|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| MESLEKİ TEKNİK ÖĞRETİM DAİRESİYİYECEK İÇECEK VE KONAKLAMA HİZMETLERİ ALANI, SERVİS DALI2020/2021 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI İÇECEKLER SERVİSİ DERSİ*10.SINIF YILLIK PLANI* | | | | | | | |
| *AY* | *HAFTA* |  | *D.SAATİ* | *KONULAR* | *ÖĞRENME-ÖĞRETME YÖNTEM VE TEKNİKLERİ* | *KULLANILAN EĞİTİM TEKNOLOJİLERİ, ARAÇ VE GEREÇLERİ* | *DEĞERLENDİRME* *(Hedef ve Davranışlara Ulaşma Düzeyi)* |
| *EYLÜL* | *1.* | *Sınıf içi* |  | *1.Modül :İçecek Makinelerini Hazırlama*  *1.Soğuk İçecek Makineleri: premix makinesi,* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma,* *Atölye ve sınıf ortamında anlatım ve uygulama.* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları,projeksiyon* | *Uygun ortam sağlandığında soğuk içecek makinelerini servise hazırlayabileceksiniz.* |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* | *Konuyla ilgili görsel videolar* | *Uygun ortam sağlandığında soğuk içecek makinelerini servise hazırlayabileceksiniz* |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *posmix , Kokteyl, Konsantre ,Blender, Bar Mikseri, katı meyve sıkacağı, Narenciye Sıkacağı* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma,* *Atölye ve sınıf ortamında anlatım ve uygulama.* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları* | *Uygun ortam sağlandığında soğuk içecek makinelerini servise hazırlayabileceksiniz* |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* | *Konuyla ilgili görsel videolar* | *Uygun ortam sağlandığında soğuk içecek makinelerini servise hazırlayabileceksiniz* |
|  | *3.* | *Sınıf içi* |  | *posmix , Kokteyl, Konsantre ,Blender, Bar Mikseri, katı meyve sıkacağı, Narenciye Sıkacağı* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* *Atölye ve sınıf ortamında anlatım ve uygulama.* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları* | *Uygun ortam sağlandığında soğuk içecek makinelerini servise hazırlayabileceksiniz* |
|  | *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* | *Konuyla ilgili görsel videolar* | *Uygun ortam sağlandığında soğuk içecek makinelerini servise hazırlayabileceksiniz* |
|  | *4.* | *Sınıf içi* |  | *Buzdolapları, buz makinesi, şarap dolabı, bardak soğutma dolabı* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları* | *Uygun ortam sağlandığında soğuk içecek makinelerini servise hazırlayabileceksiniz* |
|  | *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* | *Konuyla ilgili görsel videolar* | *Uygun ortam sağlandığında soğuk içecek makinelerini servise hazırlayabileceksiniz* |
| *EKİM* | *1.* | *Sınıf içi* | *3* | *Buzdolapları, buz makinesi, şarap dolabı, bardak soğutma dolabı* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları* | *Uygun ortam sağlandığında soğuk içecek makinelerini servise hazırlayabileceksiniz Konuya uygun ödev verilmesi.* |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* | *2* | *Aynı konuların online anlatımı* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* | *Konuyla ilgili görsel videolar, modül , ders notları intrnt arastırması* | *Uygun ortam sağlandığında soğuk içecek makinelerini servise hazırlayabileceksiniz Konuya uygun ödev verilmesi.* |
| *2.* | *Sınıf içi* | *3* | *Genel tekrar* |  |  |  |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* | *2* | *Genel tekrar online anlatım* |  |  |  |
|  | *3.* | *Sınıf içi* |  | *Modül sınavı* |  |  | *yazılı ve uygulamalı sınavların yapılması* |
|  | *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Modül sınavı*  *29 EKİM CUMHİRİYET BAYRAMI ( 1 GÜN TATİL* |  |  | *Konuya uygun hazırlanan sıunavların online yapılması* |
