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

| **AY** | **HAFTA** | **SAAT** | **KAZANIM** | **KONU** | **ÖĞRENME YÖNTEMLERİ** | **ARAÇ-GEREÇLER** | **DEĞERLENDİRME** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| EYLÜL | 1.HAFTA(09-15) | 8 SAAT | boş | boş | . | . | **2019-2020 Eğitim-Öğretim yılı başlangıcı** |
| EYLÜL | 2.HAFTA(16-22) | 8 SAAT | boş | boş | . | . |  |
| EYLÜL | 3.HAFTA(23-29) | 8 SAAT | ÜNİTE 1:ULUSLARARASI ÖZEL ÇORBALAR(5\*6=30 saat)Hedef: Uluslararası özel çorba çeşitleri, işlem basamakları ve servis bilgisi.Davranışlar: Uluslararası özel çorbaları tanır ve hazırlamada kullanılan araç ve gereçleri kavrar. | A.Özel çorbalar1.Farklı ulusların mutfak kültürü2. Farklı ulusların çorba kültürü3.Özel çorba hazırlamada kullanılan araç ve gereçler | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri |  |
| EYLÜL-EKİM | 4.HAFTA(30-06) | 8 SAAT | Özel çorbaların özelliklerini kavrar, farklı kültürlere ait çorba çeşitlerini hazırlar.Uluslararası özel çorbaları özelliğine göre pişirerek uygun tat, görünüm ve pişkinlikte servise hazır hale getirebilir. | 4.Özel çorbaların özellikleri5.Farklı kültürlere ait özel çorba çeşitleri6.Çorbaların aslına uygun garnitürlerinin hazırlanması ve servisi | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri |  |
| EKİM | 5.HAFTA(07-13) | 8 SAAT | Soğuk çorbaların özelliklerini ve hazırlamada kullanılan araç ve gereçleri kavrar | B.Soğuk çorbalar1.Soğuk çorbaların özellikleri2. Soğuk çorba hazırlamada kullanılan araç ve gereçler, dikkat edilecek noktalar | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri |  |
| EKİM | 6.HAFTA(14-20) | 8 SAAT | Soğuk çorbaları özelliğine göre pişirerek uygun tat,görünüm ve pişkinlikte servise hazır hale getirebilir. | 3. .Soğuk çorba çeşitleri4. Soğuk çorbaların garnitürleri ve servis şekilleri | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri |  |
| EKİM | 7.HAFTA(21-27) | 8 SAAT | ÜNİTE 2:SOSLAR I(3\*6=18 saat)Hedef: Sos çeşitlerini tekniğine uygun hazırlama ve saklama bilgisi. Temel sosları sınıflandırır.Beşamel sosu tekniğine uygun, istenilen kıvam, renk ve lezzette hazırlayabilir. | A.Sosların mönüdeki yeri ve önemi1.Temel sosların sınıflandırılması 2.Bechamel sauce hazırlama, sosun kullanıldığı yerler ve saklanması | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri |  |
| EKİM-KASIM | 8.HAFTA(28-03) | 8 SAAT | Domates soslarını tekniğine uygun, istenilen kıvam, renk ve lezzette hazırlayabilir.Domates soslarını tekniğine uygun, istenilen kıvam, renk ve lezzette hazırlayabilir. | B.Domates ve soğuk tereyağı sosları1. Domates sos hazırlanması İlkeleri, kullanıldığı yerler ve saklanmasıB.Domates ve soğuk tereyağı sosları1. Domates sos hazırlanması İlkeleri, kullanıldığı yerler ve saklanması | Soru-cevap Anlatım TartışmaSoru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleriMegep modülleri | **Cumhuriyet Bayramı** |
| KASIM | 9.HAFTA(04-10) | 8 SAAT | Soğuk tereyağı soslarını tekniğine uygun, istenilen kıvam, renk ve lezzette hazırlayabilir. | 2.Soğuk tereyağından hazırlanan soslarİlkeleri, kullanıldığı yerler ve saklanması | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri | **Kızılay Haftası** |
| KASIM | 10.HAFTA(11-17) | 8 SAAT | ÜNİTE 3:SOSLAR II(3\*6=18 saat)Hedef: Sos çeşitlerini tekniğine uygun hazırlama ve saklama bilgisiDemi glase sauce’u tekniğine uygun, istenilen kıvam, renk ve lezzette hazırlayabilir. | A.Temel kahverengi soslar-Demi glase sauce hazırlama, ilkeleri-Sosun özellikleri, kullanıldığı yerler | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri |  |
