|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | Öğrenci uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak çorbaların servisini doğru olarak yapabilecektir | **1. MODÜL : ÇORBALARIN SERVİSİ**  1. ÇORBA SERVİSİ  1.1. Çorba çeşitleri  a. Konsomeler  b. Taneli çorbalar  c. Kremalı çorbalar  d. Sebzeli çorbalar | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 6 | Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak kuveri çorba servisi için tamamlayabilecektir | e. Graten çorbalar  . 1.2. Çorbalarla servis edilen garnitürler  1.3. Çorbalarla servis edilen soslar  **2. POTTA ÇORBA SERVİSİ**  2.1. Fransız usulü çorba servisi  2.2. İngiliz usulü çorba servisi  2.3. Kasede çorba servis edilirken dikkat edilecek noktalar | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 5 | 6 | Öğrenci uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak çorbaların servisini doğru olarak yapabilecektir.  Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak kuveri çorba servisi için tamamlayabilecektir. | **3. KUVERİN ÖZEL ÇORBA SERVİSİ İÇİN TAMAMLANMASI**  3.1. Çorba çeşitler  3.1.1. Egzotik Çorbalar  3.1.2. Balık Çorbası  3.1.3. Fransız Usulü Soğan Çorbası  3.1.4. Petite Marmite ( Pötit Marmit)  3.1.5. Pot au Feu ( Po o Fö)  3.1.6. Soğuk Çorbalar  2.2. Çorba Kuverleri  2.2.1. Tabakta Çorba Servisi Kuveri  2.2.2. Kâsede Çorba Servisi Kuveri | 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 | Öğrenci uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak çorbaların servisini doğru olarak yapabilecektir. Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak çorba servisi yapabilecektir. | 3.3. Çorba Garnitürleri  3.4. Çorba Sosları  **2. MODÜL : HAMUR İŞLERİNİİN SERVİSİ**  A) KUVERİN HAMUR İŞİ YEMEKLER İÇİN TAMAMLANMASI  1. Hamur işi yemek çeşitleri  a. Spagetti b. Mantı ve raviyoli  c. Canneloni ve lazanya | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 6 | Öğrenci uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak hamur işi yemeklerin servisini doğru olarak yapabilecektir  Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak kuveri hamur işi yemeklerin servisi için tamamlayabilecektir | 2. Hamur işi yemeklerin kuveri  3. Hamur işi yemeklerin garnitürleri  4. Hamur işi yemeklerin sosları | 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 | Öğrenci uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak hamur işi yemeklerin servisini doğru olarak yapabilecektir  Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak kuveri hamur işi yemeklerin servisi için tamamlayabilecektir. | **B) HAMUR İŞİ YEMEK SERVİSİ**  1. Hamur işlerinin servisi  2. Hamur işi yemek garnitürlerinin serv.  3. Hamur işi yemek soslarının servisi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 6 | Öğrenci uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak meyvelerin ve tatlıların servisini doğru olarak yapabilecektir.  Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak tatlı servisi yapabilecektir. | **3. MODÜL : Horse D ouvre lerin (Ordövrlerin) Servisi**  A). MEZELER  1.Meze Olarak Verilen Yiyecekler 2.Meze çeşitleri  3 Meze tabağı düzenleme ve süsleme | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **24 KASIM ÖĞRETMENLER GÜNÜ** | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ARALIK** | 1 | 6 | Öğrenci uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak meyvelerin ve tatlıların servisini doğru olarak yapabilecektir.  Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak tatlı servisi yapabilecektir. | **B). ORDÖVR TABAĞI**  1. Ordövrlerin Tanımı ve Mönüdeki Yeri  2. Antremetiyenin Tanımı Mönüdeki Yeri ve Önemi  3. Ordövr çeşitleri  1. Soğuk Ordövrler 2 .Sıcak Ordövrler | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **2. YAZILI SINAV** |
