**.......................OKULU KONUK MASASINDA SERVİS DERSİ ...... SINIFI  
ÜNİTELENDİRİLMİŞ YILLIK DERS PLANI**

| **AY** | **HAFTA** | **SAAT** | **MODÜLLER** | **KAZANIM** | **ARAÇ-GEREÇLER** | **ÖĞRENME YÖNTEMLERİ** | **KONU** | **DEĞERLENDİRME** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| EYLÜL | 1.HAFTA(09-15) | 5 SAAT | . | boş | . | . | boş | **2019-2020 Eğitim-Öğretim yılı başlangıcı** |
| EYLÜL | 2.HAFTA(16-22) | 5 SAAT | . | boş | . | . | boş |  |
| EYLÜL | 3.HAFTA(23-29) | 5 SAAT | 1. MODÜL : SOSLARIN SERVİSİ | Hijyen ve servis kurallarına göre zeytinyağından yapılan sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir. | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | A) ZEYTİNYAĞINDAN YAPILAN SOSLAR1) Zeytinyağından yapılan soslarla servis edilen yemekler2) Zeytinyağından yapılan sos çeşitleri a) French Dressing b) Sauce Vinaigrette c) Vinaigrette sauce’den türetilen soslar |  |
| EYLÜL-EKİM | 4.HAFTA(30-06) | 5 SAAT | 1. MODÜL : SOSLARIN SERVİSİ | Hijyen ve servis kurallarına göre zeytinyağından yapılan sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir. | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | 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 |  |
| EKİM | 5.HAFTA(07-13) | 5 SAAT | 1. MODÜL : SOSLARIN SERVİSİ | Hijyen ve servis kurallarına göre sıcak tereyağı sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir. | SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | B) SICAK TEREYAĞINDAN YAPILAN SOSLAR1) Sıcak tereyağından yapılan soslarla servis edilen yemekler2) Tereyağından yapılan sos çeşitleri a) Sauce Hollandaise b) Hollandaise sauce den türetilen soslar 1) Sauce Mousseline2) Sauce Bearnaise 3) Sauce Choron |  |
| EKİM | 6.HAFTA(14-20) | 5 SAAT | 1. MODÜL : SOSLARIN SERVİSİ | Hijyen ve servis kurallarına göre soğuk tereyağı sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir. | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | C) SOĞUK TEREYAĞINDAN YAPILAN SOSLAR1) Soğuk tereyağından yapılan soslarla servis edilen yemekler2) Soğuk tereyağından yapılan sos çeşitleria) Sauce Maitre d’Hotelb) SauceColbertc) Sauce Cafe de Paris |  |
| EKİM | 7.HAFTA(21-27) | 5 SAAT | 1. MODÜL : SOSLARIN SERVİSİ | Hijyen ve servis kurallarına göre sütten yapılan sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir. | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | D) SÜTTEN YAPILAN SOSLAR1) Sütten yapılan soslarla servis edilen yemekler2) Sütten yapılan sos çeşitleria. Sauce Bechamel b. Bechamel sostan türetilen soslar1) Sauce Creme2) Sauce Aurora |  |
| EKİM-KASIM | 8.HAFTA(28-03) | 5 SAAT | 1. MODÜL : SOSLARIN SERVİSİ1. MODÜL : SOSLARIN SERVİSİ | Hijyen ve servis kurallarına göre beyaz sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir.Hijyen ve servis kurallarına göre beyaz sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir. | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,AçıklamaAnlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | E) BEYAZ SOSLAR1) Beyaz soslarla servis edilen yemekler2) Beyaz sos çeşitleri a) Sauce Veloute de Veau b) Veloute de Veau’dan türetilen soslar1) Sauce Allemande2) Sauce Capres3) Sauce Estragon c Sauce veloute de volaille d) Volaille sostan türetilen soslar1) Sauce Supreme2) Sauce Rich3) Sauce Shaud-Froide e) Sauce Veloute de Poisson f) Veloute