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

| **AY** | **HAFTA** | **SAAT** | **KAZANIM** | **KONU** | **YÖNTEM-TEKNİK** | **ARAÇ-GEREÇ** | **DEĞERLENDİRME** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| EYLÜL | 1.HAFTA(09-15) | 8 SAAT | 15 Temmuz Demokrasi ve Milli Birlik Günü Farklı mutfak kültürlerini kavrama. Özel çorbaların özelliklerini kavrama. Tekniğine uygun özel çorba hazırlama. Çorbaya özel garnitür hazırlama. | ULUSLAR ARASI ÖZEL ÇORBALAR A. ÖZEL ÇORBALAR 1. Farklı ulusların mutfak kültürü 2 Farklı ulusların çorba kültürü 3. Özel çorba hazırlamada kullanılan araçlar ve gereçler 4. Özel çorbaların özellikleri 5. Farklı uluslara ait özel çorba Çeşitleri (örnekler ve işlem basamakları) 6. Çorbaların aslına uygun garnitürlerinin hazırlanması ve servisi 15 Temmuz Destanı | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | **2019-2020 Eğitim-Öğretim yılı başlangıcı** |
| EYLÜL | 2.HAFTA(16-22) | 8 SAAT | Soğuk çorbaların özelliklerini kavrama. Tekniğine uygun soğuk çorba hazırlama. Çorbaya özel garnitür hazırlama. | B. SOĞUK ÇORBALAR 1. Soğuk çorbaların özellikleri 2. Soğuk çorba hazırlamada kullanılan araçlar ve gereçler 3. Soğuk çorba hazırlamada dikkat edilecek noktalar 4. Soğuk çorba çeşitleri(örnekler ve işlem basamakları) 5. Soğuk çorbaların garnitürleri ve servis şekilleri | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| EYLÜL | 3.HAFTA(23-29) | 8 SAAT | Sosların önemini ve menüdeki yerini kavrama. Sosları sınıflandırma. Tekniğe uygun Bechamel sos hazırlama | SOSLAR 1 A. SOSLARIN MÖNÜDEKİ YERİ VE ÖNEMİ 1. Temel Sosların Sınıflandırılması 2. Bechamel sauce hazırlama 3. Bechamel sauce hazırlamada dikkat edilecek noktalar 4. İyi hazırlanmış Bechamel sosun özellikleri 5. Bechamel sauce’un türeyenleri ve kullanıldığı yerler 6. Bechamel sos ve türeyenlerinin saklanması | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| EYLÜL-EKİM | 4.HAFTA(30-06) | 8 SAAT | Tekniğe uygun domates sosu hazırlama. Hazırlanan domates sosunu tekniğe uygun saklama. Tekniğe uygun soğuk tereyağ sosu hazırlama. Hazırlanan soğuk tereyağ sosunu tekniğe uygun saklama. | B. DOMATES VE SOĞUK TEREYAĞ SOSLARI 1. Domates sos hazırlanması a. Domates sos hazırlamada dikkat edilecek noktalar b. Domates sos türeyenleri ve kullanıldığı yerler c. Domates soslarının saklanması 2.Soğuk tereyağından hazırlanan soslar a.Tereyağı ile sos hazırlamada dikkat edilecek noktalar b.Tereyağından hazırlanan sosların türeyenleri kullanıldığı yerler c. Tereyağından hazırlanan sosların saklanması | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| EKİM | 5.HAFTA(07-13) | 8 SAAT | Tekniğe uygun kahverengi sosu hazırlama. Hazırlanan kahverengi sosunu tekniğe uygun saklama. | A. TEMEL KAHVERENGİ SOSLAR 1. Demi glace sauce hazırlama 2. Demi glace sauce hazırlamada dikkat edilecek noktalar 3. İyi hazırlanmış demi glace özellikleri 4. Demi glace sauce’un türeyenleri ve kullanıldığı yerler 5. Kahverengi sosların (Demi glase sauce’un) saklanması | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| EKİM | 6.HAFTA(14-20) | 8 SAAT | Tekniğe uygun beyaz sosu hazırlama. Hazırlanan beyaz sosunu tekniğe uygun saklama. | B. TEMEL BEYAZ SOSLAR(VELAUTE SAUCE) 1. Sauce Velaute hazırlama 2. Sauce Velaute hazırlamada dikkat edilecek noktalar 3. İyi hazırlanmış Sauce Velaute’ nin özellikleri 4. Sauce türeyenleri ve kullanıldığı yerler 5. Beyaz Sosların (Sauce Velaute’un )saklanması ATATÜRK İLKELERİ | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| EKİM | 7.HAFTA(21-27) | 8 SAAT | Atatürk ün fikirleri ve eserleri | I. UYGULAMA SINAVI | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| EKİM-KASIM | 8.HAFTA(28-03) | 8 SAAT | Patates çeşitlerini kavrama. Patatesin mutfaktaki yeri ve önemini kavrama. Tekniğe uygun patates garnitürü hazırlama.Patates çeşitlerini kavrama. Patatesin mutfaktaki yeri ve önemini kavrama. Tekniğe uygun patates garnitürü hazırlama. | PATATES GARNİTÜRLERİ A.ÖN HAZIRLIK 1. Patatesin yapısı ve besin değeri 2. Patatesi depolama, kullanma ve pişirme ilkeleri 3. Patates çeşitleri 4. Mutfaktaki yeri ve önemi 5. Gerekli araç gereçlerin hazırlanması ATATÜRKÜN KİŞİLİĞİ VE ÖZELLİKLERİPATATES GARNİTÜRLERİ A.ÖN HAZIRLIK 1. Patatesin yapısı ve besin değeri 2. Patatesi depolama, kullanma ve pişirme ilkeleri 3. Patates çeşitleri 4. Mutfaktaki yeri ve önemi 5. Gerekli araç gereçlerin hazırlanması ATATÜRKÜN KİŞİLİĞİ VE ÖZELLİKLERİ | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMAANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİMODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | **Cumhuriyet Bayramı** |
| KASIM | 9.HAFTA(04-10) | 8 SAAT | Patates çeşitlerini kavrama. Patatesin mutfaktaki yeri ve önemini kavrama. Tekniğe uygun patates garnitürü hazırlama hazırlama. | B.BOL YAĞDA KIZARTILAN PATATES GARNİTÜRLERİ 1. Bol yağda kızaran patates garnitürlerini hazırlama ilkeleri 2. Bol yağda kızaran patates garnitürlerinin servis edildiği yemekler 3. Servise sunum ilkeleri C. HAŞLANARAK HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ 1. Haşlanarak hazırlanan patates garnitürlerinin, çeşitleri ve özellikleri 2. Buharda pişirerek patates garnitürü hazırlama D.SAUTÉ EDİLEREK HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | **Kızılay Haftası** |
| KASIM | 10.HAFTA(11-17) | 8 SAAT | Tekniğe uygun patates garnitürü hazırlama hazırlama | E PÜRE CİNSİ PATATES GARNİTÜRLERİ 1. Püre hazırlama işlem basamakları 2. Püre çeşitleri,özellikleri ve kullanıldığı yerler 3. Servis edildiği yemekler 4. Patates Souffle(sufle) hazırlama 5. Servis edildiği yemekler F .CROQUETTE (KROKET)CİNSİ PATATES GARNİTÜRLERİ 1. Pommes Croquette hazılama ilkeleri 2. Croquette çeşitleri ve kullanıldığı yerler EĞİTİMDE ÖĞRETMENİN ÖNEMİ VE ROLÜ | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| KASIM-ARALIK | 11.HAFTA(25-01) | 8 SAAT | Tekniğe uygun patates garnitürü hazırlama hazırlama | G.FIRINDA HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ 1. Çeşitleri ve kullanıldığı yerler H ŞEKİLLENDİRİLDİKTEN SONRA İŞLEM GÖREN PATATES GARNİTÜRLERİ 1. Hazırlama tekniği 2. Şekillendirildikten sonra işlem gören patates çeşitleri | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| ARALIK | 12.HAFTA(02-08) | 8 SAAT | II. UYGULAMA SINAVI | II. UYGULAMA SINAVI | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | **Dünya Engelliler Günü** |
