|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| MESLEKİ TEKNİK ÖĞRETİM DAİRESİGIDA TEKNOLOJİSİ ALANI, PASTACILIK DALI2020/2021 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI PASTACILIĞA GİRİŞ DERSİ9. 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. | Uzaktan Eğitim | 4 | SÜTLÜ TATLILAR   * Pastacılıkta kullanılan belli başlı terimler, araç gereçler, atölyenin tanıtımı, * Çalışma gruplarının oluşturulması * Tatlının Türk mutfağındaki yeri ve önemi | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösteri * Bireysel Çalışma | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar * Microsoft Office Programları | * Pastacılıkta kullanılan belli başlı terimleri kavrayabilme * Araç gereç ve atölyeyi tanıyabilme * Tatlıların Türk mutfağındaki yerini ve beslenmedeki önemini kavrayabilme |
| 2. | Uzaktan Eğitim | 4 | SÜTLÜ TATLILAR   * Türk mutfağında yer alan sütlü tatlıları kavrayabilme * Sütlü tatlıların yapımı ve pişirilmesi esnasında dikkat edilecek noktaları kavrayabilme * Pişen üründe aranacak özellikleri kavrayabilme * Uygulamaların işlem basamaklarını kavrayabilme | * Düz Anlatım * Soru cevap * Gösteri * Bireysel Çalışma | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar * Microsoft Office Programları | * Sütlü tatlıların Türk mutfağındaki yeri ve önemi * Sütlü tatlıların beslenmedeki yeri ve önemi * Türk mutfağına özgü sütlü tatlı çeşitleri * Muhallebi (sakızlı, fıstıklı, şekersiz, meyveli, bisküvili muhallebi çeşitleri) * Sütlü tatlıları pişirmede dikkat edilecek noktalar * Pişen üründe aranan özellikler * Sütlaç, keşkül, kazandibi yapımI |
|  | 3. | Sınıf içi | 4 | SÜTLÜ TATLILAR   * Türk mutfağında yer alan sütlü tatlıları kavrayabilme * Sütlü tatlıların yapımı ve pişirilmesi esnasında dikkat edilecek noktaları kavrayabilme * Pişen üründe aranacak özellikleri kavrayabilme * Uygulamaların işlem basamaklarını kavrayabilme | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösterip-Yapma * Bireysel ve grup uygulamaları | * Modül * İnternet * İlgili kitaplar | * Sütlü tatlıların Türk mutfağındaki yeri ve önemi Sütlü tatlıların beslenmedeki yeri ve önemi * Türk mutfağına özgü Sütlü tatlı çeşitleri * Muhallebi (sakızlı, fıstıklı, şekersiz, meyveli, bisküvili muhallebi çeşitleri) * Sütlü tatlıları pişirmede dikkat edilecek noktalar * Pişen üründe aranan özellikler * Sütlaç, keşkül, kazandibi yapımı |
|  | 3. | Uzaktan Eğitim | 4 | SÜTLÜ TATLILAR   * Türk mutfağında yer alan sütlü tatlıları kavrayabilme * Sütlü tatlıların yapımı ve pişirilmesi esnasında dikkat edilecek noktaları kavrayabilme * Pişen üründe aranacak özellikleri kavrayabilme * Uygulamaların işlem basamaklarını kavrayabilme | * Düz Anlatım * Soru cevap * Gösteri * Bireysel Çalışma | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar * Microsoft Office Programları | * Sütlü tatlıların Türk mutfağındaki yeri ve önemi * Sütlü tatlıların beslenmedeki yeri ve önemi * Türk mutfağına özgü sütlü tatlı çeşitleri * Muhallebi (sakızlı, fıstıklı, şekersiz, meyveli, bisküvili muhallebi çeşitleri) * Sütlü tatlıları pişirmede dikkat edilecek noktalar * Pişen üründe aranan özellikler * Sütlaç, keşkül, kazandibi yapımı |
|  | 4. | Sınıf içi | 4 | SÜTLÜ TATLILAR   * Türk mutfağında yer alan sütlü tatlıları kavrayabilme * Sütlü tatlıların yapımı ve pişirilmesi esnasında dikkat edilecek noktaları kavrayabilme * Pişen üründe aranacak özellikleri kavrayabilme * Uygulamaların işlem basamaklarını kavrayabilme | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösterip-Yapma * Bireysel ve grup uygulamaları | * Modül * İnternet * İlgili kitaplar | * Sütlü tatlıların Türk mutfağındaki yeri ve önemi Sütlü tatlıların beslenmedeki yeri ve önemi * Türk mutfağına özgü Sütlü tatlı çeşitleri * Muhallebi (sakızlı, fıstıklı, şekersiz, meyveli, bisküvili muhallebi çeşitleri) * Sütlü tatlıları pişirmede dikkat edilecek noktalar * Pişen üründe aranan özellikler * Sütlaç, keşkül, kazandibi yapımı |
