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

| **AY** | **HAFTA** | **SAAT** | **KAZANIMLAR** | **KONULAR** | **YÖNTEM-TEKNİK** | **ARAÇ-GEREÇ** | **DEĞERLENDİRME** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| EYLÜL | 1.HAFTA(09-15) | 7 SAAT | . | . | . | . | **2019-2020 Eğitim-Öğretim yılı başlangıcı** |
| EYLÜL | 2.HAFTA(16-22) | 7 SAAT | . | . | . | . |  |
| EYLÜL | 3.HAFTA(23-29) | 7 SAAT | . | . | . | . |  |
| EYLÜL-EKİM | 4.HAFTA(30-06) | 7 SAAT | Bisküvi ve kurabiye çeşitleri yapmak -Bisküvi hamurlarını hazırlamak. -Hamurdan çeşitli bisküviler hazırlayarak satış ve servise sunmak | 1.1.1. MODÜLBİSKÜVİ VE KURABİYELER Öğrenme Faaliyeti Tatlı Tuzlu Bisküviler Bisküvi hamurunun hazırlanması Hamur hazırlamada dikkat edilecek noktalar Hamurdan hazırlanan bisküvi çeşitleri Tatlı bisküvi çeşitleri Sable- Vanilyalı ay İki renkli bisküvi Kayısı –Düğme Tuzlu bisküvi çeşitleri Peynirli bisküvi^p Baton sale Susamlı simit Anasonlu simit Özel bisküviler Kedi dili bisküvisi, kullanımı | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları |  |
| EKİM | 5.HAFTA(07-13) | 7 SAAT | Bisküvi ve kurabiye çeşitleri yapmak -Tatlı tuzlu kurabiye hamuru yapmak -Hamurdan çeşitli kurabiyeler hazırlayarak satış ve servise sunmak Değerler Eğitimi: Arkadaşlık Halkçılık ilkesini anlama | 1.1. Öğrenme Faaliyeti Tatlı Tuzlu Kurabiyeler Kurabiye yapımında kullanılan araç ve gereçler Hamurun Hazırlanması Kurabiye hamuru hazırlamanın ve yoğurmanın önemi Kurabiye çeşitleri Ev kurabiyeleri Acı badem kurabiyesi Koko Hamurun şekillendirilmesi Pişirmede dikkat edilecek noktalar Pişen üründe aranılan özellikler Süslenmesi ve servisi Saklanması | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları |  |
| EKİM | 6.HAFTA(14-20) | 7 SAAT | Bisküvi ve kurabiye çeşitleri yapmak -Mereng ve makaron hamuru yapmak -Hamurdan beze ve makaron hazırlamak -Tulip, Tuil, Brandy snaps hamuru hazırlamak. -Hamuru pişirmek ve şekillendirmek -Pasta ve tabak dekorlarında kullanmak Değerler Eğitimi: Madde ile Mücadele | 1.1. Öğrenme Faaliyeti Mereng (Beze) Ve Makaron Beze hazırlama Hamurun hazırlanması ve hazırlamada dikkar edilecek noktalar Hamura iç malzemelerin katılması Şekil verme Pişirmede dikkat edilecek noktalar Servise hazırlama ve başka ürünlerde kullanma Saklanması Makaron yapma Hamurun hazırlanması Şekil verme Pişirilmesi Servise hazırlama Öğrenme Tulip,Tuil, Brandy Snaps Hamurun tekniğine uygun olarak hazırlanması Hamurun pişirme öncesi şekillendirilmesi Pişirmede dikkat edilecek noktalar Ürünün pişirme sonrası şekillendirilmesi | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları |  |
| EKİM | 7.HAFTA(21-27) | 7 SAAT | Mayalı hamurlardan ürünler hazırlamak -Mayalı hamurlardan çeşitli ürünler hazırlamak -Servise hazırlamak ve saklamak Değerler Eğitimi: Doğruluk ve dürüstlük | MODÜL MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA Öğrenme Faaliyeti Mayalı Hamur Hazırlama Hamurun Hazırlanması Hazırlamada kullanılan araç ve gereçler Mayanın hamurdaki etkileri Mayalandırma yöntemleri Yaş /kuru maya ile mayalandırma İnstant maya ile mayalandırma(tepsi mayası) Mayalandırmaya etki eden etmenler Isı Yoğurma Maya miktarı Şeker, tuz, ılık süt/su Mayalı hamurun özellikleri Hamurun kalitesine etki eden etmenler Hazırlanan hamurda mayalandırmanın önemi İç ve dış gereçlerin hazırlanması Atatürk’ün Dünya Barışına Katkısı | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları |  |