| ARALIK | 13.HAFTA(09-15) | 8 SAAT | 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. | ETLERİN HAZIRLANMASI A.GÖVDE ETİNİN EKLEMLERİNDEN AYIRILMASI 1) Etin tanımı 2) Etlerin sınıflandırılması 3) Etin yapısı ve özellikleri 4) Etin kalitesine etki eden etmenler 5) Et işlemede kullanılan araçlar 6) Etin satın alınmasında dikkat edilecek noktalar 7) Etlerle ilgili terimler | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| ARALIK | 14.HAFTA(16-22) | 8 SAAT | 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. | 8) Etlere uygulanan maridlar(terbiye) 9) Ete uygulanan uluslararası pişirme yöntemleri 10)Pişirme usulüne göre etlerin gruplandırılması 11)Kullanım amacına göre etlerin isimlendirilmesi 12)Gövde eti eklemlerinden ayırma aşamaları 13)Et saklama yöntemleri 14)Etten hazırlanan ürünler) 15)Et ürünlerinin kullanıldığı yerler | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| ARALIK | 15.HAFTA(23-29) | 8 SAAT | Sığır etlerinin mutfaktaki yeri ve önemini kavrama. Sığır etine uygulanan pişirme usullerini kavrama. | B. SIĞIR VE DANA ETİNİ PARÇALANMASI VE YEMEKLİK KULLANIMA HAZIRLANMASI 1) Mutfaktaki yeri ve önemi 2) Sığır ve dana etinin özellikleri ve farklılıkları 3) Sığır ve dana etinden elde edilen parçalar ve uygulanan pişirme usulleri 4) Sığır ve danadan elde edilen uluslar arası et parçaları ve uygulanan uluslar arası pişirme usulleri | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| ARALIK-OCAK | 16.HAFTA(30-05) | 8 SAAT | Koyun etlerinin mutfaktaki yeri ve önemini kavrama. Koyun etine uygulanan pişirme usullerini kavrama. | C.KOYUN VE KUZU ETİNİN YEMEKLİK KULLANIMA HAZIRLANMASI 1) Mutfakta yeri ve önemi 2) Koyun ve kuzu etinin diğer kasap etlerinden farkı 3) Koyun ve kuzu etleri arasındaki farklar 4) Koyun ve kuzu etinin parçaları ve uygulanan pişirme usulleri | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | **Yılbaşı Tatili** |
| OCAK | 17.HAFTA(06-12) | 8 SAAT | Kümes hayvanlarının mutfaktaki yeri ve önemini kavrama. Kümes hayvanlarının uygulanan pişirme usullerini kavrama. | D.KÜMES HAYVANLARININ YEMEKLİK KULLANIMA HAZIRLANMASI 1) Kümes hayvanlarının mutfakta yeri ve önemi 2) Kümes hayvanlarının sınıflandırılması, farklılıkları ve özellikleri 3) Körpe ve kart kümes hayvanlarının özellikleri 4) Kümes hayvanlarını parçalamada dikkat edilecek kurallar 5) Kümes hayvanlarını pişirmeye hazırlama 6)Kümes hayvanlarının dolma için hazırlanması 7) Kümes hayvanı etinin bütün ve parça olarak | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| OCAK | 18.HAFTA(13-19) | 8 SAAT | Sakatatların mutfaktaki yeri ve önemini kavrama. Sakatatlara uygulanan pişirme usullerini kavrama | E.SAKATATLARIN HAZIRLANMASI 1) Sakatat çeşitleri 2) Mutfaktaki yeri ve önemi 3) Uygulanan pişirme usulleri ve kullanıldığı yerler | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | **Birinci Dönemin Sona Ermesi** |
| ŞUBAT | 19.HAFTA(03-19) | 8 SAAT | Tekniğe uygun haşlayarak et yemeği pişirme. | ET YEMEKLERİ I A. HAŞLAYARAK ET YEMEĞİ PİŞİRME 1) Uluslar arası haşlama çeşitleri 2) Basınçlı tencerede haşlama ve kullanırken dikkat edilecek noktalar 3) Bouilli pişirmeye uygun etler 4) Poché pişirmeye uygun etler | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | **İkinci Yarıyıl Başlangıcı** |
| ŞUBAT | 20.HAFTA(10-16) | 8 SAAT | Tekniğe uygun olarak yağda kavurup sos içinde et yemeği pişirme | B. YAĞDA KAVURUP SOS İÇİNDE (BRAİSÉ) ET PİŞİRME C. BUHARDA (ETÜVÉ VAPEUR) VE KENDİ SUYUNDA (ETÜVÉ) PİŞİRME | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| ŞUBAT | 21.HAFTA(17-23) | 8 SAAT | Tekniğe uygun bol yağda kızartarak et yemeği pişirme. | ET YEMEKLERİ II A.AZ YAĞDA (POELLE) (TAVADA)PİŞİRİLEN ET YEMEKLERİ 1.Poelle Pişirmenin tanımı ve önemi 2. Poelle Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar B. BOL YAĞDA KIZARTARAK(FRİT) ET YEMEĞİ HAZIRLAMA 