|  | 4. | Uzaktan Eğitim | 4 | SÜTLÜ TATLILAR   * Türk mutfağında yer alan sütlü tatlıları kavrayabilme * Sütlü tatlıların yapımı ve pişirilmesi esnasında dikkat edilecek noktaları kavrayabilme * Pişen üründe aranacak özellikleri kavrayabilme * Uygulamaların işlem basamaklarını kavrayabilme | * Düz Anlatım * Soru cevap * Gösteri * Bireysel Çalışma | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar * Microsoft Office Programları | * Sütlü tatlıların Türk mutfağındaki yeri ve önemi * Sütlü tatlıların beslenmedeki yeri ve önemi * Türk mutfağına özgü sütlü tatlı çeşitleri * Muhallebi (sakızlı, fıstıklı, şekersiz, meyveli, bisküvili muhallebi çeşitleri) * Sütlü tatlıları pişirmede dikkat edilecek noktalar * Pişen üründe aranan özellikler * Sütlaç, keşkül, kazandibi yapımı |
|  | 5. | Sınıf içi | 4 | SÜTLÜ TATLILAR   * Uluslararası sütlü tatlılar, çeşitleri ve özellikleri * Krem karamel, sufle yapımı * Dondurularak yapılan sütlü tatlılar çeşitleri ve özellikleri * Krem bavaruva, parfe, çikolatalı mus * Dondurma ve sorbeler * Dondurmanın besin değeri ve kullanım alanları * Dondurma çeşitleri | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösterip-Yapma * Bireysel ve grup uygulamaları | * Modül * İnternet * İlgili kitaplar | * Uluslararası sütlü tatlılar, çeşitleri ve özellikleri * Krem karamel, sufle yapımı * Dondurularak yapılan sütlü tatlılar çeşitleri ve özellikleri * Krem bavaruva, parfe, çikolatalı mus * Dondurma ve sorbeler * Dondurmanın besin değeri ve kullanım alanları * Dondurma çeşitleri |
|  | 5. | Uzaktan Eğitim | 4 | SÜTLÜ TATLILAR   * Uluslararası sütlü tatlılar, çeşitleri ve özellikleri * Krem karamel, sufle yapımı * Dondurularak yapılan sütlü tatlılar çeşitleri ve özellikleri * Krem bavaruva, parfe, çikolatalı mus * Dondurma ve sorbeler * Dondurmanın besin değeri ve kullanım alanları * Dondurma çeşitleri | * Düz Anlatım * Soru cevap * Gösteri * Bireysel Çalışma | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar * Microsoft Office Programları | * Uluslararası sütlü tatlılar, çeşitleri ve özellikleri * Krem karamel, sufle yapımı * Dondurularak yapılan sütlü tatlılar çeşitleri ve özellikleri * Krem bavaruva, parfe, çikolatalı mus * Dondurma ve sorbeler * Dondurmanın besin değeri ve kullanım alanları * Dondurma çeşitleri |
| EKİM | 1. | Sınıf içi | 4 | SÜTLÜ TATLILAR   * Uluslararası sütlü tatlılar, çeşitleri ve özellikleri * Krem karamel, sufle yapımı * Dondurularak yapılan sütlü tatlılar çeşitleri ve özellikleri * Krem bavaruva, parfe, çikolatalı mus * Dondurma ve sorbeler * Dondurmanın besin değeri ve kullanım alanları * Dondurma çeşitleri | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösterip-Yapma * Bireysel ve grup uygulamaları | * Modül * İnternet * İlgili kitaplar | * Uluslararası sütlü tatlıların isimlerini, nasıl yapıldıklarını öğrenebilme, * Türk mutfağındaki sütlü tatlılarla karşılaştırabilme, farklı pişirme metodlarını kavrayabilme, * Dondurularak yapılan tatlılar ve çeşitlerini kavrayabilme, * Dondurma ve dondurularak yapılan tatlıların besin değerlerini ve kullanım alanlarını kavrayabilme |
| 1. | Uzaktan Eğitim | 4 | SÜTLÜ TATLILAR   * Uluslararası sütlü tatlılar, çeşitleri ve özellikleri * Krem karamel, sufle yapımı * Dondurularak yapılan sütlü tatlılar çeşitleri ve özellikleri * Krem bavaruva, parfe, çikolatalı mus * Dondurma ve sorbeler * Dondurmanın besin değeri ve kullanım alanları * Dondurma çeşitleri | * Düz Anlatım * Soru cevap * Gösteri * Bireysel Çalışma | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar * Microsoft Office Programları | * Uluslararası sütlü tatlıların isimlerini, nasıl yapıldıklarını öğrenebilme, * Türk mutfağındaki sütlü tatlılarla karşılaştırabilme, farklı pişirme metodlarını kavrayabilme, * Dondurularak yapılan tatlılar ve çeşitlerini kavrayabilme, * Dondurma ve dondurularak yapılan tatlıların besin değerlerini ve kullanım alanlarını kavrayabilme |
| 2. | Sınıf içi | 4 | SÜTLÜ TATLILAR   * Uluslararası sütlü tatlılar, çeşitleri ve özellikleri * Krem karamel, sufle yapımı * Dondurularak yapılan sütlü tatlılar çeşitleri ve özellikleri * Krem bavaruva, parfe, çikolatalı mus * Dondurma ve sorbeler * Dondurmanın besin değeri ve kullanım alanları * Dondurma çeşitleri | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösterip-Yapma * Bireysel ve grup uygulamaları | * Modül * İnternet * İlgili kitaplar | * Uluslararası sütlü tatlıların isimlerini, nasıl yapıldıklarını öğrenebilme, * Türk mutfağındaki sütlü tatlılarla karşılaştırabilme, farklı pişirme metodlarını kavrayabilme, * Dondurularak yapılan tatlılar ve çeşitlerini kavrayabilme, * Dondurma ve dondurularak yapılan tatlıların besin değerlerini ve kullanım alanlarını kavrayabilme |
