**.......................OKULU GIDA İŞLEME TEKNİKLERİ DERSİ ...... SINIFI
ÜNİTELENDİRİLMİŞ YILLIK DERS PLANI**

| **AY** | **HAFTA** | **SAAT** | **KAZANIM** | **KONU** | **YÖNTEM-TEKNİK** | **ARAÇ-GEREÇ** | **DEĞERLENDİRME** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| EYLÜL | 1.HAFTA(09-15) | 4 SAAT | Gıda üretiminde kullanılan hammadde, yardımcı madde katkı maddeleri ve ambalaj maddelerinin kontrolünü yapar. Kamu kuruluşlarının ve özel gıda işletmelerinin bölümlerini ayırt eder. | MODÜL: GIDA İŞLEMEDE HAMMADDE VE YARDIMCI MADDELER Gıda işleme sektörü Gıda işleme sektörünün genel özellikleri, Gıda işleme sektörünün sorunları, Gıda sektörünün diğer sektörlerden farkı | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta | **2019-2020 Eğitim-Öğretim yılı başlangıcı** |
| EYLÜL | 2.HAFTA(16-22) | 4 SAAT | Kamu kuruluşlarının ve özel gıda işletmelerinin bölümlerini ayırt eder. | Gıda İşletmelerinin Fiziki Yapısı, İşletme kuruluş yeri seçimi, Gıda işletmelerinde yer alan meslek grupları ve hiyeraraşik yapı, İşletme – çevre ilişkileri | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta |  |
| EYLÜL | 3.HAFTA(23-29) | 4 SAAT | Türk Gıda kodeksi, işletme talimat ve şartnamelerine göre hammaddeleri ve yardımcı maddeleri işletmeye alır. | Gıda Hammaddeleri Ve Yardımcı Maddeler, Alım ve toplama merkezleri, Satın alma şekilleri | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta |  |
| EYLÜL-EKİM | 4.HAFTA(30-06) | 4 SAAT | Türk Gıda kodeksi, işletme talimat ve şartnamelerine göre hammaddeleri ve yardımcı maddeleri işletmeye alır. | Nakil Araç Ve Gereçleri, Boşaltım Ve Tartım İşlemleri, FİFO Kuralı (İlk Giren İlk Çıkar) | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta |  |
| EKİM | 5.HAFTA(07-13) | 4 SAAT | Türk Gıda Kodeksi Katkı Maddeleri Yönetmeliği’ne uygun olarak gıda üretiminde kullanılan katkı maddelerini belirtir. | Gıda Katkı Maddeleri Katkı maddesi ingredient farkı, Katkı maddelerinin sağlığa etkileri, Katkı maddelerinin etki mekanizması | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta |  |
| EKİM | 6.HAFTA(14-20) | 4 SAAT | Türk Gıda Kodeksi Katkı Maddeleri Yönetmeliği’ne uygun olarak gıda üretiminde kullanılan katkı maddelerini belirtir. 29 EKİM CUMHURİYET BAYRAMI VE CUMHURİYETİN ÖNEMİ | Gıda Katkı Maddeleri Katkı maddelerinin kullanımında dikkat edilmesi gereken konular, Katkı maddelerinin Sınıflandırılması, Katkı maddeleri ile ilgili kurumlar ve mevzuat | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta |  |
| EKİM | 7.HAFTA(21-27) | 4 SAAT | Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne uygun olarak gıda ambalaj maddelerini ayırt eder. | Gıda Ambalajları Gıda ambalajının fonksiyonları, İyi bir ambalaj materyalinde olması gereken özellikler, Ambalaj tipleri ve ambalaj maddeleri, Kâğıt esaslı ambalaj maddeleri | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta |  |
| EKİM-KASIM | 8.HAFTA(28-03) | 4 SAAT | Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne uygun olarak gıda ambalaj maddelerini ayırt eder. ATATÜRK’ÜN KİŞİLİĞİ VE ÖZELLİKLERİTürk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne uygun olarak gıda ambalaj maddelerini ayırt eder. ATATÜRK’ÜN KİŞİLİĞİ VE ÖZELLİKLERİ | Gıda Ambalajları Metal esaslı ambalaj maddeleri, Cam esaslı ambalaj maddeleri, Plastik ambalaj maddeleri• Çok katlı kombinasyonlar, Ambalaj maddelerinin olumlu ve olumsuz yönleriGıda Ambalajları Metal esaslı ambalaj maddeleri, Cam esaslı ambalaj maddeleri, Plastik ambalaj maddeleri• Çok katlı kombinasyonlar, Ambalaj maddelerinin olumlu ve olumsuz yönleri | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup ÇalışmalarıModüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli TahtaModüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta | **Cumhuriyet Bayramı** |