de Poison sostan türetilen soslar1) Sauce Vin blanc2) Sauce Anchois3) Sauce Crevette g) Sauce Hommard h) Sauce CardinalE) BEYAZ SOSLAR1) Beyaz soslarla servis edilen yemekler2) Beyaz sos çeşitleri a) Sauce Veloute de Veau b) Veloute de Veau’dan türetilen soslar1) Sauce Allemande2) Sauce Capres3) Sauce Estragon c Sauce veloute de volaille d) Volaille sostan türetilen soslar1) Sauce Supreme2) Sauce Rich3) Sauce Shaud-Froide e) Sauce Veloute de Poisson f) Veloute de Poison sostan türetilen soslar1) Sauce Vin blanc2) Sauce Anchois3) Sauce Crevette g) Sauce Hommard h) Sauce Cardinal | **Cumhuriyet Bayramı** |
| KASIM | 9.HAFTA(04-10) | 5 SAAT | 1. MODÜL : SOSLARIN SERVİSİ | Hijyen ve servis kurallarına göre kahverengi sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | F) KAHVERENGİ SOSLAR1) Kahverengi soslarla servis edilen yemekler2) Sauce Demiglace3) Sauce Demiglaceden türetilen soslar a) Sauce Maderb) Sauce Bordalaisec) Sauce Chasseur d) Sauce İtaliennee) Sauce Zingara f) Sauce Piquante | **Kızılay Haftası** |
| KASIM | 10.HAFTA(11-17) | 5 SAAT | 2. MODÜL : SALATALARIN SERVİSİ | Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak salataların servisini yapabilecektir | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | A) KONUK MASASINDA SALATA HAZIRLAMA1. Konuk masasında hazırlanan salatalar a. Sezar salatab. Yeşil salatac. Karışık salatad. Mimoza salatae. Parizyen salataf. Waldorf salatag. Şef salata2. Salata garnitürleri |  |
| KASIM-ARALIK | 11.HAFTA(25-01) | 5 SAAT | 2. MODÜL : SALATALARIN SERVİSİ | Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak konuk masasında salata hazırlayabilecektir. | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | B) SALATA SERVİSİ1. Kuveri salata için hazırlamaa. Antre olarak alınacak salata kuverib. Ana yemekle alınacak salata kuveric. Ana yemekten sonra servis edilecek salata kuveri2. Salata sosları3. Salata servisi |  |
| ARALIK | 12.HAFTA(02-08) | 5 SAAT | 3. MODÜL : FLAMBE(YİYECEKLERİ ALEVLENDİRMEK)YAPMAK | Hijyen ve servis kurallarına göre flambe için ön hazırlık yapabilecektir. | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | 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 kullanılan içecekler | **Dünya Engelliler Günü** |
| ARALIK | 13.HAFTA(09-15) | 5 SAAT | 3. MODÜL : FLAMBE(YİYECEKLERİ ALEVLENDİRMEK)YAPMAK | Hijyen ve servis kurallarına göre flambe için ön hazırlık yapabilecektir. | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | 4) Flambe arabasında bulunan araçlar a) Reşob) Flambe tavalarıc) Servis tabakları d) Maşalare) Baharatlıklar 5)Flambe arabasının hazırlanması |  |
| ARALIK | 14.HAFTA(16-22) | 5 SAAT | 3. MODÜL : FLAMBE(YİYECEKLERİ ALEVLENDİRMEK)YAPMAK | Hijyen ve servis kurallarına göre et flambe yapabilecektir. | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | B) ET FLAMBE1. Et Flambeleria. Mantarlı biftek1) Malzemeleri2) Yapılışıb. Biberli biftek1) Malzemeleri2) Yapılışıc. Böbrek flambe1) Malzemeleri2) Yapılışıd. Whiskili böbrek flambe1) Malzemeleri2) Yapılışıe. File gulaş1) Malzemeleri2) Yapılışı2. Etten yapılan flambelerde servis edilen garnitür çeşitleri |  |
