**.......................OKULU AÇIK BÜFE DERSİ ...... SINIFI
ÜNİTELENDİRİLMİŞ YILLIK DERS PLANI**

| **AY** | **HAFTA** | **SAAT** | **KAZANIM** | **KONU** | **ÖĞRENME YÖNTEMLERİ** | **ARAÇ-GEREÇLER** | **DEĞERLENDİRME** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| EYLÜL | 1.HAFTA(09-15) | 3 SAAT | Atatürk ilke ve inkılâplarının önemini kavratmaDersin amaçları ve işlenişi hakkında bilgi verme | ATATÜRK İLKE ve İNKILÂPLARI Türk Milli Eğitiminin Genel Ve Özel Amaçlar Dersin amaçları çerçeve programı Dersin işlenişine ilişkin bilgilendirme | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ | **2019-2020 Eğitim-Öğretim yılı başlangıcı** |
| EYLÜL | 2.HAFTA(16-22) | 3 SAAT | Mezeler hakkında genel bilgiMeze olarak verilen yiyecekleri sıralayabilmeMeze olarak verilebilen yiyecekleri hazırlayabilme | MODÜL: A. MEZELER1-Meze olarak verilen yiyeceklera-Turşular b-Salatalar c-Peynirler d-Soğuk etler e-Çirozlarf-Cipsler g-Kuru yemişler h-Meyveler ı-Diğerleri | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| EYLÜL | 3.HAFTA(23-29) | 3 SAAT | Soğuk mezeleri sıralayabilmeSoğuk meze uygulaması yapabilme | 2- Meze Çeşitleria- Soğuk mezeler zeytinyağlı sebzeler, dolma | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| EYLÜL-EKİM | 4.HAFTA(30-06) | 3 SAAT | Bir çeşit soğuk meze kendi bilgileriyle üretebilir | Dolma ve sarmalar, kızartmalar, ezmeler, çiğ köfteler | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| EKİM | 5.HAFTA(07-13) | 3 SAAT | Bir çeşit soğuk meze kendi bilgileriyle üretebilir | Humus, çemen, yoğurtlu mezeler, taratorlar, diğer mezeler | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| EKİM | 6.HAFTA(14-20) | 3 SAAT | Sıcak mezeleri sıralayabilmeSıcak mezelerin hangi özelliklere sahip olduğunu kavramaSıcak meze ürünlerini uygulama | b- Sıcak mezelerMini börekler, mini köfteler, midye tava, karides tava, sıcak yumurtalar, sıcak pastırma ve sucuk, diğerleri. | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| EKİM | 7.HAFTA(21-27) | 3 SAAT | Meze tabağı düzenleyebilir ve süsleyebilirServis sırasında kullanabileceği araç ve gereçleri temin edebilme | 3-Meze tabağı düzenleme ve süsleme | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| EKİM-KASIM | 8.HAFTA(28-03) | 3 SAAT | Ordövrlerin tanımını kavramaOrdövrlerin mönüdeki yerini söyleyebilmeAntiremetiyenin tanımını mönüdeki yeri ve önemini kavrayabilmeOrdövrlerin tanımını kavramaOrdövrlerin mönüdeki yerini söyleyebilmeAntiremetiyenin tanımını mönüdeki yeri ve önemini kavrayabilme | B: ORDÖVR TABAĞI1-Ordövrlerin tanımı ve mönüdeki yeri 2-Antremetiyenin tanımı mönüdeki yeri ve önemiB: ORDÖVR TABAĞI1-Ordövrlerin tanımı ve mönüdeki yeri 2-Antremetiyenin tanımı mönüdeki yeri ve önemi | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMAANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİMODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ | **Cumhuriyet Bayramı** |
| KASIM | 9.HAFTA(04-10) | 3 SAAT | Ordövr çeşitlerini söyleyebilme | 3- Ordövr Çeşitleria- Soğuk ordövrKarides kokteyl, deniz ürünleri kokteyli, rus yumurtası, yumurta dolması, rose beef,steak tartar,patele,terrinler,diğerleri | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ | **Kızılay Haftası** |
