**.......................OKULU PASTA YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ ...... SINIFI
ÜNİTELENDİRİLMİŞ YILLIK DERS PLANI**

| **AY** | **HAFTA** | **SAAT** | **HEDEF VE DAVRANIŞLAR** | **KONULAR** | **ÖĞRENME- ÖĞRETME YÖNTEM VE TEKNİKLERİ** | **KULLANILAN EĞİTİM TEKNOLOJİLERİ ARAÇ VE GEREÇLERİ** | **DEĞERLENDİRME** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| EYLÜL | 1.HAFTA(09-15) | 5 SAAT | Tart ve kiş hamurlarını hazırlayabilme | MODÜL 1. TART – TARTOLET VE KİŞ HAZIRLAMA TART, KİŞ HAMURLARINI HAZIRLAMA 1.1. Tart- tartöletler, kiş ve paylar 1.1.1. Özellikleri 1.1.2. Çeşitleri | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerdirme**2019-2020 Eğitim-Öğretim yılı başlangıcı** |
| EYLÜL | 2.HAFTA(16-22) | 5 SAAT | 1. Öğrenci tekniğine uygun olarak tart ve kiş hamurları hazırlar. | 1.2. Tart ve kiş hamur yapımında kullanılan araçlar. 1.2.1. a.Tart, kiş ve pay kalıpları 1.2.2. b.Tartölet kalıpları. 29 Ekim Cumhuriyet Bayramı | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerdirme |
| EYLÜL | 3.HAFTA(23-29) | 5 SAAT | 1. Öğrenci tekniğine uygun olarak tart ve kiş hamurları hazırlar. | 1.1. Hamur hazırlama 1.1.1. Tart ve kiş hamuru hazırlamada dikkat edilecek noktalar. 1.1.2. Yağın un içinde homojen hale getirilmesinin önemi. 1.1.3. Ürün çeşidine göre malzemelerin hamura katılması 10 Kasım Atatürk'ü Anma Haftası | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerdirme |
| EYLÜL-EKİM | 4.HAFTA(30-06) | 5 SAAT | tart ve kiş iç malzemelerini kavrayabilme | 1. TART, TARTÖLET VE PAYLAR HAZIRLAMA 1.1. Hamurun kullanılması 1.1.1. Alt hamuru kalıba yerleştirme 1.1.2. Üst hamurun yerleştirilmesi. 1.1.2.1. Kafes şeklinde 1.1.2.2. Tamamını kapatarak 1.2. İç gereçlerin hazırlanması ve kullanımı | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerdirme |
| EKİM | 5.HAFTA(07-13) | 5 SAAT | 1. Öğrenci tart hamur tekniğine uygun olarak, istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde tart, tartöletler ve paylar hazırlar. | 1.2.1. Taze meyveler. 1.2.2. Sote edilen veya şurup içinde pişirilen meyveler. 1.2.3. Strosel 1.3. Pişirmede dikkat edilecek noktalar. 1.4. Kalıptan çıkarma 1.5. Pişen üründe aranılan özellikler 1.6. Hamurdan elde edilen ürün çeşitleri 1.7. Servise hazırlanması | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerdirme |
| EKİM | 6.HAFTA(14-20) | 5 SAAT | Öğrenci tekniğine uygun olarak hazırlanan hamurdan, istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde kişler hazırlar. | 1. KİŞ HAZIRLAMA 1.1. Hamurun kullanılması 1.1.1. Alt hamuru kalıba yerleştirme 1.1.2. Dinlendirmek. 1.2. İç gereçlerini kullanımı 1.2.1. Sote edilmiş yada haşlanmış sebzeler 1.2.2. Sote edilen veya haşlanmış etler 1.2.3. Peynir çeşitleri 1.3. Pişirmede dikkat edilecek noktalar | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerdirme |
| EKİM | 7.HAFTA(21-27) | 5 SAAT | Kişi servise hazırlayabilme | . 1.4. Kalıptan çıkarmada dikkat edilecek noktalar. 1.5. Pişen üründe aranılan özellikler. 1.6. Hamurdan elde edilen ürün çeşitleri. 1.7. Servise hazırlanması | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme |
