|  |
| --- |
| **2013-2014 EĞİTİM ÖĞRETİM YIL ………………………… KIZ TEKNİK VE MESLEK LİSESİ YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI MUTFAK DALI****MUTFAK UYGULAMALARI DERSİ ÜNİTELENDİRİLMİŞ YILLIK PLANI** |
| **SÜRE** | **HEDEF VE DAVRANIŞLAR** | **KONULAR** | **ÖĞRENME-ÖĞRETME YÖNTEM VE TEKNİKLERİ** | **KULLANILAN EĞİTİM TEKNOLOJİLERİ, ARAÇ VE GEREÇLERİ** | **DEĞERLENDİRME (Hedef ve Dav. Ulaşma Düzeyi)** |
| **AY** | **HAFTA** | **Saat** |
| EYLÜL | 3 | 8 | 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 kültürü2 Farklı ulusların çorba kültürü3. Özel çorba hazırlamada kullanılan araçlar ve gereçler4. Özel çorbaların özellikleri5. Farklı uluslara ait özel çorba Çeşitleri (örnekler ve işlem basamakları)6. Çorbaların aslına uygun garnitürlerinin hazırlanması ve servisi | Anlatım, Soru-Cevap,Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 4 | 8 | Soğuk çorbaların özelliklerini kavrama.Tekniğine uygun soğuk çorba hazırlama.Çobaya özel garnitRür hazırlama. | **B. SOĞUK ÇORBALAR**1. Soğuk çorbaların özellikleri2. Soğuk çorba hazırlamada kullanılan araçlar ve gereçler3. Soğuk çorba hazırlamada dikkat edilecek noktalar4. Soğuk çorba çeşitleri(örnekler ve işlem basamakları)5. Soğuk çorbaların garnitürleri ve servis şekilleri | Anlatım, Soru-Cevap,Uygulama | MEGEPModülü |  |
| EKİM | 1 | 8 | Sosların önemini ve menüdeki yerini kavrama.Sosları sınıflandırma.Tekniğe uygun Bechamel sos hazırlama | SOSLAR 1**A. SOSLARIN MÖNÜDEKİ YERİ VE ÖNEMİ**1. Temel Sosların Sınıflandırılması2. Bechamel sauce hazırlama3. Bechamel sauce hazırlamada dikkat edilecek noktalar4. İyi hazırlanmış Bechamel sosun özellikleri5. Bechamel sauce’un türeyenleri ve kullanıldığı yerler6. Bechamel sos ve türeyenlerinin saklanması | Anlatım,Soru-Cevap,Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 2 | 8 | 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 hazırlanmasıa. Domates sos hazırlamada dikkat edilecek noktalarb. Domates sos türeyenleri ve kullanıldığı yerlerc. Domates soslarının saklanması2.Soğuk tereyağından hazırlanan soslara.Tereyağı ile sos hazırlamada dikkat edilecek noktalarb.Tereyağından hazırlanan sosların türeyenleri kullanıldığı yerlerc. Tereyağından hazırlanan sosların saklanması | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 3 | 8 |  |  KURBAN BAYRAMI |  |  |  |
| 4 | 8 | Tekniğe uygun kahverengi sosu hazırlama.Hazırlanan kahverengi sosunu tekniğe uygun saklama.Tekniğe uygun beyaz sosu hazırlama.Hazırlanan beyaz sosunu tekniğe uygun saklama. | SOSLAR 2A. TEMEL KAHVERENGİ SOSLAR1. Demi glace sauce hazırlama2. Demi glace sauce hazırlamada dikkat edilecek noktalar3. İyi hazırlanmış demi glace özellikleri4. Demi glace sauce’un türeyenleri ve kullanıldığı yerler5. Kahverengi sosların (Demi glase sauce’un) saklanması | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 5 | 8 |  “Cumhuriyetin Anlam ve Önemini Kavratabilme”  | **B. TEMEL BEYAZ SOSLAR(VELAUTE SAUCE)**1. Sauce Velaute hazırlama2. Sauce Velaute hazırlamada dikkat edilecek noktalar3. İyi hazırlanmış Sauce Velaute’ nin özellikleri4. Sauce türeyenleri ve kullanıldığı yerler5. Beyaz Sosların (Sauce Velaute’un )saklanması  29 Ekim Cumhuriyet Bayramı | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| KASIM | 1 | 8 |  | 1. UYGULAMALI SINAV | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü | **1. UYGULAMALI SINAV** |