| KASIM | 10.HAFTA(11-17) | 3 SAAT | Sıcak ordövrlerin mönüdeki yeri ve önemini kavrayabilme | b- Sıcak ordövrlerMini börekler, köfteler, paneler, sosoiler, kroketler, diğerleri | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| KASIM-ARALIK | 11.HAFTA(25-01) | 3 SAAT | Soğuk ordövrlerin mönüdeki yeri ve önemini kavrayabilme | 4- Soğuk ordövr tabağının hazırlanması ve saklanması 5- Soğuk ordövrlerin servise kadar saklanması | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| ARALIK | 12.HAFTA(02-08) | 3 SAAT | Soğuk ordövrlerin mönüdeki yeri ve önemini kavrayabilme | 6- Soğuk ordövr tabağının ziyaret için hazırlanması | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ | **Dünya Engelliler Günü** |
| ARALIK | 13.HAFTA(09-15) | 3 SAAT | I. UYGULAMA SINAVI | I. UYGULAMA SINAVI | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| ARALIK | 14.HAFTA(16-22) | 3 SAAT | Antremetiye çeşitlerini sıralayabilme.Antremetiye çeşitlerinin mönüdeki yeri ve önemini kavrayabilme. | 7- Antremetiye çeşitleri a- Soğuk antreler - Zeytinyağlı sebze yemekleri Enginar, kereviz | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| ARALIK | 15.HAFTA(23-29) | 3 SAAT | Zeytinyağlı bir sebze yemeği hazırlayabilme.Zeytinyağlı dolma ve sarma hazırlayabilme. | - Zeytinyağlı sebze yemekleri Kuşkonmaz Zeytinyağlı dolma ve sarmalar | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| ARALIK-OCAK | 16.HAFTA(30-05) | 3 SAAT | Pizza yaparken kullanılan malzemeleri sıralamaSıcak antreleri hazırlayabilme. | b- Sıcak antreler - Lazanya, pizza, | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ | **Yılbaşı Tatili** |
| OCAK | 17.HAFTA(06-12) | 3 SAAT | Spagetti ile ilgili yeni bir ürün yapabilme becerisi kazandırmaSıcak antreleri hazırlayabilme. | b- Sıcak antreler - Gratenler, Spagettiler, | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| OCAK | 18.HAFTA(13-19) | 3 SAAT | Sıcak antreleri hazırlayabilme.Sıcak antireleri sıralayabilme | b- Sıcak antreler - Kaneloni, Raviyoli | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ | **Birinci Dönemin Sona Ermesi** |
| ŞUBAT | 19.HAFTA(03-19) | 3 SAAT | Volovon hazırlama becerisi kazandırmaSıcak antreleri hazırlayabilme | b- Sıcak antreler - Volovon, diğerleri | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ | **İkinci Yarıyıl Başlangıcı** |
| ŞUBAT | 20.HAFTA(10-16) | 3 SAAT | Hazırlanan yiyecekleri süsleyerek servise hazırlayabilme.Tabakları süsleme ve dekore etmenin önemini kavrama | Tabakları süsleme ve dekore etme | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| ŞUBAT | 21.HAFTA(17-23) | 3 SAAT | Kokteyl yiyecekleri hazırlamaKokteyl yiyecekleri sıralayabilmeKanepe yapımında kullanılan malzemeleri sıralayabilme | Modül A- Kokteyl Yiyecekleri1- Kokteyl yiyeceklerinin hazırlığı2- Kokteyl yiyecekleri a- Kanepeler - Kanepe hazırlamada kullanılan malzemeler | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| ŞUBAT-MART | 22.HAFTA(24-01) | 3 SAAT | Kanepe hazırlama ilkelerini söyleyebilme.Kanepe hazırlama işlem basamaklarını kavrama | a- Kanepeler-Süslemede kullanılan malzemeler- Kanepe hazırlama ilkeleri- Kanepe hazırlama işlem basamakları | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| MART | 23.HAFTA(02-08) | 3 SAAT | Soğuk kokteyl yiyecekleri hazırlayabilme | b- Soğuk kokteyl yiyecekleri - Çerezler, - Kuru dite (Sebzeler) | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| MART | 24.HAFTA(09-15) | 3 SAAT | Sıcak kokteyl yiyecekleri hazırlama becerisi kazandırma | c- Sıcak kokteyl yiyecekleri - Mini börekler, köfteler, paneler, sosisler | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ | **İstiklâl Marşı’nın Kabulü ve Mehmet Akif Ersoy’u Anma Günü** |
| MART | 25.HAFTA(16-22) | 3 SAAT | Kokteyl sosları hazırlayabilme | d- Kokteyl sosları ve deepler - Limon sos - Deep soslar, çeşitleri ve iş. Bas. | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ | **Şehitler Günü** |
