|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| **EKİM** | 3 | 3 | Mezeler hakkında genel bilgi  Meze olarak verilen yiyecekleri sıralayabilme  Meze olarak verilebilen yiyecekleri hazırlayabilme  . | **MODÜL: 1. ORDÖVR VE MEZELER**  1-Meze olarak verilen yiyecekler  a-Turşular  b-Salatalar  c-Peynirler  d-Soğuk etler  e-Çirozlar  f-Cipsler  g-Kuru yemişler  h-Meyveler  ı-Diğerleri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 3 | Soğuk mezeleri sıralayabilme  Soğuk meze uygulaması yapabilme | 2- Meze Çeşitleri  a- Soğuk mezeler  Zeytinyağlı sebzeler, dolma ve | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 5 | 3 | Bir çeşit soğuk meze kendi bilgileriyle üretebilir | Dolma ve sarmalar,  kızartmalar,  ezmeler,  çiğ köfteler,  humus,  çemen,  yoğurtlu mezeler,  taratorlar,  diğer mezeler. | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **29 EKİM CUMHURİYET BAYRAMI** | | | | | | | |
| **KASIM** | 1 | 3 | Sıcak mezeleri sıralayabilme  Sıcak mezelerin hangi özelliklere sahip olduğunu kavrama  Sıcak meze ürünlerini uygulama | b- Sıcak mezeler  Mini börekler,  mini köfteler,  midye tava  , karides tava,  Sıcak yumurtalar,  sıcak pastırma ve sucuk, diğerleri. | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 3 | Meze tabağı düzenleyebilir ve süsleyebilir  Servis sırasında kullanabileceği araç ve gereçleri temin edebilme | 3-Meze tabağı düzenleme ve süsleme | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1. YAZILI SINAV** |
| **10 KASIM ATATÜRK’Ü ANMA GÜNÜ** | | | | |
| 3 | 3 | Ordövrlerin tanımını kavrama  Ordövrlerin mönüdeki yerini söyleyebilme Antiremetiyenin tanımını mönüdeki yeri ve önemini kavrayabilme | **B: ORDÖVR TABAĞI**  1-Ordövrlerin tanımı ve mönüdeki yeri  2-Antremetiyenin tanımı mönüdeki yeri ve önemi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 3 | Ordövr çeşitlerini söyleyebilme | 3- Ordövr Çeşitleri  a- Soğuk ordövr  Karides kokteyl,  deniz ürünleri kokteyli,  rus yumurtası,  yumurta dolması,  rose beef,  steak tartar,  patele,terrinler,diğerleri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **24 KASIM ÖĞRETMENLER GÜNÜ** | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ARALIK** | 1 | 3 | Sıcak ordövrlerin mönüdeki yeri ve önemini kavrayabilme | b- Sıcak ordövrler  Mini börekler,  köfteler,  paneler,  sosoiler,  kroketler,  diğerleri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 3 | Soğuk ordövrlerin mönüdeki yeri ve önemini kavrayabilme | 4- Soğuk ordövr tabağının hazırlanması ve saklanması  5- Soğuk ordövrlerin servise kadar saklanması6- Soğuk ordövr tabağının ziyaret için hazırlanması | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **2. YAZILI SINAV** |
| 3 | 3 | Antremetiye çeşitlerini sıralayabilme.  Antremetiye çeşitlerinin mönüdeki yeri ve önemini kavrayabilme. | 7- Antremetiye çeşitleri  a- Soğuk antreler  - Zeytinyağlı sebze yemekler  Enginar, kereviz | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 3 | Zeytinyağlı bir sebze yemeği hazırlayabilme.  Zeytinyağlı dolma ve sarma hazırlayabilme. | - Zeytinyağlı sebze yemekleri  Kuşkonmaz  -Zeytinyağlı dolma ve sarmalar | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 5 | 3 | Pizza yaparken kullanılan malzemeleri sıralama  Sıcak antreleri hazırlayabilme  Spagetti ile ilgili yeni bir ürün yapabilme becerisi kazandırma  Sıcak antreleri hazırlayabilme. | b- Sıcak antreler  - Lazanya, pizza,  b- Sıcak antreler  - Gratenler, Spagettiler | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **YILBAŞI TATİLİ** | | | | | | | |
| **OCAK** | 1 | 3 | Sıcak antreleri hazırlayabilme.  Sıcak antireleri sıralayabilme Volovon hazırlama becerisi kazandırma  Sıcak antreleri hazırlayabilme. | b- Sıcak antreler  - Kaneloni, Raviyoli  b- Sıcak antreler  - Volovon, diğerleri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1.UYGULAMA SINAVI** |
