**.......................OKULU YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ DERSİ ...... SINIFI  
ÜNİTELENDİRİLMİŞ YILLIK DERS PLANI**

| **AY** | **HAFTA** | **SAAT** | **K O N U L A R** | **HEDEF VE DAVRANIŞLAR** | **ÖĞRENME-ÖĞRETME YÖNTEM VE TEKNİKLERİ** | **KULLANILAN EĞİTİM TEKNOLOJİLERİ ARAÇ VE GEREÇLERİ** | **ATATÜRKÇÜLÜK** | **DEĞERLENDİRME** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| EYLÜL | 1.HAFTA(09-15) | 5 SAAT | . | . | . | . |  | **2019-2020 Eğitim-Öğretim yılı başlangıcı** |
| EYLÜL | 2.HAFTA(16-22) | 5 SAAT | . | . | . | . |  |  |
| EYLÜL | 3.HAFTA(23-29) | 5 SAAT | . | . | . | . |  |  |
| EYLÜL-EKİM | 4.HAFTA(30-06) | 5 SAAT | A) ZEYTİNYAĞINDAN YAPILAN SOSLAR 1) Zeytinyağından yapılan soslarla servis edilen yemekler 2) Zeytinyağından yapılan sos çeşitleri a) French Dressing b) Sauce Vinaigrette c) Vinaigrette sauce’den türetilen soslar | Hijyen ve servis kurallarına göre zeytinyağından yapılan sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ SERVİS ATELYESİ |  |  |
| EKİM | 5.HAFTA(07-13) | 5 SAAT | 1) Sauce Ravigote 2) Roquefort Dressing d) Sauce Mayonnaise e) Mayonaise sauceden türetilen soslar 1) Sauce Tartare2) Sauce Remoulade 3) Sauce Trolienne4) Sauce Verte 5) Cocktail Sauce6) Chantili Sauce | Hijyen ve servis kurallarına göre zeytinyağından yapılan sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ |  |  |
| EKİM | 6.HAFTA(14-20) | 5 SAAT | B) SICAK TEREYAĞINDAN YAPILAN SOSLAR 1) Sıcak tereyağından yapılan soslarla servis edilen yemekler 2) Tereyağından yapılan sos çeşitleri a) Sauce Hollandaise b) Hollandaise sauce den türetilen soslar 1) Sauce Mousseline2) Sauce Bearnaise 3) Sauce Choron | Hijyen ve servis kurallarına göre sıcak tereyağı sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | SERVİS ATELYESİ |  |  |
| EKİM | 7.HAFTA(21-27) | 5 SAAT | C) SOĞUK TEREYAĞINDAN YAPILAN SOSLAR 1) Soğuk tereyağından yapılan soslarla servis edilen yemekler 2) Soğuk tereyağından yapılan sos çeşitleria) Sauce Maitre d’Hotelb) SauceColbertc) Sauce Cafe de Paris | Hijyen ve servis kurallarına göre soğuk tereyağı sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ |  |  |
| EKİM-KASIM | 8.HAFTA(28-03) | 5 SAAT | D) SÜTTEN YAPILAN SOSLAR 1) Sütten yapılan soslarla servis edilen yemekler 2) Sütten yapılan sos çeşitleri a. Sauce Bechamel b. Bechamel sostan türetilen soslar 1) Sauce Creme2) Sauce AuroraD) SÜTTEN YAPILAN SOSLAR 1) Sütten yapılan soslarla servis edilen yemekler 2) Sütten yapılan sos çeşitleri a. Sauce Bechamel b. Bechamel sostan türetilen soslar 1) Sauce Creme2) Sauce Aurora | Hijyen ve servis kurallarına göre sütten yapılan sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir.Hijyen ve servis kurallarına göre sütten yapılan sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,AçıklamaAnlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ |  | **Cumhuriyet Bayramı** |
| KASIM | 9.HAFTA(04-10) | 5 SAAT | E) BEYAZ SOSLAR 1) Beyaz soslarla servis edilen yemekler 2) Beyaz sos çeşitleri a) Sauce Veloute de Veau b) Veloute de Veau’dan türetilen soslar 1) Sauce Allemande2) Sauce Capres3) Sauce Estragon c Sauce veloute de volaille d) Volaille sostan türetilen soslar 1) Sauce Supreme2) Sauce Rich3) Sauce Shaud-Froide e) Sauce Veloute de Poisson f) Veloute de Poison sostan türetilen soslar 1) Sauce Vin blanc2) Sauce Anchois3) Sauce Crevette g) Sauce Hommard h) Sauce Cardinal | Hijyen ve servis kurallarına göre beyaz sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ |  | **Kızılay Haftası** |
