|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 3 | Mayalanma ile elde edilen alkollü içecekleri kavrayabilme.Şaraplar, Şaraplık üzümler ve özelliklerini öğrenebilme, kavrama | **1.MODÜL :ŞARAP SERVİSİ****1-BEYAZ VE ROZE ŞARAPLARI HAZ. SER. YAPMAK**1.1 Tanımı tarihçesi, şaraplık üzümde aranacak özellikler1.2 Şarap yapımında kullanılan üzüm çeşitleri ve bölgeleri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 5 | 3 | Şarap üretim aşamalarını öğrenmek ve şarap şişeleri üzerindeki işaretlerin ne anlama geldiğini öğrenmek açıklama becerisi kazanmak. | 1.3 Şarap üretim aşamaları (a. Üzümün sıkılması şıra b. Mayalanldırma fermantasyon c. Dinlendirme d. Yıllandırma olgunlaştırma)1.4 Şarapların ambalaj ve işaretlenmesi(etiket) | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **29 EKİM CUMHURİYET BAYRAMI** |
| **KASIM** | 1 | 3 | Şarapların nasıl saklandığını bilmek, içerdiği alkol ve şeker oranına göre şarapları sınıflandırabilmek. | 1.5 Şarapların saklanmasında uyulması gereken kurallar1.6 İçerdiği alkol-şeker oranına göre şarap çeşitleri(a. Sek(dry) b. Demi sek(medium) c. Tatlı)1.7 Beyaz ve roze şarabın tanımı ve özellikleri, şarabın elde edilmesi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 3 | Beyaz ve roze şarapların nasıl üretildiğini, servis sıcaklığını, ve servise hazırlanma çalışmalarını öğrenmek ve uygulama becerisi kazanmak. | 1.8 Üretildikleri yere göre yerli ve yabancı beyaz rose şarplr1.9 Beyaz ve roze şarapların servis sıcaklıkları, servise hazırlanmasında kul. Araç gereç, haz. Basamakları, servis | 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 | Kırmızı şarapları tanımlamak, özelliklerini bilmek, üretim aşamalarını öğrenmek ve servis edilişini öğrenmek ve uygulayabilmek. | **2-KIRMIZI ŞARAPLARI HAZ. SER. YAPMAK**2.1 Tanımı, özellikleri, elde edilişi, üretildikleri yere göre sın | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 3 | Köpüklü şarapları tanımlamak, özelliklerini bilmek, üretim aşamalarını öğrenmek ve servis edilişini öğrenmek ve uygulayabilmek | 2.2 Servis sıcaklıkları, ser. Haz. (şişeden, sepetten, süzülerek)2.3. Ser. Kul. Araç, ser. Edil. Yiy. , Servisi(genç , yıll. Süz.) | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **24 KASIM ÖĞRETMENLER GÜNÜ** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ARALIK** | 1 | 3 | Birayı tanımlayabilmek, özelliklerini öğrenmek, üretim aşamalarını öğrenmek | **2. MODÜL : BİRALAR VE SERVİSİ**1. BİRANIN SERVİSE HAZIRLANMASI1.1Bira tanımı, özellikleri, üretim aşamaları (Çimlendirme, fırımlama, mayalandırma, dinlendirme, şişeleme) | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 3 | Birayı tanımlayabilmek, özelliklerini öğrenmek, üretim aşamalarını öğrenmek. | 1.1Bira tanımı, özellikleri, üretim aşamaları (Çimlendirme, fırımlama, mayalandırma, dinlendirme, şişeleme) | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 3 | Bira çeşitlerini öğrenmek, biranın taşınmasında ve depolanmasında dikkat edilecek notaları ve biranın kullanıma hazırlanma aşamalarını öğrenmek ve uygulama becerisi kazanmak. | 1.2 Bira çeşitleri (a. Mayalama yönt –Ale-Lager b. Pazarlama yönt. –fıçı-şişe c. Alkol or.gör. –al –düşük- yük.  | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **2. YAZILI SINAV** |
| 4 | 3 | Bira çeşitlerini öğrenmek, biranın taşınmasında ve depolanmasında dikkat edilecek notaları ve biranın kullanıma hazırlanma aşamalarını öğrenmek ve uygulama becerisi kazanmak. | 1.3. Biranın taşınmasında ve dep. Dik ed. Nok.1.4 Bira mak. Kul . haz. –fiş tak-su kont-CO2 tüp. Takılmasıbira fıçısının ventile takılması- bira akışı kontrolü | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 5 | 3 | Bira servisi yapmak için bira bardak çeşitlerin öğrenmek ve bira servisini uygulama becerisi kazanmak. | 2. BİRA SERVİSİ YAPMAK2.1 Bira bardakları –highball-pilsener-kulplu-ayaklı-özel firma bardakları | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **YILBAŞI TATİLİ** |
| **OCAK** | 1 | 3 | Bira servis şekillerini öğrenmek ve uygulama becerisi kazanmak. | 2.2 Bira servis şekilleri –bardakla- şişeyle2.3 Biranın bardağa doldurulmasında dik. Ed. Nok. | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1.UYGULAMA SINAVI** |
