|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 5 | Öğrenci uygun ortam sağlandığında içecek makinelerinin uygun yöntem ve teknikleri kullanarak hijyenik olarak hazırlayıp dış yüzeyin Temizliğini yapabilecektir | **MODÜL 1: İÇECEK MAKİNELERİNİ HAZIRLAMA*****A.   SOĞUK İÇECEK MAKİNELERİ***1.    Premix makinesi2.    Postmix makinesi3.    Kokteyl otomatı4.    Konsantre makinesi5.    Blender6.    Bar mikseri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 5 | 5 | Öğrenci uygun ortam sağlandığında içecek makinelerinin uygun yöntem ve teknikleri kullanarak hijyenik olarak hazırlayıp dış yüzeyin temizliğini yapabilecektir | 7.    Katı meyve sıkacağı8.    Narenciye sıkacağı9.    Buz dolabı10.    Buz makinesi***A.   SICAK İÇECEK MAKİNELERİ***1.    Ekspresso makinesi2.    Filtre kahve makinesi3.    Çay kahve otomatı | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **29 EKİM CUMHURİYET BAYRAMI** |
| **KASIM** | 1 | 5 | Öğrenci uygun ortam sağlandığında içecek makinelerinin uygun yöntem ve teknikleri kullanarak hijyenik olarak hazırlayıp dış yüzeyin temizliğini yapabilecektir | 1.    Sıcak çikolata makinesi2.    Sıcak su konteynırı3.    Türk kahvesi makinesi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 5 | Öğrenci uygun ortam sağlandığında soğuk soğuk içecekleri porsiyon ölçülerine uygun ve hijyenik olarak hazırlayıp konuğa servis yapabilecektir. | **MODÜL2: SOĞUK İÇECEKLERİN SERVİSİ****A.   MEŞRUBATLAR**1. Meyve sularıa)    Preslenerek sıkılan meyve sularıb)    Katı meyve sıkacağı ile sıkılan meyve sularıc)    Paketlenmiş meyve sularıd)    Konsantre meyve suları | 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 | 5 | Öğrenci uygun ortam sağlandığında soğuk soğuk içecekleri porsiyon ölçülerine uygun ve hijyenik olarak hazırlayıp konuğa servis yapabilecektir. | 1. Sebze sularıa)    Taze sebze sularıb)    Paket sebze sularıc)    Sebze suları | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 5 | Öğrenci uygun ortam sağlandığında soğuk soğuk içecekleri porsiyon ölçülerine uygun ve hijyenik olarak hazırlayıp konuğa servis yapabilecektir. | 1-Limonata2. Şuruplar3. Buzlu çay**A.   AYRAN**1. Ayran yapılacak yoğurdun özellikleri2. Konsantre makinesinde ayran hazırlama3. Hazır ayranlar4. Ayranın servis edildiği bardaklar ve karaflar | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **24 KASIM ÖĞRETMENLER GÜNÜ** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ARALIK** | 1 | 5 | Öğrenci uygun ortam sağlandığında soğuk soğuk içecekleri porsiyon ölçülerine uygun ve hijyenik olarak hazırlayıp konuğa servis yapabilecektir. | **A.   BOZA**1.    Bozanın yapılışı2.    Bozanın saklanması3.    Boza garnitürleri**A.   MİLK SHAKE**1.    Milk shake çeşitleri2.    Milk shake hazırlanışı | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 5 | Öğrenci uygun ortam sağlandığında soğuk soğuk içecekleri porsiyon ölçülerine uygun ve hijyenik olarak hazırlayıp konuğa servis yapabilecektir | a)    Çilekli milk shakeb)    Yummy milk shakec)    Çikolatalı milk shaked)    Muzlu milk shakea)    Muzlu milk shake**A.   FRAPPE**1.    Frappe çeşitleri2.    Frappe hazırlanışı3.    Sütlü çikolata4.    Sütlü kakao | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 5 | Öğrenci, bu modül ile gerekli ortam sağlandığında uygun yöntem ve teknikleri kullanarak çay çeşitlerini hazırlayıp servisini yapabilecektir | **MODÜL3:ÇAYLARIN SERVİSİ****A. ÇAYLARIN HAZIRLANMASI**1.    Çayın tanımı ve özellikleri2.    Çayın yararları3.    Çay çeşitleria.    Türk çayıb.    Hint çayıc.    Çin çayıd.    Rus çayıe.    Diğer ülke çaylarıf.     Bitkisel çaylar ve meyve çayları | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **2. YAZILI SINAV** |
