|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | 4 | 10 | Farklı mutfak kültürlerini kavrama.Özel çorbaların özelliklerini kavrama.Tekniğine uygun özel çorba hazırlama.Çorbaya özel garnitür hazırlama. | **MODÜL:1 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 | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 5 | 10 | 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 | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **29 EKİM CUMHURİYET BAYRAMI** |
| **KASIM** | 1 | 10 | Sosların önemini ve menüdeki yerini kavrama.Sosları sınıflandırma.Tekniğe uygun Bechamel sos hazırlama | **MODÜL:2 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 | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 10 | 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 | 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 | 10 | Tekniğe uygun kahverengi sosu hazırlama.Hazırlanan kahverengi sosunu tekniğe uygun saklama.Tekniğe uygun beyaz sosu hazırlama.Hazırlanan beyaz sosunu tekniğe uygun saklama.Tekniğe uygun temel beyaz sosu hazırlama.Hazırlanan temel beyaz sosunu tekniğe uygun saklama. | **MODÜL:3 SOSLAR 2****A. TEMEL KAHVERENGİ SOSLAR**1. 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**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 yerler**5.** Beyaz Sosların (Sauce Velaute’un )saklanması | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 10 | Patates çeşitlerini kavrama.Patatesin mutfaktaki yeri ve önemini kavrama.Tekniğe uygun patates garnitürü hazırlama hazırlama. | **MODÜL:4 PATATES GARNİTÜRLERİ****A.ÖN HAZIRLIK**1. Patatesin yapısı ve besin değeri2. Patatesi depolama,kullanma ve pişirme ilkeleri3. Patates çeşitleri4. Mutfaktaki yeri ve önemi5. Gerekli araç gereçlerin hazırlanması | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **24 KASIM ÖĞRETMENLER GÜNÜ** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ARALIK** | 1 | 10 | 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** | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 10 | 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 | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 10 | 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 | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **2. YAZILI SINAV** |
| 4 | 10 | 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. | **MODÜL:5 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 | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 5 | 10 | 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 | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **YILBAŞI TATİLİ** |
| **OCAK** | 1 | 3 | Kümes hayvanlarının mutfaktaki yeri ve önemini kavrama.Kümes hayvanlarının uygulanan pişirme usullerini kavrama.Sakatatların mutfaktaki yeri ve önemini kavrama.Sakatatlara uygulanan pişirme usullerini kavrama. | **D.KÜMES HAYVANLARININ YEMEKLİK KULLANIMA HAZIRLANMASI**1) 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**E.SAKATATLARIN HAZIRLANMASI**1) Sakatat çeşitleri 2) Mutfaktaki yeri ve önemi3) Uygulanan pişirme usulleri ve kullanıldığı yerler | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1.UYGULAMA SINAVI** |
| 2 | 3 | Tekniğe uygun haşlayarak et yemeği pişirme.Tekniğe uygun olarak yağda kavurup sos içinde et yemeği pişirme | **MODÜL:6 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 etler**B. YAĞDA KAVURUP SOS İÇİNDE (BRAİSÉ) ET PİŞİRME****C. BUHARDA (ETÜVÉ VAPEUR) VE KENDİ SUYUNDA (ETÜVÉ) PİŞİRME**  | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 3 | Tekniğe uygun bol yağda kızartarak et yemeği pişirme.Tekniğe uygun bol yağda kızartarak et yemeği pişirme.Tekniğe uygun sote yaparak et yemeği pişirme. | **MODÜL:7 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 önemi2.Etleri (Frit) yaparken dikkat edilecek noktalar**3.Frit pişirmenin kullanıldığı yerler****C. SOTE (SAUTE) HAZIRLANAN ET YEMEKLERİ**1. Sotenin tanımı ve önemi2. Sote yaparken dikkat edilecek noktalar3. Sotenin kullanıldığı yerler | 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 | Tekniğe uygun olarak fırında çevirerek et pişirme.Tekniğe uygun olarak gril 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**E. IZGARA (GRİL) YAPARAK PİŞİRME**1) Grill tanımı2) Grill yapmada kullanılan araçlar3) Grill pişirme dereceleri4) Grill pişirme usulünün kullanıldığı yerler | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 3 | Balıkların menüde yeri ve önemini kavrama.Balık satın alırken dikkat edilecek noktaları kavrama.Tekniğe uygun olarak balık temizleyebilme.Tekniğe uygun olarak balıkları porsiyonlayabilme.Tekniğe uygun olarak balık pişirebilme.Tekniğe uygun olarak balık garnitürü hazırlayabilme.Kabuklu-kabuksuz su ürünlerinin mutfaktaki yeri ve önemi kavrama. | **MODÜL:8 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 **B.BALIKLARIN PİŞİRİLMESİ**1. Balıkları pişirmede dikkat edilecek noktalar2.Balıkları pişirme teknikleri3. Balık garnitürleri4. Balık ile verilen soslar5. Servise hazır hale getirme | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 3 | Salata soslarının önemini kavrama.Salata soslarının işlem basamaklarını kavrama. | **MODÜL:9 SALATA VE SALATA SOSLARI****A.SALATA SOSLARI**1. 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 | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1. YAZILI SINAV** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MART** | 1 | 3 | Salata soslarının önemini kavrama.Salata hazırlamada kullanılan sebze ve meyveler satın alınmasında dikkat edilecek noktalarSalata soslarının önemini kavrama.Salata soslarının işlem basamaklarını kavrama.Salatanın mönüdeki yeri ve önemi kavrama. | **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**C.TAHIL VE MAKARNALARLA HAZIRLANAN SALATALAR**1) Salata yapmada kullanılan tahıl ve makarna çeşitleri2) Tahıl ve makarnalarla hazırlanan salata çeşitleri ve işlem basamakları | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 3 | 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 | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 3 | 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 sakatatlar2) Salata yapımında kullanılan şarküteri ürünleri3) Salata çeşitleri ve işlem basamakları**F.DENİZ ÜRÜNLERİ İLE HAZIRLANAN SALATALAR**1).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** | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  **2. YAZILI SINAV** |
| **İstiklal Marşı’nın Kabulü ve Mehmet Akif Ersoy’u Anma Günü****18 MART ÇANAKKALE ZAFERİ** |
| 4 | 3 | Uluslar arası mutfaklarda pilavların yeri ve önemi kavrama. | **MODÜL:10 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**B-ÇEŞİTLİ TEKNİKLERLE PİLAV PİŞİRME**1- Pilav pişirmede kullanılan araçlar ve gereçler2- Pilav pişirme teknikleri3- Pilav pişirmede dikkat edilecek noktalar4- İyi hazırlanmış pilavın özellikleri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **NİSAN** | 1 | 3 | Uluslar arası mutfaklarda pilavların yeri ve önemi kavrama. | **C-ULUSLAR ARASI PİLAVLAR**1- Uluslar arası mutfaklarda pilavların yeri ve önemi2- Çeşitli uluslardan pilav örnekleri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 3 | Makarnanın mönüdeki yeri önemi kavrama.Makarna pişirmede dikkat edilecek noktaları kavrama.Uluslar arası makarna çeşitleriÖğrendikleri bilgi ve becerileri uygulayabilme | **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)**C-ULUSLAR ARASI MAKARNA ÇEŞİTLERİ**1-Uluslar arası makarna çeşitleri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  **1.UYGULAMA SINAVI** |
| 3 | 3 | Mutfak ortamında; mesleği ile ilgili doküman ve bilgibirikimini kullanarak yemek çeşitlerini arttırmak veyarışma festival vb. etkinliklerde kullanmak üzere yeniyemek reçeteleri tasarlayacaktır | **MODÜL:11 YENİ YEMEK REÇETELERİ**1-Yeni yemek reçeteleri tasarlama2-Yeni Yapılan Yemeği Tadıma Sunma3-Yapılan yemeği fotoğraflama | 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.Megep Yiyecek – İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı Açık Büfe Dersi Modüllerine Göre Hazırlanmıştır.

**U Y G U N D U R.**

**15.09.2014**