|  |
| --- |
| MESLEKİ TEKNİK ÖĞRETİM DAİRESİYİYECEK İÇECEK VE KONAKLAMA HİZMETLERİ ALANI, SERVİS DALI2020/2021 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI KOKTEYL HAZIRLAMA TEKNİKLERİ DERSİ11. 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.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *KOKTEYL HAZIRLAMA TEKNİKLERİ 1* *1.KOKTEYLLERİ ÖZELLİKLERİNE GÖRE SINIFLANDIRMA* *1.1Kokteyller* *1.2Kokteylleri Sınıflandırmak* *1.3Kokteyl Hazırlarken Dikkat Edilecek Noktalar* *Kokteylleri Özelliklerine Göre Sınıflandırma konusunun online anlatımı* | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet**Konuyla İlgili Görsel Videolar* | *Öğrenci , konuları görsel sunum ile kavrar.* |
| *2.* | *Sınıf içi* |  |  |  |  |  |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  *1.KOKTEYLLERİ ÖZELLİKLERİNE GÖRE SINIFLANDIRMA* *1.1Kokteyller* *1.2Kokteylleri Sınıflandırmak* *1.3Kokteyl Hazırlarken Dikkat Edilecek Noktalar* *Kokteylleri Özelliklerine Göre Sınıflandırma konusunun online anlatımı* | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet**Konuyla İlgili Görsel Videolar* | *Öğrenci, konuları görsel sunum ile kavrar.* |
|  | *3.*  | *Sınıf içi* |  | *2.ÇALKALAMA KABINDA (SHAKER) KOKTEYL HAZIRLAMA* *2.1ShakerTanımı* *2.2Shakerın Bölümleri* *2.3Shaker Çeşitleri* *2.4Shakerda Kokteyl Hazırlama Basamakları* *2.5Çalkalama Kabında Hazırlanan Klasik Kokteyl Grupları* *2.6Çalkalama Kabında Hazırlanan Alkolsüz Kokteyller* | *Anlatım**Soru-Cevap**Gösterip Yaptırma**Grup Çalışması**Atölyede Uygulama* | *Modül**Ders Notları**İnternet**Atölye Araç ve Gereçleri* | *Öğrenci, shaker’da alkollü ve alkolsüz kokteylleri hazırlar ve servisini yapar.* |
|  | *3.*  | *Uzaktan Eğitim* |  | *Çalkalama Kabında Kokteyl Hazırlama konusunun online anlatımı*  | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet**Konuyla İlgili Görsel Videolar* | *Öğrenci, konuları görsel sunum ile kavrar.* |
|  | *4.*  | *Sınıf içi* |  | *2.ÇALKALAMA KABINDA (SHAKER) KOKTEYL HAZIRLAMA* *2.1ShakerTanımı* *2.2Shakerın Bölümleri* *2.3Shaker Çeşitleri* *2.4Shakerda Kokteyl Hazırlama Basamakları* *2.5Çalkalama Kabında Hazırlanan Klasik Kokteyl Grupları* *2.6Çalkalama Kabında Hazırlanan Alkolsüz Kokteyller* | *Anlatım**Soru-Cevap**Gösterip Yaptırma**Grup Çalışması**Atölyede Uygulama* | *Modül**Ders Notları**İnternet**Atölye Araç ve Gereçleri* | *Öğrenci, shaker’da alkollü ve alkolsüz kokteylleri hazırlar ve servisini yapar.* |
|  | *4.*  | *Uzaktan Eğitim* |  |  *Çalkalama Kabında Kokteyl Hazırlama konusunun online anlatımı* | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet**Konuyla İlgili Görsel Videolar* | *Öğrenci, konuları görsel sunum ile kavrar.* |
