|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *MESLEKİ TEKNİK ÖĞRETİM DAİRESİ* *YİYECEK İÇECEK VE KONAKLAMA HİZMETLERİ ALANI, SERVİS DALI**2020/2021 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI KONUK MASASINA SERVİS DERSİ**11. 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* |  | *FLAMBE İÇİN ÖN HAZIRLIK 1) Flambenin tanımı 2) Flambe çeşitleri 2) Flambe yapacak personelin özellikleri 3) Flambe yapımında kullanılan içecekler a) Alevlendirmede kullanılan içecekler b) Sos yapımında kullanılan içecekler4) Flambe arabasında bulunan araçlar a) Reşob) Flambe tavalarıc) Servis tabakları d) Maşalare) Baharatlıklar 5)Flambe arabasının hazırlanması* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* | *Modül,internet,bilgisayar,projeksiyon,atölye donanımlarının uygulama ve araç gereçlerin kullanılması* | *Hijyen ve servis kurallarına göre flambe için ön hazırlık yapabilecektir.* |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* |  | *Hijyen ve servis kurallarına göre flambe için ön hazırlık yapabilecektir.* |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *B) ET FLAMBE1. Et Flambeleria. Mantarlı biftek1) Malzemeleri2) Yapılışıb. Biberli biftek1) Malzemeleri2) Yapılışıc. Böbrek flambe1) Malzemeleri2) Yapılışıd. Whiskili böbrek flambe1) Malzemeleri2) Yapılışıe. File gulaş1) Malzemeleri2) Yapılışı2. Etten yapılan flambelerde servis edilen garnitür çeşitleri* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları,projeksiyon*  *atölye donanımlarının uygulama ve araç gereçlerin kullanılması* | *Hijyen ve servis kurallarına göre et flambe yapabilecektir* |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* |  | *Hijyen ve servis kurallarına göre et flambe yapabilecektir* |
|  | *3.* | *Sınıf içi* |  | *C) KÜMES HAYVANLARI FLAMBESİ1. Kümes hayvanlarından yapılan flambe çeşitleri a. Piliç Bombay1) Malzemeleri2) Yapılışı b. Şeytan usulü piliç Flambe1) Malzemeleri2) Yapılışı2. Kümes hayvanlarından yapılan flambelerde servis edilen garnitür çeşitleri* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları,projeksiyon*  *atölye donanımlarının uygulama ve araç gereçlerin kullanılması* | *Hijyen ve servis kurallarına göre kümes hayvanları flambesi yapabilecektir* |
|  | *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı ve uygun olanların görsel uygulamalı yapılması* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* |  | *Hijyen ve servis kurallarına göre kümes hayvanları flambesi yapabilecektir* |
|  | *4.* | *Sınıf içi* |  | *D) DENİZ MAHSULLERİ FLAMBESİ1. Deniz mahsullerinden yapılan flambeler a. Domatesli karides Flambe 1) Malzemeleri 2) Yapılışı b. Körili karides Flambe 1) Malzemeleri* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları,projeksiyon*  *atölye donanımlarının uygulama ve araç gereçlerin kullanılması* | *Hijyen ve servis kurallarına göre deniz mahsulleri flambesi yapabilecektir.* |
|  | *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı ve uygun olanların görsel uygulamalı yapılması* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* |  | *Hijyen ve servis kurallarına göre deniz mahsulleri flambesi yapabilecektir.* |
| *EKİM* | *1.* | *Sınıf içi* | *3* | *E) TATLI VE MEYVE FLAMBESİ1. Tatlı flambeleria. Krep Süzet-Malzemeleri-Yapılışıb. Krep Normandiya-Malzemeleri-Yapılışı2. Meyve flambeleri a. Şeftali Flambe -Malzemeleri -Yapılışı b. Çikolatalı armut Flambe -Malzemeleri -Yapılışı c. Muz Flambe -Malzemeleri -Yapılışı d. Krem şantili muz Flambe -Malzemeleri -Yapılışı e. Kiraz Flambe -Malzemeleri -Yapılışı3. Tatlı ve meyve flambeleriyle servis edilen garnitür çeşitleri* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları,projeksiyon*  *atölye donanımlarının uygulama ve araç gereçlerin kullanılması* | *Hijyen ve servis kurallarına göre tatlı ve meyve flambesi yapabilecektir.* |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* | *2* |  | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* |  | *Hijyen ve servis kurallarına göre tatlı ve meyve flambesi yapabilecektir.* |
| *2.* | *Sınıf içi* | *3* | *Genel Tekrar* |  |  |  |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* | *2* |  |  |  |  |
|  | *3.* | *Sınıf içi* |  | *Modül sınavı ve Uygulamalı Sınav* |  |  |  |
|  | *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *29 EKİM CUMHİRİYET BAYRAMI ( 1 GÜN TATİL)* |  |  |  |
