|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 BİSKÜİLER1. Bisküvi hamurunun hazırlanması2. Hamur hazırlamada dikkat edilecek noktalarB. TATLI TUZLU KURABİYELERKurabiye yapımında kullanılan araç ve gereçlerHamurun Hazırlanması Kurabiye hamuru hazırlama ve yoğurmanın önemi1. 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 yapmaD. TULİP, TUİL, BRANDY SNAPSHamurun tekniğine uygun olarak hazırlanması Hamurun pişirme öncesi şekillendirilmesiPişirmede 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 KİŞLER1. Tanımı ve önemi2. Hamurun tekniğine uygun olarak hazırlanması3. Çeşitleri4. 5.Hamurun şekillendirilmesi6.Çeşitli ürünler hazırlama7.Pişirmede dikkat edilecek noktalar8.Pişen üründe aranılan özellikler Tart ve Tartöletlerin Özellikleri9.Kişlerin hazırlanması10.Çeşitli ürünler hazırlama11.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 HAZIRLAMAA. MAYALI HAMUR HAZIRLAMAHamurun Hazırlanması Mayalı hamurun özellikleriHamurun kalitesine etki eden etmenlerHazırlanan hamurda mayalandırmanın önemiİç ve dış gereçlerin hazırlanmasıB. MAYALI HAMURLARDAN POĞAÇA, AÇMA, SANDVİÇ. HAZIRLAMA1. Ürün çeşitleri2. Poğaça,sandviç,açma vb. hamurları hazırlama3. Mayalı hamurun ürüne dönüştürülmesi4. Pişirilmesi5. 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 hazırlamaMayalı 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 hazırlanmasıD. MAYALI HAMURLARDAN ULUSLARARASI ÜRÜNLER HAZIRLAMA1. 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 hazırlanmasıF.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 YAPMA1 .Ekmeğin Tanımı ve Tarihçesi2. Kültürümüzde ekmeğin yeri ve önemi.3. Ekmek üretiminde kullanılan araç ve ekipmanlar4. Ekmek yapımında kullanılan gereçler5. Hamurun Hazırlanması6. Ekmek yapımında mayalandırmanın önemi7. Hamurun şekillendirilmesi,8. Pişirmede dikkat edilecek noktalar9. Pişen üründe aranılan özelliklerB. ÇEŞİT EKMEKLER YAPMA1. Çeşit Hamurun Hazırlanması2. Miks çeşitleri ve ekmekte miks kullanmanın önemi3. Hamurun şekillendirilmesi,4. Ekmek üstü katkıları ve buharlama5.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 YAPMAYöresel ekmek çeşitleri.Yöresel ekmeğin özelliğine göre hamurun hazırlanması.Hamurun şekillendirilmesiPişirmede dikkat edilecek noktalarPişen üründe aranılan özellikler.D. ULUSLARARASI EKMEKLER YAPMAUluslararası ekmek çeşitleri ve özellikleri.Ekmeğin özelliğine göre hamurun hazırlanmasıHamurun şekillendirilmesi,Son mayalandırma ve buharlamaPişirmede dikkat edilecek noktalarPişen 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 HAMURLAR1. Türk mutfağında yeri ve önemi2. Özleştirilerek yapılan hamur çeşitleri ve kullanıldığı yerler3. Özleştirilerek yapılan hamurların hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar4 .Basit hamurun hazırlanması B. BASİT HAMURDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA1. Basit Hamur açarken dikkat edilecek noktalar2. Börek harçlarının hazırlanması 3. Basit hamurdan hazırlanan ürün çeşitleri4. Ürünlerin pişirilmesinde dikkat edilecek noktalar5..Pişen üründe aranan özellikler6..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 HAZIRLAMAHamurun hazırlanması ve DinlendirmeYağın beyazlatılmasıKatmerleme de dikkat edilecek noktalarYağlı katmerli hamur çeşitleri ve özellikleriBörek harcının hazırlanmasıPişirmede dikkat edilecek noktalarPişen üründe aranan özelliklerServise hazırlama ve SaklamaB. YAPRAK (MİLFÖY FOYOTE) HAMURU HAZIRLAMA1. Milföy hamurunun pastacılıktaki yeri 2. Milföy hamurunun özellikleri3. Hamurun hazırlanmasında kullanılacak malzemelerin özellikleri4. Hamuru hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar5. Hamurun kullanım için saklanması6.