| *EKİM* | *1.*  | *Sınıf içi* | *3* | *2.ÇALKALAMA KABINDA (SHAKER) KOKTEYL HAZIRLAMA* *2.1ShakerTanımı* *2.2Shakerın Bölümleri* *2.3Shaker Çeşitleri* *2.4Shakerda Kokteyl Hazırlama Basamakları* *2.5Çalkalama Kabında Hazırlanan Klasik Kokteyl Grupları* *2.6Çalkalama Kabında Hazırlanan Alkolsüz Kokteyller* | *Anlatım**Soru-Cevap**Gösterip Yaptırma**Grup Çalışması**Atölyede Uygulama* | *Modül**Ders Notları**İnternet**Atölye Araç ve Gereçleri* | *Öğrenci, shaker’da alkollü ve alkolsüz kokteylleri hazırlar ve servisini yapar.* |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* | *2* | *Çalkalama Kabında Kokteyl Hazırlama konusunun online anlatımı* | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet**Konuyla İlgili Görsel Videolar* | *Öğrenci, konuları görsel sunum ile kavrar.* |
| *2.* | *Sınıf içi* | *3* | *3. KARIŞTIRMA BARDAĞINDA (MIXING GLASS) KOKTEYL HAZIRLAMA* *3.1Karıştırma Bardağı Tanımı ve Özellikleri* *3.2Karıştırma Bardağında İçki Hazırlama Basamakları* *3.3Karıştırma Bardağında Hazırlanan Klasik Kokteyller ve Grupları* *3.4Karıştırma Bardağında Hazırlanan Alkolsüz Kokteyller* | *Anlatım**Soru- Cevap**Gösterip Yaptırma**Grup Çalışması**Atölyede Uygulama* | *Modül**Ders Notları**İnternet**Atölye Araç ve Gereçleri* | *Öğrenci, kokteyl karıştırma bardağında alkollü ve alkolsüz kokteylleri hazırlar ve servisini yapar.* |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* | *2* | *Karıştırma Bardağında Kokteyl Hazırlama konusunun online anlatımı* | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet**Konuyla İlgili Görsel Videolar* | *Öğrenci, konuları görsel sunum ile kavrar.* |
|  | *3.*  | *Sınıf içi* |  | *3. KARIŞTIRMA BARDAĞINDA (MIXING GLASS) KOKTEYL HAZIRLAMA* *3.1Karıştırma Bardağı Tanımı ve Özellikleri* *3.2Karıştırma Bardağında İçki Hazırlama Basamakları* *3.3Karıştırma Bardağında Hazırlanan Klasik Kokteyller ve Grupları* *3.4Karıştırma Bardağında Hazırlanan Alkolsüz Kokteyller* | *Anlatım**Soru- Cevap**Gösterip Yaptırma**Grup Çalışması**Atölyede Uygulama* | *Modül**Ders Notları**İnternet**Atölye Araç ve Gereçleri* | *Öğrenci, kokteyl karıştırma bardağında alkollü ve alkolsüz kokteylleri hazırlar ve servisini yapar.* |
|  | *3.*  | *Uzaktan Eğitim* |  | *Karıştırma Bardağında Kokteyl Hazırlama konusunun online anlatımı* | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet**Konuyla İlgili Görsel Videolar* | *Öğrenci, konuları görsel sunum ile kavrar.* |
|  | *4.*  | *Sınıf içi* |  | *3. KARIŞTIRMA BARDAĞINDA (MIXING GLASS) KOKTEYL HAZIRLAMA* *3.1Karıştırma Bardağı Tanımı ve Özellikleri* *3.2Karıştırma Bardağında İçki Hazırlama Basamakları* *3.3Karıştırma Bardağında Hazırlanan Klasik Kokteyller ve Grupları* *3.4Karıştırma Bardağında Hazırlanan Alkolsüz Kokteyller* | *Anlatım**Soru- Cevap**Gösterip Yaptırma**Grup Çalışması**Atölyede Uygulama* | *Modül**Ders Notları**İnternet**Atölye Araç ve Gereçleri* | *Öğrenci, kokteyl karıştırma bardağında alkollü ve alkolsüz kokteylleri hazırlar ve servisini yapar.* |
