|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |  | Tekniğine uygun olarak bisküvi hamurlarını hazırlayıp, istenilen pişkinlik, renk, tat, görünüm ve çeşitte tatlı tuzlu bisküviler hazırlama.  Tekniğine uygun olarak kurabiye hamurlarını hazırlayıp, bu hamurlardan istenilen pişkinlik, renk, tat, görünüm ve çeşitte tatlı tuzlu kurabiyeler hazırlama. | BİSKÜVİ VE KURABİYELER  A. TATLI TUZLU BİSKÜİLER  1. Bisküvi hamurunun hazırlanması  2. Hamur hazırlamada dikkat edilecek noktalar  B. TATLI TUZLU KURABİYELER  Kurabiye yapımında kullanılan araç ve gereçler  Hamurun Hazırlanması  Kurabiye hamuru hazırlama ve yoğurmanın önemi   1. Kurabiye çeşitleri 2. Hamurun şekillendirilmesi 3. Pişirmede dikkat edilecek noktalar 4. Pişen üründe aranılan özellikler 5. Süslenmesi ve servisi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 5 | 10 | Tekniğine uygun olarak mereng ve makaron hamurlarını hazırlayıp, istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde mereng makaron, tulip,tuil, brandy snaps hazırlama. | C MERENG (BEZE) VE MAKARON  Beze hazırlama ve Makaron yapma  D. TULİP, TUİL, BRANDY SNAPS  Hamurun tekniğine uygun olarak hazırlanması  Hamurun pişirme öncesi şekillendirilmesi  Pişirmede dikkat edilecek noktalar  Ürünün pişirme sonrası şekillendirilmesi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **29 EKİM CUMHURİYET BAYRAMI** | | | | | | | |
| **KASIM** | 1 | 10 | Çeşitli meyveler ve diğer gereçleri kullanarak istenilen renk, tat, görünüm ve çeşitte tart ,tartölet hazırlama ve kiş hazırlama. | TART TARTÖLET VE KİŞLER  1. Tanımı ve önemi  2. Hamurun tekniğine uygun olarak hazırlanması  3. Çeşitleri  4. 5.Hamurun şekillendirilmesi  6.Çeşitli ürünler hazırlama  7.Pişirmede dikkat edilecek noktalar  8.Pişen üründe aranılan özellikler Tart ve Tartöletlerin Özellikleri  9.Kişlerin hazırlanması  10.Çeşitli ürünler hazırlama  11.Saklanması | ANLATIM, ARAŞTIRMA, GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | Pasta ve Bisküvi Kitabı  ( Leman Cılızoğlu)  Megep modül kitabı |  |
| 2 | 10 | Mayalı hamurları tekniğine uygun olarak hazırlama.  Mayalı hamurlardan ürün özelliğine uygun istenilen renk tat ve özellikte çeşitli ürünler hazırlama | MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA  A. MAYALI HAMUR HAZIRLAMA  Hamurun Hazırlanması  Mayalı hamurun özellikleri  Hamurun kalitesine etki eden etmenler  Hazırlanan hamurda mayalandırmanın önemi  İç ve dış gereçlerin hazırlanması  B. MAYALI HAMURLARDAN POĞAÇA, AÇMA, SANDVİÇ. HAZIRLAMA  1. Ürün çeşitleri  2. Poğaça,sandviç,açma vb. hamurları hazırlama  3. Mayalı hamurun ürüne dönüştürülmesi  4. Pişirilmesi  5. Servise hazırlanması | 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 | Mayalı hamurlardan ürün özelliğine uygun istenilen renk tat ve özellikte çeşitli yöresel ürünler hazırlama  Mayalı hamurlardan ürün çeşidine uygun istenilen renk tat ve özellikte uluslararası ürünler hazırlama | C. MAYALI HAMURLARDAN YÖRESEL ÜRÜNLER HAZIRLAMA  1. Ürün çeşitleri  2.Çörek ve börek çeşitleri için hamur hazırlama  3. Mayalı hamuru n ürüne dönüştürülmesi  4.Pişirilmesi  5. Servise hazırlanması  D. MAYALI HAMURLARDAN ULUSLARARASI ÜRÜNLER HAZIRLAMA  1. Ürün çeşitleri  2. Hamurlarının hazırlanması  3. Ürün çeşidine uygun şekillendirme  4.Pişirilmesi  5. Servise hazırlanması ve Uygun koşullarda saklanması | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 10 | Mayalı hamurlardan ürün çeşidine uygun istenilen renk tat ve özellikte çeşitli pizzalar hazırlama.  