| 2. | Uzaktan Eğitim | 4 | SÜTLÜ TATLILAR   * Uluslararası sütlü tatlılar, çeşitleri ve özellikleri * Krem karamel, sufle yapımı * Dondurularak yapılan sütlü tatlılar çeşitleri ve özellikleri * Krem bavaruva, parfe, çikolatalı mus * Dondurma ve sorbeler * Dondurmanın besin değeri ve kullanım alanları * Dondurma çeşitleri | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösterip-Yapma * Bireysel ve grup uygulamaları | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar * Microsoft Office Programları | * Uluslararası sütlü tatlıların isimlerini, nasıl yapıldıklarını öğrenebilme, * Türk mutfağındaki sütlü tatlılarla karşılaştırabilme, farklı pişirme metodlarını kavrayabilme, * Dondurularak yapılan tatlılar ve çeşitlerini kavrayabilme * Dondurma ve dondurularak yapılan tatlıların besin değerlerini ve kullanım alanlarını kavrayabilme |
|  | 3. | Sınıf içi | 4 | SÜTLÜ TATLILAR – MODÜL SINAVI |  |  |  |
|  | 3. | Uzaktan eğitim | 4 | SÜTLÜ TATLILAR – MODÜL SINAVI |  |  |  |
|  | 4. | Sınıf içi | 4 | MEYVE TATLILARI   * Meyve tatlılarının menüdeki yeri ve önemi * Türk mutfağına özgü meyve tatlıları Ayva tatlısı, Türbanlı elma, İncir tatlısı, kayısı tatlısı | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösterip-Yapma * Bireysel ve grup uygulamaları | * Modül * İnternet * İlgili kitaplar | * Meyve tatlılarının menüdeki yeri ve önemini kavramak * Türk mutfağına özgü meyve tatlılarının özelliklerini ve yapılışlarını kavrayabilme |
|  | 4. | Uzaktan Eğitim | 4 | MEYVE TATLILARI   * Meyve tatlılarının menüdeki yeri ve önemi * Türk mutfağına özgü meyve tatlıları Ayva tatlısı, Türbanlı elma, İncir tatlısı, kayısı tatlısı | * Düz Anlatım * Soru cevap * Gösteri * Bireysel Çalışma | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar * Microsoft Office Programları | * Meyve tatlılarının menüdeki yeri ve önemini kavramak * Türk mutfağına özgü meyve tatlılarının özelliklerini ve yapılışlarını kavrayabilme |
|  | 1. | Sınıf içi | 4 | I. DÖNEM ARA SINAVLARI |  |  |  |
|  | 1. | Uzaktan eğitim | 4 | I. DÖNEM ARA SINAVLARI |  |  |  |
|  | 2. | Sınıf içi | 4 | MEYVE TATLILARI   * Uluslararası meyve tatlıları Peşmelba, meyveli kuplar, Meyveli pelteler | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösterip-Yapma * Bireysel ve grup uygulamaları | * Modül * İnternet * İlgili kitaplar | * Uluslararası meyve tatlılarını kavrayabilme * Türk mutfağındaki meyve tatlılarıyla karşılaştırabilme * Yapılış şekillerini ve özelliklerini ayırt edebilme |
| 2. | Uzaktan Eğitim | 4 | MEYVE TATLILARI   * Uluslararası meyve tatlıları Peşmelba, meyveli kuplar, Meyveli pelteler | * Düz Anlatım * Soru cevap * Gösteri * Bireysel Çalışma | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar * Microsoft Office Programları | * Uluslararası meyve tatlılarını kavrayabilme * Türk mutfağındaki meyve tatlılarıyla karşılaştırabilme * Yapılış şekillerini ve özelliklerini ayırt edebilme |
| KASIM | 3. | Sınıf içi | 4 | MEYVE TATLILARI   * Diğer meyve tatlı çeşitlerinin hazırlanması Kızarmış muz, portakallı pelte, Kup Helen | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösterip-Yapma * Bireysel ve grup uygulamaları | * Modül * İnternet * İlgili kitaplar | * Tüm dünya mutfaklarındaki meyve tatlıları ve çeşitlerini araştırarak uygulamalar yapabilme ve özelliklerini kavrayabilme |
|  | 3. | Uzaktan Eğitim | 4 | MEYVE TATLILARI   * Diğer meyve tatlı çeşitlerinin hazırlanması Kızarmış muz, portakallı pelte, Kup Helen | * Düz Anlatım * Soru cevap * Gösteri * Bireysel Çalışma | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar * Microsoft Office Programları | * Tüm dünya mutfaklarındaki meyve tatlıları ve çeşitlerini araştırarak uygulamalar yapabilme ve özelliklerini kavrayabilme |
|  | 4. | Sınıf içi | 4 | MEYVE TATLILARI   * Meyve tabağı hazırlama * Meyve salatası, meyvelerin özelliklerine göre kesilmesi * Meyve sepeti hazırlama * Meyve sepeti çeşitleri ve özellikleri | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösterip-Yapma * Bireysel ve grup uygulamaları | * Modül * İnternet * İlgili kitaplar | * Meyve tabağı hazırlayabilme, meyvelerin özelliklerine göre yıkanması ayıklanması ve kesilmesini kavrayarak meyve sepeti hazırlayabilme |
