|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 6 | Tatlı yapımda süt kullanımının önemini kavrama.  Türk mutfaðýnda sütlü tatlýlarýn yerini kavrama  Sütlü tatlı çeşitlerini kavrama.  Kullanılan araç-gereçleri seçme. | A-SÜTLÜ TATLILAR 1-Sütün kullanımında dikkat edilecek noktalar  2-Sütlü tatlıların tanımı  3-Sütlü tatlıların Türk mutfağındaki yeri ve önemi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 6 | Tatlı yapımda süt kullanımının önemini kavrama.  Türk mutfağında sütlü tatlıların yerini kavrama  Sütlü tatlı çeşitlerini kavrama.  Kullanılan araç-gereçleri seçme. | 4- Sütlü tatlıların yapımında kullanılan araçların özellikleri  5- Sütlü tatlıların yapımında kullanılan yardımcı gereçlerin özellikleri  6-Ocak üzerinde hazırlanan sütlü tatlılar | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 5 | 6 | Fırın kullanılarak yapılan sütlü tatlıları kavrama.  Tekniğe uygun ürün hazırlama.  Tekniğe uygun ürün süsleme ve servis etme. | **B-FIRINDA SÜTLÜ TATLILAR**  1-Fırında pişirilerek hazırlanan sütlü tatlılar  2-Ürün çeşitleri ve hazırlaması  3-Pişirmede dikkat edilecek noktalar  4-Pişen üründe aranılan özellikler  5-Süsleme ve servise hazırlama | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1. YAZILI SINAV** |
| **29 EKİM CUMHURİYET BAYRAMI** | | | | | | | |
| **KASIM** | 1 | 6 | Tekniğe uygun ürün hazırlama.  Tekniğe uygun ürün süsleme ve servis etme | **C-DONDURARAK HAZIRLANAN SÜTLÜ TATLILAR**  1-Ürünün çeşitleri ve hazırlanması  2-Dondurarak tatlı hazırlamada dikkat edilecek noktalar  3-Süsleme ve servise hazırlama | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 6 | Tatlı yapımında kullanılacak meyve çeşitlerini seçme. Kullanılan araç gereçleri seçme. | MEYVE TATLILARI **A- TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MEYVE TATLILARI**  1-Meyvelerin kullanım özelliklerine göre sınıflandırılması  2-Meyve tatlılarının mönüdeki yeri ve önemi  3-Hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçler | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **10 KASIM ATATÜRK’Ü ANMA GÜNÜ** | | | | |
| 3 | 6 | Tekniğe uygun ürün hazırlama. | 4-Meyvelerin hazırlamasında ve kullanılmasında dikkat edilecek noktalar  5-Meyve tatlılarının saklanması  6-Türk mutfağına özgü meyve tatlılarının hazırlanması | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 6 | Tekniğe uygun ürün hazırlama.  Tekniğe uygun ürün süsleme ve servis etme. | **B-ULUSLARARASI MEYVE TATLILARI**  1-Çeşitleri ve hazırlanması 2-Hazırlanan üründe aranılan özellikler  3-Süsleme ve servise hazırlama 4-Pişen üründe aranılan özellikler  5-Süslemek ve servise hazırlama 6-Saklama | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **24 KASIM ÖĞRETMENLER GÜNÜ** | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ARALIK** | 1 | 6 | Kullanılan araç gereçleri seçme  Tekniğe uygun ürün hazırlama. | **TAHIL TATLILARI**  A- AŞURE  1-Türk mutfağında yeri ve önemi  2-Aşure hazırlamada kullanılan araç-gereçler  3-Aşure hazırlama ve pişirme işlem basamakları | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **2. YAZILI SINAV** |
| 2 | 6 | Tekniğe uygun ürün hazırlama.  Tekniğe uygun ürün süsleme ve servis etme. | 4-Pişen üründe aranılan özellikler  5-Süslemek ve servise hazırlama  6-Saklama | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 6 | Helva çeşitlerini kavrama  Kullanılan araç gereçleri seçme | **B- HELVALAR**  1-Türk Mutfağında yeri ve önemi  2-Helva çeşitleri  3-Helva hazırlamada kullanılan araç-gereçler | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 6 | Tekniğe uygun ürün hazırlama.  Tekniğe uygun ürün süsleme ve servis etme. | 4-Helvayı hazırlama ve pişirme işlem basamakları  5-Pişen üründe aranılan özellikler | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 5 | 6 | Tekniğe uygun ürün süsleme ve servis etme. | 6-Süsleme ve servise hazırlama 7-Saklama  8-Süsleme ve servise hazırlama | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **YILBAŞI TATİLİ** | | | | | | | |
| **OCAK** | 1 | 6 | Kullanılan araç gereçleri seçme | **C- ZERDE**  1-Türk mutfağında yeri ve önemi  2-Zerde hazırlamada kullanılan araç ve gereçler | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 6 | Tekniğe uygun ürün hazırlama. | 3-Zerde hazırlama ve pişirme işlem basamakları  4-Pişen zerdede aranılan özellikler | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1.UYGULAMA SINAVI** |
| 3 | 6 | Tekniğe uygun ürün süsleme ve servis etme. | 5-Süsleme ve servise hazırlama  6-Saklama | 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 | 6 | Tekniğe uygun ürün hazırlama. | HAMUR TATLILARI **A-MAYALI HAMUR TATLILARI**  3-Pişirmede dikkat edilecek noktalar  4-Pişen üründe aranan özellikler | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 6 | Tekniğe uygun şurup hazırlama.  Tekniğe uygun ürün servis etme. | 5-Şuruplandırmada dikkat edilecek noktalar  6-Servise hazırlama ve saklama | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 6 | Tekniğe uygun ürün hazırlama. | **B-PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN TATLILAR**  1-Pişirilerek yapılan hamurlardan hazırlanan tatlılar  2-Pişirmede dikkat edilecek noktalar | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1. YAZILI SINAV** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MART** | 1 | 6 | Tekniğe uygun şurup hazırlama.  Tekniğe uygun ürün servis etme. | 3-Şurubu kullanma  4-Servise hazırlama  5-Saklama süresi ve ısısı | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 6 | Tekniğe uygun ürün hazırlama. | **C-ÇIRPILARAK YAPILAN HAMUR TATLILARI**  1-Çırpılarak yapılan hamurlardan hazırlanan tatlılar  2-Pişirmede dikkat edilecek noktalar | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 6 | Tekniğe uygun şurup hazırlama.  Tekniğe uygun ürün süsleme ve servis etme | 3-Şurup kullanma  4-Süsleme ve servise hazırlama  5-Saklama süresi ve ısısı | 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 | 6 | Kullanılan araç gereçleri seçme | **D-KADAYIF ÇEŞİTLERİ**  1-Hazırlamada kullanılan araçlar ve gereçler  2-Kadayıftan hazırlanan tatlı çeşitleri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NİSAN** | 1 | 6 | Tekniğe uygun ürün hazırlama. | 3-Pişirmede dikkat edilecek noktalar  4-Pişen üründe aranan özellikler | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 6 | Tekniğe uygun ürün hazırlama. | 3-Pişirmede dikkat edilecek noktalar  4-Pişen üründe aranan özellikler | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1.UYGULAMA SINAVI** |
| 3 | 6 | Tekniğe uygun şurup hazırlama.  Tekniğe uygun ürün süsleme ve servis etme. | 5-Şuruplandırmada dikkat edilecek noktalar  6-Süslemede kullanılan gereçler  7-Servise hazırlanması ve saklanması | 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 alınarak hazırlanmıştır.

**YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ**

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

**15.09.2014**

**Okul Müdürü**