| 2 | 6 | Öğrenci uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak meyvelerin ve tatlıların servisini doğru olarak yapabilecektir.  Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak tatlı servisi yapabilecektir. | 2.4. Soğuk Ordövr Tabağının Hazırlanması ve Saklanması  2.5. Soğuk Ordövrlerin Servise Kadar Saklanmasi  2.6. Soğuk Ordövr Tabağının Ziyafet İçin Hazırlanması  2.7. Antremetiye Çeşitleri  2.7.1 Soğuk antreler  2.7.2. Sıcak antreler  2.8. Tabakları Süsleme ve Dekore Etm | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 6 | Öğrenci uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak antrelerin servisini doğru olarakyapabilecektir.  Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak antre servisi için kuveri hazırlayabilecektir. | **4. MODÜL :KIYMETLİ ANTRELERİN SERVİSİ**  **A) ANTRE SERVİSİ İÇİN KUVERİN HAZIRLANMASI**  1. Antre yemeklerinin temel özellikleri  2. Antrelerin servisinde kullanılan özel takımlar  a. Istakoz çatalı b. Havyar takımı  c. Salyangoz takımı d. İstiridye çatalı  e. Yengeç takımı  3. Kıymetli antre yemeklerinin kuveri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 6 | Öğrenci uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak antrelerin servisini doğru olarakyapabilecektir.  Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak istiridye servisi yapabilecektir | **B) İSTİRİDYE SERVİSİ**  1. İstiridye servis şekilleri  a. Servis kabıyla servis b. Porsiyon kabı ile servis  2. İstiridyeden hazırlanan antreler  a. İstiridye kokteyli  1) Kuveri  2) Servisi3)Garnitürleri ve sosları  b. Natürel istiridye c. Graten istiridye d. Pane istiridye  3. Garnitürleri ve sosları | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 5 | 6 | Öğrenci uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak antrelerin servisini doğru olarak yapabilecektir | **C) ISTAKOZ SERVİSİ**  1. Istakozdan hazırlanan antreler  a. Istakoz kokteyli  1) Kuveri 2) Servisi  3) Garnitürleri ve sosları  b. Natürel ıstakoz c. Izgara ıstakoz  d. Istakoz thermidor e Istakoz Newburg  f. Istakoz İndiana g. Istakoz Bellevue  h. Istakoz Parizyen  2. Istakoz ile servis edilen içkiler | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **YILBAŞI TATİLİ** | | | | | | | |
| **OCAK** | 1 | 6 | Öğrenci uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak antrelerin servisini doğru olarakyapabilecektir.  Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak yengeç servisi yapabilecektir. | **D) HAVYAR SERVİSİ**  1. Havyar çeşitleri  a. Beluga b. Schip c. Sevruga  2. Havyar servis şekilleri  a.Özel kapla havyar servisi  b. Buz üstünde havyar servisi  c.Bilini ile havyar servisi  3. Havyarla servis edilen yiyecekler ve içecekler  **E) SALYANGOZ SERVİSİ**  1. Kabuklu salyangoz servisi  a. Kuveri b. Servisi  2. Kabuksuz salyangoz servisi  a. Kuveri b. Servisi  3. Salyangozla servis edilen yiyecekler ve içecekler | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 6 | Öğrenci uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak antrelerin servisini doğru olarakyapabilecektir.  Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak pate ve terinlerin servisini yapabilecektir | **F) KURBAĞA BACAĞI SERVİSİ**  1. Kurbağa bacağı kuveri  2. Kurbağa bacağı servisi G) YENGEÇ SERVİSİ  1. Yengeç kuveri 2. Yengeç servisi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1.UYGULAMA SINAVI** |
| 3 | 6 | Öğrenci uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak antrelerin servisini doğru olarakyapabilecektir.  Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak pate ve terinlerin servisini yapabilecektir | **H) PATE VE TERİNLERİN SERVİSİ**  1. Patelerin özellikleri  2. Terinlerin özellikleri  3. Pate ve terin kuveri  4. Pate ve terin servisi  5. Pate ve terinlerle servis edilen soslar | 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 | Öğrenci uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak antrelerin servisini doğru olarakyapabilecektir.  Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak karides servisini yapabilecektir | **I) KARİDES SERVİSİ**  1. Karides kokteyl servisi  a. Kuveri b. Servisi  2. Sote karides  a. Kuveri b. Servisi  3. Karides güveç  a. Kuveri b. Servisi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 6 | Öğrenci uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak hamur işi yemeklerin servisini doğru olarak yapabilecektir | **5. MODÜL :KIYMETLİ SEBZELERİN SERVİSİ**  A) KUVERİN SEBZE YEMEKLERİ İÇİN TAMAMLANMASI  1. Sebze yemekleri çeşitleri  a. Kuşkonmaz  b. Enginar c. Avokado  2. Sebze yemeklerinin kuveri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 6 | Öğrenci uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak hamur işi yemeklerin servisini doğru olarak yapabilecektir  Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak kuveri hamur işi yemeklerin servisi için tamamlayabilecektir | 3. Sebze yemeklerinin garnitürleri  4. Sebze yemeklerinin sosları  **B) SEBZE YEMEKLERİNİN SERVİSİ**  1. Sebze yemeklerinin servisi  a. Kuşkonmaz b. Enginar  c. Avokado | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1. YAZILI SINAV** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MART** | 1 | 6 | Öğrenci uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak sebze yemeklerinin servisini doğru olarak yapabilecektir.  Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak kuveri sebze yemekleri servisi için tamamlayabilecektir. | 2. Sebze yemeklerinin garnitürlerinin servisi  3. Sebze yemeklerinin soslarının servisi  4. Sebze yemekleri ile servis edilen içkiler | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 6 | Öğrenci uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak sebze yemeklerinin servisini doğru olarak yapabilecektir.  Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak kuveri sebze yemekleri servisi için tamamlayabilecektir. | **6. MODÜL : MEYVE VE TATLILARIN SERVİSİ**  **A) KUVERİN MEYVE VE TATLI SERVİSİNE HAZIRLANMASI**  1. Kuverin meyve için hazırlanması  a. Natürel meyve kuveri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 6 | Öğrenci uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak sebze yemeklerinin servisini doğru olarak yapabilecektir.  Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak sebze yemeklerinin servisini yapabilecektir. | b. Meyve salatası kuveri  2. Kuverin tatlı için hazırlanması  a. Hamur işi tatlıların kuveri  b. Kremlerin kuveri  c. Puding, Mousse ve parfe, bardaktaki kremlerin kremi  d.Pasta ve turtaların kuveri  e. Dondurmaların kuveri | 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 | Öğrenci uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak sebze yemeklerinin servisini doğru olarak yapabilecektir.  Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak sebze yemeklerinin servisini yapabilecektir | **B) MEYVE SERVİSİ**  1. Natürel servis edilen meyveler  2. Meyve salatası çeşitleri  3. Meyve Servisi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NİSAN** | 1 | 6 | Öğrenci uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak meyvelerin ve tatlıların servisini doğru olarak yapabilecektir | **C) TATLI SERVİSİ**  1. Tabakla tatlıların servisi  2. Bardakta tatlıların servisi  **C) TATLI SERVİSİ**  3. Kasede tatlıların servisi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 6 | Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak kuveri meyve ve tatlı servisi için hazırlayabilecektir.  Öğrenci uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak meyvelerin ve tatlıların servisini doğru olarak yapabilecektir.  Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak meyve servisi yapabilecektir. | **7. MODÜL: PEYNİRLERİN SERVİSİ A) KUVERİN PEYNİR SERVİSİ İÇİN HAZIRLANMASI**  1. Peynirin tanımı 2. Peynir çeşitleri  3. Peynir kuveri  4. Peynir garnitürleri peynirle  Sunulan garnitürler şünlardır | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1.UYGULAMA SINAVI** |
| 3 | 6 | Öğrenci uygun ortam ve malzeme sağlandığında hijyen ve servis kurallarına göre, zamanında ve eksiksiz olarak meyvelerin ve tatlıların servisini doğru olarak yapabilecektir.  Hijyen ve servis kurallarına uygun olarak meyve servisi yapabilecektir. | 5. Peynir kesme takımı  **B) PEYNİR SERVİSİ**  1. Peynir kesim metotları  2. Peynir servisi  3. Peynirlerle alınan içecekler | 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.

**KONAKLAMA-SEYAHAT HİZMETLERİ**

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

**15.09.2014**

**Okul Müdürü**