|  | *4.* | *Sınıf içi* |  | *2.Gazlı içeceklerin servisi modülü*  *GAZLI İÇECEKLERİ HAZIRLAMAK1. Gazlı içeceklerin tanım ve özellikleri2. Gazlı içeceklerin çeşitleri a) Gazozlar-Meyve aromalı gazozlar -Bitki aromalı gazozb) Soda -.Doğal madensuyu kaynak sodası.* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma,*  *Atölye ve sınıf ortamında anlatım ve uygulama.* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları* | *Öğrenci uygun ortam sağlandığında gazlı içeceklerin hazırlanması ve çeşitleri ile ilgili temel terim ve bilgileri doğru olarak kavrayıp uygun yöntem ve teknikleri kullanarak hijyenik olarak hazırlayıp konuğa servis yapabilecektir.* |
|  | *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* | *Konuyla ilgili görsel videolar* | *Öğrenci uygun ortam sağlandığında gazlı içeceklerin hazırlanması ve çeşitleri ile ilgili temel terim ve bilgileri doğru olarak kavrayıp uygun yöntem ve teknikleri kullanarak hijyenik olarak hazırlayıp konuğa servis yapabilecektir.* |
| *KASIM* | *1.* | *Sınıf içi* | *3* | *2-9 KASIM 1. Dönem ara sınavları* |  |  | *Öğrenci uygun ortam sağlandığında gazlı içeceklerin hazırlanması ve çeşitleri ile ilgili temel terim ve bilgileri doğru olarak kavrayıp uygun yöntem ve teknikleri kullanarak hijyenik olarak hazırlayıp konuğa servis yapabilecektir.* |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* | *2* | *2-9 KASIM 1. Dönem ara sınavları* |  |  | *Öğrenci uygun ortam sağlandığında gazlı içeceklerin hazırlanması ve çeşitleri ile ilgili temel terim ve bilgileri doğru olarak kavrayıp uygun yöntem ve teknikleri kullanarak hijyenik olarak hazırlayıp konuğa servis yapabilecektir.* |
| *2.* | *Sınıf içi* | *3* | *(Pazartesi sınav haftasına dahil)* *Gazlı içecekleri hazırlamada kullanılan makinelera) Premix makinesi kullanımı b) Postmix makinesi kullanımı4. Şişe gazlı içecekleri servise hazırlamak5. Gazlı içeceklerin bardaklar* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları* | *Öğrenci uygun ortam sağlandığında gazlı içeceklerin hazırlanması ve çeşitleri ile ilgili temel terim ve bilgileri doğru olarak kavrayıp uygun yöntem ve teknikleri kullanarak hijyenik olarak hazırlayıp konuğa servis yapabilecektir.* |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* | *2* | *Aynı konuların online anlatımı* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* | *Konuyla ilgili görsel videolar* | *Öğrenci uygun ortam sağlandığında gazlı içeceklerin hazırlanması ve çeşitleri ile ilgili temel terim ve bilgileri doğru olarak kavrayıp uygun yöntem ve teknikleri kullanarak hijyenik olarak hazırlayıp konuğa servis yapabilecektir.* |
|  | *3.* | *Sınıf içi* |  | *Gazlı içecekleri hazırlamada kullanılan makinelera) Premix makinesi kullanımı b) Postmix makinesi kullanımı4. Şişe gazlı içecekleri servise hazırlamak* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma Atölye ve sınıf ortamında anlatım ve uygulama.* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları* | *Öğrenci uygun ortam sağlandığında gazlı içeceklerin hazırlanması ve çeşitleri ile ilgili temel terim ve bilgileri doğru olarak kavrayıp uygun yöntem ve teknikleri kullanarak hijyenik olarak hazırlayıp konuğa servis yapabilecektir.* |
|  | *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* | *Konuyla ilgili görsel videolar* | *Öğrenci uygun ortam sağlandığında gazlı içeceklerin hazırlanması ve çeşitleri ile ilgili temel terim ve bilgileri doğru olarak kavrayıp uygun yöntem ve teknikleri kullanarak hijyenik olarak hazırlayıp konuğa servis yapabilecektir.* |