|  | 4. | Uzaktan Eğitim | 4 | MEYVE TATLILARI   * Meyve tabağı hazırlama * Meyve salatası, meyvelerin özelliklerine göre kesilmesi * Meyve sepeti hazırlama * Meyve sepeti çeşitleri ve özellikleri | * Düz Anlatım * Soru cevap * Gösteri * Bireysel Çalışma | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar * Microsoft Office Programları | * Meyve tabağı hazırlayabilme, meyvelerin özelliklerine göre yıkanması ayıklanması ve kesilmesini kavrayarak meyve sepeti hazırlayabilme |
|  | 1. | Sınıf içi | 4 | MEYVE TATLILARI – MODÜL SINAVI |  |  |  |
|  | 1. | Uzaktan eğitim | 4 | MEYVE TATLILARI – MODÜL SINAVI |  |  |  |
| ARALIK | 2. | Sınıf içi | 4 | TAHIL TATLILARI   * Tahıl tatlılarının Türk mutfağındaki yeri ve önemi * Aşure hazırlama ve pişirme işlem basamakları * Helvaların Türk mutfağındaki yeri ve önemi * Helva çeşitleri İrmik helvası, Un helvası | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösterip-Yapma * Bireysel ve grup uygulamaları | * Modül * İnternet * İlgili kitaplar | * Tahıl tatlılarının Türk mutfağındaki yeri ve önemini kavrayabilme, * Türk mutfağının en sevilen ve en meşhur tahıl tatlısı olan aşurenin yapılışının işlem basamaklarını kavrayabilme |
| 2. | Uzaktan Eğitim | 4 | TAHIL TATLILARI   * Tahıl tatlılarının Türk mutfağındaki yeri ve önemi * Aşure hazırlama ve pişirme işlem basamakları * Helvaların Türk mutfağındaki yeri ve önemi * Helva çeşitleri İrmik helvası, Un helvası | * Düz Anlatım * Soru cevap * Gösteri * Bireysel Çalışma | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar * Microsoft Office Programları | * Tahıl tatlılarının Türk mutfağındaki yeri ve önemini kavrayabilme, * Türk mutfağının en sevilen ve en meşhur tahıl tatlısı olan aşurenin yapılışının işlem basamaklarını kavrayabilme |
| 3. | Sınıf içi | 4 | TAHIL TATLILARI   * Tahıl tatlılarının Türk mutfağındaki yeri ve önemi * Aşure hazırlama ve pişirme işlem basamakları * Helvaların Türk mutfağındaki yeri ve önemi * Helva çeşitleri İrmik helvası, Un helvası | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösterip-Yapma * Bireysel ve grup uygulamaları | * Modül * İnternet * İlgili kitaplar | * Tahıl tatlılarının Türk mutfağındaki yeri ve önemini kavrayabilme, * Türk mutfağının en sevilen ve en meşhur tahıl tatlısı olan aşurenin yapılışının işlem basamaklarını kavrayabilme |
| 3. | Uzaktan Eğitim | 4 | TAHIL TATLILARI   * Tahıl tatlılarının Türk mutfağındaki yeri ve önemi * Aşure hazırlama ve pişirme işlem basamakları * Helvaların Türk mutfağındaki yeri ve önemi * Helva çeşitleri İrmik helvası, Un helvası | * Düz Anlatım * Soru cevap * Gösteri * Bireysel Çalışma | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar * Microsoft Office Programları | * Tahıl tatlılarının Türk mutfağındaki yeri ve önemini kavrayabilme, * Türk mutfağının en sevilen ve en meşhur tahıl tatlısı olan aşurenin yapılışının işlem basamaklarını kavrayabilme |
| 4. | Sınıf içi | 4 | TAHIL TATLILARI   * Pekmezli un helvası, dondurmalı irmik helvası, yöresel tatlılardan lalangı, golifa ve buğday tatlısı yapımı * Zerdenin Türk mutfağındaki yeri ve önemi * Zerde Hazırlama ve pişirme | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösterip-Yapma * Bireysel ve grup uygulamaları | * Modül * İnternet * İlgili kitaplar | * Tahıl tatlılarından helva ve helva çeşitlerinin yapılışlarını, farklarını ve özelliklerini kavrayabilme * Zerdenin Türk mutfağındaki önemini kavrayabilme |
| 4. | Uzaktan Eğitim | 4 | TAHIL TATLILARI   * Pekmezli un helvası, dondurmalı irmik helvası, yöresel tatlılardan lalangı, golifa ve buğday tatlısı yapımı * Zerdenin Türk mutfağındaki yeri ve önemi * Zerde Hazırlama ve pişirme | * Düz Anlatım * Soru cevap * Gösteri * Bireysel Çalışma | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar * Microsoft Office Programları | * Tahıl tatlılarından helva ve helva çeşitlerinin yapılışlarını, farklarını ve özelliklerini kavrayabilme * Zerdenin Türk mutfağındaki önemini kavrayabilme |
| OCAK | 1. | Sınıf içi | 4 | TAHIL TATLILARI   * Pekmezli un helvası, dondurmalı irmik helvası, yöresel tatlılardan lalangı, golifa ve buğday tatlısı yapımı * Zerdenin Türk mutfağındaki yeri ve önemi * Zerde Hazırlama ve pişirme | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösterip-Yapma * Bireysel ve grup uygulamaları | * Modül * İnternet * İlgili kitaplar | * Tahıl tatlılarından helva ve helva çeşitlerinin yapılışlarını, farklarını ve özelliklerini kavrayabilme * Zerdenin Türk mutfağındaki önemini kavrayabilme |