| KASIM | 10.HAFTA(11-17) | 5 SAAT | F) KAHVERENGİ SOSLAR 1) Kahverengi soslarla servis edilen yemekler 2) Sauce Demiglace 3) Sauce Demiglaceden türetilen soslar a) Sauce Maderb) Sauce Bordalaisec) Sauce Chasseur d) Sauce İtaliennee) Sauce Zingara f) Sauce Piquante | Hijyen ve servis kurallarına göre kahverengi sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ |  |  |
| KASIM-ARALIK | 11.HAFTA(25-01) | 5 SAAT | A) KONUK MASASINDA SALATA HAZIRLAMA 1. Konuk masasında hazırlanan salatalar a. Sezar salatab. Yeşil salatac. Karışık salatad. Mimoza salatae. Parizyen salataf. Waldorf salatag. Şef salata 2. Salata garnitürleri | Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak salataların servisini yapabilecektir | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ |  |  |
| ARALIK | 12.HAFTA(02-08) | 5 SAAT | B) SALATA SERVİSİ 1. Kuveri salata için hazırlama a. Antre olarak alınacak salata kuveri b. Ana yemekle alınacak salata kuveri c. Ana yemekten sonra servis edilecek salata kuveri 2. Salata sosları 3. Salata servisi | Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak konuk masasında salata hazırlayabilecektir. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ |  | **Dünya Engelliler Günü** |
| ARALIK | 13.HAFTA(09-15) | 5 SAAT | A. FLAMBE İÇİN ÖN HAZIRLIK 1) Flambenin tanımı 2) Flambe çeşitleri 2) Flambe yapacak personelin özellikleri 3) Flambe yapımında kullanılan içecekler a) Alevlendirmede kullanılan içecekler b) Sos yapımında | Hijyen ve servis kurallarına göre flambe için ön hazırlık yapabilecektir. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ |  |  |
| ARALIK | 14.HAFTA(16-22) | 5 SAAT | kullanılan içecekler 4) Flambe arabasında bulunan araçlar a) Reşob) Flambe tavalarıc) Servis tabakları d) Maşalare) Baharatlıklar 5)Flambe arabasının hazırlanması | , | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ |  |  |
| ARALIK | 15.HAFTA(23-29) | 5 SAAT | B) ET FLAMBE 1. Et Flambeleri a. Mantarlı biftek1) Malzemeleri2) Yapılışı b. Biberli biftek1) Malzemeleri2) Yapılışı c. Böbrek flambe1) Malzemeleri2) Yapılışı d. Whiskili böbrek flambe1) Malzemeleri2) Yapılışı e. File gulaş1) Malzemeleri2) Yapılışı 2. Etten yapılan flambelerde servis edilen garnitür çeşitleri | Hijyen ve servis kurallarına göre et flambe yapabilecektir. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | SERVİS ATELYESİ | Atatürk’ün Kişiliği Ve Özellikleri |  |
| ARALIK-OCAK | 16.HAFTA(30-05) | 5 SAAT | C) KÜMES HAYVANLARI FLAMBESİ 1. Kümes hayvanlarından yapılan flambe çeşitleri a. Piliç Bombay1) Malzemeleri2) Yapılışı b. Şeytan usulü piliç Flambe1) Malzemeleri2) Yapılışı 2. Kümes hayvanlarından yapılan flambelerde servis edilen garnitür çeşitleri | Hijyen ve servis kurallarına göre kümes hayvanları flambesi yapabilecektir | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ | Atatürk’ün Kişiliği Ve Özellikleri | **Yılbaşı Tatili** |