1.Frit pişirme yönteminin tanımı ve önemi | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| ŞUBAT-MART | 22.HAFTA(24-01) | 8 SAAT | Tekniğe uygun bol yağda kızartarak et yemeği pişirme. Tekniğe uygun sote yaparak et yemeği pişirme. | 2.Etleri (Frit) yaparken dikkat edilecek noktalar 3.Frit pişirmenin kullanıldığı yerler C. SOTE (SAUTE) HAZIRLANAN ET YEMEKLERİ 1. Sotenin tanımı ve önemi 2. Sote yaparken dikkat edilecek noktalar 3. Sotenin kullanıldığı yerler | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| MART | 23.HAFTA(02-08) | 8 SAAT | Tekniğe uygun olarak fırında çevirerek et pişirme. | D.FIRINDA (ROTİ) ÇEVİREREK PİŞİRME 1. Roti pişirmenin tanımı 2. Roti pişirmede dikkat edilecek noktalar 3. Roti yapılacak ete uygulanan işlemler 4. Roti usulü pişirme zamanın hesaplanması 5. Roti usulü pişen etler | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| MART | 24.HAFTA(09-15) | 8 SAAT | UYGULAMA SINAVI | UYGULAMA SINAVI ATATÜRKÜN BİRLEŞTİRME VE BÜTÜNLEŞTİRME GÜCÜ | 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) | 8 SAAT | Tekniğe uygun olarak gril pişirme. | E. IZGARA (GRİL) YAPARAK PİŞİRME 1) Grill tanımı 2) Grill yapmada kullanılan araçlar 3) Grill pişirme dereceleri 4) Grill pişirme usulünün kullanıldığı yerler | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | **Şehitler Günü** |
| MART | 26.HAFTA(23-29) | 8 SAAT | Balıkların menüdeki yeri ve önemini kavrama. Balık satın alırken dikkat edilecek noktaları kavrama. Tekniğe uygun olarak balık temizleyebilme. Tekniğe uygun olarak balıkları porsiyonlayabilme. | BALIK YEMEKLERİ A. BALIKLARIN HAZIRLANMASI 1. Balıkların mönüdeki yeri ve önemi 2. Balıkların özellikleri, çeşitleri ve sınıflandırılması 3. Satın alınmasında dikkat edilecek noktalar 4. Balığın temizlenmesi 5. Balıkların porsiyonlanması 6. Balıkların saklanması 7. İşlenmiş balıklar 8.Havyar çeşitleri, özelliği saklanması ve kullanılması | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| MART-NİSAN | 27.HAFTA(30-05) | 8 SAAT | Tekniğe uygun olarak balık pişirebilme. Tekniğe uygun olarak balık garnitürü hazırlayabilme. Kabuklu-kabuksuz su ürünlerinin mutfaktaki yeri ve önemi kavrama | B.BALIKLARIN PİŞİRİLMESİ 1. Balıkları pişirmede dikkat edilecek noktalar 2.Balıkları pişirme teknikleri 3. Balık garnitürleri 4. Balık ile verilen soslar 5. Servise hazır hale getirme ATATÜRK’ÜN VATAN VE MİLLET SEVGİSİ | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| NİSAN | 28.HAFTA(13-19) | 8 SAAT | Salata soslarının önemini kavrama. Salata soslarının işlem basamaklarını kavrama. | SALATA ve SALATA SOSLARI A.SALATA SOSLARI 1. Salata soslarının önemi 2. Salata sosu yapımında kullanılan araçlar 3. Salata sosu yapımında kullanılan gereçler 4)Salata sosları ve işlem basamakları 5)Uluslararası mutfakta kullanılan salata sosları ve işlem basamakları | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| NİSAN | 29.HAFTA(20-26) | 8 SAAT | Salata soslarının önemini kavrama. Salata hazırlamada kullanılan sebze ve meyveler satın alınmasında dikkat edilecek noktalar | B.SEBZELERLE HAZIRLANAN SALATALAR 1) Salatanın mönüdeki yeri ve önemi 2) Salata hazırlamada kullanılan sebze ve meyveler -Satın alınmasında dikkat edilecek noktalar -Kullanılmasında dikkat edilecek noktalar | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | **23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı** |