| 2 | 3 | . Hazırlanan yiyecekleri süsleyerek servise hazırlayabilme.  Tabakları süsleme ve dekore etmenin önemini kavrama | 8- Tabakları süsleme ve dekore etme | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 3 | Kokteyl yiyecekleri hazırlama  Kokteyl yiyecekleri sıralayabilme  Kanepe yapımında kullanılan malzemeleri sıralayabilme  Kanepe hazırlama ilkelerini söyleyebilme.  Kanepe hazırlama işlem basamaklarını kavrama | **Modül : 2 Kokteyl Yiyecekleri**  1- Kokteyl yiyeceklerinin hazırlığı  2- Kokteyl yiyecekleri  a- Kanepeler  - Kanepe hazırlamada kullanılan mal  a- Kanepeler  -Süslemede kullanılan malzemeler  - Kanepe hazırlama ilkeleri  - Kanepe hazırlama işlem basamakları | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 1. **DÖNEMİN SONA ERMESİ: 23 OCAK 2014 CUMA** | | | | |
| **ŞUBAT** | 2 | 3 | Soğuk kokteyl yiyecekleri hazırlayabilme  Sıcak kokteyl yiyecekleri hazırlama becerisi kazandırma Kokteyl sosları hazırlayabilme Kokteyl için çeşitli tatlı ve pastalar hazırlayabilme | b- Soğuk kokteyl yiyecekleri  - Çeezler,  - Kuru  c- Sıcak kokteyl yiyecekleri  - Mini börekler, köfteler, paneler, sosisler dite (Sebzeler)  d- Kokteyl sosları ve deepler  - Limon sos  - Deep soslar, e- Kokteyl tatlıları ve meyveler  - Mini tatlılar, yaş pastalar,  Meyveler çeşitleri ve iş. Bas. | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 3 | Kokteyl için çeşitli tatlı ve pastalar hazırlayabilme  Kokteyl yiyeceklerini servise hazırlama becerisi kazandırma.  Kokteyl yiyeceklerinin servis sırasını kavrama | e- Kokteyl tatlıları ve meyveler  - Mini tatlılar, yaş pastalar,  Meyveler  **B- Kokteyl Yiyeceklerini Servise Hazırlama İlkeleri**  - Süsleme dekorasyon ve garnitür bilgsi  - Kokteyl yiyecekleri servis sırası | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 3 | Açık büfe hazırlama ilkelerini sıralayabilme. Açık büfede dekorun önemini kavrama  Açık büfede aşçının görevlerini sıralayabilme.  Yiyeceklerin büfeye uygun şekilde sıralanmasının önemini kavrayabilme. | **Modül: 3 Açık Büfe Yiyecekleri**  **1-** Açık büfe hazırlama ilkeleri  Büfe çeşitleri, amaçları, dekorları, büfede kullanılan araçlar.  2- Açık büfede aşçının görevleri  - Yiyeceklerin büfeye sıralanması  **-** Yemeklerin tranşı ve servisi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MART** | 1 | 3 | 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, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 3 | 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, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1. YAZILI SINAV** |
| 3 | 3 | Açık büfeye uygun tatlı ve meyve hazırlayabilme | c- Tatlılar ve meyveler  Hamur ve sütlü tatlılar, yaş pasta, meyveli tatlılar, meyveler, pötibörler | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **İstiklal Marşı’nın Kabulü ve Mehmet Akif Ersoy’u Anma Günü**  **18 MART ÇANAKKALE ZAFERİ** | | | | |
| 4 | 3 | Show yemeklerinin müşteri açısından önemini kavrayabilme | d. Show yemekleri  4. Açık büfe yiyeceklerinin büfeye sıralanması | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NİSAN** | 1 | 3 | Kahvaltının tanımını ve önemini kavrama.  Kahvaltı çeşitlerini sıralayabilme. | **B. Kahvaltı Büfesi**  1- Kahvaltının tanımı, önemi  2- Kahvaltı çeşitleri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **2. YAZILI SINAV** |
| 2 | 3 | Kahvaltı büfesinin çeşitlerini ve büfeye konulacak yiyecekleri kavrama. | 3- Kahvaltı büfesinin tanımı, önemi  4- Kahvaltı büfesinin çeşitleri  - Günlük büfeler, Brunchlar | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1.UYGULAMA SINAVI** |
| 3 | 3 | Kahvaltı büfesinde aşçının görevlerini ve önemini kavrama | 5- Kahvaltı büfesinde yer alan yiyecekler  6- Kahvaltı büfesinde aşçının görevleri  7- Kahvaltı büfesinde yer alan yiyecekler | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **23 NİSAN ULUSAL EGEMENLİK ve ÇOCUK BAYRAMI** | | | | | | | |

Planın yapılmasında; 1739 sayılı Türk Milli Eğitiminin genel esasları ile18.01.1982 tarihli 2104 sayılı Tebliğler Dergisi ile mayıs 1998 tarihli 2488 sayılı Tebliğler Dergisinde Yayınlanan Atatürk İlke ve İnkılaplarının derslere göre işlenişi, dikkate alınarak hazırlanmıştır. Plan 2551 sayılı Tebliğler Dergisi'nde yayınlanan "Millî Eğitim Bakanlığı Eğitim ve Öğretim Çalışmalarının Plânlı Yürütülmesine İlişkin Yönerge" esas alınarakhazırlanmıştır.