| 1. | Uzaktan Eğitim | 4 | TAHIL TATLILARI   * Pekmezli un helvası, dondurmalı irmik helvası, yöresel tatlılardan lalangı, golifa ve buğday tatlısı yapımı * Zerdenin Türk mutfağındaki yeri ve önemi * Zerde Hazırlama ve pişirme | * Düz Anlatım * Soru cevap * Gösteri * Bireysel Çalışma | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar * Microsoft Office Programları | * Tahıl tatlılarından helva ve helva çeşitlerinin yapılışlarını, farklarını ve özelliklerini kavrayabilme * Zerdenin Türk mutfağındaki önemini kavrayabilme |
| 2. | Sınıf içi | 4 | TAHIL TATLILARI – MODÜL SINAVI |  |  |  |
| 2. | Uzaktan Eğitim | 4 | TAHIL TATLILARI – MODÜL SINAVI |  |  |  |
| 3. | Sınıf içi | 4 | I. DÖNEM SONU SINAVLARI |  |  |  |
| 3. | Uzaktan eğitim | 4 | I. DÖNEM SONU SINAVLARI |  |  |  |
| 4. | Sınıf içi |  | ENGEL VE SORUMLULUK SINAVLARI |  |  |  |
| 4. | Uzaktan Eğitim |  | ENGEL VE SORUMLULUK SINAVLARI |  |  |  |
|  | 1. | Sınıf içi |  | ŞUBAT TATİLİ |  |  |  |
|  | 1. | Uzaktan Eğitim |  | ŞUBAT TATİLİ |  |  |  |
|  | 2. | Sınıf içi |  | ŞUBAT TATİLİ |  |  |  |
|  | 2. | Uzaktan Eğitim |  | ŞUBAT TATİLİ |  |  |  |
| ŞUBAT  u | 3. | Sınıf içi | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ   * Kek yapımı * Kek çeşitlerinin hazırlanması * Keklerin sınıflandırılması Sade kek, kakaolu kek, meyveli kek, havuçlu kek | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösterip-Yapma * Bireysel ve grup uygulamaları | * Modül * İnternet * İlgili kitaplar | * Basit kek yapımı kek çeşitleri, kek yaparken dikkat edilecek noktalar, keklerin özelliklerine göre ve çeşitlerine göre kullanılacak malzemenin sırasını kavrayabilme * İyi bir kekin özelliklerini kavrayabilme * Kekin kabarmasını etkileyen faktörleri kavrayabilme * Her türlü keki yapabilme becerisine ulaşabilme |
| 3. | Uzaktan Eğitim | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ   * Kek yapımı * Kek çeşitlerinin hazırlanması * Keklerin sınıflandırılması Sade kek, kakaolu kek, meyveli kek, havuçlu kek | * Düz Anlatım * Soru cevap * Gösteri * Bireysel Çalışma | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar | * Basit kek yapımı kek çeşitleri, kek yaparken dikkat edilecek noktalar, keklerin özelliklerine göre ve çeşitlerine göre kullanılacak malzemenin sırasını kavrayabilme * İyi bir kekin özelliklerini kavrayabilme * Kekin kabarmasını etkileyen faktörleri kavrayabilme * Her türlü keki yapabilme becerisine ulaşabilme |
| 4. | Sınıf içi | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ   * Basit kurabiyeler, kurabiyenin tanımı, pastacılıktaki yeri ve önemi * Kurabiye hazırlamada dikkat edilecek noktalar * Şekilli kurabiyeler, tatlı ve tuzlu kurabiyeler * Örnek ürün çalışmaları Un kurabiyesi, koko star kurabiye, üzümlü kurabiye, * Örnek ürün çalışmalar Peynirli kek, incirli kurabiye, içi dolu kurabiye Sable bisküvi, düğme bisküvi, reçelli kurabiyeler   Hazır yufka börekleri   * Börek sosları ve börek harçları Kıymalı börek, peynirli börek * Örnek ürün çalışmaları Karnıyarık börek, patatesli börek, Çin böreği | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösterip-Yapma * Bireysel ve grup uygulamaları | * Modül * İnternet * İlgili kitaplar | * Kurabiye nedir, kurabiye çeşitlerini öğrenme, kurabiyenin pastacılıktaki yeri ve önemini kavrayabilme * Kurabiye hazırlamada dikkat edilecek noktaları kavrayabilme * Çeşitli uygulamalar yaparak değişik şekil ve kalıplar kullanarak başarılı kurabiyeler yapma becerisine sahip olabilme * Hazır yufkalarla ve farklı soslarla hazırlanan börekleri yapabilme * Farklı şekillerde böreklerin yapımını kavrayabilme |
| 4. | Uzaktan Eğitim | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ   * Basit kurabiyeler, kurabiyenin tanımı, pastacılıktaki yeri ve önemi * Kurabiye hazırlamada dikkat edilecek noktalar * Şekilli kurabiyeler, tatlı ve tuzlu kurabiyeler * Örnek ürün çalışmaları Un kurabiyesi, koko star kurabiye, üzümlü kurabiye, * Örnek ürün çalışmalar Peynirli kek, incirli kurabiye, içi dolu kurabiye Sable bisküvi, düğme bisküvi, reçelli kurabiyeler   Hazır yufka börekleri   * Börek sosları ve börek harçları Kıymalı börek, peynirli börek * Örnek ürün çalışmaları Karnıyarık börek, patatesli börek, Çin böreği | * Düz Anlatım * Soru cevap * Gösteri * Bireysel Çalışma | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar | * Kurabiye nedir, kurabiye çeşitlerini öğrenme, kurabiyenin pastacılıktaki yeri ve önemini kavrayabilme * Kurabiye hazırlamada dikkat edilecek noktaları kavrayabilme * Çeşitli uygulamalar yaparak değişik şekil ve kalıplar kullanarak başarılı kurabiyeler yapma becerisine sahip olabilme * Hazır yufkalarla ve farklı soslarla hazırlanan börekleri yapabilme * Farklı şekillerde böreklerin yapımını kavrayabilme |