|  | *4.*  | *Uzaktan Eğitim* |  | *Karıştırma Bardağında Kokteyl Hazırlama konusunun online anlatımı* | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet**Konuyla İlgili Görsel Videolar* | *Öğrenci, konuları görsel sunum ile kavrar.* |
| *KASIM* | *1.* | *Sınıf içi* | *3* | *Birinci Dönem Ara Sınavları* |  |  |  |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* | *2* | *Birinci Dönem Ara Sınavları* |  |  |  |
| *2.* | *Sınıf içi* | *3* | *Birinci Dönem Ara Sınavları* |  |  |  |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* | *2* | *Birinci Dönem Ara Sınavları* |  |  |  |
|  | *3.*  | *Sınıf içi* |  | *Modül Tekrarı* |  |  | *Uygulama yöntemi ile tekrar yapılması.* |
|  | *3.*  | *Uzaktan Eğitim* |  | *Online’da konuların tekrarı* |  |  | *Konular ile ilgili görseller ve videolar ile tekrar yapılması.* |
|  | *4.*  | *Sınıf içi* |  | *Modül Sınavı* |  |  | *Yazılı ve uygulama sınavının yapılması ve yeterlilik düzeyinin saptanması* |
|  | *4.*  | *Uzaktan Eğitim* |  | *Modül Sınavı* |  |  | *Dersin sınavının online yapılması ve yeterlilik düzeyinin saptanması* |
| *ARALIK* | *1.* | *Sınıf içi* |  | *KOKTEYL HAZIRLAMA TEKNİKLERİ 2**1.BARDAĞINDA KOKTEYLHAZIRLAMA* *1.1Bardakta Kokteyl Hazırlama Çeşitleri* *1.2Bardakta Kokteyl Hazırlama Basamakları* *1.3Bardakta Hazırlanan Klasik Kokteyl Grupları* *1.4Bardakta Hazırlanan Alkolsüz Kokteyller* | *Anlatım**Soru- Cevap**Gösterip Yaptırma**Grup Çalışması**Atölyede Uygulama* | *Modül**Ders Notları**İnternet**Atölye Araç ve Gereçleri* | *Öğrenci, bar departmanında bardakta kokteyl hazırlar.* |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Bardağında Kokteyl Hazırlama konusunun online anlatımı* | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet**Konuyla İlgili Görsel Videolar* | *Öğrenci, konuları görsel sunum ile kavrar.* |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *1.BARDAĞINDA KOKTEYLHAZIRLAMA* *1.1Bardakta Kokteyl Hazırlama Çeşitleri* *1.2Bardakta Kokteyl Hazırlama Basamakları* *1.3Bardakta Hazırlanan Klasik Kokteyl Grupları* *1.4Bardakta Hazırlanan Alkolsüz Kokteyller* | *Anlatım**Soru- Cevap**Gösterip Yaptırma**Grup Çalışması**Atölyede Uygulama* | *Modül**Ders Notları**İnternet**Atölye Araç ve Gereçleri* | *Öğrenci, bar departmanında bardakta kokteyl hazırlar.* |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Bardağında Kokteyl Hazırlama konusunun online anlatımı* | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet**Konuyla İlgili Görsel Videolar* | *Öğrenci, konuları görsel sunum ile kavrar.* |
| *3.*  | *Sınıf içi* |  | *2.MİKSER VE BLENDER’DA KOKTEYL HAZIRLAMA* *2.1Mikser Tanımı, Kullanım Özellikleri* *2.2Mikserde Kokteyl Yapma Basamakları* *2.3Mikserde Hazırlanan Klasik Kokteyl Grupları* *2.4Mikserde Hazırlanan Alkolsüz Kokteyller* *2.5Blender Tanını, Kullanım Özellikleri* *2.6Blender’da Kokteyl Yapma Basamakları* *2.7Blender’da Hazırlanan Klasik Kokteyl Grupları* | *Anlatım**Soru- Cevap**Gösterip Yaptırma**Grup Çalışması**Atölyede Uygulama* | *Modül**Ders Notları**İnternet**Atölye Araç ve Gereçleri* | *Öğrenci, bar departmanında mikser ve blender’da alkollü ve alkolsüz kokteylleri hazırlar ve servisini yapar.* |