|  | *4.* | *Sınıf içi* |  | *) FONDUE HAZIRLIKLARI 1) Fondue’nün tanımı 2) Fondue takımı a) Reşo b) Fondue tavası c) Fondue tenceresi d) Fondue çatalaları e) Sos kaşığı f) Tahta Kasıgı PEYNİR FONDUE 1) Peynir fondue’nün malzemesi 2) Peynir fondue’nün yapılışI 3) Peynir fondue servis* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları,projeksiyon*  *atölye donanımlarının uygulama ve araç gereçlerin kullanılması* | *Hijyen ve servis kurallarına göre fondue için ön hazırlık yapabilecektir.* *Hijyen ve servis kurallarına göre peynir fonduesü yapabilecektir* |
|  | *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı ve uygun olanların görsel uygulamalı yapılması* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* |  | *Hijyen ve servis kurallarına göre tatlı ve meyve flambesi yapabilecektir.* |
| *KASIM* | *1.* | *Sınıf içi* | *3* | *2-9 KASIM 1. Dönem ara sınavları* |  |  |  |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* | *2* | *2-9 KASIM 1. Dönem ara sınavları* |  |  |  |
| *2.* | *Sınıf içi* | *3* | *(Pazartesi sınav haftasına dahil)*  *1) Deniz mahsulleri fondue çeşitleri a) Beyaz şaraplı dil balığı b) Vermutlu dil balığı c) Yumurtalı füme balık 2) Deniz mahsulleri fondue servisi* *D) ET FONDUE 1. Et fondue çeşitleri a) Yeşil erişteli şinitsel 1) Malzemeleri 2) Yapılışı b) Et fondue 1) Malzemeleri 2) Yapılışı 2. Et fondue servisi* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları,projeksiyon*  *atölye donanımlarının uygulama ve araç gereçlerin kullanılması* | *Hijyen ve servis kurallarına göre deniz mahsulleri fonduesü yapabilecektir* *Hijyen ve servis kurallarına göre et fondue yapabilecektir* |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* | *2* | *Aynı konuların online anlatımı ve uygun olanların görsel uygulamalı yapılması* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* |  | *Hijyen ve servis kurallarına göre deniz mahsulleri fonduesü yapabilecektir Hijyen ve servis kurallarına göre et fondue yapabilecektir* |
|  | *3.* | *Sınıf içi* |  | *E) ÇİKOLATA FONDUE 1) Çikolata fondue’nün malzemesi 2) Çikolata fondue’nün yapılışı 3) Çikolata fondue* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları,projeksiyon*  *atölye donanımlarının uygulama ve araç gereçlerin kullanılması* | *Hijyen ve servis kurallarına göre çikolata fondue yapabilecekti* |
|  | *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı ve uygun olanların görsel uygulamalı yapılması* |  |  | *Hijyen ve servis kurallarına göre çikolata fondue yapabilecekti* |
|  | *4.* | *Sınıf içi* |  | *Genel Tekrar* |  |  |  |
|  | *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  |  |  |
| *ARALIK* | *1.* | *Sınıf içi* |  | *Modül Tekaraı ve Uygulama Sınavları* |  |  |  |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  |  |  |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *A) KONUK MASASINDA SALATA HAZIRLAMA1. Konuk masasında hazırlanan salatalar a. Sezar salatab. Yeşil salatac. Karışık salatad. Mimoza salatae. Parizyen salataf. Waldorf salatag. Şef salata2. Salata garnitürleri* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları,projeksiyon*  *atölye donanımlarının uygulama ve araç gereçlerin kullanılması* | *Konuk masasında salata hazırlama ve servis yapabılecekler.* |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı ve uygun olanların görsel uygulamalı yapılması* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* |  | *Konuk masasında salata hazırlama ve servis yapabılecekler.* |
| *3.* | *Sınıf içi* |  | *B) SALATA SERVİSİ1. Kuveri salata için hazırlamaa. Antre olarak alınacak salata kuverib. Ana yemekle alınacak salata kuveric. Ana yemekten sonra servis edilecek salata kuveri2. Salata sosları3. Salata servisi* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları,projeksiyon*  *atölye donanımlarının uygulama ve araç gereçlerin kullanılması* | *Konuk masasında salata hazırlama ve servis yapabılecekler.* |
| *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı ve uygun olanların görsel uygulamalı yapılması* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* |  | *Konuk masasında salata hazırlama ve servis yapabılecekler.* |
| *4.* | *Sınıf içi* |  | *B) SALATA SERVİSİ1. Kuveri salata için hazırlamaa. Antre olarak alınacak salata kuverib. Ana yemekle alınacak salata kuveric. Ana yemekten sonra servis edilecek salata kuveri2. Salata sosları3. Salata servisi* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları,projeksiyon*  *atölye donanımlarının uygulama ve araç gereçlerin kullanılması* | *Konuk masasında salata hazırlama ve servis yapabılecekler.* |