| MART | 1. | Sınıf içi | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ   * Basit kurabiyeler, kurabiyenin tanımı, pastacılıktaki yeri ve önemi * Kurabiye hazırlamada dikkat edilecek noktalar * Şekilli kurabiyeler, tatlı ve tuzlu kurabiyeler * Örnek ürün çalışmaları Un kurabiyesi, koko star kurabiye, üzümlü kurabiye, * Örnek ürün çalışmalar Peynirli kek, incirli kurabiye, içi dolu kurabiye Sable bisküvi, düğme bisküvi, reçelli kurabiyeler   Hazır yufka börekleri   * Börek sosları ve börek harçları Kıymalı börek, peynirli börek * Örnek ürün çalışmaları Karnıyarık börek, patatesli börek, Çin böreği | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösterip-Yapma * Bireysel ve grup uygulamaları | * Modül * İnternet * İlgili kitaplar | * Kurabiye nedir, kurabiye çeşitlerini öğrenme, kurabiyenin pastacılıktaki yeri ve önemini kavrayabilme * Kurabiye hazırlamada dikkat edilecek noktaları kavrayabilme * Çeşitli uygulamalar yaparak değişik şekil ve kalıplar kullanarak başarılı kurabiyeler yapma becerisine sahip olabilme * Hazır yufkalarla ve farklı soslarla hazırlanan börekleri yapabilme * Farklı şekillerde böreklerin yapımını kavrayabilme |
| 1. | Uzaktan Eğitim | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ   * Basit kurabiyeler, kurabiyenin tanımı, pastacılıktaki yeri ve önemi * Kurabiye hazırlamada dikkat edilecek noktalar * Şekilli kurabiyeler, tatlı ve tuzlu kurabiyeler * Örnek ürün çalışmaları Un kurabiyesi, koko star kurabiye, üzümlü kurabiye, * Örnek ürün çalışmalar Peynirli kek, incirli kurabiye, içi dolu kurabiye Sable bisküvi, düğme bisküvi, reçelli kurabiyeler   Hazır yufka börekleri   * Börek sosları ve börek harçları Kıymalı börek, peynirli börek * Örnek ürün çalışmaları Karnıyarık börek, patatesli börek, Çin böreği | * Düz Anlatım * Soru cevap * Gösteri * Bireysel Çalışma | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar | * Kurabiye nedir, kurabiye çeşitlerini öğrenme, kurabiyenin pastacılıktaki yeri ve önemini kavrayabilme * Kurabiye hazırlamada dikkat edilecek noktaları kavrayabilme * Çeşitli uygulamalar yaparak değişik şekil ve kalıplar kullanarak başarılı kurabiyeler yapma becerisine sahip olabilme * Hazır yufkalarla ve farklı soslarla hazırlanan börekleri yapabilme * Farklı şekillerde böreklerin yapımını kavrayabilme |
| 2. | Sınıf içi | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ   * Poğaça yapımı * Poğaça hamurunun ve iç harcın hazırlanması * Peynirli poğaça, kıymalı poğaça yapımı | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösterip-Yapma * Bireysel ve grup uygulamaları | * Modül * İnternet * İlgili kitaplar | * Farklı şekillerde poğaça yapımı yapmayı kavrayabilme * Poğaça hamuru yapımındaki işlem basamaklarını kavrayabilme * Başarılı bir poğaça yapımında dikkat edilecek noktaları kavrayabilme |
| 2. | Uzaktan Eğitim | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ   * Poğaça yapımı * Poğaça hamurunun ve iç harcın hazırlanması * Peynirli poğaça, kıymalı poğaça yapımı | * Düz Anlatım * Soru cevap * Gösteri * Bireysel Çalışma | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar | * Farklı şekillerde poğaça yapımı yapmayı kavrayabilme * Poğaça hamuru yapımındaki işlem basamaklarını kavrayabilme * Başarılı bir poğaça yapımında dikkat edilecek noktaları kavrayabilme |
| 3. | Sınıf içi | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ   * Poğaça yapımı * Poğaça hamurunun ve iç harcın hazırlanması * Peynirli poğaça, kıymalı poğaça yapımı | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösterip-Yapma * Bireysel ve grup uygulamaları | * Modül * İnternet * İlgili kitaplar | * Farklı şekillerde poğaça yapımı yapmayı kavrayabilme * Poğaça hamuru yapımındaki işlem basamaklarını kavrayabilme * Başarılı bir poğaça yapımında dikkat edilecek noktaları kavrayabilme |