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 HAZIRLAMA1.Hamurdan yapılan ürün çeşitleri a. Talaş böreği b. Milföy pastası  c.Volavon d. Kruvasan 2. İç gereçler kullanılarak şekil verilmesi3. Hazırlanan ürünlerin pişirilmesi4. 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 hazırlamaHazırlanan yumurtalı hamurdan, istenilen pişkinlik, tat ve görünümde çeşitli ürünler hazırlayabilme. | C. YUMURTALI HAMURLAR1. Yumurtalı hamur hazırlarlarken dikkat edilecek noktalar2.Yumurtalı hamurun hazırlanmasıD.YUMURTALI HAMURDANÜRÜNLER HAZIRLAMA1.Yumurtalı hamurlardan hazırlanan ürün çeşitleri, özellikleri ve hazırlanması2.Pişirmede dikkat edilecek noktalar3.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 HAZIRLAMAA.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 çeşitleri7. Pişirmede önemli noktalar8. Pişen üründe aranılan özellikler.B. SPONGE VE ÇEŞİTLERİ1. Sponge özellikleri ve çeşitleri2. Sponge hamuru nu hazırla. aşamaları ve dik.edil. nok.3. Pişen üründe aranılan özellikler4. 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 yapmaD. CHEESE KEKLER1.Cheese keklerin özellikleri2. Cheese keklerin hazırlanması3.Chesee keklerin çeşitleri4.Chesee kek hazırlamada ve piş. önemli noktalar.YAŞ PASTALARA-PASTALARDA KULLANILAN KREMA ÇEŞİTLERİNİ HAZIRLAMA1.Kremanın pastacılıkta yeri ve önemi2.Krema hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçler3.Krema çeşitleri ve kullanıldığı yerler4.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 kullanmaC. 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 DÖNÜŞTÜRME1.Pandispanyanın hazırlanması2.Islatma şurubunun kullanılması3.Kremanın pandispanyada kullanılması4.Ara lezzet malzemelerinin hazırlanması ve kullanımı5.Krema ile pastaların sıvanması6.Pasta örtülerinin pastalarda kullanımı7.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 HAZIRLAMAA. PATAŞU HAMURUNUN HAZIRLANMASI 1. Pişirilerek yapılan hamurların özellikleri 2. Pataşu hamurundan yapılan ürün çeşitleria. 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 soğutulması6.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 kullanmaÜrünün özelliğine uygun hamura şekil verme .Krema ve çikolatalı sosu kullanma | B. EKLER / PROFİTEROL PASTA YAPMA1. 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 kullanılması2. Süslenmesi ve servise hazırlanması3. Saklanması4. 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 İÇECEKLERA. SOĞUK İÇECEKLER1. Meyve suyu tanımı ve özellikleri2. Meyve suyu sıkma araçları ve kullanım özellikleri3. Taze meyve sularının hazırlanması4. Taze meyve sularının servise kadar saklanması5.Taze meyve sularının servisi6. Limonatanın hazırlanması7. Milk shake hazırlanması ve servisi8. Ayranın hazırlanması9. Konsantre meyve sularının hazırlanması10. Soğuk içeceklerin servise hazırlanması11. 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 İÇECEKLER1. Çayın hazırlanması2. Türk kahvesinin özellikleri ve hazırlanması3. Kahve çeşitleri ve hazırlanması4. Kahve servisi yapma5. Sıcak çikolatanın hazırlanması ve servisi6. 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 YÖRESELİÇECEKLER1. Bozanın hazırlanması2. 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/GRANİTA1. Sorbe ve granitanin tanımı2. Sorbe ve granitanin menüdeki yeri ve önemi3. Sorbe çeşitleri ve özellikleri4.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**