| ARALIK | 15.HAFTA(23-29) | 5 SAAT | 3. MODÜL : FLAMBE(YİYECEKLERİ ALEVLENDİRMEK)YAPMAK | Hijyen ve servis kurallarına göre kümes hayvanları flambesi yapabilecektir | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | C) KÜMES HAYVANLARI FLAMBESİ1. Kümes hayvanlarından yapılan flambe çeşitleri a. Piliç Bombay1) Malzemeleri2) Yapılışı b. Şeytan usulü piliç Flambe1) Malzemeleri2) Yapılışı2. Kümes hayvanlarından yapılan flambelerde servis edilen garnitür çeşitleri |  |
| ARALIK-OCAK | 16.HAFTA(30-05) | 5 SAAT | 3. MODÜL : FLAMBE(YİYECEKLERİ ALEVLENDİRMEK)YAPMAK | Hijyen ve servis kurallarına göre deniz mahsulleri flambesi yapabilecektir. | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | D) DENİZ MAHSULLERİ FLAMBESİ1. Deniz mahsullerinden yapılan flambeler a. Domatesli karides Flambe 1) Malzemeleri 2) Yapılışı b. Körili karides Flambe 1) Malzemeleri | **Yılbaşı Tatili** |
| OCAK | 17.HAFTA(06-12) | 5 SAAT | 3. MODÜL : FLAMBE(YİYECEKLERİ ALEVLENDİRMEK)YAPMAK | Hijyen ve servis kurallarına göre tatlı ve meyve flambesi yapabilecektir. | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | E) TATLI VE MEYVE FLAMBESİ1. Tatlı flambeleria. Krep Süzet-Malzemeleri-Yapılışıb. Krep Normandiya-Malzemeleri-Yapılışı2. 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 -Yapılışı3. Tatlı ve meyve flambeleriyle servis edilen garnitür çeşitleri |  |
| OCAK | 18.HAFTA(13-19) | 5 SAAT | 4. MODÜL : FLAMBE(YİYECEKLERİ ALEVLENDİRMEK) YAPMAK | Hijyen ve servis kurallarına göre fondue için ön hazırlık yapabilecektir. | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | ) 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 | **Birinci Dönemin Sona Ermesi** |
| ŞUBAT | 19.HAFTA(03-19) | 5 SAAT | 4. MODÜL : FLAMBE(YİYECEKLERİ ALEVLENDİRMEK) YAPMAK | Hijyen ve servis kurallarına göre peynir fonduesü yapabilecektir | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | B) PEYNİR FONDUE 1) Peynir fondue’nün malzemesi 2) Peynir fondue’nün yapılışI 3) Peynir fondue servisi | **İkinci Yarıyıl Başlangıcı** |
| ŞUBAT | 20.HAFTA(10-16) | 5 SAAT | 4. MODÜL : FLAMBE(YİYECEKLERİ ALEVLENDİRMEK) YAPMAK | Hijyen ve servis kurallarına göre deniz mahsulleri fonduesü yapabilecektir | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | 1) Deniz mahsulleri fondue çeşitleri a) Beyaz şaraplı dil balığı b) Vermutlu dil balığı c) Yumurtalı füme balık 2) Deniz mahsulleri fondue servisi |  |
| ŞUBAT | 21.HAFTA(17-23) | 5 SAAT | 4. MODÜL : FLAMBE(YİYECEKLERİ ALEVLENDİRMEK) YAPMAK | Hijyen ve servis kurallarına göre et fondue yapabilecektir. | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | 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 |  |
| ŞUBAT-MART | 22.HAFTA(24-01) | 5 SAAT | 4. MODÜL : FLAMBE(YİYECEKLERİ ALEVLENDİRMEK) YAPMAK | Hijyen ve servis kurallarına göre çikolata fondue yapabilecektir. | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | E) ÇİKOLATA FONDUE 1) Çikolata fondue’nün malzemesi 2) Çikolata fondue’nün yapılışı 3) Çikolata fondue servisi |  |
| MART | 23.HAFTA(02-08) | 5 SAAT | 5,MODÜL; TRANCHE | Hijyen ve servis kurallarına göre tranche için ön hazırlık yapabilecektir. | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | A) TRANCE ÖN HAZIRLIKLAR 1)Tranche tanımı 2)Konuk masasında yemek hazırlamanın önemi |  |
| MART | 24.HAFTA(09-15) | 5 SAAT | 5,MODÜL; TRANCHE | Hijyen ve servis kurallarına göre tranche için ön hazırlık yapabilecektir. | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | 3)Tranche araç ve gereçleri ( tranche takımı) a. Tranche tahtası b. Tranche takımı c. Balık tranche takımı d. Masa reşoları e. Maşalar | **İstiklâl Marşı’nın Kabulü ve Mehmet Akif Ersoy’u Anma Günü** |
