|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 14 | **ÜNİTE 1:TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR****Hedef**: Yörelere özgü çorbaları istenilen özellikte pişirme ve servise hazır hale getirme bilgisi. **Davranışlar**: öğrenci Yörelere özgü sebze ve tahıl çorbalarını istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebilir | A.Yöresel sebze çorbaları1.Türk mutfağındaki yeri ve önemi2. Yöresel sebze çorbalarına örneklerB.Yöresel tahıl ve tahıl ürünleri çorbaları1.Türk mutfağındaki yeri ve önemi2.Örnekler(Tarhana, bulgur çorbası, vb) | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 14 | Süt ve yoğurtla hazırlanan ve kurubaklagil çorbalarını istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebilir | C.Yöresel sütlü ve yoğurtlu çorbalarTürk mutfağındaki yeri ve önemi, örneklerD.Yöresel kurubaklagil çorbalarıTürk mutfağındaki yeri ve önemi, örnekler | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 5 | 14 | Yöresel et çorbalarını istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebilir. | E.Yöresel et çorbaları1.Türk mutfağındaki yeri ve önemi2. Yöresel etli çorbalara örnekler(Düğün çorbası, yuvalama, işkembe, vb) | 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 | 14 | **ÜNİTE 2: TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ****Hedef**: Yörelere özgü sebze yemeklerini istenilen özellikte pişirme ve servise hazır hale getirme bilgisi. Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerinin yeri ve önemini öğrenir. | A.Sıcak sebze yemekleri1.Sebze yemeklerinin Türk mutfağındaki yeri ve önemi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 14 | Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebilir | 2.Sıcak sebze yemek çeşitleriMusakkalar, Oturtmalar, Bastılar, Mücverler, Güveçler. | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **10 KASIM ATATÜRK’Ü ANMA GÜNÜ** |
| 3 | 14 | Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebilir. | B.Soğuk sebze yemekleri1.Türk mutfağındaki yeri ve önemi.2.Çeşitleri, işlem basamakları.3.Servise hazırlamada dikkat edilecekler | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 14 | **ÜNİTE 3:KURUBAKLAGİLYEMEKLERİ** **Hedef**: Kurubaklagil yemeklerini istenilen özellikte pişirip servise hazır hale getirme bilgisi.Kurubaklagilleri yöntemine uygun olarak pişirmeye hazırlar. | A.Kurubaklagillerin hazırlanmasıTanımı, mönüdeki yeri ve önemi özellikleri, saklanması, pişirmeye hazırlık. | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **24 KASIM ÖĞRETMENLER GÜNÜ** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ARALIK** | 1 | 14 | Sıcak kurubaklagil yemeklerini istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebilir. | B. Kurubaklagillerle sıcak yemek hazırlama.Çeşitleri, pişirme ve servise hazırlıkta dikkat edilecek noktalar. | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **2. YAZILI SINAV** |
| 2 | 14 | Soğuk kurubaklagil yemeklerini istenilen özellikte pişirip servise hazır hale getirir. | C. Kurubaklagillerle soğuk yemek hazırlama. | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 14 | **ÜNİTE 4: TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ DOLMA VE SARMALAR****Hedef**: Çeşit ve özelliğine uygun dolmalar pişirip servise hazırlama bilgisi.Türk mutfağına özgü dolma ve sarmalar için malzeme seçip ön hazırlık yapabilir. | A.Malzeme seçme ve ön hazırlık | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 4 | 14 | Zeytinyağlı ve etli dolma ve sarmaları yemeklerini istenilen lezzet ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebilir. | B.Zeytinyağlı dolma ve sarmalarC:Etli dolma ve sarmalar | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **3. YAZILI SINAV** |
| 5 | 14 | Et dolma ve sarmalarını istenilen özellikte pişirip servise hazır hale getirir. | D.Et dolmaları | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **YILBAŞI TATİLİ** |