| 2 | 3 | Viskinin servise hazırlanmasını, tanımını, tarihçesini, özelliklerini, viski yapılış aşamalarını,viski çeşitlerini tanımak ve uygulamak. | **3. MODÜL: VİSKİ SERVİSİ**1. VİSKİNİN SERVİSE HAZIRLANMASI1.1 Tanımı, tarihçesi, özellikleri1.2 Viski yapılışı a. Malt visi b. Grain viski1.3 Viski çeşitleri ve ünlü markaları a. Scotch –blended-straigt - bonded | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 3 | Viski çeşitlerini ve ünlü viski markalarını öğrenmek ve tanıma becerisi göstermek. |  b. Bourbon –Rye – ttennese – prof c. canadian d. Irish e. Yerli viski | 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 | Viskilerin servis sıcaklığını, servis şekillerini, hangi bardaklarla servis edildiğini öğrenmek ve uygulama becerisi göstermek. | 2. VİSKİ SERVİSİ2.1. Servis sıcaklığı, Servis şekilleri a. Bardakta –pour – on the rocks - soda ile b. Şişe ile2.2 Viski ile birlikte verilebilecek yiyecekler ve içecekler | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 3 | Kanyağı tanımlamayı, tarihçesini, özelliklerini, kanyak çeşitlerini öğrenmek ve kavrama becerisi kazanmak | **4. MODÜL: KANYAK SERVİSİ**1. KANYAĞIN SERVİSE HAZIRLANMASI1.1 Tanımı, tarihçesi, özellikleri1.2 Yapılışına göre kanyak çeşitleri – Grande, petite chmp- borderies-1.3 Dinlendirilmelerine göre kanyak çeşitleri 1.4 Kanyak çeşitleri ve ünlü markaları | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 3 | Kanyağın servis sıcaklığını, servis şekillerini, hangi bardaklarla servis edildiğini öğrenmek ve uygulama becerisi göstermek | 2. KANYAĞIN SERVİSİ2.1 Kanyağın servis sıcaklığı | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1. YAZILI SINAV** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MART** | 1 | 3 | Kanyağın servis sıcaklığını, servis şekillerini, hangi bardaklarla servis edildiğini öğrenmek ve uygulama becerisi göstermek. | 2.2 Kanyağın servis şekli a. Bardakta b. İçki arb. C. Ziyafetlr2.3 Kanyakla verilebilecek garnitür ve içecekler | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 3 | Rakıyı tanımlamayı, tarihçesini, özelliklerini, kanyak çeşitlerini öğrenmek ve kavrama becerisi kazanmak. | **5. MODÜL RAKI SERVİSİ**1. RAKININ SERVİSE HAZIRLANMASI1.1. Tanımı, tarihçesi, özellikleri, yapılışı a. Suma üret. B. Rakı ürt.1.2 Yerli rakı çeş. Yabancı rakı çeşitleri 1.3. Rakının saklanması | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 3 | Rakının servis sıcaklığını, servis şekillerini, hangi bardaklarla servis edildiğini öğrenmek ve uygulama becerisi göstermek. | 1.4 Rakı servisinde kullanılacak araç gereç, ve tepsinin haz.2. RAKI SERVİSİ2.1 Rakı servis sıcaklığı2.2 Rakı servis şekilleri a. Aperatif b. Yemekle birlikte | 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 | Cin servis sıcaklığını, servis şekillerini, hangi bardaklarla servis edildiğini öğrenmek ve uygulama becerisi göstermek. | **6. MODÜL: DİĞER ALKOLLÜ İÇKİLER VE SERVİSİ**1. CİN SERVİSİ1.1 Tanımı, Özellikleri, yapılışına gire çeşitleri1.2 Yüksek alkollü içkilerin sak. Cin servisinde kul. Araç ve bardak1.3 Cin servis şekleleri, cin ile verilebilecek yiyecek ve içecekler | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **NİSAN** | 1 | 3 | Votka servis sıcaklığını, servis şekillerini, hangi bardaklarla servis edildiğini öğrenmek ve uygulama becerisi göstermek. | 2. VOTKA SERVİSİ2.1 Tanımı, özellikleri, votka çeşitler ve markaları, ser. Kul arç. Votka servis şekilleri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 3 | Rom servis sıcaklığını, servis şekillerini, hangi bardaklarla servis edildiğini öğrenmek ve uygulama becerisi göstermek. | 3. ROM SERVİSİ3.1 Rom tanımı, özellikleri, çeşitleri –renklerine – tat ve diğ. | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  **1.UYGULAMA SINAVI** |
| 3 | 3 | Tekilanın servis sıcaklığını, servis şekillerini, hangi bardaklarla servis edildiğini öğrenmek ve uygulama becerisi göstermek. | 4. TEKİLA SERVİSİ4.1 Tekila tanımı, özellikleri, çeşitleri, markaları, servis şekilleri | 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**

**Abdullah ARIKAN**

**Okul Müdürü**