|  |
| --- |
| 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 önemiSütlü 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 önemiSütlü 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 tatlılarıAyva 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 tatlılarıAyva 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 tatlılarıPeşmelba, 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 tatlılarıPeşmelba, 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 hazırlanmasıKızarmış 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 hazırlanmasıKızarmış 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 çeşitleriİrmik 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 çeşitleriİrmik 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 çeşitleriİrmik 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 çeşitleriİrmik 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 |  |  |  |
| ŞUBATu | 3. | Sınıf içi | 4 | KOLAY HAMUR İŞLERİ* Kek yapımı
* Kek çeşitlerinin hazırlanması
* Keklerin sınıflandırılmasıSade 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 sınıflandırılmasıSade 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 çalışmalarıUn kurabiyesi, koko star kurabiye, üzümlü kurabiye,
* Örnek ürün çalışmalarPeynirli kek, incirli kurabiye, içi dolu kurabiyeSable bisküvi, düğme bisküvi, reçelli kurabiyeler

Hazır yufka börekleri* Börek sosları ve börek harçlarıKıymalı börek, peynirli börek
* Örnek ürün çalışmalarıKarnıyarık 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 çalışmalarıUn kurabiyesi, koko star kurabiye, üzümlü kurabiye,
* Örnek ürün çalışmalarPeynirli kek, incirli kurabiye, içi dolu kurabiyeSable bisküvi, düğme bisküvi, reçelli kurabiyeler

Hazır yufka börekleri* Börek sosları ve börek harçlarıKıymalı börek, peynirli börek
* Örnek ürün çalışmalarıKarnıyarık 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 çalışmalarıUn kurabiyesi, koko star kurabiye, üzümlü kurabiye,
* Örnek ürün çalışmalarPeynirli kek, incirli kurabiye, içi dolu kurabiyeSable bisküvi, düğme bisküvi, reçelli kurabiyeler

Hazır yufka börekleri* Börek sosları ve börek harçlarıKıymalı börek, peynirli börek
* Örnek ürün çalışmalarıKarnıyarık 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 çalışmalarıUn kurabiyesi, koko star kurabiye, üzümlü kurabiye,
* Örnek ürün çalışmalarPeynirli kek, incirli kurabiye, içi dolu kurabiyeSable bisküvi, düğme bisküvi, reçelli kurabiyeler

Hazır yufka börekleri* Börek sosları ve börek harçlarıKıymalı börek, peynirli börek
* Örnek ürün çalışmalarıKarnıyarık 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 çalışmalarıPoğaça şekilleri, dereotlu poğaça, peynirli toplar, mantarlı poğaça
* Hazır ürünlerle yapılan tatlı çeşitleriHazır baklava yufkasıyla yapılan tatlılarBaklava, 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 çalışmalarıPoğaça şekilleri, dereotlu poğaça, peynirli toplar, mantarlı poğaça
* Hazır ürünlerle yapılan tatlı çeşitleriHazır baklava yufkasıyla yapılan tatlılarBaklava, 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 çalışmalarıPoğaça şekilleri, dereotlu poğaça, peynirli toplar, mantarlı poğaça
* Hazır ürünlerle yapılan tatlı çeşitleriHazır baklava yufkasıyla yapılan tatlılarBaklava, 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 çalışmalarıPoğaça şekilleri, dereotlu poğaça, peynirli toplar, mantarlı poğaça
* Hazır ürünlerle yapılan tatlı çeşitleriHazır baklava yufkasıyla yapılan tatlılarBaklava, 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 çalışmalarıGüllaç, şambaba, kemal paşa, Tahinli fındıklı peynir tatlısı (Hayrabolu tatlısı)
* Pizza yapımı, pizzada kullanılan soslar
* Kolay pizza hamurunun hazırlanması
* Pizza harcının hazırlanması
* Örnek ürün çalışmaKarışık 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 çalışmalarıGüllaç, şambaba, kemal paşa, Tahinli fındıklı peynir tatlısı (Hayrabolu tatlısı)
* Pizza yapımı, pizzada kullanılan soslar
* Kolay pizza hamurunun hazırlanması
* Pizza harcının hazırlanması
* Örnek ürün çalışmaKarışık 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 çalışmalarıGüllaç, şambaba, kemal paşa, Tahinli fındıklı peynir tatlısı (Hayrabolu tatlısı)
* Pizza yapımı, pizzada kullanılan soslar
* Kolay pizza hamurunun hazırlanması
* Pizza harcının hazırlanması
* Örnek ürün çalışmaKarışık 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 çalışmalarıGüllaç, şambaba, kemal paşa, Tahinli fındıklı peynir tatlısı (Hayrabolu tatlısı)
* Pizza yapımı, pizzada kullanılan soslar
* Kolay pizza hamurunun hazırlanması
* Pizza harcının hazırlanması
* Örnek ürün çalışmaKarışık 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 çalışmalarıGüllaç, şambaba, kemal paşa, Tahinli fındıklı peynir tatlısı (Hayrabolu tatlısı)
* Pizza yapımı, pizzada kullanılan soslar
* Kolay pizza hamurunun hazırlanması
* Pizza harcının hazırlanması
* Örnek ürün çalışmaKarışık 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 çalışmalarıGüllaç, şambaba, kemal paşa, Tahinli fındıklı peynir tatlısı (Hayrabolu tatlısı)
* Pizza yapımı, pizzada kullanılan soslar
* Kolay pizza hamurunun hazırlanması
* Pizza harcının hazırlanması
* Örnek ürün çalışmaKarışık 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 |  |  |  |  |