| EKİM-KASIM | 8.HAFTA(28-03) | 7 SAAT | Mayalı hamurlardan ürünler hazırlamak -Mayalı hamurlardan yöresel ürünler hazırlamak -Servise hazırlamak ve saklamak -Mayalı hamurlardan uluslararası ürünler hazırlamak -Servise hazırlamak ve saklamakMayalı hamurlardan ürünler hazırlamak -Mayalı hamurlardan yöresel ürünler hazırlamak -Servise hazırlamak ve saklamak -Mayalı hamurlardan uluslararası ürünler hazırlamak -Servise hazırlamak ve saklamak | Öğrenme Faaliyeti Mayalı Hamurlardan Poğaça, Açma, Sandviç Hazırlama Ürün çeşitleri Poğaçalar/Açma Sandviçler /Hamburger ekmeği Börekler Kruvasan Poğaça,sandviç,açma vb. hamurları hazırlama Mayalı hamurun ürüne dönüştürülmesi Ürün çeşidine uygun şekillendirilmesi İç malzemelerin kullanımı Pişirilmesi Pişirilmesinde dikkat edilecek noktalar Pişen üründe aranılan özellikler Servise hazırlanması Uygun koşullarda saklanmasıÖğrenme Faaliyeti Mayalı Hamurlardan Poğaça, Açma, Sandviç Hazırlama Ürün çeşitleri Poğaçalar/Açma Sandviçler /Hamburger ekmeği Börekler Kruvasan Poğaça,sandviç,açma vb. hamurları hazırlama Mayalı hamurun ürüne dönüştürülmesi Ürün çeşidine uygun şekillendirilmesi İç malzemelerin kullanımı Pişirilmesi Pişirilmesinde dikkat edilecek noktalar Pişen üründe aranılan özellikler Servise hazırlanması Uygun koşullarda saklanması | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilirBireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımlarıOrtam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları | **Cumhuriyet Bayramı** |
| KASIM | 9.HAFTA(04-10) | 7 SAAT | H.D.Mayalı hamurlardan ürünler hazırlamak -Mayalı hamurlardan yöresel ürünler hazırlamak | 1.1. -Öğrenme Faaliyeti Mayalı Hamurlardan Yöresel Ürünler Hazırlama Ürün çeşitleri Çörekler(Tahinli, haşhaşlı) Börekler Çörek ve börek çeşitleri için hamur hazırlama Mayalı hamuru n ürüne dönüştürülmesi Ürün çeşidine uygun açma ve şekillendirme İç malzemelerin kullanımı Pişirilmesi Pişirilmesinde dikkat edilecek noktalar Pişen üründe aranılan özellikleri Servise hazırlanması Uygun koşullarda saklanması | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları | **Kızılay Haftası** |
| KASIM | 10.HAFTA(11-17) | 7 SAAT | -Servise hazırlamak ve saklamak -Mayalı hamurlardan uluslararası ürünler hazırlamak -Servise hazırlamak ve saklamak | 1.1.1. Öğrenme Faaliyeti Mayalı Hamurlardan Uluslararası Ürünler Hazırlama Ürün çeşitleri Bagel,Donat,Berliner Hamurlarının hazırlanması Ürün çeşidine uygun şekillendirme Pişirilmesi Pişirilmesinde dikkat edilecek noktalar Pişen üründe aranılan özellikler, Servise hazırlanması | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları |  |