| MART | 25.HAFTA(16-22) | 5 SAAT | 5,MODÜL; TRANCHE | Hijyen ve servis kurallarına göre et yemeklerinin tranche’ nı yapabilecektir. | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | B) ET YEMEKLERİNİN TRANCHE’Sİ1.Et yemeklerinin tanchesia. Şatobriyanb. Bütün bonfilec. Bonfile Wellingtond. Antrekot Dubile. Rozbiff. Porter House Steakg. Sığır pirzolah. Dana pirzolaı. Dana belii. Kuzu belij. Tavşan beli | **Şehitler Günü** |
| MART | 26.HAFTA(23-29) | 5 SAAT | 5,MODÜL; TRANCHE | Hijyen ve servis kurallarına göre et yemeklerinin tranche’ nı yapabilecektir. | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | 2.Et yemeklerinin tranche işlemi aşamaları3.Tranche edilen et yemeklerinin servisi |  |
| MART-NİSAN | 27.HAFTA(30-05) | 5 SAAT | 5,MODÜL; TRANCHE | Hijyen ve servis kurallarına göre kümes hayvanlarının tranche’nı yapabilecektir. | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | 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 |  |
| NİSAN | 28.HAFTA(13-19) | 5 SAAT | 5,MODÜL; TRANCHE | Hijyen ve servis kurallarına göre deniz ürünlerinin tranche’nı yapabilecektir. | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | D) DENİZ ÜRÜNLERİ YEMEKLERİ TRANCHE’Sİ1. Deniz ürünleri yemeklerinin tranchesia. Istakoz trancheb. Böcek tranchec. Alabalık tava tranched. Alabalık poşe tranchee. Palamut, lüfer, kefal, f. Dil balığı, g. Kalkan balığı2. Deniz ürünlerinin garnitür ve soslarının servisia. Haşlama ve poşe balıklarb. Haşlama balık garnitürleric. Haşlama balık soslarıd. Tava ve ızgara balıklarıe. Tava ve ızgara balık garnitürleri f. Tava ve ızgara balık soslarE) MEYVELERİN TRANCHE’Sİ1. Meyvelerin tranche’ı a. Portakalb. Şeftalic. Kiwid. Muz e. Ananas2. Konuk masasında hazırlanan meyve salatalarının servisi a. Meyve salatası servisib. Yoğurtlu meyve salatası |  |
| NİSAN | 29.HAFTA(20-26) | 5 SAAT | 5,MODÜL; TRANCHE | boş | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | boş | **23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı** |
| NİSAN-MAYIS | 30.HAFTA(27-03) | 5 SAAT | 5,MODÜL; TRANCHE | boş | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | boş | **1 Mayıs İşçi Bayramı** |
| MAYIS | 31.HAFTA(04-10) | 5 SAAT | 5,MODÜL; TRANCHE | boş | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | boş |  |
| MAYIS | 32.HAFTA(11-17) | 5 SAAT | 5,MODÜL; TRANCHE | boş | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | boş |  |
| MAYIS | 33.HAFTA(18-24) | 5 SAAT | 5,MODÜL; TRANCHE | boş | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | boş | **19 Mayıs Atatürk’ü Anma Gençlik ve Spor Bayramı** |
| MAYIS | 34.HAFTA(25-31) | 5 SAAT | 5,MODÜL; TRANCHE | boş | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | boş |  |
| HAZİRAN | 35.HAFTA(01-07) | 5 SAAT | 5,MODÜL; TRANCHE | boş | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | boş |  |
| HAZİRAN | 36.HAFTA(08-14) | 5 SAAT | 5,MODÜL; TRANCHE | boş | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | boş |  |
| HAZİRAN | 37.HAFTA(15-21) | 5 SAAT | 5,MODÜL; TRANCHE | boş | ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ MODÜLLERİ-SERVİS ATELYESİ | Anlatım Yöntemi Soru-Cevap,Açıklama | boş | **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.**