| KASIM-ARALIK | 11.HAFTA(25-01) | 8 SAAT | Sauce Velaute’u tekniğine uygun, istenilen kıvam, renk ve lezzette hazırlayabilir. | Kahverengi sosların saklanmasıB.Temel beyaz soslar -Sauce Velaute hazırlama,ilkeleri | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri |  |
| ARALIK | 12.HAFTA(02-08) | 8 SAAT | Sosları tekniğine uygun, istenilen kıvam, renk ve lezzette hazırlayabilir. | Sosun özellikleri, kullanıldığı yerler-Beyaz sosların saklanması | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri | **Dünya Engelliler Günü** |
| ARALIK | 13.HAFTA(09-15) | 8 SAAT | ÜNİTE 4:SOSLAR III(2\*6=12 saat)Hedef: Sos çeşitlerini tekniğine uygun hazırlama ve saklama bilgisiMayonnaise sauce’u tekniğine uygun,istenilen kıvam,renk ve lezzette hazırlayabilir. | A.Mayonnaise sauce-Özellikleri, hazırlamada dikkat edilecek noktalar, kullanıldığı yerler, saklanması | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri |  |
| ARALIK | 14.HAFTA(16-22) | 8 SAAT | Hollandaise sauce’u tekniğine uygun, istenilen kıvam, renk ve lezzette hazırlayabilir. | B.Hollandaise sauce-Özellikleri, hazırlamada dikkat edilecek noktalar, kullanıldığı yerler, saklanması | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri |  |
| ARALIK | 15.HAFTA(23-29) | 8 SAAT | ÜNİTE 5:PATATES GARNİTÜRLERİ(3\*6=18 saat)Hedef: Tekniğine uygun patates garnitürleri hazırlama bilgisi. Garnitür hazırlamak için patatesleri ve diğer araç gereçleri seçebilir.Tekniğine uygun patates garnitürleri hazırlar | A.Ön hazırlıkB.Bol yağda kızartılan patates garnitürleriC.Haşlanarak hazırlanan patates garnitürleri | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri |  |
| ARALIK-OCAK | 16.HAFTA(30-05) | 8 SAAT | Garnitür hazırlamak için patatesleri ve diğer araç gereçleri seçebilir. Tekniğine uygun patates garnitürleri hazırlar. | D.Saute edilerek hazırlanan patates garnitürleriE.Püre cinsi patates garnitürleri | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri | **Yılbaşı Tatili** |
| OCAK | 17.HAFTA(06-12) | 8 SAAT | ÜNİTE 6:ET YEMEKLERİ I(5\*6=30 saat)Hedef: Etleri tekniğine uygun pişirme ,sos ve garnitürleriyle servise hazır hale getirme bilgisi.Davranışlar: Öğrenci, Garnitür hazırlamak için patatesleri ve diğer araç gereçleri çeşidine uygun olarak seçip hazırlayabilir. | F.Croquette cinsi patates garnitürleriG.Fırında hazırlanan patates garnitürleriH.Şekillendirdikten sonra işlem gören patates garnitürleri. | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri |  |
| OCAK | 18.HAFTA(13-19) | 8 SAAT | Etleri haşlama tekniği ile pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilir. | Haşlayarak et yemeği pişirme-Uluslararası haşlama çeşitleri-Basınçlı tencerede haşlama ilkeleri | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri | **Birinci Dönemin Sona Ermesi** |
| ŞUBAT | 19.HAFTA(03-09) | 8 SAAT | Etleri haşlama tekniği ile pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilir. | Haşlama ilkeleri, boulli ve poche pişirmeye uygun etler | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri | **İkinci Yarıyıl Başlangıcı** |
| ŞUBAT | 20.HAFTA(10-16) | 8 SAAT | Etleri yağda kavurup sos içinde(Braise) pişirme tekniği ile pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilir | B.Yağda kavurup sos içinde(Braise)Pişirme -Tekniğine uygun pişirme ilkeleri | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri |  |