| 2 | 8 | Patates çeşitlerini kavrama.Patatesin mutfaktaki yeri ve önemini kavrama.Tekniğe uygun patates garnitürü hazırlama hazırlama.**“Atatürk'ün Fikir Hayatını Kavratmak”**  | PATATES GARNİTÜRLERİA.ÖN HAZIRLIK1. Patatesin yapısı ve besin değeri2. Patatesi depolama,kullanma ve pişirme ilkeleri3. Patates çeşitleri4. Mutfaktaki yeri ve önemi5. Gerekli araç gereçlerin hazırlanması10-16 KASIM ATATÜRK'Ü ANMA | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 3 | 8 | 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 ilkeleri2. Bol yağda kızaran patates garnitürlerinin servis edildiği yemekler3. Servise sunum ilkeleri**C. HAŞLANARAK HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ**1. Haşlanarak hazırlanan patates garnitürlerinin, çeşitleri ve özellikleri2. Buharda pişirerek patates garnitürü hazırlama**D.SAUTÉ EDİLEREK HAZIRLANAN PATATES GARNİTÜRLERİ** | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 4 | 8 | Tekniğe uygun patates garnitürü hazırlama hazırlama |  **E PÜRE CİNSİ PATATES GARNİTÜRLERİ**1. Püre hazırlama işlem basamakları2. Püre çeşitleri,özellikleri ve kullanıldığı yerler3. Servis edildiği yemekler4. Patates Souffle(sufle) hazırlama5. Servis edildiği yemekler**F .CROQUETTE (KROKET)CİNSİ PATATES GARNİTÜRLERİ**1. Pommes Croquette hazılama ilkeleri2. Croquette çeşitleri ve kullanıldığı yerler**24 KASIM ÖĞRETMENLER GÜNÜ** | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 1 | 8 | 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 tekniği2. Şekillendirildikten sonra işlem gören patates çeşitleri | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| ARALIK | 2 | 8 | Öğrendikleri bilgi ve becerileri uygulayabilme |  **2.UYGULAMALI SINAV** | Uygulama | MEGEPModülü | **2.UYGULAMALI SINAV** |
| 3 | 8 | 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 sınıflandırılması3) Etin yapısı ve özellikleri 4) Etin kalitesine etki eden etmenler5) Et işlemede kullanılan araçlar6) Etin satın alınmasında dikkat edilecek noktalar7) Etlerle ilgili terimler8) Etlere uygulanan maridlar(terbiye)9) Ete uygulanan uluslararası pişirme yöntemleri10)Pişirme usulüne göre etlerin gruplandırılması11)Kullanım amacına göre etlerin isimlendirilmesi12)Gövde eti eklemlerinden ayırma aşamaları13)Et saklama yöntemleri 14)Etten hazırlanan ürünler)15)Et ürünlerinin kullanıldığı yerler | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 4 | 8 | Sığır etlerinin mutfaktaki yeri ve önemini kavrama.Sığır etine uygulanan pişirme usullerini kavrama.Koyun etlerinin mutfaktaki yeri ve önemini kavrama.Koyun etine uygulanan pişirme usullerini kavrama. | **B. SIĞIR VE DANA ETİNİ PARÇALANMASI VE YEMEKLİK KULLANIMA****HAZIRLANMASI**1) Mutfaktaki yeri ve önemi2) Sığır ve dana etinin özellikleri ve farklılıkları3) Sığır ve dana etinden elde edilen parçalar ve uygulanan pişirme usulleri4) Sığır ve danadan elde edilen uluslar arası et parçaları ve uygulanan uluslar arasıpişirme usulleri**C.KOYUN VE KUZU ETİNİN YEMEKLİK KULLANIMA HAZIRLANMASI**1) Mutfakta yeri ve önemi2) Koyun ve kuzu etinin diğer kasap etlerinden farkı3) Koyun ve kuzu etleri arasındaki farklar4) Koyun ve kuzu etinin parçaları ve uygulanan pişirme usulleri | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| OCAK | 1 | 8 | Kümes hayvanlarının mutfaktaki yeri ve önemini kavrama.Kümes hayvanlarının uygulanan pişirme usullerini kavrama. | D.KÜMES HAYVANLARININ YEMEKLİK KULLANIMA HAZIRLANMASI1) Kümes hayvanlarının mutfakta yeri ve önemi2) Kümes hayvanlarının sınıflandırılması, farklılıkları ve özellikleri3) Körpe ve kart kümes hayvanlarının özellikleri4) Kümes hayvanlarını parçalamada dikkat edilecek kurallar5) Kümes hayvanlarını pişirmeye hazırlama6)Kümes hayvanlarının dolma için hazırlanması7) Kümes hayvanı etinin bütün ve parça olarak hazırlanması | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 2 | 8 | Sakatatların mutfaktaki yeri ve önemini kavrama.Sakatatlara uygulanan pişirme usullerini kavrama. | **E.SAKATATLARIN HAZIRLANMASI**1) Sakatat çeşitleri 2) Mutfaktaki yeri ve önemi3) Uygulanan pişirme usulleri ve kullanıldığı yerler | AnlatımSoru CevapUygulama | MEGEPModülü |  |