| OCAK | 17.HAFTA(06-12) | 5 SAAT | D) DENİZ MAHSULLERİ FLAMBESİ 1. Deniz mahsullerinden yapılan flambeler a. Domatesli karides Flambe 1) Malzemeleri 2) Yapılışı b. Körili karides Flambe 1) Malzemeleri 2) Yapılışı c. Kremalı istakoz flambe 1) Malzemeleri 2) Yapılışı 2. Deniz mahsullerinden yapılan flambelerde servis edilen garnitür çeşitleri | Hijyen ve servis kurallarına göre deniz mahsulleri flambesi yapabilecektir. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | SERVİS ATELYESİ | Atatürk’ün Kişiliği Ve Özellikleri |  |
| OCAK | 18.HAFTA(13-19) | 5 SAAT | E) TATLI VE MEYVE FLAMBESİ 1. Tatlı flambeleri a. Krep Süzet-Malzemeleri-Yapılışı b. Krep Normandiya-Malzemeleri-Yapılışı 2. Meyve flambeleri a. Şeftali Flambe -Malzemeleri -Yapılışı b. Çikolatalı armut Flambe -Malzemeleri -Yapılışı c. Muz Flambe -Malzemeleri -Yapılışı d. Krem şantili muz Flambe -Malzemeleri -Yapılışı e. Kiraz Flambe -Malzemeleri -Yapılışı 3. Tatlı ve meyve flambeleriyle servis edilen garnitür çeşitleri | Hijyen ve servis kurallarına göre tatlı ve meyve flambesi yapabilecektir. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ | Atatürk’ün Kişiliği Ve Özellikleri | **Birinci Dönemin Sona Ermesi** |
| ŞUBAT | 19.HAFTA(03-19) | 5 SAAT | A) FONDUE HAZIRLIKLARI 1) Fondue’nün tanımı 2) Fondue takımı a) Reşo b) Fondue tavası c) Fondue tenceresi d) Fondue çatalaları e) Sos kaşığı f) Tahta | Hijyen ve servis kurallarına göre fondue için ön hazırlık yapabilecektir. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ | Atatürk’ün Kişiliği Ve Özellikleri | **İkinci Yarıyıl Başlangıcı** |
| ŞUBAT | 20.HAFTA(10-16) | 5 SAAT | B) PEYNİR FONDUE 1) Peynir fondue’nün malzemesi 2) Peynir fondue’nün yapılışI 3) Peynir fondue servisi | Hijyen ve servis kurallarına göre peynir fonduesü yapabilecektir | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | SERVİS ATELYESİ | Atatürk İlke ve İnkılâpları |  |
| ŞUBAT | 21.HAFTA(17-23) | 5 SAAT | C) DENİZ MAHSULLERİ FONDUE 1) Deniz mahsulleri fondue çeşitleri a) Beyaz şaraplı dil balığı b) Vermutlu dil balığı c) Yumurtalı füme balık 2) Deniz mahsulleri fondue servisi | Hijyen ve servis kurallarına göre deniz mahsulleri fonduesü yapabilecektir | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama Uygulama | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ | Atatürk İlke ve İnkılâpları |  |
| ŞUBAT-MART | 22.HAFTA(24-01) | 5 SAAT | D) ET FONDUE 1. Et fondue çeşitleri a) Yeşil erişteli şinitsel 1) Malzemeleri 2) Yapılışı b) Et fondue 1) Malzemeleri 2) Yapılışı 2. Et fondue servisi | Hijyen ve servis kurallarına göre et fondue yapabilecektir. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama Uygulama | SERVİS ATELYESİ | Atatürk İlke ve İnkılâpları |  |
| MART | 23.HAFTA(02-08) | 5 SAAT | E) ÇİKOLATA FONDUE 1) Çikolata fondue’nün malzemesi 2) Çikolata fondue’nün yapılışı 3) Çikolata fondue servisi | Hijyen ve servis kurallarına göre çikolata fondue yapabilecektir. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama Uygulama | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ | Atatürk İlke ve İnkılâpları |  |
| MART | 24.HAFTA(09-15) | 5 SAAT | A) TRANCE ÖN HAZIRLIKLAR 1)Tranche tanımı 2)Konuk masasında yemek hazırlamanın önemi | Hijyen ve servis kurallarına göre tranche için ön hazırlık yapabilecektir. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama Uygulama | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ | Atatürk İlke ve İnkılâpları | **İstiklâl Marşı’nın Kabulü ve Mehmet Akif Ersoy’u Anma Günü** |