| ŞUBAT | 21.HAFTA(17-23) | 8 SAAT | Etleri buharda ve kendi suyunda pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilir | Yağda kavurup sos içinde pişirme tekniğiyle hazırlanan et yemekleriC.Buharda(Etüve vapeur) ve kendi suyunda(Etüve)pişirme yöntemi-Kullanılan araçlar, buharda pişirmenin sağlık ve besin açısından önemi | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri |  |
| ŞUBAT-MART | 22.HAFTA(24-01) | 8 SAAT | Etleri buharda ve kendi suyunda pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilir | Buharda pişirmede kullanılan etler- Buharda pişirme ilkeleri | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri |  |
| MART | 23.HAFTA(02-08) | 8 SAAT | ÜNİTE 7:ET YEMEKLERİ II(5\*6=30 saat)Hedef: Etleri tekniğine uygun pişirme, sos ve garnitürleriyle servise hazır hale getirme bilgisi.Etleri az yağda uzun süre pişirme tekniği ile pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilir. | A.Az yağda(Poelle) pişirilen et yemekleri-Poelle pişirmenin tanımı-Pişirme ilkeleri-Poelle pişirmenin kullanıldığı yerlera.Yumuşak kasap etlerinde | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri |  |
| MART | 24.HAFTA(09-15) | 8 SAAT | Etleri az yağda uzun süre pişirme tekniği ile pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilir. | b.Körpe kümes hayvanlarında c.Karaciğerded.Escolope diliminin elde edildiği etler-Uluslararası et pişirme dereceleri | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri | **İstiklâl Marşı’nın Kabulü ve Mehmet Akif Ersoy’u Anma Günü** |
| MART | 25.HAFTA(16-22) | 8 SAAT | Etleri bol yağda kızartarak, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilir. | B.Bol yağda kızartarak(Frit) et yemeği hazırlama -Etleri frit yaparken dikkat edilecek noktalar | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri | **Şehitler Günü** |
| MART | 26.HAFTA(23-29) | 8 SAAT | Etleri bol yağda kızartarak, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilir. | -Frit pişirmenin kullanıldığı yerler | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri |  |
| MART-NİSAN | 27.HAFTA(30-05) | 8 SAAT | Etleri sote tekniği ile pişirerek, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilir. | C.Sote(Saute) hazırlanan et yemekleri-Sote yaparken dikkat edilecek noktalar | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri |  |
| NİSAN | 28.HAFTA(13-19) | 8 SAAT | Etleri sote tekniği ile pişirerek,sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilir. | Sotenin kullanıldığı yerler | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri |  |
| NİSAN | 29.HAFTA(20-26) | 8 SAAT | boş | boş | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri | **23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı** |
| NİSAN-MAYIS | 30.HAFTA(27-03) | 8 SAAT | boş | boş | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri | **1 Mayıs İşçi Bayramı** |
| MAYIS | 31.HAFTA(04-10) | 8 SAAT | boş | boş | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri |  |
| MAYIS | 32.HAFTA(11-17) | 8 SAAT | boş | boş | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri |  |
| MAYIS | 33.HAFTA(18-24) | 8 SAAT | boş | boş | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri | **19 Mayıs Atatürk’ü Anma Gençlik ve Spor Bayramı** |
| MAYIS | 34.HAFTA(25-31) | 8 SAAT | boş | boş | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri |  |
| HAZİRAN | 35.HAFTA(01-07) | 8 SAAT | boş | boş | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri |  |
| HAZİRAN | 36.HAFTA(08-14) | 8 SAAT | boş | boş | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri |  |
| HAZİRAN | 37.HAFTA(15-21) | 8 SAAT | boş | boş | Soru-cevap Anlatım Tartışma | Megep modülleri | **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.**