| **OCAK** | 1 | 14 | Kümes hayvanlarından Türk mutfağına özgü dolma ve sarmaları özelliğine uygun pişirip servise hazırlar. | E:Kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 14 | **ÜNİTE 5: TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ PİLAVLARI****Hedef**: Yörelere özgü pilav çeşitlerini pişirip servise hazırlama bilgisi.Yörelere özgü sebzeli ve etli pilavları istenilen lezzet, kıvam, renk ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebilir. | A.Yöresel sebzeli pilavlarB.Etli pilavlar | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 14 | **Yörelere özgü kurubaklagillerle hazırlanan pilavları istenilen lezzet, kıvam, renk ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebilir** | C.Kurubaklagillerle hazırlanan pilavlarÇeşitleri, işlem basamakları, servise hazırlamada dikkat edilecek noktalar. | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1.UYGULAMA SINAVI** |
| 1. **DÖNEMİN SONA ERMESİ: 23 OCAK 2014 CUMA**
 |
| **ŞUBAT** | 2 | 14 | Öğrenci; yörelere özgü pilavlarda hamur işlerini kullanarak istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde pişirip, servise hazır hale getirir. | D.Hamur ve yufkalarla hazırlanan pilavlar1.Çeşitleri ve işlem basamakları2.Servise hazırlamada dikkat edilecek noktalar | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 14 | **ÜNİTE 6: TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MAKARNALAR****Hedef**: Türk mutfağının özelliğine uygun makarna ve mantı çeşitlerini pişirme bilgisi.Türk mutfağına özgü erişteleri hazırlar, istenilen özellikte pişirir. | A.EriştelerB.Erişte pişirme | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1. YAZILI SINAV** |
| 4 | 14 | Yöresel özellikteki mantıları hazırlar. | C.Mantı-- Türk mutfağındaki yeri ve önemiHazırlama araç gereçleri, işlemi, kurutması. | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MART** | 1 | 14 | Mantıları uygun lezzet, kıvam ve görünümde pişirip servise hazır hale getirir. | D.Mantı pişirme | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 2 | 14 | Türk mutfağına özgü kuskusu hazırlar, istenilen özellikte pişirir. | E.Kuskus F.Kuskusun pişirilmesi | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  **2. YAZILI SINAV** |
| 3 | 14 |  | A.Kebaplar1.Türk mutfağındaki yeri ve önemi 2.Kullanılan etlerin özellikleri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| **İstiklal Marşı’nın Kabulü ve Mehmet Akif Ersoy’u Anma Günü****18 MART ÇANAKKALE ZAFERİ** |
| 4 | 14 |  | 3.Türk mutfağında kebap çeşitleria.Izgara kebaplar b.Fırın kebapları c.Tencere kebapları | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NİSAN** | 1 | 14 | Türk mutfağına özgü köfteleri istenilen kıvam, lezzet ve görünümde pişirip, servise hazır hale getirir. | B.Köfteler C.Sakatat yemekleri | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **3.YAZILI SINAV** |
| 2 | 14 | **ÜNİTE 8: TÜRK MUTFAĞINDA KOMPOSTO VE HOŞAFLAR****Hedef**: Yörelere özgü komposto ve hoşafları istenilen özellikte hazırlayıp pişirme bilgisi.Yörelere özgü komposto ve hoşafları hazırlayabilir. | A.Komposto ve hoşaf hazırlamaHazırlamada kullanılan meyve çeşitleriHazırlama ilkeleri. | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ |  |
| 3 | 14 | Yörelere özgü komposto ve hoşafları pişirerek servise hazır hale getirebilir. | B. Komposto ve hoşaf pişirmeKomposto ve hoşaf çeşitleri, işlem basamakları, servise hazırlama ilkeleri. | ANLATIM, ARAŞTIRMA,GÖSTERİ, GÖZLEM,SORU - CEVAP,UYGULAMA | YILLIK PLAN MEGEP MODÜLÜ, YARDIMCI KAYNAKLAR, İNTERNET, ÖĞRENCİ ARAÇ-GEREÇLERİ | **1.UYGULAMA SINAVI** |
| **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.

**YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ**

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

**15.09.2014**

**Okul Müdürü**