| MART | 25.HAFTA(16-22) | 5 SAAT | 3)Tranche araç ve gereçleri ( tranche takımı) a. Tranche tahtası b. Tranche takımı c. Balık tranche takımı d. Masa reşoları e. Maşalar | Hijyen ve servis kurallarına göre tranche için ön hazırlık yapabilecektir. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama Uygulama | SERVİS ATELYESİ | Atatürk İlke ve İnkılâpları | **Şehitler Günü** |
| MART | 26.HAFTA(23-29) | 5 SAAT | B) ET YEMEKLERİNİN TRANCHE’Sİ 1.Et yemeklerinin tanchesi a. Şatobriyanb. Bütün bonfilec. Bonfile Wellington d. Antrekot Dubile. Rozbiff. Porter House Steakg. Sığır pirzolah. Dana pirzolaı. Dana belii. Kuzu belij. Tavşan beli | Hijyen ve servis kurallarına göre et yemeklerinin tranche’ nı yapabilecektir. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama Uygulama | SERVİS ATELYESİ | Atatürk İlke ve İnkılâpları |  |
| MART-NİSAN | 27.HAFTA(30-05) | 5 SAAT | 2.Et yemeklerinin tranche işlemi aşamaları 3.Tranche edilen et yemeklerinin servisi | Hijyen ve servis kurallarına göre et yemeklerinin tranche’ nı yapabilecektir. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama Uygulama | SERVİS ATELYESİ | Atatürk İlke ve İnkılâpları |  |
| NİSAN | 28.HAFTA(13-19) | 5 SAAT | C) KÜMES HAYVANLARI TRANCHE’Sİ 1. Kümes hayvanları yemeklerinin tanchesi a. Kızarmış piliç tranche b. Ördek tranche c. Kaz tranche d. Keklik ve güvercin tranche e. Sülün tranche 2. Kümes hayvanları yemeklerinin tranche işlemi aşamaları 3. Tranche edilen kümes hayvanları | Hijyen ve servis kurallarına göre kümes hayvanlarının tranche’nı yapabilecektir. | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama Uygulama | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ | Atatürk İlke ve İnkılâpları |  |
| NİSAN | 29.HAFTA(20-26) | 5 SAAT | D) DENİZ ÜRÜNLERİ YEMEKLERİ TRANCHE’Sİ 1. Deniz ürünleri yemeklerinin tranchesi a. Istakoz trancheb. Böcek tranchec. Alabalık tava tranched. Alabalık poşe tranchee. Palamut, lüfer, kefal, f. Dil balığı, g. Kalkan balığı 2. Deniz ürünlerinin garnitür ve soslarının servisi a. Haşlama ve poşe balıklarb. Haşlama balık garnitürleric. Haşlama balık soslarıd. Tava ve ızgara balıklarıe. Tava ve ızgara balık garnitürleri f. Tava ve ızgara balık soslar E) MEYVELERİN TRANCHE’Sİ 1. Meyvelerin tranche’ı a. Portakalb. Şeftalic. Kiwid. Muz e. Ananas 2. Konuk masasında hazırlanan meyve salatalarının servisi a. Meyve salatası servisib. Yoğurtlu meyve salatası | Hijyen ve servis kurallarına göre deniz ürünlerinin tranche’nı yapabilecektir. . | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama Uygulama | SERVİS ATELYESİ ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ | Atatürk’ün milli Eğitim konusundaki Görüşleri | **23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı** |
| NİSAN-MAYIS | 30.HAFTA(27-03) | 5 SAAT | . | . | . | . | . | **1 Mayıs İşçi Bayramı** |
| MAYIS | 31.HAFTA(04-10) | 5 SAAT | . | . | . | . | . |  |
| MAYIS | 32.HAFTA(11-17) | 5 SAAT | . | . | . | . | . |  |
| MAYIS | 33.HAFTA(18-24) | 5 SAAT | . | . | . | . | . | **19 Mayıs Atatürk’ü Anma Gençlik ve Spor Bayramı** |
| MAYIS | 34.HAFTA(25-31) | 5 SAAT | . | . | . | . | . |  |
| HAZİRAN | 35.HAFTA(01-07) | 5 SAAT | . | . | . | . | . |  |
| HAZİRAN | 36.HAFTA(08-14) | 5 SAAT | . | . | . | . | . |  |
| HAZİRAN | 37.HAFTA(15-21) | 5 SAAT | . | . | . | . | . | **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.**