|  | *4.* | *Sınıf içi* |  | *1.Gazlı içeceklerin servis sıcaklığı2. Gazlı içeceklerin servis şekilleri a)Şişeden servis b)Makineden servis3. Gazlı içeceklerin garnitürleriGAZLI IÇECEKLERI SERVİSİ1. Gazlı içeceklerin servis sıcaklığı2. Gazlı içeceklerin servis şekilleri a)Şişeden servis b)Makineden servis3. Gazlı içeceklerin garnitürleri* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma,* *Atölye ve sınıf ortamında anlatım ve uygulama.* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları* | *Öğrenci uygun ortam sağlandığında gazlı içeceklerin hazırlanması ve çeşitleri ile ilgili temel terim ve bilgileri doğru olarak kavrayıp uygun yöntem ve teknikleri kullanarak hijyenik olarak hazırlayıp konuğa servis yapabilecektir.* |
|  | *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* | *Konuyla ilgili görsel videolar* | *Öğrenci uygun ortam sağlandığında gazlı içeceklerin hazırlanması ve çeşitleri ile ilgili temel terim ve bilgileri doğru olarak kavrayıp uygun yöntem ve teknikleri kullanarak hijyenik olarak hazırlayıp konuğa servis yapabilecektir.* |
| *ARALIK* | *1.* | *Sınıf içi* |  | *Genel Tekrar* |  |  |  |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Genel Tekrar online anlatım* |  |  |  |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *Modül ve Uygulamalı Sınav* |  |  | *Modül ve Uygulamalı Sınav* |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Modül ve Uygulamalı sınav( online )* |  |  | *Teorik ve Uygulamalı Sınav*  *Onlıne yazılı sınav ve videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirme yapılması.* |
| *3.* | *Sınıf içi* |  | *TAZE MEYVE SULARININ HAZIRLANMASI VE SERVİSİ1. Meyve suyu tanımı ve özellikleri2. Meyve suyu sıkma araçları ve kullanım özellikleria. Katı meyve sıkacağı b. Narenciye sıkacağı* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma,* *Atölye ve sınıf ortamında anlatım ve uygulama.* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları* | *Öğrenci uygun ortam sağlandığında meyve sularını uygun yöntem ve teknikleri kullanarak hijyenik olarak hazırlayıp konuğa servis yapabilecektir. Uygun ortam sağlandığı takdirde, taze meyve sularını yöntemine uygun olarak hazırlayıp konuğa servis edebilecektir* |
| *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* | *Konuyla ilgili görsel videolar, modül , ders notları intrnt arastırması* | *Uygun ortam sağlandığı takdirde, taze meyve sularını*  *yöntemine uygun olarak hazırlayıp konuğa servis*  *edebilmek.* |
| *4.* | *Sınıf içi* |  | *KONSANTRE İÇECEKLERİN HAZIRLANMASI VE SERVİSİ1. Konsantre meyve suyu tanımı ve özellikleri2. Konsantre çeşitleria. Sıvı b. Katı (toz3. Knsantre makinesia. Tanımı b. Özellikleri c. Kullanımı4. Konsantre makinesinde hazırlanan içeceklerin servisi* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* *Atölye ve sınıf ortamında anlatım ve uygulama.* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları* | *Uygun ortam sağlandığı takdirde konsantre meyve sularını*  *yöntemine uygun olarak hazırlayıp konuğa servis*  *edebilmek.* |
| *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* | *Konuyla ilgili görsel videolar, modül , ders notları intrnt arastırması* | *Uygun ortam sağlandığı takdirde konsantre meyve sularını*  *yöntemine uygun olarak hazırlayıp konuğa servis*  *edebilmek.* |