| 3. | Uzaktan Eğitim | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ   * Poğaça yapımı * Poğaça hamurunun ve iç harcın hazırlanması * Peynirli poğaça, kıymalı poğaça yapımı | * Düz Anlatım * Soru cevap * Gösteri * Bireysel Çalışma | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar | * Farklı şekillerde poğaça yapımı yapmayı kavrayabilme * Poğaça hamuru yapımındaki işlem basamaklarını kavrayabilme * Başarılı bir poğaça yapımında dikkat edilecek noktaları kavrayabilme |
| 4. | Sınıf içi | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ - MODÜL ARA SINAVI |  |  |  |
| 4. | Uzaktan Eğitim | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ - MODÜL ARA SINAVI |  |  |  |
| 1. | Sınıf içi | 4 | II. DÖNEM ARA SINAVLARI |  |  |  |
| 1. | Uzaktan Eğitim | 4 | II. DÖNEM ARA SINAVLARI |  |  |  |
| 2. | Sınıf içi | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ   * Örnek ürün çalışmaları Poğaça şekilleri, dereotlu poğaça, peynirli toplar, mantarlı poğaça * Hazır ürünlerle yapılan tatlı çeşitleri Hazır baklava yufkasıyla yapılan tatlılar Baklava, şöbiyet | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösterip-Yapma * Bireysel ve grup uygulamaları | * Modül * İnternet * İlgili kitaplar | * Farklı iç harçlar hazırlayarak ve hamuru farklı şekillendirerek değişik şekillerde poğaça yapabilmeyi kavrayabilme * Piyasada var olan hazır ürünlerle farklı tatlılar yapabilme becerisine sahip olma * Hazır baklava yufkasıyla her çeşit şerbetli ürünü yapabilme |
| 2. | Uzaktan Eğitim | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ   * Örnek ürün çalışmaları Poğaça şekilleri, dereotlu poğaça, peynirli toplar, mantarlı poğaça * Hazır ürünlerle yapılan tatlı çeşitleri Hazır baklava yufkasıyla yapılan tatlılar Baklava, şöbiyet | * Düz Anlatım * Soru cevap * Gösteri * Bireysel Çalışma | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar | * Farklı iç harçlar hazırlayarak ve hamuru farklı şekillendirerek değişik şekillerde poğaça yapabilmeyi kavrayabilme * Piyasada var olan hazır ürünlerle farklı tatlılar yapabilme becerisine sahip olma * Hazır baklava yufkasıyla her çeşit şerbetli ürünü yapabilme |
| 3. | Sınıf içi | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ   * Örnek ürün çalışmaları Poğaça şekilleri, dereotlu poğaça, peynirli toplar, mantarlı poğaça * Hazır ürünlerle yapılan tatlı çeşitleri Hazır baklava yufkasıyla yapılan tatlılar Baklava, şöbiyet | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösterip-Yapma * Bireysel ve grup uygulamaları | * Modül * İnternet * İlgili kitaplar | * Farklı iç harçlar hazırlayarak ve hamuru farklı şekillendirerek değişik şekillerde poğaça yapabilmeyi kavrayabilme * Piyasada var olan hazır ürünlerle farklı tatlılar yapabilme becerisine sahip olma * Hazır baklava yufkasıyla her çeşit şerbetli ürünü yapabilme |
| 3. | Uzaktan Eğitim | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ   * Örnek ürün çalışmaları Poğaça şekilleri, dereotlu poğaça, peynirli toplar, mantarlı poğaça * Hazır ürünlerle yapılan tatlı çeşitleri Hazır baklava yufkasıyla yapılan tatlılar Baklava, şöbiyet | * Düz Anlatım * Soru cevap * Gösteri * Bireysel Çalışma | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar | * Farklı iç harçlar hazırlayarak ve hamuru farklı şekillendirerek değişik şekillerde poğaça yapabilmeyi kavrayabilme * Piyasada var olan hazır ürünlerle farklı tatlılar yapabilme becerisine sahip olma * Hazır baklava yufkasıyla her çeşit şerbetli ürünü yapabilme |
| 4. | Sınıf içi | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ   * Örnek ürün çalışmaları Güllaç, şambaba, kemal paşa, Tahinli fındıklı peynir tatlısı (Hayrabolu tatlısı) * Pizza yapımı, pizzada kullanılan soslar * Kolay pizza hamurunun hazırlanması * Pizza harcının hazırlanması * Örnek ürün çalışma Karışık pizza, peynirli, sebzeli, tavuklu pizza çeşitleri | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösterip-Yapma * Bireysel ve grup uygulamaları | * Modül * İnternet * İlgili kitaplar | * Kemal paşa, peynir tatlısı, güllaç, gibi hazır ürünlerle tatlı yapabilmeyi kavrayabilme * Kolay pizza hamuru hazırlayabilme * Pizza sosları ve farklı malzemelerle değişik pizzaları yapmayı kavrayabilme |