Mayalı hamurlardan ürün çeşidine uygun istenilen renk tat ve özellikte çeşitli simitler hazırlama. | E. MAYALI HAMURLARDAN PİZZALAR HAZIRLAMA  1. Pizza çeşitleri  2. Pizzanın hazırlanması  3.Pizzanın pişirilmesi ve servise hazırlanması  F.SİMİT ÇEŞİTLERİNİ YAPMA  1. Simit çeşitleri ve özellikleri  2.Simit hamurlarının hazırlanması  3. Ürün çeşidine uygun şekillendirme  4. İç ve üst malzemelerin kullanımı ve pişirilmesi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **24 KASIM ÖĞRETMENLER GÜNÜ** | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ARALIK** | 1 | 10 | Mayalı hamur tekniğine uygun olarak, istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde çeşit ekmekler hazırlama | EKMEK ÇEŞİTLERİ A. SOMUN EKMEK YAPMA  1 .Ekmeğin Tanımı ve Tarihçesi  2. Kültürümüzde ekmeğin yeri ve önemi.  3. Ekmek üretiminde kullanılan araç ve ekipmanlar  4. Ekmek yapımında kullanılan gereçler  5. Hamurun Hazırlanması  6. Ekmek yapımında mayalandırmanın önemi  7. Hamurun şekillendirilmesi,  8. Pişirmede dikkat edilecek noktalar  9. Pişen üründe aranılan özellikler  B. ÇEŞİT EKMEKLER YAPMA  1. Çeşit Hamurun Hazırlanması  2. Miks çeşitleri ve ekmekte miks kullanmanın önemi  3. Hamurun şekillendirilmesi,  4. Ekmek üstü katkıları ve buharlama  5.Pişirmede dikkat edilecek noktalar ve Pişen üründe aranan özellikler | | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 10 | Mayalı hamur tekniğine uygun olarak, istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde yöresel ekmekler hazırlayabilme.  Mayalı hamur tekniğine uygun olarak, istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde uluslararası ekmekler hazırlayabilme | C. YÖRESEL EKMEK YAPMA  Yöresel ekmek çeşitleri.  Yöresel ekmeğin özelliğine göre hamurun hazırlanması.  Hamurun şekillendirilmesi  Pişirmede dikkat edilecek noktalar  Pişen üründe aranılan özellikler.  D. ULUSLARARASI EKMEKLER YAPMA  Uluslararası ekmek çeşitleri ve özellikleri.  Ekmeğin özelliğine göre hamurun hazırlanması  Hamurun şekillendirilmesi,  Son mayalandırma ve buharlama  Pişirmede dikkat edilecek noktalar  Pişen üründe aranılan özellikler | | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 10 | Tekniğine uygun olarak (özleştirerek) basit hamur hazırlama.  Hazırlanan basit hamurlardan, istenilen pişkinlik, lezzet, koku ve görünüşte Türk mutfağına özgü çeşitli ürünler hazırlayabilme | ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA A.BASİT HAMURLAR  1. Türk mutfağında yeri ve önemi  2. Özleştirilerek yapılan hamur çeşitleri ve kullanıldığı yerler  3. Özleştirilerek yapılan hamurların hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar  4 .Basit hamurun hazırlanması  B. BASİT HAMURDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA  1. Basit Hamur açarken dikkat edilecek noktalar  2. Börek harçlarının hazırlanması  3. Basit hamurdan hazırlanan ürün çeşitleri  4. Ürünlerin pişirilmesinde dikkat edilecek noktalar  5..Pişen üründe aranan özellikler  6..Servise hazırlama ve saklama | | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **2. YAZILI SINAV** |
| 4 | 10 | Yağlı katmerli hamuru tekniğine uygun hazırlayarak, bu hamurdan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde çeşitli ürünler hazırlayabilme.  Milföy hamurundan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünüm ve çeşitte ürünler hazırlayabilme.  Tekniğine uygun yağlı katmerli hamur ve milföy hamuru hazırlayarak bu hamurlardan istenilen renk, tat, görünüm ve pişkinlikte çeşitli ürünler hazırlayabilme. | YAĞLI HAMURDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA  A. YAĞLI KATMERLİ HAMURDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA  Hamurun hazırlanması ve Dinlendirme  Yağın beyazlatılması  Katmerleme de dikkat edilecek noktalar  Yağlı katmerli hamur çeşitleri ve özellikleri  Börek harcının hazırlanması  Pişirmede dikkat edilecek noktalar  Pişen üründe aranan özellikler  Servise hazırlama ve Saklama  B. YAPRAK (MİLFÖY FOYOTE) HAMURU HAZIRLAMA  1. Milföy hamurunun pastacılıktaki yeri  2. Milföy hamurunun özellikleri  3. Hamurun hazırlanmasında kullanılacak malzemelerin özellikleri  4. Hamuru hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar  5. Hamurun kullanım için saklanması  6.Hamurun hazırlanması | | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 5 | 10 | Tekniğine uygun yağlı katmerli hamur ve milföy hamuru hazırlayarak bu hamurlardan istenilen renk, tat, görünüm ve pişkinlikte çeşitli ürünler hazırlayabilme.  