| MART | 26.HAFTA(23-29) | 3 SAAT | Kokteyl için çeşitli tatlı ve pastalar hazırlayabilme | e- Kokteyl tatlıları ve meyveler - Mini tatlılar, yaş pastalar, meyveler | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| MART-NİSAN | 27.HAFTA(30-05) | 3 SAAT | Kokteyl yiyeceklerini servise hazırlama becerisi kazandırma.Kokteyl yiyeceklerinin servis sırasını kavrama | B- Kokteyl Yiyeceklerini Servise Hazırlama İlkeleri - Süsleme dekorasyon ve garnitür bilgsi - Kokteyl yiyecekleri servis sırası | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| NİSAN | 28.HAFTA(13-19) | 3 SAAT | Açık büfe hazırlama ilkelerini sıralayabilme.Açık büfede dekorun önemini kavrama | Modül A- Açık Büfe Yiyecekleri 1- Açık büfe hazırlama ilkeleri Büfe çeşitleri, amaçları, dekorları, büfede kullanılan araçlar. | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| NİSAN | 29.HAFTA(20-26) | 3 SAAT | I. UYGULAMA SINAVI | I. UYGULAMA SINAVI | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ | **23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı** |
| NİSAN-MAYIS | 30.HAFTA(27-03) | 3 SAAT | Açık büfede aşçının görevlerini sıralayabilme. Yiyeceklerin büfeye uygun şekilde sıralanmasının önemini kavrayabilme. | 2- Açık büfede aşçının görevleri - Yiyeceklerin büfeye sıralanması - Yemeklerin tranşı ve servisi | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ | **1 Mayıs İşçi Bayramı** |
| MAYIS | 31.HAFTA(04-10) | 3 SAAT | Açık büfe yiyecekleri hazırlama becerisi kazandırma.Açık büfeye çıkarılabilecek yiyecekleri sıralayabilme. | 3- Açık büfe yiyecekleri a- Soğuk yiyecekler - Salatalar, soslar, mezeler, soğuk etler, balık, peynirler, zeytinyağlılar | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| MAYIS | 32.HAFTA(11-17) | 3 SAAT | Açık büfe için sıcak yiyecekleri hazırlama becerisi kazandırma.Açık büfeye çıkarılabilecek sıcak yiyecekleri sıralayabilme. | b- Sıcak yiyecekler - Çorbalar, börekler, pilavlar, makarnalar, et yemekleri, balıklar, mantı, soslar, garnitürler | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| MAYIS | 33.HAFTA(18-24) | 3 SAAT | Açık büfeye uygun tatlı ve meyve hazırlayabilmeShow yemeklerinin müşteri açısından önemini kavrayabilme | c- Tatlılar ve meyveler Hamur ve sütlü tatlılar, yaş pasta, meyveli tatlılar, meyveler, pötibörler d- Show yemekleri 4. Açık büfe yiyeceklerinin büfeye sıralanması | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ | **19 Mayıs Atatürk’ü Anma Gençlik ve Spor Bayramı** |
| MAYIS | 34.HAFTA(25-31) | 3 SAAT | Kahvaltının tanımını ve önemini kavrama.Kahvaltı çeşitlerini sıralayabilme.Kahvaltı büfesinin çeşitlerini ve büfeye konulacak yiyecekleri kavrama. | B. Kahvaltı Büfesi1- Kahvaltının tanımı, önemi2- Kahvaltı çeşitleri3- Kahvaltı büfesinin tanımı, önemi4- Kahvaltı büfesinin çeşitleri - Günlük büfeler, Brunchlar | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| HAZİRAN | 35.HAFTA(01-07) | 3 SAAT | Kahvaltı büfesinde aşçının görevlerini ve önemini kavrama | 5- Kahvaltı büfesinde yer alan yiyecekler6- Kahvaltı büfesinde aşçının görevleri7- Kahvaltı büfesinde yer alan yiyecekler | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| HAZİRAN | 36.HAFTA(08-14) | 3 SAAT | YIL SONU DEĞERLENDİRMESİ VE GENEL TEKRAR | YIL SONU DEĞERLENDİRMESİ VE GENEL TEKRAR | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| HAZİRAN | 37.HAFTA(15-21) | 3 SAAT | YIL SONU DEĞERLENDİRMESİ VE GENEL TEKRAR | YIL SONU DEĞERLENDİRMESİ VE GENEL TEKRAR | ANLATIM-ÖRNEKLEME SORUCEVAP UYGULAMA | MODÜL BİLGİSAYAR PROJEKSİYON UYGULAMA MALZEMELERİ | **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.**