| *3.*  | *Uzaktan Eğitim* |  | *Mikser ve Blender’da Kokteyl Hazırlama konusunun online anlatımı* | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet**Konuyla İlgili Görsel Videolar* | *Öğrenci, konuları görsel sunum ile kavrar.* |
| *4.*  | *Sınıf içi* |  | *2.MİKSER VE BLENDER’DA KOKTEYL HAZIRLAMA* *2.1Mikser Tanımı, Kullanım Özellikleri* *2.2Mikserde Kokteyl Yapma Basamakları* *2.3Mikserde Hazırlanan Klasik Kokteyl Grupları* *2.4Mikserde Hazırlanan Alkolsüz Kokteyller* *2.5Blender Tanını, Kullanım Özellikleri* *2.6Blender’da Kokteyl Yapma Basamakları* *2.7Blender’da Hazırlanan Klasik Kokteyl Grupları* | *Anlatım**Soru- Cevap**Gösterip Yaptırma**Grup Çalışması**Atölyede Uygulama* | *Modül**Ders Notları**İnternet**Atölye Araç ve Gereçleri* | *Öğrenci, bar departmanında mikser ve blender’da alkollü ve alkolsüz kokteylleri hazırlar ve servisini yapar.* |
| *4.*  | *Uzaktan Eğitim* |  | *Mikser ve Blender’da Kokteyl Hazırlama konusunun online anlatımı* | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet**Konuyla İlgili Görsel Videolar* | *Öğrenci, konuları görsel sunum ile kavrar.* |
| *OCAK* | *1.*  | *Sınıf içi* | *3* | *3.DİĞER KAPLARDA KOKTEYL HAZIRLAMA* *3.1Diğer Kaplarda Hazırlanabilecek Kokteyller* *3.2Diğer Kaplarda Kokteyl Hazırlarken Dikkat Edilecek Hususlar* *3.3Kalabalık Gruplara Kokteyl Hazırlama* | *Anlatım**Soru- Cevap**Gösterip Yaptırma**Grup Çalışması**Atölyede Uygulama* | *Modül**Ders Notları**İnternet**Atölye Araç ve Gereçleri* | *Öğrenci, bar departmanında diğer kaplarda alkollü ve alkolsüz kokteylleri hazırlar ve servisini yapar.* |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* | *2* | *Diğer Kaplarda Kokteyl Hazırlama konusunun online anlatımı* | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet**Konuyla İlgili Görsel Videolar* | *Öğrenci, konuları görsel sunum ile kavrar.* |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *Birinci Dönem Sonu Sınavları* |  |  |  |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Birinci Dönem Sonu Sınavları* |  |  |  |
| *3.*  | *Sınıf içi* |  | *Birinci Dönem Sonu Sınavları* |  |  |  |
| *3.*  | *Uzaktan Eğitim* |  | *Birinci Dönem Sonu Sınavları* |  |  |  |
| *4.*  | *Sınıf içi* |  | *Birinci Dönem Sonu Karne Dağıtımı* |  |  |  |
|  | *4.*  | *Uzaktan Eğitim* |  | *Birinci Dönem Sonu Karne Dağıtımı* |  |  |  |
| *ŞUBAT* | *1.* | *Sınıf içi* |  | *2021 Yarı Yıl Tatili* |  |  |  |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *2021 Yarı Yıl Tatili* |  |  |  |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *2021 Yarı Yıl Tatili* |  |  |  |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *2021 Yarı Yıl Tatili* |  |  |  |