Tekniğine uygun yağlı katmerli hamur ve milföy hamuru hazırlayarak bu hamurlardan istenilen renk, tat, görünüm ve pişkinlikte çeşitli ürünler hazırlayabilme | C. YAPRAK HAMURUNDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA  1.Hamurdan yapılan ürün çeşitleri  a. Talaş böreği b. Milföy pastası  c.Volavon d. Kruvasan  2. İç gereçler kullanılarak şekil verilmesi  3. Hazırlanan ürünlerin pişirilmesi  4. Servise hazırlanması ve saklanması | | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **YILBAŞI TATİLİ** | | | | | | | | |
| **OCAK** | 1 | 3 | Tekniğine uygun olarak (özleştirerek) yumurtalı hamur hazırlama  Hazırlanan yumurtalı hamurdan, istenilen pişkinlik, tat ve görünümde çeşitli ürünler hazırlayabilme. | C. YUMURTALI HAMURLAR  1. Yumurtalı hamur hazırlarlarken dikkat edilecek noktalar  2.Yumurtalı hamurun hazırlanması  D.YUMURTALI HAMURDANÜRÜNLER HAZIRLAMA  1.Yumurtalı hamurlardan hazırlanan ürün çeşitleri, özellikleri ve hazırlanması  2.Pişirmede dikkat edilecek noktalar  3.Süsleme ve servise hazırlanması. | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1.UYGULAMA SINAVI** |
| 2 | 3 | Mutfak ortamında çırpılarak yapılan hamur tekniğini uygulayarak istenilen renk, şekil, tat, pişkinlik ve kabarıklıkta pandispanyalar hazırlama.  Çırpılarak yapılan hamur tekniğini uygulayarak istenilen renk, şekil, tat, pişkinlik ve kabarıklıkta spongeler hazırlayabilme. | ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA  A.PANDİSPANYALARIN HAZIRLANMASI  *1*. Çırpılarak yapılan hamurların pastacılıktaki yeri ve ö.  2. Kullanılacak temel ve yardımcı gereçler  3. Pastacılıkta kullanılan katkı maddeleri ve özel.  4. Çırpılarak yapılan hamurun özellikleri  5. Çırpılarak yapılan hamurların hazı.dik.ed. nokta.  6. Çırpılarak yapılan hamur çeşitleri  7. Pişirmede önemli noktalar  8. Pişen üründe aranılan özellikler.  B. SPONGE VE ÇEŞİTLERİ  1. Sponge özellikleri ve çeşitleri  2. Sponge hamuru nu hazırla. aşamaları ve dik.edil. nok.  3. Pişen üründe aranılan özellikler  4. Süslenmesi ve servisi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 3 | Çırpılarak yapılan hamur tekniğini uygulayarak istenilen renk, şekil, tat, pişkinlik ve kabarıklıkta kek ve muffin çeşitleri hazırlama.  Çırpılarak yapılan hamur tekniğini uygulayarak istenilen renk, şekil, tat, pişkinlik ve kabarıklıkta cheese kekler hazırlayacaktır.  Yaş pastalarda ve diğer pastalarda kullanılmak üzere istenilen renk, tat ve kıvamda, krema çeşitlerini hazırlayabilme. | C. KEK VE MUFFİN ÇEŞİTLERİ  1.Kek hamurunu hazırlama  2.Kek ve muffin hazırlama ve pişirmede önemli noktalar  3. Kek ve muffin çeşitleri  4.Servisini yapma  D. CHEESE KEKLER  1.Cheese keklerin özellikleri  2. Cheese keklerin hazırlanması  3.Chesee keklerin çeşitleri  4.Chesee kek hazırlamada ve piş. önemli noktalar.  YAŞ PASTALAR  A-PASTALARDA KULLANILAN KREMA ÇEŞİTLERİNİ HAZIRLAMA  1.Kremanın pastacılıkta yeri ve önemi  2.Krema hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçler  3.Krema çeşitleri ve kullanıldığı yerler  4.Krema hazırlama işlem aşamaları | 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 | Ürünün özelliğine göre istenilen tat ve kıvamda ıslatma şurubu hazırlama.  Ürünün özelliğine göre istenilen renk, tat ve kıvamda sos ve jöle hazırlayabilme. | B. ISLATMA ŞURUBLARI HAZIRLAMA  1. Islatma şurupları hazırlama  2. Islatma şuruplarını pastalarda kullanma  C. SOS ve JÖLE HAZIRLAMA  1. Pasta yapımında sosun yeri ve önemi  2. Sos çeşitleri ve hazırlama aşamaları  3. Sosların pastalarda kullanımı  4. Jölenin tanımı ve özellikleri  5. Jölenin hazırlanması ve pastalarda kullanımı | | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 3 | Sponge ve pandispanyayı kullanarak istenilen tat, kıvam, renk ve görünümde baton, rulo, gato pasta hazırlama. | D. SPONGE VE PANDİSPANYAYI PASTAYA DÖNÜŞTÜRME  1.Pandispanyanın hazırlanması  2.Islatma şurubunun kullanılması  3.Kremanın pandispanyada kullanılması  4.Ara lezzet malzemelerinin hazırlanması ve kullanımı  5.Krema ile pastaların sıvanması  6.Pasta örtülerinin pastalarda kullanımı  7.Pastaların süslenmesi  8.Servise hazırlama ve saklama. | | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 3 | Tekniğine uygun pişirerek pataşu hamuru hazırlayabilme.  