| 4 | 5 | Öğrenci, bu modül ile gerekli ortam sağlandığında uygun yöntem ve teknikleri kullanarak çay çeşitlerini hazırlayıp servisini yapabilecektir | 1.    Çay hazırlamada kullanılan makinelera.    Çay konteynırlarıb.    Konsantre çay makineleric.    Semaverler2.    Çay hazırlamada dikkat edilecek hususlar3.    Çayların hazırlanması | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 5 | 5 | Öğrenci, bu modül ile gerekli ortam sağlandığında uygun yöntem ve teknikleri kullanarak çay çeşitlerini hazırlayıp servisini yapabilecektir | a)    Demleme çayın hazırlanmasıb)    Otomatlarda konsantre çayın hazırlanmasıc)    Semaverde çayın hazırlanmasıd)    Bitkisel ve meyve çaylarının hazırlanması1.    Çay tadımı | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **YILBAŞI TATİLİ** |
| **OCAK** | 1 | 5 | Öğrenci, bu modül ile gerekli ortam sağlandığında uygun yöntem ve teknikleri kullanarak çay çeşitlerini hazırlayıp servisini yapabilecektir | **B. ÇAY SERVİSİ**1.    Çay servisinde kullanılan araçlar2.    Çay servisinde dikkat edilecek hususlar3.    Çayların servisia.    Potlarla çay servisib.    Türk çay servisic.    Poşet çay servisid.    Buzlu çay servisi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 5 | Öğrenci, bu modül ile gerekli ortam sağlandığında uygun yöntem ve teknikleri kullanarak çay çeşitlerini hazırlayıp servisini yapabilecektir | a.    Bitkisel ve meyve çaylarının servisi b.    Diğer çayların servisic.    Değişik kültürlerde çay servisi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1.UYGULAMA SINAVI** |
| 3 | 5 | Öğrenci, bu modül ile gerekli ortam sağlandığında uygun yöntem ve teknikleri kullanarak kahve çeşitlerini hazırlayıp servisini yapabilecektir | **MODÜL4:KAHVE SERVİSİ****A. KAHVE** 1.   Kahve Çeşitleria)    Coğrafi kökenlerine göre kahvelerb)    İklim bölgelerine göre kahveler2.   Kahvenin üretim aşamaları3.   Kahve öğütme özellikleri4.   Kahve pişirme usulleri | 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 | 5 | Öğrenci, bu modül ile gerekli ortam sağlandığında uygun yöntem ve teknikleri kullanarak kahve çeşitlerini hazırlayıp servisini yapabilecektir | a)    Kaynatma yöntemib)    Öz kahveden hazırlama yöntemic)    Potta sıcak su ile filtreleme yöntemid)    Makinede sıcak su ile filtreleme yöntemie)    Makinede basınçlı sıcak su ile filtreleme yöntemi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 5 | Öğrenci, bu modül ile gerekli ortam sağlandığında uygun yöntem ve teknikleri kullanarak kahve çeşitlerini hazırlayıp servisini yapabilecektir | **B. TÜRK KAHVESİ** 1.    Türk kahvesinin tarihçesi2.    Türk kahvesinin örf ve adetlerdeki yeri3.    Türk kahvesi yapımında kullanılan araçlar4.    Türk kahvesinin yemek kültüründeki yeri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 5 | Öğrenci, bu modül ile gerekli ortam sağlandığında yiyecek ve içecek hizmetleri departmanında yöntem ve tekniğine uygun olarak kahve hazırlayarak servis yapabilecektir. | **C. ÖZ KAHVE** 1.    