| 3 | 8 | Öğrendikleri bilgi ve becerileri uygulayabilme | **1. YAZILI SINAV** | Soru Cevap Uygulama | MEGEPModülü | **1. YAZILI SINAV** |
| 4 | 8 | Tekniğe uygun haşlayarak et yemeği pişirme.Tekniğe uygun olarak yağda kavurup sos içinde et yemeği pişirme**DÖNEM SONU DEĞERLENDİRME** | ET YEMEKLERİ I**A. HAŞLAYARAK ET YEMEĞİ PİŞİRME**1) Uluslar arası haşlama çeşitleri2) Basınçlı tencerede haşlama ve kullanırken dikkat edilecek noktalar3) Bouilli pişirmeye uygun etler4) Poché pişirmeye uygun etlerB. YAĞDA KAVURUP SOS İÇİNDE (BRAİSÉ) ET PİŞİRME**C. BUHARDA (ETÜVÉ VAPEUR) VE KENDİ SUYUNDA (ETÜVÉ) PİŞİRME** **DÖNEM SONU DEĞERLENDİRME** | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| ŞUBAT | **27OCAK 2014 – 07 ŞUBAT 2014 YARIYIL TATİLİ** |
| 2 | 8 | Tekniğe uygun bol yağda kızartarak et yemeği pişirme. | **ET YEMEKLERİ II****A.AZ YAĞDA (POELLE) (TAVADA)PİŞİRİLEN ET YEMEKLERİ**1.Poelle Pişirmenin tanımı ve önemi2. Poelle Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar**B. BOL YAĞDA KIZARTARAK(FRİT) ET YEMEĞİ HAZIRLAMA**1.Frit pişirme yönteminin tanımı ve önemi | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 3 | 8 | Tekniğe uygun bol yağda kızartarak et yemeği pişirme.Tekniğe uygun sote yaparak et yemeği pişirme. | 2.Etleri (Frit) yaparken dikkat edilecek noktalar3.Frit pişirmenin kullanıldığı yerlerC. SOTE (SAUTE) HAZIRLANAN ET YEMEKLERİ1. Sotenin tanımı ve önemi2. Sote yaparken dikkat edilecek noktalar3. Sotenin kullanıldığı yerler | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 4 | 8 | Tekniğe uygun olarak fırında çevirerek et pişirme. | **D.FIRINDA (ROTİ) ÇEVİREREK PİŞİRME**1. Roti pişirmenin tanımı2. Roti pişirmede dikkat edilecek noktalar3. Roti yapılacak ete uygulanan işlemler4. Roti usulü pişirme zamanın hesaplanması5. Roti usulü pişen etler | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| MART | 1 | 8 | Tekniğe uygun olarak gril pişirme. | **E. IZGARA (GRİL) YAPARAK PİŞİRME**1) Grill tanımı2) Grill yapmada kullanılan araçlar3) Grill pişirme dereceleri4) Grill pişirme usulünün kullanıldığı yerler | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 2 | 8 | Balıkların medüke 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 önemi2. Balıkların özellikleri, çeşitleri ve sınıflandırılması3. Satın alınmasında dikkat edilecek noktalar4. Balığın temizlenmesi5. Balıkların porsiyonlanması6. Balıkların saklanması7. İşlenmiş balıklar8.Havyar çeşitleri, özelliği saklanması ve kullanılması | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 3 | 8 | 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 noktalar2.Balıkları pişirme teknikleri3. Balık garnitürleri4. Balık ile verilen soslar5. Servise hazır hale getirme | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 4 | 8 | Öğrendikleri bilgi ve becerileri uygulayabilme | **1.UYGULAMALI SINAV** | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü | **1. UYGULAMALI SINAV** |
| 4 | 8 | Salata soslarının önemini kavrama.Salata soslarının işlem basamaklarını kavrama. | SALATA VE SALATA SOSLARIA.SALATA SOSLARI1. Salata soslarının önemi2. Salata sosu yapımında kullanılan araçlar3. Salata sosu yapımında kullanılan gereçler 4)Salata sosları ve işlem basamakları5)Uluslararası mutfakta kullanılan salata sosları ve işlem basamakları | [Anlatım](http://www.dersimiz.com/)[Soru Cevap](http://www.dersimiz.com/) [Uygulama](http://www.dersimiz.com/) | MEGEPModülü |  |