| EKİM-KASIM | 8.HAFTA(28-03) | 5 SAAT | I. UYGULAMALI SINAVI. UYGULAMALI SINAV |  | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesiAnlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve GereçleriMEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül DeğerlendirmeModül Değerlendirme**Cumhuriyet Bayramı** |
| KASIM | 9.HAFTA(04-10) | 5 SAAT | 1. Öğrenci mutfağın pastane bölümünde, çikolatayı tekniğine uygun istenilen sıcaklıkta eriterek kullanıma hazır hale getirir. | MODÜL 2. ÇİKOLATANIN PASTACILIK ÜRÜNLERİNDE KULLANIMI 1. ÖN HAZIRLIK YAPMA 1.1. Çikolatanın pastacılıkta yeri ve önemi 1.2. Çikolatanın çeşitleri ve özellikleri 1.3. Çikolata çeşitlerinin kullanıldığı yerler 1.4. Çikolata eritme ve temperlemede dikkat edilecek noktalar 1.5. Çikolatanın kullanımında dikkat edilecek noktalar | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme**Kızılay Haftası** |
| KASIM | 10.HAFTA(11-17) | 5 SAAT | Spesiyal çikolata hazırlamada kullanılan araç ve gereçleri sıralayabilme Spesiyal çikolata hazırlamada dikkat edilecek noktaları kavrayabilme | 1. SPESİYAL ÇİKOLATA HAZIRLAMA 1.1. Spesiyal çikolata hazırlamada kullanılan araç ve gereçler 1.2. Spesiyal çikolata hazırlama teknikleri 1.3. Spesiyal çikolata hazırlamada dikkat edilecek noktalar | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme |
| KASIM-ARALIK | 11.HAFTA(25-01) | 5 SAAT | 1. Öğrenci mutfağın pastane bölümünde, tekniğine uygun olarak çeşitli spesiyal çikolataları hazırlar. | 1.4. Spesiyal çikolata hazırlamada kullanılan dolgu çeşitleri 1.4.1. Kuru yemişler ve krokantlar 1.4.2. Kuru meyveler 1.4.3. Likörler vb 1.5. Hazırlanan ürünleri uygun koşullarda saklama | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme |
| ARALIK | 12.HAFTA(02-08) | 5 SAAT | 1. Öğrenci mutfağın pastane bölümünde, çikolatadan tekniğine uygun olarak çeşitli pasta dekorları hazırlar. | 3. ÇİKOLATADAN PASTA DEKORLARI HAZIRLAMA 3.1. Dekor hazırlamada kullanılan çikolata çeşitlerinin özellikleri 3.2. Dekor hazırlamada kullanılan araç ve gereçler 3.3. Çikolatadan pasta dekoru hazırlarken dikkat edilecek noktalar 3.4. Çikolata ile pasta dekoru hazırlama teknikleri | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme**Dünya Engelliler Günü** |
| ARALIK | 13.HAFTA(09-15) | 5 SAAT | Çikolata bukleleri, ruloları, dalgaları, bağcıkları ve kalem ile dekoratif süslemeler yapmayı kavrayabilme | 3.4.1. Çikolata bukleleri 3.4.2. Çikolata ruloları 3.4.3. Çikolata dalgaları 3.4.4. Çikolata bağcıkları 3.4.5. Kornet(kalem) ile çikolatadan dekoratif süslemeler hazırlama | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme |
| ARALIK | 14.HAFTA(16-22) | 5 SAAT | 1. Öğrenci mutfağın pastane bölümünde, çikolatadan tekniğine uygun olarak çeşitli pasta dekorları hazırlar. | 3.1. Çikolatadan, desenli transfer jelatini ile dekorlar hazırlama 3.2. Çikolata ile modeller hazırlama 3.3. Hazırlanan ürünleri uygun koşullarda saklama | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme |
| ARALIK | 15.HAFTA(23-29) | 5 SAAT | 1. Öğrenci çeşitli ürünlerde kullanmak üzere istenilen renk, esneklik ve görünüşte kaplama hamurlarını hazırlar. | MODÜL 3. PASTA VE KURABİYE DEKORLARI 1. KAPLAMA HAMURLARININ HAZIRLANMASI 1.1. Şeker hamurunu(Sugar Paste) hazırlama 1.1.1. Şeker hamurunun tanımı ve kullanıldığı yerler 1.1.2. Hamurun yapımında kullanılan malzemeler Hamurun hazırlanması 1.DÖNEM 2. UYGULAMA SINAVI | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme |
| ARALIK-OCAK | 16.HAFTA(30-05) | 5 SAAT | 1. Öğrenci çeşitli ürünlerde kullanmak üzere istenilen renk, esneklik ve görünüşte marzipan hamurlarını hazırlar. | 1.1. Marzipan hamurunu hazırlama 1.1.1. Marzipan hamurunun tanımı ve kullanıldığı yerleri 1.1.2. Hamurun yapımında kullanılan malzemeler Hamurun hazırlanması 1. DÖNEM 1. YAZILI SINAV | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme**Yılbaşı Tatili** |
| OCAK | 17.HAFTA(06-12) | 5 SAAT | 1. Öğrenci şeker hamuru ve badem hamurundan amaca uygun modellemeler yaparak, pasta ve kurabiyelerin süslenmesinde kullanır. | 1. ŞEKER HAMURU VE MARZİPANDAN MODELLEMELER YAPMA 1.1. Hamurlardan çeşitli çiçek, yaprak, meyve ve figürler yapma 1.1.1. Elle şekil verme 1.1.2. b.Kalıpla şekil verme 1.1.3. Figürleri pasta üzerine yerleştirme | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | 1. DÖNEM 1. YAZILI SINAV |
| OCAK | 18.HAFTA(13-19) | 5 SAAT | 1. Öğrenci istenilen renk,kıvam,lezzet ve görünüşte çikolata hazırlayıp bunlarla amaca uygun süslemeler yapar. | 3. ÇEŞİTLİ MALZEMELERLE SÜSLEMELER YAPMA 3.1. Çikolata ile süslemeler 3.1.1. Çikolatanın eritilip şekil verilmesiyle 3.1.2. Çikolata ile kaplanmış meyvelerle 3.1.3. Çikolatanın bıçak veya palet yardımı ile kazınmasıyla | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme**Birinci Dönemin Sona Ermesi** |
| ŞUBAT | 19.HAFTA(03-19) | 5 SAAT | 1. Öğrenci istenilen renk,kıvam,lezzet ve görünüşte krem şanti hazırlayıp bunlarla amaca uygun süslemeler yapar. | 3.1. Krem şanti ile süslemeler 3.1.1. Krem şantinin hazırlanması 3.1.2. Süslemelerde krem şantinin kullanımı 3.1.3. Krem şantinin uygun ortamda saklanması | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme**İkinci Yarıyıl Başlangıcı** |
| ŞUBAT | 20.HAFTA(10-16) | 5 SAAT | 1. Öğrenci çeşitli dekorları pastalarda istenilen şekil, görünüm ve amaca uygun dizayn eder. 2. Öğrenci çeşitli süsleme tekniklerini kullanarak kurabiyeleri süsler. | 3.1. Meyvelerle Süslemeler 3.1.1. Meyvelerin seçimi ve kullanılması 3.1.2. Meyve konservesi ve şekerlemelerin kullanımı 3.2. Kuruyemişlerle yapılan süslemeler | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme |
| ŞUBAT | 21.HAFTA(17-23) | 5 SAAT | Sos dekorlarının özellikleri ve pastacılıktaki yerini kavrayabilme | 3. SOS DEKORLARI YAPMA 3.1. Sos dekorlarının özellikleri ve pastacılıktaki yeri 3.2. Sos dekorlarının hazırlanması ve süslemelerde kullanımı 3.2.1. Beyaz sos dekorları | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme |
| ŞUBAT-MART | 22.HAFTA(24-01) | 5 SAAT | 1. Öğrenci İstenilen renk, kıvam, lezzet ve görünüşte yapılacak sos dekorlarından amaca uygun süslemeler yapar. | 3.2.2. Çikolatalı sos dekorları 3.2.3. Meyve sosu dekorları Sos dekorlarıyla yapılan örnek çalışmalar | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme |
| MART | 23.HAFTA(02-08) | 5 SAAT | Çeşitli pasta süslemeleri yapabilme Özel günlerde yapılan süslemeler ve özelliklerini kavrayabilme | 3. DEKORLARIN ÜRÜNE DİZAYN EDİLMESİ 3.1. Çeşitli pasta süslemeleri 3.2. Özel günlerde yapılan süslemeler ve özellikleri 3.2.1. Nişan düğün pastaları 3.2.2. Doğum günleri | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme |
| MART | 24.HAFTA(09-15) | 5 SAAT | I. UYGULAMALI SINAV |  | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme**İstiklâl Marşı’nın Kabulü ve Mehmet Akif Ersoy’u Anma Günü** |
| MART | 25.HAFTA(16-22) | 5 SAAT | 1. Öğrenci çeşitli dekorları pastalarda istenilen şekil, görünüm ve amaca uygun dizayn eder. | 3.2.3. Çeşitli kutlamalar vb. 3.2.4. Hazırlanış amacına uygun pasta desenlemeleri 3.3. Dekorların pastalarda kullanımı 3.4. Elde yapılan dekorlar 3.5. Hazır dekor çeşitleri ve kullanımı | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme**Şehitler Günü** |
| MART | 26.HAFTA(23-29) | 5 SAAT | 1. Çeşitli süsleme tekniklerini kullanarak kurabiyeleri süsler. | 3. KURABİYE SÜSLEME 3.1. Kurabiyelerin pastacılıkta yeri ve önemi 3.2. Süslemelerde kulanılacak olan kurabiyelerin özellikleri 3.3. Çeşitli kurabiye süsleme teknikleri 3.3.1. Royal icing ile süsleme 3.3.2. Ebru tekniği ile süsleme 3.3.3. Şeker hamuru ile süsleme 3.4. Örnek kurabiye süslemeleri | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme |
| MART-NİSAN | 27.HAFTA(30-05) | 5 SAAT | . Günün özeliğine uygun olarak pandispanyanın hazırlanması ve şekillendirilmesini yapabilme | MODÜL 4. ÖZEL GÜNLER İÇİN PASTALAR 1. NİŞAN DÜĞÜN PASTALARININ HAZIRLANMASI 1.1. Günün özeliğine uygun olarak pandispanyanın hazırlanması ve şekillendirilmesi 1.2. Pandispanyanın ıslatılması 1.3. İç kremanın kullanılması 1.4. İç gereçlerin hazırlanması ve kullanılması 1.5. Pasta ayağına yerleştirmede dikkat edilecek noktalar 1.6. Örtülük kullanma | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme |
| NİSAN | 28.HAFTA(13-19) | 5 SAAT | 1. Öğrenci pastane bölümünde istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte nişan ve düğün pastaları yapar. | 1.6.1. Beyaz (sade)krema 1.6.2. Renklendirilmiş krema 1.7. Nişan ve düğün pastalarında süsleme ve önemi 1.7.1. Süsleme çeşitleri ve tasarım 1.7.2. Süsleme gereçleri ve kullanılması 1.8. Nişan düğün pasta örnek çalışmaları | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme |
| NİSAN | 29.HAFTA(20-26) | 5 SAAT | 1. Öğrenci pastane bölümünde istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte süslemeler yaparak amaca uygun temalı pastalar hazırlar. | 1. TEMALI PASTALARIN HAZIRLANMASI 1.1. Temalı pastalar için pandispanya hazırlama 1.2. Örtülük kullanma 1.3. Süslemede kullanılan gereçleri hazırlama ve kullanma 1.4. Pasta süslemede kullanılan teknikler 1.5. Temalı pasta (doğum günü, yeni yıl pastaları) örnek çalışmaları 18 Mart Çanakkale Şehitleri Haftası | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme**23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı** |
| NİSAN-MAYIS | 30.HAFTA(27-03) | 5 SAAT | Şekerlemenin tanımını yapabilme Pastacılıkta kullanılan şekerleme çeşitleri ve özellikleri kavrayabilme | MODÜL 5. ŞEKERLEMELER 1. KROKANT ÇEŞİTLERİ HAZIRLAMA 1.1. Şekerlemenin tanımı 1.2. Pastacılıkta kullanılan şekerleme çeşitleri ve özellikleri 1.3. Şekerleme kullanımında dikkat edilecek noktalar 1.4. Şekerlemeleri saklamada dikkat edilecek noktalar 1.5. Karamelanın tanımı ve kullanıldığı yerler | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme**1 Mayıs İşçi Bayramı** |