| *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı ve uygun olanların görsel uygulamalı yapılması* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* |  | *Konuk masasında salata hazırlama ve servis yapabılecekler.* |
| *OCAK* | *1.* | *Sınıf içi* | *3* | *Genel Tekrar*  *Yılbaşı ( 1gün tatil)* |  |  |  |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* | *2* |  |  |  |  |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *Modül ve Uygulama Sınavı*  *14 – 22 Ocak Birinci Dönem Sonu Sınavları* |  |  |  |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  |  |  |
| *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* |  | *A)ZEYTİNYAĞINDAN YAPILAN SOSLAR1) Zeytinyağından yapılan soslarla servis edilen yemekler2) Zeytinyağından yapılan sos çeşitleri a) French Dressing b) Sauce Vinaigrette c) Vinaigrette sauce’den türetilen soslar* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları,projeksiyon*  *atölye donanımlarının uygulama ve araç gereçlerin kullanılması* | *Hijyen ve servis kurallarına göre zeytinyağından yapılan sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir.* |
| *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı ve uygun olanların görsel uygulamalı yapılması* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* |  | *Hijyen ve servis kurallarına göre zeytinyağından yapılan sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir.* |
| *4.* | *Sınıf içi* |  | *1) Sauce Ravigote 2) Roquefort Dressing d) Sauce Mayonnaise e) Mayonaise sauceden türetilen soslar 1) Sauce Tartare2) Sauce Remoulade 3) Sauce Trolienne4) Sauce Verte 5) Cocktail Sauce6) Chantili Sauce* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları,projeksiyon*  *atölye donanımlarının uygulama ve araç gereçlerin kullanılması* | *Hijyen ve servis kurallarına göre zeytinyağından yapılan sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir.* |
| *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı ve uygun olanların görsel uygulamalı yapılması* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* |  | *Hijyen ve servis kurallarına göre zeytinyağından yapılan sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir.* |
| *MART* | *1.* | *Sınıf içi* |  | *B) SICAK TEREYAĞINDAN YAPILAN SOSLAR1) Sıcak tereyağından yapılan soslarla servis edilen yemekler2) Tereyağından yapılan sos çeşitleri a) Sauce Hollandaise b) Hollandaise sauce den türetilen soslar 1) Sauce Mousseline2) Sauce Bearnaise 3) Sauce Choron* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları,projeksiyon*  *atölye donanımlarının uygulama ve araç gereçlerin kullanılması* | *Hijyen ve servis kurallarına göre sıcak tereyağı sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir* |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı ve uygun olanların görsel uygulamalı yapılması* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* |  | *Hijyen ve servis kurallarına göre sıcak tereyağı sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir* |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *C) SOĞUK TEREYAĞINDAN YAPILAN SOSLAR1) Soğuk tereyağından yapılan soslarla servis edilen yemekler2) Soğuk tereyağından yapılan sos çeşitleria) Sauce Maitre d’Hotelb) SauceColbertc) Sauce Cafe de Paris* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları,projeksiyon*  *atölye donanımlarının uygulama ve araç gereçlerin kullanılması* | *Hijyen ve servis kurallarına göre soğuk tereyağı sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir* |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı ve uygun olanların görsel uygulamalı yapılması* |  |  | *Hijyen ve servis kurallarına göre soğuk tereyağı sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir* |
| *3.* | *Sınıf içi* |  | *D) SÜTTEN YAPILAN SOSLAR1) Sütten yapılan soslarla servis edilen yemekler2) Sütten yapılan sos çeşitleria. Sauce Bechamel b. Bechamel sostan türetilen soslar1) Sauce Creme2) Sauce Aurora* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları,projeksiyon*  *atölye donanımlarının uygulama ve araç gereçlerin kullanılması* | *Hijyen ve servis kurallarına göre sütten yapılan sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir.* |