| NİSAN | 1 | 8 | Salata soslarının önemini kavrama.Salata hazırlamada kullanılan sebze ve meyveler satın alınmasında dikkat edilecek noktalar | **B.SEBZELERLE HAZIRLANAN SALATALAR**1) Salatanın mönüdeki yeri ve önemi2) Salata hazırlamada kullanılan sebze ve meyveler-Satın alınmasında dikkat edilecek noktalar-Kullanılmasında dikkat edilecek noktalar | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 2 | 8 | 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 noktalarTahıl ve makarnalarla hazırlanan salata çeşitleri ve işlem basamaklarını kavrama. | **C.TAHIL VE MAKARNALARLA HAZIRLANAN SALATALAR**1) Salata yapmada kullanılan tahıl ve makarna çeşitleri2) Tahıl ve makarnalarla hazırlanan salata çeşitleri ve işlem basamakları | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 3 | 8 | 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 baklagiller2) Kuru baklagillerin salata için hazırlanması3) Kuru baklagillerle yapılan salata çeşitleri ve işlem basamakları |  |  |  |
| 4 | 8 | Deniz ürünleri ile salata hazırlama.Uluslar arası salataların mutfaktaki yeri ve önemini kavrama.**“ATATÜRK VE ÇOCUK SEVGİSİ”** | **E.ET VE SAKATATLARLA HAZIRLANAN SALATALAR**1) Salata yapımında kullanılan etler ve sakatatlar2) Salata yapımında kullanılan şarküteri ürünleri3) Salata çeşitleri ve işlem basamaklarıF.DENİZ ÜRÜNLERİ İLE HAZIRLANAN SALATALAR1).Salata yapımında kullanılan deniz ürünleri2).Salata çeşitleri ve işlem basamakları**G.ULUSLAR ARASI SALATALAR**1) Uluslar arası mutfakta salataların yeri ve önemi2) Uluslar arası salatalar ve işlem basamakları**23 NİSAN ULUSAL EGEMENLİK VE ÇOCUK BAYRAMI** | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| MAYIS | 1 | 8 |  | İŞÇİ ve EMEKÇİ GÜNÜ |  |  |  |
| 2 | 8 | Öğrendikleri bilgi ve becerileri uygulayabilme | **2. UYGULAMALI SINAV** | Soru CevapUygulama | MEGEPModülü | **2. UYGULAMALI SINAV** |
| 3 | 8 | Pilavların mönüdeki yeri ve önemi kavrama. | **PİLAVLAR****A-PİLAV PİŞİRMEYE ÖN HAZIRLIK**1-Pilav pişirmede kullanılan tahıllar ve tahıl ürünleri2-Tahıllar ve tahıl ürünlerini hazırlamada dikkat edilecek noktalar3-Pilavların mönüdeki yeri ve önemi | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 4 | 8 | Tekniğe uygun pilav pişirme.**“ATATÜRK VE GENÇLİĞE VERDİĞİ ÖNEM”** | **B-ÇEŞİTLİ TEKNİKLERLE PİLAV PİŞİRME**1- Pilav pişirmede kullanılan araçlar ve gereçler2- Pilav pişirme teknikleri3- Pilav pişirmede dikkat edilecek noktalar4- İyi hazırlanmış pilavın özellikleri**19 Mayıs Gençlik ve Spor Bayramı** | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
|  | Uluslar arası mutfaklarda pilavların yeri ve önemi kavrama. | **C-ULUSLAR ARASI PİLAVLAR**1- Uluslar arası mutfaklarda pilavların yeri ve önemi2- Çeşitli uluslardan pilav örnekleri | Soru Cevap Uygulama | MEGEPModülü | **1.YAZILI SINAV** |
| 5 | 8 |  | **1.YAZILI SINAV** |  |  |  |
| HAZİRAN | 1 | 8 | Makarnanın mönüdeki yeri önemi kavrama.Makarna pişirmede dikkat edilecek noktaları kavrama. | MAKARNALAR**A-ÖN HAZIRLIK**1-Makarnanın besin değeri ve yapısı2-Kaliteli makarnanın özellikleri3-Makarnanın mönüdeki yeri önemi4-Makarnanın kullanım alanları5-Makarna çeşitleri6-Makarna pişirmede dikkat edilecek noktalar.7-Makarna haşlama işlem basamaklar (aldante haşlama) | AnlatımSoru Cevap Uygulama | MEGEPModülü |  |
| 2 | 8 | Uluslar arası makarna çeşitleriÖğrendikleri bilgi ve becerileri uygulayabilme | **C-ULUSLAR ARASI MAKARNA ÇEŞİTLERİ**1-Uluslar arası makarna çeşitleri |
| Bu plan 2551 sayılı Tebliğler Dergisinden ünitelendirilmiş Yıllık Plan örneğine göre hazırlanmıştır .Konular MEGEP modüllerine göre hazırlanmıştır. 2104 ve 2488 Sayılı Teb.Der.Atatürkçülük konuları plana eklenmiştir |

 **…. / 09 /2013**

  **UYGUNDUR**

 **Okul Müdürü**

 **Yiyecek-İçecek Hizmetleri Öğretmeni**