| KASIM-ARALIK | 11.HAFTA(25-01) | 7 SAAT | Mayalı hamurlardan ürünler hazırlamak -Gereçleri hazırlamak -Hamuru hazırlamak -Üst gereçleri hamurda kullanarak çeşitli pizzalar yapmak -Simit hamurlarını hazırlama -Şekil verip susamlamak -Pişirmek | 1.1.1. Öğrenme Faaliyeti Mayalı Hamurlardan Pizzalar Hazırlama Pizza çeşitleri Sebzelerle yapılan pizzalar Etlerle yapılan pizzalar Karışık pizzalar Pizzanın hazırlanması Pizza hamurunun hazırlanması Pizzada kullanılacak sosların hazırlanması Pizza iç malzemelerinin hazırlanması Pizza hamuruna şekil verilmesi ve iç malzemelerin kullanımı Pizzanın pişirilmesi ve servise hazırlanması Örnek ürün çalışmaları Öğrenme Faaliyeti Simit Çeşitlerini Yapma Simit çeşitleri ve özellikleri Kandil simidi Susamlı simit Yöresel simitler | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları |  |
| ARALIK | 12.HAFTA(02-08) | 7 SAAT | .Ekmek çeşitleri yapmak | Simit hamurlarının hazırlanması Ürün çeşidine uygun şekillendirme İç ve üst malzemelerin kullanımı Pişirilmesi Pişirilmesinde dikkat edilecek noktalar Pişen üründe aranılan özellikler Örnek ürün çalışmaları MODÜL EKMEK ÇEŞİTLERİ Öğrenme Faaliyeti Somun Ekmek Yapma Ekmeğin Tanımı Ekmeğin Tarihçesi Kültürümüzde ekmeğin yeri ve önemi. Ekmek üretiminde kullanılan araç ve ekipmanlar Ekmek yapımında kullanılan gereçler Hamurun Hazırlanması Ekmek yapımında mayalandırmanın önemi Hamurun şekillendirilmesi, .Pişirmede dikkat edilecek noktalar Pişen üründe aranılan özellikler Değerler Eğitimi: Kanaatkâr olmak | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları | **Dünya Engelliler Günü** |
| ARALIK | 13.HAFTA(09-15) | 7 SAAT | .Ekmek çeşitleri yapmak İnkılapçılık ilkesini Anlama | 1.1.1. Öğrenme Faaliyeti Çeşit Ekmekler Yapma Çeşit Hamurun Hazırlanması Miks çeşitleri ve ekmekte miks kullanmanın önemi Hamurun şekillendirilmesi, Ekmek üstü katkıları ve buharlama Pişirmede dikkat edilecek noktalar 6.Pişen üründe aranan özellikler Çeşit ekmekler Kepekli Baharatlı Cevizli/ fındıklı Ayçiçekli Örnek ürün çalışmaları | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları |  |
| ARALIK | 14.HAFTA(16-22) | 7 SAAT | Ekmek çeşitleri yapmak -Mayalı hamur yapmak -Hamurdan somun ekmeği hazırlayarak satış ve servise sunmak | 1.1. Öğrenme Faaliyeti Yöresel Ekmek Yapma Yöresel ekmek çeşitleri. Trabzon ekmeği.,Nohut ekmek,Tandır ekmek,Yufka ekmek,Bazlama Diğerleri(köy ekmekleri,lavaş ekmek vb. Yöresel ekmeğin özelliğine göre hamurun hazırlanması . Hamurun şekillendirilmesi Pişirmede dikkat edilecek noktalar Pişen üründe aranılan özellikler | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları |  |
| ARALIK | 15.HAFTA(23-29) | 7 SAAT | -Ekmeğin çeşidine göre miksi kullanmak. -Hamurdan çeşit ekmekleri hazırlamak Değerler Eğitimi: Kitaba ve kütüphaneye önem vermek | Öğrenme Faaliyeti Uluslar Arası Ekmekler Yapma Uluslar arası ekmek çeşitleri ve özellikleri. Roll ekmek Ciabatta Baguette Diğerleri Uluslar arası ekmeğin özelliğine göre hamurun hazırlanması. Hamurun şekillendirilmesi, Son mayalandırma ve buharlama Pişirmede dikkat edilecek noktalar Pişen üründe aranılan özellikler Ekmeğin satış ve servisi | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları |  |