| KASIM | 9.HAFTA(04-10) | 4 SAAT | Hammadde ve yardımcı maddelere üretim tekniğine göre hazırlık işlemlerini belirler ve işlem aşamalarını uygular. Tekniğine uygun olarak gıda işlemede kullanılan hammadde ve yardımcı maddeleri temizler. | MODÜL: GIDA İŞLEMEDE ÖN İŞLEMLER Hammaddenin temizlenmesi Gıdalardaki yabancı maddeler, Kuru temizleme yöntemleri, Yaş temizleme yöntemleri, Temizlemede dikkat edilecek konular, Kuru ve yaş temizlemenin avantaj ve dezavantajları | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta | **Kızılay Haftası** |
| KASIM | 10.HAFTA(11-17) | 4 SAAT | İşleme tekniğine uygun olarak yabancı ve istenmeyen maddeleri ayırır. HAYATTA EN HAKİKİ MÜRŞİT İLİMDİR SÖZÜNÜN İRDELENMESİ | Ayırma işlemleri Süzme işlemi, Süzmeyi etkileyen faktörler, Hammaddenin sınıflandırılması, Sınıflandırma yöntemleri, Çöktürme, Santrifüj, Eleme, Eleme sırasında dikkat edilecek konular, Damıtma, Yöntemleri ve özellikleri, Ekstraksiyon, Yöntemleri ve özellikleri | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta |  |
| KASIM-ARALIK | 11.HAFTA(25-01) | 4 SAAT | İşleme tekniğine uygun olarak boyut küçültme işlemlerini yapar. | Boyut küçültme Öğütme, Öğütme sırasında dikkat edilecek konular, Parçalama, Önemi ve nedenleri, Katı ve lifsi gıdaların parçalanması, Homojenizasyon, Homojenizasyonu etkileyen fakt. | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta |  |
| ARALIK | 12.HAFTA(02-08) | 4 SAAT | İşleme tekniğine uygun olarak karıştırma işlemlerini yapar. | Karıştırma Karıştırma sırasında dikkat edilecek konular, Karıştırıcı tipleri, Emülsiyon önemi, Emülsiyon oluşumunu etkileyen faktörler, Emülsiyon yapıcı maddeler ve özellikleri | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta | **Dünya Engelliler Günü** |
| ARALIK | 13.HAFTA(09-15) | 4 SAAT | Üretim tekniğine göre gıda işleme yöntemlerinin amaçlarını, özelliklerini, süreçte dikkat edilmesi gereken kuralları açıklar ve işlem aşamalarını uygular. | MODÜL: GIDA İŞLEME YÖNTEMLERİ Gıdaların bozulma nedenleri Gıda işlemenin bozulma ile ilişkisi | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta |  |
| ARALIK | 14.HAFTA(16-22) | 4 SAAT | Üretim tekniğine uygun olarak pastörizasyon ve termizasyon işlemlerini yapar. | Termizasyon Tanımı ve amacı, Esası ve önemi, Termizasyonun uygulanışı | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta |  |
| ARALIK | 15.HAFTA(23-29) | 4 SAAT | Üretim tekniğine uygun olarak pastörizasyon ve termizasyon işlemlerini yapar. | Pastörizasyon Tanımı ve amacı, Pastörizasyon yöntemleri, Pastörizasyonda dikkat edilecek konular, Pastörizasyonu etkileyen faktörler | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta |  |
| ARALIK-OCAK | 16.HAFTA(30-05) | 4 SAAT | Üretim tekniğine uygun olarak sterilizasyon işlemini yapar. | Sterilizasyon Tanımı ve amacı, Sterilizasyon yöntemleri, Sterilizasyonda dikkat edilecek konular, Sterilizasyonu etkileyen faktörler | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta | **Yılbaşı Tatili** |
| OCAK | 17.HAFTA(06-12) | 4 SAAT | Üretim tekniğine uygun olarak haşlama, pişirme ve ekstrüzyon işlemlerini yapar. | Haşlama Amacı ve önemi, Haşlama sırasında meydana gelen değişimler, Haşlama sırasında dikkat edilecek konular | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta |  |
