VE GENEL TEKRAR | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | YIL SONU DEĞERLENDİRMESİ VE GENEL TEKRAR | **Ders Yılının Sona ermesi** |

**Bu yıllık plan T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının yayınladığı öğretim programı esas alınarak yapılmıstır. Bu yıllık planda toplam eğitim öğretim haftası 37 haftadır.**