|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre sıcak tereyağı sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir. | **MODÜL 1: SOSLARIN SERVİSİ**  **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  1) Sauce Ravigote  2) Roquefort Dressing  d) Sauce Mayonnaise  e) Mayonaise sauceden türetilen soslar  1) Sauce Tartare  2) Sauce Remoulade  3) Sauce Trolienne  4) Sauce Verte  5) Cocktail Sauce  6) Chantili Sauce  **B) SICAK TEREYAĞINDAN YAPILAN SOSLAR**  1) Sıcak tereyağından yapılan soslarla servis edilen yemekler  2) Tereyağından yapılan sos çeşitleri  a) Sauce Hollandaise | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre sıcak tereyağı sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir. | b) Hollandaise sauce den türetilen soslar  1) Sauce Mousseline  2) Sauce Bearnaise  3) Sauce Choron  **C) SOĞUK TEREYAĞINDAN YAPILAN SOSLAR**  1) Soğuk tereyağından yapılan soslarla servis edilen yemekler  2) Soğuk tereyağından yapılan sos çeşitleri  a) Sauce Maitre d’Hotel  b) SauceColbert  c) Sauce Cafe de Paris | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 5 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre sütten yapılan sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir. | **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 Creme  2) Sauce Aurora  3) Sauce Mornay | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **29 EKİM CUMHURİYET BAYRAMI** | | | | | | | |
| **KASIM** | 1 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre kahverengi sosları konuk masasında  hazırlayıp servisini yapabilecektir.  Atatürk’ün hayatı ve eserleri | **F) KAHVERENGİ SOSLAR**  1) Kahverengi soslarla servis edilen yemekler  2) Sauce Demiglace  3) Sauce Demiglaceden türetilen soslar  a) Sauce Mader  b) Sauce Bordalaise  c) Sauce Chasseur  d) Sauce İtalienne  e) Sauce Zingara  f) Sauce Piquante | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak salataların servisini yapabilecektir. | **MODÜL 2: SALATALARIN SERVİSİ**  **A) KONUK MASASINDA SALATA HAZIRLAMA**  1. Konuk masasında hazırlanan salatalar  a. Sezar salata  b. Yeşil salata  c. Karışık salata  d. Mimoza salata  e. Parizyen salata  f. Waldorf salata  g. Şef salata  2. Salata garnitürleri | 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 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak konuk masasında salata  hazırlayabilecektir. | **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  24 Kasım Öğretmenler Günü | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 |  | Hijyen ve servis kurallarına göre flambe için ön hazırlık yapabilecektir. | **MODÜL 3: FLAMBE**  **A. FLAMBE İÇİN ÖN HAZIRLIK**  1) Flambenin tanımı  2)Flambe yapmanın faydaları  3) Flambe çeşitleri  4) Flambe yapacak personelin özellikleri  5) Flambe yapımında kullanılan içecekler  a) Alevlendirmede kullanılan içecekler  b) Sos yapımında kullanılan içecekler  6) Flambe arabasında bulunan araçlar  a) Reşo b) Flambe tavaları c) Servis tabakları  d) Maşalar  e) Baharatlıklar  7)Flambe arabasının hazırlanması | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **24 KASIM ÖĞRETMENLER GÜNÜ** | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ARALIK** | 1 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre et flambe yapabilecektir. | **B) ET FLAMBE**  1. Et Flambeleri  a. Mantarlı biftek  1) Malzemeleri 2) Yapılışı  b. Biberli biftek  1) Malzemeleri 2) Yapılışı  c. Böbrek flambe  1) Malzemeleri 2) Yapılışı  d. Whiskili böbrek flambe  1) Malzemeleri 2) Yapılışı  e. File gulaş  1) Malzemeleri 2) Yapılışı  2. Etten yapılan flambelerde servis edilen garnitür çeşitleri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre kümes hayvanları flambesi yapabilecektir | **C) KÜMES HAYVANLARI FLAMBESİ**  1. Kümes hayvanlarından yapılan flambe çeşitleri  a. Piliç bombay  1) Malzemeleri  2) Yapılışı  b. Şeytan usulü piliç flambe  1) Malzemeleri  2) Yapılışı  2. Kümes hayvanlarından yapılan flambelerde servis edilen garnitür çeşitleri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **2. YAZILI SINAV** |
| 3 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre deniz mahsulleri flambesi yapabilecektir. | **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 | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre tatlı ve meyve flambesi yapabilecektir. | **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 | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 5 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre fondue için ön hazırlık yapabilecektir. | 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 FLAMBE İÇİN ÖN HAZIRLIK YAPMAK İŞLEM ANALİZİ | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **YILBAŞI TATİLİ** | | | | | | | |