| OCAK | 18.HAFTA(13-19) | 4 SAAT | Üretim tekniğine uygun olarak haşlama, pişirme ve ekstrüzyon işlemlerini yapar. | Pişirme Amacı ve önemi, Pişirme sırasında meydana gelen değişimler, Pişirme sırasında dikkat edilecek konular, Pişirme süresini etkileyen faktörler | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta | **Birinci Dönemin Sona Ermesi** |
| ŞUBAT | 19.HAFTA(03-09) | 4 SAAT | Üretim tekniğine uygun olarak haşlama, pişirme ve ekstrüzyon işlemlerini yapar. | Ekstrüzyon Tanımı ve kullanım yerleri, Ekstrüzyonun avantajları, Ekstrüzyonun besin öğelerine etkisi, Gıda ekstrüzyonunun yapılışı | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta | **İkinci Yarıyıl Başlangıcı** |
| ŞUBAT | 20.HAFTA(10-16) | 4 SAAT | Üretim tekniğine uygun olarak evaporasyon ve kurutma işlemini yapar. | Evaporasyon Tanımı ve amacı, Evaporasyon sırasında meydana gelen değişimler, Evaporasyonda dikkat edilecek konular, Evaporasyonu etkileyen faktörler | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta |  |
| ŞUBAT | 21.HAFTA(17-23) | 4 SAAT | Üretim tekniğine uygun olarak evaporasyon ve kurutma işlemini yapar. | Kurutma Amacı ve önemi, Kurutma hızını etkileyen faktörler, kurutma işleminin mekanizması, Kurutma yöntemleri, Kurutma sırasında dikkat edilecek konular, Kurutma sırasında meydana gelen değişimler | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta |  |
| ŞUBAT-MART | 22.HAFTA(24-01) | 4 SAAT | Üretim tekniğine uygun olarak soğutma ve dondurma işlemini yapar. | Soğutma Tanımı ve amacı, Soğutma ve dondurmanın mikroorganizmalara etkisi, Soğuma hızını etkileyen faktörler, Soğutma işleminin mekanizması, Soğutma yöntemleri | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta |  |
| MART | 23.HAFTA(02-08) | 4 SAAT | Üretim tekniğine uygun olarak soğutma ve dondurma işlemini yapar. | Dondurma Amacı ve önemi, Donmanın fiziksel esasları, Dondurma hızını etkileyen faktörler, Dondurma işleminin mekanizması, Dondurma yöntemleri, Dondurma sırasında dikkat edilecek konular, Defrost ve glazing | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta |  |
| MART | 24.HAFTA(09-15) | 4 SAAT | Üretim tekniğine uygun olarak fermantasyon gerçekleştirir. | Fermantasyon Amacı ve önemi, Fermantasyon çeşitleri, Fermantasyonda etkili faktörler, Fermantasyon sürecinde ortamda oluşan değişimler | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta | **İstiklâl Marşı’nın Kabulü ve Mehmet Akif Ersoy’u Anma Günü** |
| MART | 25.HAFTA(16-22) | 4 SAAT | Üretim tekniklerine uygun olarak diğer gıda işleme yöntemlerini uygular. | Gıdalarda iyonize radyasyon Gıdalarda iyonize radyasyonun avantajları ve dezavantajları, Gıdalara uygulanan radyasyon tipleri ve dozları, Işınların mikroorganizmalar üzerine etkisi | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta | **Şehitler Günü** |
| MART | 26.HAFTA(23-29) | 4 SAAT | Üretim tekniklerine uygun olarak diğer gıda işleme yöntemlerini uygular. | Tütsüleme İlkesi ve hammadde özellikleri, Tütsülemenin yapılışı | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta |  |
| MART-NİSAN | 27.HAFTA(30-05) | 4 SAAT | Üretim tekniklerine uygun olarak diğer gıda işleme yöntemlerini uygular. | Oksijenin gıdaların bozulmasına olan etkisi Kontrollü atmosferde muhafaza, Modifiye atmosferle muhafaza | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta |  |
