|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 SERVİSİ1.1. Çorba çeşitleri a. Konsomelerb. Taneli çorbalarc. Kremalı çorbalard. 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 servisi2.2. İngiliz usulü çorba servisi2.3. 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 çeşitler3.1.1. 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 TAMAMLANMASI1. Hamur işi yemek çeşitleria. 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 yapabilecektirHijyen ve servis kurallarına uygun olarak kuveri hamur işi yemeklerin servisi için tamamlayabilecektir | 2. Hamur işi yemeklerin kuveri3. Hamur işi yemeklerin garnitürleri4. 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 yapabilecektirHijyen ve servis kurallarına uygun olarak kuveri hamur işi yemeklerin servisi için tamamlayabilecektir. | **B) HAMUR İŞİ YEMEK SERVİSİ**1. Hamur işlerinin servisi2. 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). MEZELER1.Meze Olarak Verilen Yiyecekler 2.Meze çeşitleri3 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 Yeri2. Antremetiyenin Tanımı Mönüdeki Yeri ve Önemi3. Ordövr çeşitleri1. 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 Saklanması2.5. Soğuk Ordövrlerin Servise Kadar Saklanmasi2.6. Soğuk Ordövr Tabağının Ziyafet İçin Hazırlanması2.7. Antremetiye Çeşitleri2.7.1 Soğuk antreler2.7.2. Sıcak antreler2.8. 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 özellikleri2. Antrelerin servisinde kullanılan özel takımlara. Istakoz çatalı b. Havyar takımıc. Salyangoz takımı d. İstiridye çatalıe. Yengeç takımı3. 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 şekilleria. Servis kabıyla servis b. Porsiyon kabı ile servis2. İstiridyeden hazırlanan antrelera. İstiridye kokteyli1) Kuveri  2) Servisi3)Garnitürleri ve soslarıb. Natürel istiridye c. Graten istiridye d. Pane istiridye3. 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 antrelera. Istakoz kokteyli1) Kuveri 2) Servisi3) Garnitürleri ve soslarıb. Natürel ıstakoz c. Izgara ıstakozd. Istakoz thermidor e Istakoz Newburgf. Istakoz İndiana g. Istakoz Bellevueh. Istakoz Parizyen2. 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 çeşitleria. Beluga b. Schip c. Sevruga2. Havyar servis şekilleria.Özel kapla havyar servisib. Buz üstünde havyar servisic.Bilini ile havyar servisi3. Havyarla servis edilen yiyecekler ve içecekler**E) SALYANGOZ SERVİSİ**1. Kabuklu salyangoz servisia. Kuveri b. Servisi2. Kabuksuz salyangoz servisia. Kuveri b. Servisi3. 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 kuveri2. Kurbağa bacağı servisi G) YENGEÇ SERVİSİ1. 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 özellikleri3. Pate ve terin kuveri 4. Pate ve terin servisi5. 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 servisia. Kuveri b. Servisi2. Sote karidesa. Kuveri b. Servisi3. Karides güveça. 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 TAMAMLANMASI1. Sebze yemekleri çeşitleria. Kuşkonmazb. Enginar c. Avokado2. 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 yapabilecektirHijyen ve servis kurallarına uygun olarak kuveri hamur işi yemeklerin servisi için tamamlayabilecektir | 3. Sebze yemeklerinin garnitürleri4. Sebze yemeklerinin sosları**B) SEBZE YEMEKLERİNİN SERVİSİ**1. Sebze yemeklerinin servisia. 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 servisi3. Sebze yemeklerinin soslarının servisi4. 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 hazırlanmasıa. 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 hazırlanmasıa. Hamur işi tatlıların kuverib. Kremlerin kuveric. Puding, Mousse ve parfe, bardaktaki kremlerin kremid.Pasta ve turtaların kuverie. 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 meyveler2. Meyve salatası çeşitleri3. 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 servisi2. 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 çeşitleri3. Peynir kuveri4. Peynir garnitürleri peynirleSunulan 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 metotları2. Peynir servisi3. 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**