| *3.*  | *Sınıf içi* |  | *3.DİĞER KAPLARDA KOKTEYL HAZIRLAMA* *3.1Diğer Kaplarda Hazırlanabilecek Kokteyller* *3.2Diğer Kaplarda Kokteyl Hazırlarken Dikkat Edilecek Hususlar* *3.3Kalabalık Gruplara Kokteyl Hazırlama* | *Anlatım**Soru- Cevap**Gösterip Yaptırma**Grup Çalışması**Atölyede Uygulama* | *Modül**Ders Notları**İnternet**Atölye Araç ve Gereçleri* | *Öğrenci, bar departmanında diğer kaplarda alkollü ve alkolsüz kokteylleri hazırlar ve servisini yapar.* |
| *3.*  | *Uzaktan Eğitim* |  | *Diğer Kaplarda Kokteyl Hazırlama konusunun online anlatımı* | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet**Konuyla İlgili Görsel Videolar* | *Öğrenci, konuları görsel sunu ile kavrar.* |
| *4.*  | *Sınıf içi* |  | *Modül Tekrarı* |  |  | *Uygulama yöntemi ile tekrar yapılması.* |
| *4.*  | *Uzaktan Eğitim* |  | *Online’da konuların tekrarı* |  |  | *Konular ile ilgili görseller ve videolar ile tekrar yapılması.* |
| *MART* | *1.* | *Sınıf içi* |  | *Modül Sınavı* |  |  | *Yazılı ve uygulamalı sınavın yapılması ve yeterlilik düzeyinin saptanması.* |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Modül Sınavı* |  |  | *Dersin sınavının online yapılması ve yeterlilik düzeyinin saptanması.* |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *KOKTEYL YİYECEKLERİ* *1KOKTEYL YİYECEKLERİ* *1.1Kokteyl Partileri* *1.2Kokteyl Yiyeceklerinin Hazırlığı* *1.3Kokteyl Yiyecekleri* | *Anlatım**Soru- Cevap**Gösterip Yaptırma**Grup Çalışması**Atölyede Uygulama* | *Modül**Ders Notları**İnternet**Atölye Araç ve Gereçleri* | *Öğrenci, kanepeleri, sıcak ve soğuk kokteyl yiyeceklerini, deep sosları, tatlı ve meyveleri özelliğine uygun hazırlar.* |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Kokteyl Yiyecekleri konusunun online anlatımı* | *Online anlatım ve* *görsel videolar* | *İnternet**Konuyla İlgili Görsel Videolar* | *Öğrenci, konuları görsel sunu ile kavrar.* |
| *fff3.*  | *Sınıf içi* |  | *1KOKTEYL YİYECEKLERİ* *1.1Kokteyl Partileri* *1.2Kokteyl Yiyeceklerinin Hazırlığı* *1.3Kokteyl Yiyecekleri* | *Anlatım**Soru- Cevap**Gösterip Yaptırma**Grup Çalışması**Atölyede Uygulama* | *Modül**Ders Notları**İnternet**Atölye Araç ve Gereçleri* | *Öğrenci, kanepeleri, sıcak ve soğuk kokteyl yiyeceklerini, deep sosları, tatlı ve meyveleri özelliğine uygun hazırlar.* |
| *3.*  | *Uzaktan Eğitim* |  | *Kokteyl Yiyecekleri konusunun online anlatımı* | *Online anlatım ve* *görsel videolar* | *İnternet**Konuyla İlgili Görsel Videolar* | *Öğrenci, konuları görsel sunu ile kavrar.* |
| *4.*  | *Sınıf içi* |  | *İkinci Dönem Ara Sınavları* |  |  |  |
| *4.*  | *Uzaktan Eğitim* |  | *İkinci Dönem Ara Sınavları* |  |  |  |