| NİSAN | 28.HAFTA(13-19) | 4 SAAT | Tekniğine uygun olarak gıdaların kuru ve soğuk depolanmasını sağlar ve Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliğine göre işleme atıklarının giderilmesi için görevini yapar. Tekniğine uygun olarak gıda depolarını hazırlar. | MODÜL: GIDALARIN DEPOLANMASI Gıdaların depolanması Amacı ve önemi, Depoların fiziki yapısı (bölümleri), Depolama yöntemleri, Depolamaya etki eden faktörler, Depoda yerleşim kuralları, Deponun temizlik ve bakımı, Depolama sırasında oluşan değişimler | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta |  |
| NİSAN | 29.HAFTA(20-26) | 4 SAAT | Tekniğine uygun olarak soğuk depolama yapar. | Soğuk depolama Amacı ve önemi, Soğuk depolama, Soğuk depolamanın genel ilkeleri, Soğuk depolamada etkili faktörler, Soğuk depoların bölümleri, Soğutma cihaz ve donanımları, Donmuş ürünlerin depolanmasında soğuk zincir | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta | **23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı** |
| NİSAN-MAYIS | 30.HAFTA(27-03) | 4 SAAT | 2872 ve 5491 sayılı Çevre Kanununa uygun olarak atıklar konusunda verilen görevleri yerine getirir. ATATÜRK’ÜN TÜRK ÇOCUKLARINA VERDİĞİ ÖNEM | Atıklar ve geri dönüşüm | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta | **1 Mayıs İşçi Bayramı** |
| MAYIS | 31.HAFTA(04-10) | 4 SAAT | Hijyen kurallarına ve işletme standartlarına uygun olarak kişisel hijyeni sağlar. | MODÜL: İŞLETMEDE HİJYEN VE SANİTASYON Kişisel hijyen | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta |  |
| MAYIS | 32.HAFTA(11-17) | 4 SAAT | Hijyen kurallarına ve işletme standartlarına uygun olarak kişisel hijyeni sağlar. | Hastalıklı insan, gıda ve tüketici döngüsü Periyodik sağlık kontrolleri, İşletmelerde, hasta bildirimi | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta |  |
| MAYIS | 33.HAFTA(18-24) | 4 SAAT | Mevzuatlara uygun olarak işletme hijyenini sağlar. ATATÜRK’ÜN TÜRK GENÇLİĞİNE VERDİĞİ ÖNEM | İşletme hijyeni Gıda üretiminde bina, üretim alanı, ekipman tasarımlarında hijyenik kurallar, Üretimde kullanılacak su ve buharın hijyenik açıdan özellikleri, İş yeri çevresi | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta | **19 Mayıs Atatürk’ü Anma Gençlik ve Spor Bayramı** |
| MAYIS | 34.HAFTA(25-31) | 4 SAAT | Mevzuatlara uygun olarak işletme hijyenini sağlar. | Zararlı canlılara mücadele Sosyal tesisler, Soyunma odaları, personel dolapları ve duş alanları, Tuvaletler ve el yıkama alanları, Gıda işletmelerinde giriş ve çıkış işlemleri | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta |  |
| HAZİRAN | 35.HAFTA(01-07) | 4 SAAT | Türk Gıda Kodeksine uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer. | Temizlik | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta |  |
| HAZİRAN | 36.HAFTA(08-14) | 4 SAAT | Türk Gıda Kodeksine uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer. | CIP ve COP sistemİ | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta |  |
| HAZİRAN | 37.HAFTA(15-21) | 4 SAAT | Türk Gıda Kodeksine uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer. | CIP ve COP sistemİ | Modüler Bireysel Öğretim Teknikleri, Araştırma, Uygulama, Gözlem, Tartışma, Soru-Cevap, Grup Çalışmaları | Modüler Ders Kitapları, İnternet, Etkileşimli Tahta | **Ders Yılının Sona ermesi** |

**Bu yıllık plan T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının yayınladığı öğretim programı esas alınarak yapılmıstır. Bu yıllık planda toplam eğitim öğretim haftası 37 haftadır.**