| *OCAK* | *1.* | *Sınıf içi* | *3* | *PASTÖRİZE MEYVE SULARININ HAZIRLANMASI VE SERVİSİ1. Pastörize meyve suyunun tanımı ve özellikleri2. Pastörize meyve suyu depolanması ve taşınmasında dikkat edilecek hususlar3. Pastörize meyve suyunun servise hazırlanması*  *Yılbaşı ( 1gün tatil)* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* *Atölye ve sınıf ortamında anlatım ve uygulama.* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları* | *Uygun ortam sağlandığı takdirde pastörize meyve sularını*  *yöntemine uygun olarak hazırlayıp konuğa servis*  *edebilmek* |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* | *2* | *Aynı konuların online anlatımı ve uygun olanların görsel olarak uygulamalı yapılması* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* | *Konuyla ilgili görsel videolar, modül , ders notları intrnt arastırması* | *Uygun ortam sağlandığı takdirde pastörize meyve sularını*  *yöntemine uygun olarak hazırlayıp konuğa servis*  *edebilmek* |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *Modül Sınavı ve* *Uygulamalı Sınav*  *14 – 22 Ocak Birinci Dönem Sonu Sınavları* |  |  | *Modül ve Uygulamalı Sınav* |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Modül ve Uygulamalı sınav( online )* |  |  | *Teorik ve Uygulamalı Sınav*  *Onlıne yazılı sınav ve videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirme yapılması.* |
| *3.* | *Sınıf içi* |  | *14 – 22 Ocak Birinci Dönem Sonu Sınavları* |  |  |  |
| *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *14 – 22 Ocak Birinci Dönem Sonu Sınavları* |  |  |  |
| *4.* | *Sınıf içi* |  | *Engel ve Sorumluluk Sınavları ve Karne Yazımları* |  |  |  |
|  | *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Engel ve Sorumluluk Sınavları ve Karne Yazımları* |  |  |  |
| *ŞUBAT* | *1.* | *Sınıf içi* |  | *30 Ocak – 14 Şubat 2021 Yarıyıl Tatili* |  |  |  |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *30 Ocak – 14 Şubat 2021 Yarıyıl Tatili* |  |  |  |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *30 Ocak – 14 Şubat 2021 Yarıyıl Tatili* |  |  |  |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *30 Ocak – 14 Şubat 2021 Yarıyıl Tatili* |  |  |  |
| *3.* | *Sınıf içi* |  | *1.Sütlü sıcak içecekler*  *Sıcak çikolata ve salepin özellikleri hazırlanması* | *Anlatım,Soru-cevap, Araştırma,*  *Gözlem,Uygulama* *Atölye ve sınıf ortamında anlatım ve uygulama.* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları* |  |
| *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı ve uygun olanların görsel olarak uygulamalı yapılmas* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* |  |  |
| *4.* | *Sınıf içi* |  | *Sıcak çikolata ve salepin özellikleri hazırlanması* | *Anlatım,Soru-cevap, Araştırma,*  *Gözlem,Uygulama* | *\* Modül Kitabı,İnternet veDiğer* |  |
| *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı ve uygun olanların görsel olarak uygulamalı yapılmas* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* | *Konuyla ilgili görsel videolar, modül , ders notları intrnt arastırması* |  |
| *MART* | *1.* | *Sınıf içi* |  | *2.Sütlü sıcak içeceklerin servisi* | *Anlatım,Soru-cevap, Araştırma,*  *Gözlem,Uygulama* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları* |  |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı ve uygun olanların görsel olarak uygulamalı yapılmas* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* | *Konuyla ilgili görsel videolar, modül , ders notları intrnt arastırması* |  |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *Genel Tekrar* |  |  |  |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  | *Konuyla ilgili görsel videolar, modül , ders notları intrnt arastırması* |  |
| *3.* | *Sınıf içi* |  | *Modül Sınavı ve Uygulamalı Sınav* |  |  | *Modül ve Uygulamalı Sınav* |
| *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Modül ve Uygulamalı sınav( online)* |  |  | *Teorik ve Uygulamalı Sınav*  *Onlıne yazılı sınav ve videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirme yapılması.* |
| *4.* | *Sınıf içi* |  | *29 Mart – 5 Nisan İkinci Dönem Ara sınavları* |  |  |  |