| MAYIS | 31.HAFTA(04-10) | 5 SAAT | 1. Öğrenci mutfağın pastane bölümünde; tekniğine uygun olarak istenilen renk, görünüş ve lezzette krokant çeşitleri hazırlar. | 1.6. Karamela hazırlarken dikkat edilecek noktalar 1.7. Krokant tanımı ve kullanıldığı yerler 1.8. Krokantın hazırlanması 1.9. Örnek ürün çalışmaları | Anlatım, soru-cevap, uygulama, problem çözme, örnek olay incelenmesi, grup çalışmaları, demostrasyon, yaparak öğrenme | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme |
| MAYIS | 32.HAFTA(11-17) | 5 SAAT | 1. Öğrenci pasta üretim bölümünde, tekniğine uygun olarak istenilen renk, görünüş, lezzette meyve şekerlemeleri hazırlar. | 1. MEYVE ŞEKERLEMELERİ HAZIRLAMA 1.1. Meyve şekerlemelerinin özellikleri 1.2. Meyve şekerleme çeşitleri 1.3. Meyve şekerlemelerinin hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar 1.4. Meyve şekerlerinin kullanıldığı yerler 1.5. Örnek ürün çalışmaları | Anlatım, soru-cevap, uygulama, problem çözme, örnek olay incelenmesi, grup çalışmaları, demostrasyon, yaparak öğrenme | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme |
| MAYIS | 33.HAFTA(18-24) | 5 SAAT | 1. Öğrenci mutfağın pastane bölümünde; mesleği ile ilgili döküman ve bilgi birikimini kullanarak pasta çeşitlerini arttırmak ve yarışma festival vb etkinliklerde kullanmak üzere yeni pasta reçeteleri tasarlar. | MODÜL 6. YENİ PASTANE ÜRÜNLERİ TASARLAMA 1. YENİ PASTA REÇETESİ TASARLAMA 1.1. Yeni pasta reçetesi tasarlamanın önemi ve nedenleri 1.2. Yeni pasta reçetesi tasarlamak için araştırılması gereken dökümanlar 1.3. Yeni reçete hazırlama /pişirme ve standartlaştırma 1.4. Örnek tasarım çalışmalar | Anlatım, soru-cevap, uygulama, problem çözme, örnek olay incelenmesi, grup çalışmaları, demostrasyon, yaparak öğrenme Uygun Otel ve Restoranlara gezi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme**19 Mayıs Atatürk’ü Anma Gençlik ve Spor Bayramı** |
| MAYIS | 34.HAFTA(25-31) | 5 SAAT | II. UYGULAMALI SINAV |  | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme |
| HAZİRAN | 35.HAFTA(01-07) | 5 SAAT | 1. Öğrenci mutfağın pastane bölümünde, yeni tasarladığı ve hazırladığı ürünü tadıma sunarak, yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alır. | 2. YENİ YAPILAN ÜRÜNÜN TADIMA SUNULMASI 2.1. Yeni tasarlanan ürünün tadıma sunulmasının önemi 2.2. Değerlendirme ortamının hazırlanması 2.3. Tadımcı grup ve özellikleri 2.4. Değerlendirme formu 2.5. Reçeteyi standartlaştırma | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme |
| HAZİRAN | 36.HAFTA(08-14) | 5 SAAT | 1. Öğrenci mutfağın pastane bölümünde; hazırladığı ürünü, çeşitli açılardan fotoğraflayarak belgelendirir. | 3. YAPILAN ÜRÜNÜ FOTOĞRAFLAMA 3.1. Ürünü fotoğraflamanın önemi 3.2. Ürünü fotoğrafı çekme tekniği 3.3. Fotoğraf ve reçeteyi arşivlemenin önemi 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı |
| HAZİRAN | 37.HAFTA(15-21) | 5 SAAT | 1. Öğrenci mutfağın pastane bölümünde; hazırladığı ürünü, çeşitli açılardan fotoğraflayarak belgelendirir. | 3. YAPILAN ÜRÜNÜ FOTOĞRAFLAMA 3.1. Ürünü fotoğraflamanın önemi 3.2. Ürünü fotoğrafı çekme tekniği 3.3. Fotoğraf ve reçeteyi arşivlemenin önemi 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı | Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışmaları, problem çözme, örnek olay incelemesi | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül Değerlendirme 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı**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.**