Öz kahve çeşitleri2.    Öz kahve üretim aşamaları3.    Öz kahveden türetilen kahve çeşitleri**D. POTTA FİLTRE KAHVE** 1.    Potta Filtre kahvenin özellikleri2.    Potta filtre kahvesinin servis özellikleri3.    Potta filtre kahve kaplarının teknik özellikleri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1. YAZILI SINAV** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MART** | 1 | 5 | Öğrenci, bu modül ile gerekli ortam sağlandığında yiyecek ve içecek hizmetleri departmanında yöntem ve tekniğine uygun olarak kahve hazırlayarak servis yapabilecektir. | **E. FİLTRE KAHVE** 1.    Filtre kahvenin özellikleri2.    Filtre kahve makineleri3.    Filtre kahveden türetilen kahve çeşitleria)        Şeytan kahvesib)        İrlanda kahvesic)        Viyana usulü dondurmalı kahved)        Amerikan usulü buzlu kahve | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 5 | Öğrenci, bu modül ile gerekli ortam sağlandığında yiyecek ve içecek hizmetleri departmanında yöntem ve tekniğine uygun olarak kahve hazırlayarak servis yapabilecektir. | **F. ESPRESS KAHVE** 1.    Espresso kahvenin özellikleri2.    Espresso kahve makineleri3.    Espresso kahveden türetilen kahve çeşitleria)    Doppio | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 5 | Öğrenci, bu modül ile gerekli ortam sağlandığında yiyecek ve içecek hizmetleri departmanında yöntem ve tekniğine uygun olarak kahve hazırlayarak servis yapabilecektir. | b)    Lungoc)    Ristrettod)    Espresso Macchiattoe)    Café Mochaf)    Cappuchinnog)    Caffé Latte | 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 | 5 | Öğrenci, bu modül ile gerekli ortam sağlandığında yiyecek ve içecek hizmetleri departmanında yöntem ve tekniğine uygun olarak kahve hazırlayarak servis yapabilecektir. | a)    Latte Macchiattob)    Correttoc)    Café Freddod)    Meksika kahvesie)    Kral usulü kahve | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NİSAN** | 1 | 5 | Öğrenci, bu modül ile gerekli ortam sağlandığında yiyecek ve içecek hizmetleri departmanında yöntem ve tekniğine uygun olarak sütlü sıcak içecekleri hazırlayarak servis etme yeterliği kazanabilecektir. | **MODÜL5: SÜTLÜ SICAK İÇECEKLERİN SERVİSİ****A. SÜTLÜ SICAK İÇECEKLER**1.   Sıcak çikolataa)    Kakao çeşitleri ve özelliklerib)    Çikolatanın üretim aşamalarıc)    Çikolata çeşitlerid)    Sıcak çikolata hazırlanması | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 5 | Öğrenci, bu modül ile gerekli ortam sağlandığında yiyecek ve içecek hizmetleri departmanında yöntem ve tekniğine uygun olarak sütlü sıcak içecekleri hazırlayarak servis etme yeterliği kazanabilecektir. | 1.   Salepa)    Salep’in özelliklerib)    Salebin pişirilmesi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1.UYGULAMA SINAVI** |
| 3 | 5 | Öğrenci, bu modül ile gerekli ortam sağlandığında yiyecek ve içecek hizmetleri departmanında yöntem ve tekniğine uygun olarak sütlü sıcak içecekleri hazırlayarak servis etme yeterliği kazanabilecektir. | 1. Salepa) Salep’in özelliklerib) Salebin pişirilmesi | 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 alınarakhazırlanmıştır.

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

**15.09.2014**