| NİSAN-MAYIS | 30.HAFTA(27-03) | 8 SAAT | 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 noktalar Tahıl ve makarnalarla hazırlanan salata çeşitleri ve işlem basamaklarını kavrama. Çalışanların sosyal güvenlik hakları | C.TAHIL VE MAKARNALARLA HAZIRLANAN SALATALAR 1) Salata yapmada kullanılan tahıl ve makarna çeşitleri 2) Tahıl ve makarnalarla hazırlanan salata çeşitleri ve işlem basamakları ATATÜRK’ÜN ÇOCUKLARA VERDİĞİ ÖNEM | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | **1 Mayıs İşçi Bayramı** |
| MAYIS | 31.HAFTA(04-10) | 8 SAAT | Salata yapımında kullanılan kuru baklagilleri kavrama. Kuru baklagillerle yapılan salata çeşitleri ve işlem basamaklarını kavrama. Et ve sakatatlarla salata hazırlama | D.KURU BAKLAGİLLERLE HAZIRLANAN SALATALAR 1) Salata yapımında kullanılan kuru baklagiller 2) Kuru baklagillerin salata için hazırlanması 3) Kuru baklagillerle yapılan salata çeşitleri ve işlem basamakları | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| MAYIS | 32.HAFTA(11-17) | 8 SAAT | Et ve sakatatlarla salata hazırlama Deniz ürünleri ile salata hazırlama. Uluslar arası salataların mutfaktaki yeri ve önemini kavrama | E.ET VE SAKATATLARLA HAZIRLANAN SALATALAR 1) Salata yapımında kullanılan etler ve sakatatlar 2) Salata yapımında kullanılan şarküteri ürünleri 3) Salata çeşitleri ve işlem basamakları F.DENİZ ÜRÜNLERİ İLE HAZIRLANAN SALATALAR 1).Salata yapımında kullanılan deniz ürünleri 2).Salata çeşitleri ve işlem basamakları G.ULUSLAR ARASI SALATALAR 1) Uluslar arası mutfakta salataların yeri ve önemi 2) Uluslar arası salatalar ve işlem basamakları | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| MAYIS | 33.HAFTA(18-24) | 8 SAAT | Pilavların mönüdeki yeri ve önemi kavrama. Tekniğe uygun pilav pişirme | PİLAVLAR A-PİLAV PİŞİRMEYE ÖN HAZIRLIK 1-Pilav pişirmede kullanılan tahıllar ve tahıl ürünleri 2-Tahıllar ve tahıl ürünlerini hazırlamada dikkat edilecek noktalar 3-Pilavların mönüdeki yeri ve önemi B-ÇEŞİTLİ TEKNİKLERLE PİLAV PİŞİRME 1- Pilav pişirmede kullanılan araçlar ve gereçler 2- Pilav pişirme teknikleri 3- Pilav pişirmede dikkat edilecek noktalar 4- İyi hazırlanmış pilavın özellikleri ATATÜRKÇÜLÜĞÜN NİTELİKLERİ | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ | **19 Mayıs Atatürk’ü Anma Gençlik ve Spor Bayramı** |
| MAYIS | 34.HAFTA(25-31) | 8 SAAT | II. UYGULAMA SINAVI | II. UYGULAMA SINAVI | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| HAZİRAN | 35.HAFTA(01-07) | 8 SAAT | Uluslar arası mutfaklarda pilavların yeri ve önemi kavrama. Makarnanın mönüdeki yeri önemi kavrama. Makarna pişirmede dikkat edilecek noktaları kavrama. Uluslararası makarna çeşitleri Öğrendikleri bilgi ve becerileri uygulayabilme | C-ULUSLAR ARASI PİLAVLAR 1- Uluslar arası mutfaklarda pilavların yeri ve önemi 2- Çeşitli uluslardan pilav örnekleri MAKARNALAR A-ÖN HAZIRLIK 1-Makarnanın besin değeri ve yapısı 2-Kaliteli makarnanın özellikleri 3-Makarnanın mönüdeki yeri önemi 4-Makarnanın kullanım alanları 5-Makarna çeşitleri 6-Makarna pişirmede dikkat edilecek noktalar. 7-Makarna haşlama işlem basamaklar (aldante haşlama) C-ULUSLAR ARASI MAKARNA ÇEŞİTLERİ 1-Uluslar arası makarna çeşitleri | ANLATIM-ÖRNEKLEME-SORUCEVAP--UYGULAMA | MODÜL-BİLGİSAYAR-PROJEKSİYON-UYGULAMA MALZEMELERİ |  |
| HAZİRAN | 36.HAFTA(08-14) | 8 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) | 8 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.**