| *NİSAN* | *1.* | *Sınıf içi* |  | *İkinci Dönem Ara Sınavları* |  |  |  |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *İkinci Dönem Ara Sınavları* |  |  |  |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *2 KOKTEYL YİYECEKLERİNİN SERVİSE HAZIRLAMA İLKELERİ* *2.1Süsleme, Dekorasyoın ve Garnitürleme Bilgisi* *2.2Kokteyl Yiyeceklerinin Serevisi* | *Anlatım**Soru- Cevap**Gösterip Yaptırma**Grup Çalışması**Atölyede Uygulama* | *Modül**Ders Notları**İnternet**Atölye Araç ve Gereçleri* | *Öğrenci, kokteyl yiyeceklerini amacına ve özelliğine uygun servise hazır hale getirir.* |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Kokteyl Yiyeceklerinin Servise Hazırlama İlkeleri konusunun online anlatımı* | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet**Konuyla İlgili Görsel Videolar* | *Öğrenci, konuları görsel sunu ile kavrar.* |
| *3.*  | *Sınıf içi* |  | *2 KOKTEYL YİYECEKLERİNİN SERVİSE HAZIRLAMA İLKELERİ* *2.1Süsleme, Dekorasyoın ve Garnitürleme Bilgisi* *2.2Kokteyl Yiyeceklerinin Serevisi* | *Anlatım**Soru- Cevap**Gösterip Yaptırma**Grup Çalışması**Atölyede Uygulama* | *Modül**Ders Notları**İnternet**Atölye Araç ve Gereçleri* | *Öğrenci, kokteyl yiyeceklerini amacına ve özelliğine uygun servise hazır hale getirir.* |
| *3.*  | *Uzaktan Eğitim* |  | *Kokteyl Yiyeceklerinin Servise Hazırlama İlkeleri konusunun online anlatımı* | *Online anlatım ve görsel videolar* | *İnternet**Konuyla İlgili Görsel Videolar* | *Öğrenci, konuları görsel sunu ile kavrar.* |
| *4.*  | *Sınıf içi* |  | *Modül Tekrarı* |  |  | *Uygulama yöntemi ile tekrar yapılması* |
| *4.*  | *Uzaktan Eğitim* |  | *Online’da konuların tekrarı* |  |  | *Konular ile ilgili görseller ve videolar ile tekrar yapılması.* |
| *MAYIS* | *1.* | *Sınıf içi* |  | *Modül Sınavı* |  |  | *Yazılı ve uygulamalı sınavın yapılması ve yeterlilik düzeyinin saptanması.* |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Modül Sınavı* |  |  | *Dersin sınavının online yapılması ve yeterlilik düzeyinin saptanması.* |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *Arife ve Ramazan Bayramı* |  |  |  |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Arife ve Ramazan Bayramı* |  |  |  |
| *3.*  | *Sınıf içi* |  | *19 Mayıs Atatürk’ü Anma Gençlik ve Spor Bayramı Etkinlikleri* |  |  |  |
| *3.*  | *Uzaktan Eğitim* |  | *19 Mayıs Atatürk’ü Anma Gençlik ve Spor Bayramı Etkinlikleri* |  |  |  |
| *4.*  | *Sınıf içi* |  | *Öğretmenler Kurul Toplantısı*  |  |  |  |
| *4.*  | *Uzaktan Eğitim* |  | *Öğretmenler Kurul Toplantısı* |  |  |  |
| *HAZİRAN* | *1.* | *Sınıf içi* |  | *İkinci Dönem Sınavları* |  |  |  |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *İkinci Dönem Sınavları* |  |  |  |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *İkinci Dönem Sınavları* |  |  |  |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *İkinci Dönem Sınavları* |  |  |  |
| *3.*  | *Sınıf içi* |  | *Karne Dağıtımı* |  |  |  |
| *3.*  | *Uzaktan Eğitim* |  | *Karne Dağıtımı* |  |  |  |
| *4.* | *Sınıf içi* |  | *Bütünleme Sınavları* |  |  |  |
| *4.*  | *Uzaktan Eğitim* |  | *Bütünleme Sınavları* |  |  |  |