| *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı ve uygun olanların görsel uygulamalı yapılması* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* |  | *Hijyen ve servis kurallarına göre sütten yapılan sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir* |
| *4.* | *Sınıf içi* |  | *29 Mart – 5 Nisan İkinci Dönem Ara sınavları* |  |  |  |
| *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  |  |  |
| *NİSAN* | *1.* | *Sınıf içi* |  | *29 Mart – 5 Nisan İkinci Dönem Ara sınavları*  *E) BEYAZ SOSLAR1) Beyaz soslarla servis edilen yemekler2) Beyaz sos çeşitleri*  *F) KAHVERENGİ SOSLAR1) Kahverengi soslarla servis edilen yemekler2) Sauce Demiglace3) Sauce Demiglaceden türetilen soslar a) Sauce Maderb) Sauce Bordalaisec)v.s..* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları,projeksiyon*  *atölye donanımlarının uygulama ve araç gereçlerin kullanılması* | *Hijyen ve servis kurallarına göre beyaz sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir.* *Hijyen ve servis kurallarına göre kahverengi sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir* |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı ve uygun olanların görsel uygulamalı yapılması*  *29 Mart – 5 Nisan İkinci Dönem Ara sınavları* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* |  | *Hijyen ve servis kurallarına göre beyaz sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir. Hijyen ve servis kurallarına göre kahverengi sosları konuk masasında hazırlayıp servisini yapabilecektir* |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *Genel Tekrar* |  |  |  |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  |  |  |
| *3.* | *Sınıf içi* |  | *Modül ve Uygulama Sınavı*  *23 Nisan Cuma 1gün tatil* |  |  |  |
| *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  |  |  |
| *4.* | *Sınıf içi* |  | *A) TRANCE ÖN HAZIRLIKLAR 1)Tranche tanımı 2)Konuk masasında yemek hazırlamanın önemi3)Tranche araç ve gereçleri ( tranche takımı) a. Tranche tahtası b. Tranche takımı c. Balık tranche takımı d. Masa reşoları e. Maşalar ET YEMEKLERİNİN TRANCHE’Sİ1.Et yemeklerinin tanchesia. Şatobriyanb. Bütün bonfilec. Bonfile Wellingtond. Antrekot Dubile. Rozbiff. Porter House Steakg. Sığır pirzolah. Dana pirzolaı. Dana belii. Kuzu belij. Tavşan beli2.Et yemeklerinin tranche işlemi aşamaları3.Tranche edilen et yemeklerinin servisi* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları,projeksiyon*  *atölye donanımlarının uygulama ve araç gereçlerin kullanılması* | *Hijyen ve servis kurallarına göre tranche için ön hazırlık yapabilecektir.* *Hijyen ve servis kurallarına göre et yemeklerinin tranche’ nı yapabilecektir.* |
| *4.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı ve uygun olanların görsel uygulamalı yapılması* | *Onlıne anlatım ve görsel videolar* |  | *Hijyen ve servis kurallarına göre tranche için ön hazırlık yapabilecektir. Hijyen ve servis kurallarına göre et yemeklerinin tranche’ nı yapabilecektir* |
| *MAYIS* | *1.* | *Sınıf içi* |  | *C) KÜMES HAYVANLARI TRANCHE’Sİ 1. Kümes hayvanları yemeklerinin tanchesi a. Kızarmış piliç tranche b. Ördek tranche c. Kaz tranche d. Keklik ve güvercin tranche e. Sülün tranche 2. Kümes hayvanları yemeklerinin tranche işlemi aşamaları 3. Tranche edilen kümes hayvanları* *D) DENİZ ÜRÜNLERİ YEMEKLERİ TRANCHE’Sİ* | *Anlatım,soru-cevap,tartışma* | *Modül,internet,bilgisayar,ders notları,projeksiyon*  *atölye donanımlarının uygulama ve araç gereçlerin kullanılması* | *Hijyen ve servis kurallarına göre tranche için ön hazırlık yapabilecektir.* *Hijyen ve servis kurallarına göre deniz ve kümes hayvanlarının yemeklerinin tranche’ nı yapabilecektir.* |
| *1.* | *Uzaktan Eğitim* |  | *Aynı konuların online anlatımı ve uygun olanların görsel uygulamalı yapılması* |  |  | *Hijyen ve servis kurallarına göre tranche için ön hazırlık yapabilecektir. Hijyen ve servis kurallarına göre deniz ve kümes hayvanlarının yemeklerinin tranche’ nı yapabilecektir.* |
| *2.* | *Sınıf içi* |  | *Genel Tekrar*  *12 – 15 Mayıs Arife ve Ramazan Bayranı (3gün tatil)* |  |  |  |
| *2.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  |  |  |
| *3.* | *Sınıf içi* |  | *Modül Sınavı v Uygulama Sınavı*  *17-19 Mayıs Etkinlikleri*  *20 Mayıs Perşembe (1gün tatil)* |  |  |  |
| *3.* | *Uzaktan Eğitim* |  |  |  |  |  |
| *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* |  |  |  |  |  |