|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 makinesi  2.    Postmix makinesi  3.    Kokteyl otomatı  4.    Konsantre makinesi  5.    Blender  6.    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 sıkacağı  8.    Narenciye sıkacağı  9.    Buz dolabı  10.    Buz makinesi  ***A.   SICAK İÇECEK MAKİNELERİ***  1.    Ekspresso makinesi  2.    Filtre kahve makinesi  3.    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 makinesi  2.    Sıcak su konteynırı  3.    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 suları  a)    Preslenerek sıkılan meyve suları  b)    Katı meyve sıkacağı ile sıkılan meyve suları  c)    Paketlenmiş meyve suları  d)    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 suları  a)    Taze sebze suları  b)    Paket sebze suları  c)    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-Limonata  2. Şuruplar  3. Buzlu çay  **A.   AYRAN**  1. Ayran yapılacak yoğurdun özellikleri  2. Konsantre makinesinde ayran hazırlama  3. Hazır ayranlar  4. 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 yapılışı  2.    Bozanın saklanması  3.    Boza garnitürleri  **A.   MİLK SHAKE**  1.    Milk shake çeşitleri  2.    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 shake  b)    Yummy milk shake  c)    Çikolatalı milk shake  d)    Muzlu milk shake  a)    Muzlu milk shake  **A.   FRAPPE**  1.    Frappe çeşitleri  2.    Frappe hazırlanışı  3.    Sütlü çikolata  4.    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 özellikleri  2.    Çayın yararları  3.    Çay çeşitleri  a.    Türk çayıb.    Hint çayıc.    Çin çayı  d.    Rus çayı  e.    Diğer ülke çayları  f.     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 makineler  a.    Çay konteynırları  b.    Konsantre çay makineleri  c.    Semaverler  2.    Çay hazırlamada dikkat edilecek hususlar  3.    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 hazırlanması  b)    Otomatlarda konsantre çayın hazırlanması  c)    Semaverde çayın hazırlanması  d)    Bitkisel ve meyve çaylarının hazırlanması  1.    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 araçlar  2.    Çay servisinde dikkat edilecek hususlar  3.    Çayların servisi  a.    Potlarla çay servisi  b.    Türk çay servisi  c.    Poşet çay servisi  d.    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 servisi  c.    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 Çeşitleri  a)    Coğrafi kökenlerine göre kahveler  b)    İklim bölgelerine göre kahveler  2.   Kahvenin üretim aşamaları  3.   Kahve öğütme özellikleri  4.   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 yöntemi  b)    Öz kahveden hazırlama yöntemi  c)    Potta sıcak su ile filtreleme yöntemi  d)    Makinede sıcak su ile filtreleme yöntemi  e)    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 tarihçesi  2.    Türk kahvesinin örf ve adetlerdeki yeri  3.    Türk kahvesi yapımında kullanılan araçlar  4.    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 çeşitleri  2.    Öz kahve üretim aşamaları  3.    Öz kahveden türetilen kahve çeşitleri  **D. POTTA FİLTRE KAHVE**  1.    Potta Filtre kahvenin özellikleri  2.    Potta filtre kahvesinin servis özellikleri  3.    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 özellikleri  2.    Filtre kahve makineleri  3.    Filtre kahveden türetilen kahve çeşitleri  a)        Şeytan kahvesi  b)        İrlanda kahvesi  c)        Viyana usulü dondurmalı kahve  d)        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 özellikleri  2.    Espresso kahve makineleri  3.    Espresso kahveden türetilen kahve çeşitleri  a)    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)    Lungo  c)    Ristretto  d)    Espresso Macchiatto  e)    Café Mocha  f)    Cappuchinno  g)    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 Macchiatto  b)    Corretto  c)    Café Freddo  d)    Meksika kahvesi  e)    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 çikolata  a)    Kakao çeşitleri ve özellikleri  b)    Çikolatanın üretim aşamaları  c)    Çikolata çeşitleri  d)    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.   Salep  a)    Salep’in özellikleri  b)    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. Salep  a) Salep’in özellikleri  b) 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**