| *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *29 Mart – 5 Nisan İkinci Dönem Ara sınavları* |  |  |  |
| *NİSAN* | *1.* | *Sınıf içi* |  | *29 Mart – 5 Nisan İkinci Dönem Ara sınavları*  *1.Çayların Hazırlanması*  *Çayın tanımı özellikleri,siyah çay üretim aşamaları,çayın yararları* | *Anlatım,Soru-cevap, Araştırma,*  *Gözlem,Uygulama* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları* |  |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *29 Mart – 5 Nisan İkinci Dönem Ara sınavları*  *Aynı konuların online anlatımı* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* | *Konuyla ilgili görsel videolar, modül , ders notları intrnt arastırması* |  |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *Çayın çeşitleri*  *Bitkisel çaylar ve meyve çayları* | *Anlatım,Soru-cevap, Araştırma,*  *Gözlem,Uygulama* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları* |  |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı ve uygun olanların görsel olarak uygulamalı yapılmas* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* | *Konuyla ilgili görsel videolar, modül , ders notları intrnt arastırması* |  |
| *3.* | *Sınıf içi* |  | *Çay hazırlamada kullanılan makineler*  *Çay hazırlamada dikkat edilecek husular*  *23 Nisan Cuma 1gün tatil* | *Anlatım,Soru-cevap, Araştırma,*  *Gözlem,Uygulama* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları* |  |
| *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı ve uygun olanların görsel olarak uygulamalı yapılmas* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* | *Konuyla ilgili görsel videolar, modül , ders notları intrnt arastırması* |  |
| *4.* | *Sınıf içi* |  | *2.Çay Servisi*  *Çay servisinde kullanılan araçlar*  *Çay servisinde dikkat edilecek husular ve çay servisi* | *Anlatım,Soru-cevap, Araştırma,*  *Gözlem,Uygulama* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları* |  |
| *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı ve uygun olanların görsel olarak uygulamalı yapılmas* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* | *Konuyla ilgili görsel videolar, modül , ders notları intrnt arastırması* |  |
| *MAYIS* | *1.* | *Sınıf içi* |  | *Genel Tekrar ve Uygulama* |  |  |  |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  |  |  |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *Genel Tekrar ve Uygulama*  *12 – 15 Mayıs Arife ve Ramazan Bayranı (3gün tatil)* |  |  |  |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  |  |  |
| *3.* | *Sınıf içi* |  | *Modül Sınavı ve Uygulama Sınavları*  *17-19 Mayıs Etkinlikleri*  *20 Mayıs Perşembe (1gün tatil)* |  |  | *Modül ve Uygulamalı Sınav* |
| *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  |  | *Teorik ve Uygulamalı Sınav*  *Onlıne yazılı sınav ve videolu kanıtlarla ölçme ve değerlendirme yapılması.* |
| *4.* | *Sınıf içi* |  | *Öğretmenler Kurul Toplantısı* |  |  |  |
| *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  |  |  |
| *HAZİRAN* | *1.* | *Sınıf içi* |  | *1 -9 Haziran 2. Dönem Sonu Sınavları* |  |  |  |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  |  |  |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *1 -9 Haziran 2. Dönem Sonu Sınavları*  *10 -14 Haziran Engel ve Sorumluluk Sınavları ve Karne Yazımı* |  |  |  |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  |  |  |
| *3.* | *Sınıf içi* |  | *17 Haziran Çarşamba Karne Dağıtımı ve Bütünleme Sınavı ile İlgili Öğretmenler Kurul Toplantısı*  *!8 – 22 Haziran Bütünleme Sınavları* |  |  |  |
| *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  |  |  |
| *4.* | *Sınıf içi* |  |  |  |  |  |
| *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  |  |  |