Pataşu hamurundan istenilen renk, lezzet, pişkinlik, kabarıklık ve görünüşte ekler ve profiterol hazırlama. | PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA  A. PATAŞU HAMURUNUN HAZIRLANMASI  1. Pişirilerek yapılan hamurların özellikleri  2. Pataşu hamurundan yapılan ürün çeşitleri  a. Pastalar (Ekler, profiterol)  b. Tatlılar (Tulumba, hanım göbeği tatlısı, dilber dudağı, vezir parmağı tatlıları)  3. Hamuru hazırlamada dikkat edilecek noktalar.  4.Hamurun pişirilmesi  5.Hamurun soğutulması  6.Yumurtaların hamura yedirilmesi | | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1. UYGULAMA SINAVI** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MART** | 1 | 3 | Ürünün özelliğine uygun hamura şekil verme.  Krema ve çikolatalı sosu kullanma  Ürünün özelliğine uygun hamura şekil verme .  Krema ve çikolatalı sosu kullanma | B. EKLER / PROFİTEROL PASTA YAPMA  1. Hamurun ürüne dönüştürülmesi  a. Ürünün özelliğine uygun hamura şekil verme  b. Pişirilmesi  -Pişirmede dikkat edilecek noktalar  - Pişen üründe aranılan özellik  c. Krema ve çikolatalı sosun kullanılması  2. Süslenmesi ve servise hazırlanması  3. Saklanması  4. Örnek ürün çalışmaları | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 3 | İhtiyaç duyulduğunda özelliği ve çeşidine uygun olarak meyve suları, limonata ve ayran hazırlayıp servise hazır hale getirme. | SOĞUK -SICAK İÇECEKLER  A. SOĞUK İÇECEKLER  1. Meyve suyu tanımı ve özellikleri  2. Meyve suyu sıkma araçları ve kullanım özellikleri  3. Taze meyve sularının hazırlanması  4. Taze meyve sularının servise kadar saklanması  5.Taze meyve sularının servisi  6. Limonatanın hazırlanması  7. Milk shake hazırlanması ve servisi  8. Ayranın hazırlanması  9. Konsantre meyve sularının hazırlanması  10. Soğuk içeceklerin servise hazırlanması  11. Soğuk içeceklerin uygun koşullarda saklanması | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 3 | Özelliği ve çeşidine uygun olarak, sıcak içecekler hazırlayıp, servise hazır hale getirebilme. | B. SICAK İÇECEKLER  1. Çayın hazırlanması  2. Türk kahvesinin özellikleri ve hazırlanması  3. Kahve çeşitleri ve hazırlanması  4. Kahve servisi yapma  5. Sıcak çikolatanın hazırlanması ve servisi  6. Salep’in hazırlanması ve servisi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **2. UYGULAMA SINAVI** |
| **İstiklal Marşı’nın Kabulü ve Mehmet Akif Ersoy’u Anma Günü**  **18 MART ÇANAKKALE ZAFERİ** | | | | |
| 4 | 3 | Özelliği ve çeşidine uygun olarak Türk mutfağına özgü içecekleri hazırlayabilme. | C. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ YÖRESEL  İÇECEKLER  1. Bozanın hazırlanması  2. Şerbetin tanımı | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1.YAZILI SINAV** |
| **NİSAN** | 1 | 3 | Mutfakta ihtiyaç duyulduğunda sorbe ve granite çeşitlerini özelliğine uygun hazırlayıp servise hazır hale getirebilme | D. SORBE/GRANİTA  1. Sorbe ve granitanin tanımı  2. Sorbe ve granitanin menüdeki yeri ve önemi  3. Sorbe çeşitleri ve özellikleri  4.Granita çeşitleri ve özellikleri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | Uygulamalı Tarif Kitapları |  |
|  | | | | | | | |

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. Megep Yiyecek – İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı **Temel Hamur Teknikleri** Modüllerine Göre Hazırlanmıştır.

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

**05.09.2014**