| 4. | Uzaktan Eğitim | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ   * Örnek ürün çalışmaları Güllaç, şambaba, kemal paşa, Tahinli fındıklı peynir tatlısı (Hayrabolu tatlısı) * Pizza yapımı, pizzada kullanılan soslar * Kolay pizza hamurunun hazırlanması * Pizza harcının hazırlanması * Örnek ürün çalışma Karışık pizza, peynirli, sebzeli, tavuklu pizza çeşitleri | * Düz Anlatım * Soru cevap * Gösteri * Bireysel Çalışma | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar | * Kemal paşa, peynir tatlısı, güllaç, gibi hazır ürünlerle tatlı yapabilmeyi kavrayabilme * Kolay pizza hamuru hazırlayabilme * Pizza sosları ve farklı malzemelerle değişik pizzaları yapmayı kavrayabilme |
| MAYIS | 1. | Sınıf içi | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ   * Örnek ürün çalışmaları Güllaç, şambaba, kemal paşa, Tahinli fındıklı peynir tatlısı (Hayrabolu tatlısı) * Pizza yapımı, pizzada kullanılan soslar * Kolay pizza hamurunun hazırlanması * Pizza harcının hazırlanması * Örnek ürün çalışma Karışık pizza, peynirli, sebzeli, tavuklu pizza çeşitleri | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösterip-Yapma * Bireysel ve grup uygulamaları | * Modül * İnternet * İlgili kitaplar | * Kemal paşa, peynir tatlısı, güllaç, gibi hazır ürünlerle tatlı yapabilmeyi kavrayabilme * Kolay pizza hamuru hazırlayabilme * Pizza sosları ve farklı malzemelerle değişik pizzaları yapmayı kavrayabilme |
| 1. | Uzaktan Eğitim | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ   * Örnek ürün çalışmaları Güllaç, şambaba, kemal paşa, Tahinli fındıklı peynir tatlısı (Hayrabolu tatlısı) * Pizza yapımı, pizzada kullanılan soslar * Kolay pizza hamurunun hazırlanması * Pizza harcının hazırlanması * Örnek ürün çalışma Karışık pizza, peynirli, sebzeli, tavuklu pizza çeşitleri | * Düz Anlatım * Soru cevap * Gösteri * Bireysel Çalışma | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar | * Kemal paşa, peynir tatlısı, güllaç, gibi hazır ürünlerle tatlı yapabilmeyi kavrayabilme * Kolay pizza hamuru hazırlayabilme * Pizza sosları ve farklı malzemelerle değişik pizzaları yapmayı kavrayabilme |
| 2. | Sınıf içi | 4 | RAMAZAN BAYRAMI |  |  |  |
| 2. | Uzaktan Eğitim | 4 | RAMAZAN BAYRAMI |  |  |  |
| 3. | Sınıf içi | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ   * Örnek ürün çalışmaları Güllaç, şambaba, kemal paşa, Tahinli fındıklı peynir tatlısı (Hayrabolu tatlısı) * Pizza yapımı, pizzada kullanılan soslar * Kolay pizza hamurunun hazırlanması * Pizza harcının hazırlanması * Örnek ürün çalışma Karışık pizza, peynirli, sebzeli, tavuklu pizza çeşitleri | * Düz Anlatım * Soru Cevap * Gösterip-Yapma * Bireysel ve grup uygulamaları | * Modül * İnternet * İlgili kitaplar | * Kemal paşa, peynir tatlısı, güllaç, gibi hazır ürünlerle tatlı yapabilmeyi kavrayabilme * Kolay pizza hamuru hazırlayabilme * Pizza sosları ve farklı malzemelerle değişik pizzaları yapmayı kavrayabilme |
| 3. | Uzaktan Eğitim | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ   * Örnek ürün çalışmaları Güllaç, şambaba, kemal paşa, Tahinli fındıklı peynir tatlısı (Hayrabolu tatlısı) * Pizza yapımı, pizzada kullanılan soslar * Kolay pizza hamurunun hazırlanması * Pizza harcının hazırlanması * Örnek ürün çalışma Karışık pizza, peynirli, sebzeli, tavuklu pizza çeşitleri | * Düz Anlatım * Soru cevap * Gösteri * Bireysel Çalışma | * Bilgisayar * Youtube kanalı * Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Uzaktan Eğitim Portalı * İlgili videolar | * Kemal paşa, peynir tatlısı, güllaç, gibi hazır ürünlerle tatlı yapabilmeyi kavrayabilme * Kolay pizza hamuru hazırlayabilme * Pizza sosları ve farklı malzemelerle değişik pizzaları yapmayı kavrayabilme |
| 4. | Sınıf içi | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ – MODÜL SINAVI |  |  |  |
| 4. | Uzaktan Eğitim | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ – MODÜL SINAVI |  |  |  |
|  | 1. | Sınıf içi | 4 | II. DÖNEM SONU SINAVLARI |  |  |  |
|  | 1. | Uzaktan Eğitim | 4 | II. DÖNEM SONU SINAVLARI |  |  |  |
|  | 2. | Sınıf içi | 4 | ENGEL VE SORUMLULUK SINAVLARI |  |  |  |
|  | 2. | Uzaktan Eğitim | 4 | ENGEL VE SORUMLULUK SINAVLARI |  |  |  |
| HAZİRAN | 3. | Sınıf içi | 4 | BÜTÜNLEME SINAVLARI |  |  |  |
|  | 3. | Uzaktan Eğitim | 4 | BÜTÜNLEME SINAVLARI |  |  |  |
|  | 4. | Sınıf içi | 4 |  |  |  |  |
|  | 4. | Uzaktan eğitim | 4 |  |  |  |  |