| **OCAK** | 1 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre fondue için ön hazırlık yapabilecektir. | **MODÜL 4: FONDUE**  **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 kaşık | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1.UYGULAMA SINAVI** |
| 2 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre peynir fonduesü yapabilecektir. | **B) PEYNİR FONDUE**  1) Peynir fondue’nün malzemesi  2) Peynir fondue’nün yapılışı  3) Peynir fondue servisi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre deniz mahsulleri fonduesü yapabilecektir. | **C) DENİZ MAHSULLERİ FONDUE**  1) Deniz mahsulleri fondue çeşitleri  a) Balık fondue  1) Malzemeleri  2) Yapılışı  b) Balık fondue (Marsilya Usulü)  1) Malzemeleri  2) Yapılışı  2) Deniz mahsulleri fondue servisi | 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 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre et fondue yapabilecektir. | **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 | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre çikolata fondue yapabilecektir. | **E) ÇİKOLATA FONDUE**  1) Çikolata fondue’nün malzemesi  2) Çikolata fondue’nün yapılışı  3) Çikolata fondue servisi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre tranche için ön hazırlık yapabilecektir. | **MODÜL 5: TRANCHE**  **A) TRANCE ÖN HAZIRLIKLAR**  1)Tranche tanımı  2)Konuk masasında yemek hazırlamanın önemi  3)Tranche araç ve gereçleri ( tranche takımı)  a. Tranche tahtası  b. Tranche takımı  c. Balık tranche takımı  d. Masa reşoları  e. Maşalar  f. Peçeteler  g. Sosiyerler  h. Sos kepçesi  ı. Servis tabakları  4)Tranche mice en place’ı yapma  a. Tepsideki hazırlıklar  b. Tranche arabasında hazırlıklar | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MART** | 1 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre et yemeklerinin tranche’ nı yapabilecektir | **B) ET YEMEKLERİNİN TRANCHE’Sİ**  1-Et yemekleri ve özellikleri  2.Et yemeklerinin tranche işlemi aşamaları  3.Tranche edilen et yemeklerinin servisi  a. Şatobriyan  b. Bütün bonfile  c. Bonfile Wellington  d. Antrekot Dubil  e. Rozbif  f. Porter House Steak  g. Sığır pirzola  h. Dana pirzola  ı. Dana beli  i. Kuzu beli  j. Tavşan beli | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre kümes hayvanlarının tranche’nı  yapabilecektir. | **C) KÜMES HAYVANLARI TRANCHE’Sİ**  1. Kümes hayvanları yemeklerinin tanchesi  2. Kümes hayvanları yemeklerinin tranche işlemi aşamaları  a. Kızarmış piliç tranche  b. Ördek tranche  c. Kaz tranche  d. Keklik ve güvercin tranche  e. Sülün tranche | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1. YAZILI SINAV** |
| 3 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre deniz ürünlerinin tranche’nı yapabilecektir. | **D) DENİZ ÜRÜNLERİ YEMEKLERİ TRANCHE’Sİ**  1-Deniz ürünlerini sınıflama  2-Balık ürünlerinin tranşında dikkat edilecek hususlar  **3-**Deniz ürünleri yemeklerinin tranche ve servisi  a. Kabuklu deniz ürünleri tranşı  -Istakoz tranşı  -Langust (böcek) tranşı | 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 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre meyvelerin tranche’nı yapabilecektir | b. Kabuksuz deniz ürünleri tranşı  - Alabalık tava tranşı ve servisi  - Alabalık poşe tranşı ve servisi  - Dil balığı tranşı ve servisi  - Kalkan balığı tranşı ve servisi  - Palamut, lüfer, kefal tranşı ve servisi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NİSAN** | 1 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre meyvelerin tranche’nı yapabilecektir. | 4. Deniz ürünlerinin garnitür ve soslarının servisi  a. Haşlama ve poşe balıklar  b. Haşlama balık garnitürleri  c. Haşlama balık sosları  d. Tava ve ızgara balıkları  e. Tava ve ızgara balık garnitürleri  f. Tava ve ızgara balık soslar | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **2. YAZILI SINAV** |
| 2 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre meyvelerin tranche’nı yapabilecektir | **E) MEYVELERİN TRANCHE’Sİ**  1. Meyvelerin tranche’ı  a. Portakal  b. Şeftali  c. Kiwi  d. Muz | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1.UYGULAMA SINAVI** |
| 3 | 5 | Hijyen ve servis kurallarına göre meyvelerin tranche’nı yapabilecektir | e. Ananas  2. Konuk masasında hazırlanan meyve salatalarının servisi  a. Meyve salatası servisi  b. Yoğurtlu meyve salatası | 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.