| ARALIK-OCAK | 16.HAFTA(30-05) | 7 SAAT | Özleştirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlamak -Basit hamuru hazırlamak -Gözenekler gidinceye kadar hamuru yoğurmak -Hamuru yapılacak ürüne uygun açmak -Açılan hamurdan çeşitli ürünler hazırlamak | 1.1.            MODÜL 4 ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA Öğrenme Faaliyeti Basit Hamurlar Türk mutfağında yeri ve önemi .Özleştirilerek yapılan hamur çeşitleri ve kullanıldığı yerler Basit hamur Yumurtalı hamurlar Yağlı hamurlar Özleştirilerek yapılan hamurların hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar Basit hamurun hazırlanması Öğrenme Faaliyeti Basit Hamurdan Ürünler Hazırlama Basit Hamur açarken dikkat edilecek noktalar Börek harçlarının hazırlanması Peynirli harç Kıymalı harç Tavuklu harç Sebzeli harç Basit hamurdan hazırlanan ürün çeşitleri Yufka Gözleme Çiğ börek vb Ürünlerin pişirilmesinde dikkat edilecek noktalar Pişen üründe aranan özellikler Servise hazırlama ve saklama | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları | **Yılbaşı Tatili** |
| OCAK | 17.HAFTA(06-12) | 7 SAAT | Özleştirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlamak -Hamuru hazırlamak -Gözenekler gidinceye kadar hamuru yoğurmak -Yumurtalı hamurlardan çeşitli ürünler yapmak -Servisini yapmak | 1.2. Öğreneme Faaliyeti Yumurtalı Hamurlar Yumurtalı hamur hazırlarlarken dikkat edilecek noktalar Yumurtalı hamurun hazırlanması Öğrenme Faaliyeti Yumurtalı Hamurdan Ürünler Hazırlama Yumurtalı hamurlardan hazırlanan ürün çeşitleri, özellikleri ve hazırlanması Erişte Mantı,ravyoli,kaneloni,lazanya Su böreği Pişirmede dikkat edilecek noktalar Süsleme ve servise hazırlanması | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları |  |
| OCAK | 18.HAFTA(13-19) | 7 SAAT | Çırpılarak yapılan hamurlarla ürünler hazırlamak -Yumurtaları şeker ile çırpmak -Kuru malzemeleri ilave edip karıştırmak -Pandispanya hamurunu pişirmek | MODÜL 5 ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA Öğrenme Faaliyeti Pandispanyaların Hazırlanması Çırpılarak yapılan hamurların pastacılıktaki yeri ve önemi Kullanılacak temel ve yerdımcı gereçler Pastacılıkta kullanılan katkı maddeleri ve özellikleri Ovalex Pralin Gıda boyası Çırpılarak yapılan hamurun özellikleri Fom oluşumu ve oluşumu etkileyen faktörler Çırpılarak yapılan hamurların hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar Çırpılarak yapılan hamur çeşitleri Kek hamuru Pandispanya(baton,gato) Rulo hamuru Pişirmede önemli noktalar Pişen üründe aranılan özellikler Saklanması Laiklik ilkesini Anlama | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları | **Birinci Dönemin Sona Ermesi** |
| ŞUBAT | 19.HAFTA(03-19) | 7 SAAT | Çırpılarak yapılan hamurlarla ürünler hazırlamak -Sponge hamurunu hazırlamak -Pişirmek ve servis etmek -Kek ve muffin hamurunu hazırlamak -Kek ve muffinlerin pişirilmesini takip etmek -Servisini yapmak -Cheese kek tabanını hazırlamak -Peynirli harcını hazırlamak -Ürünün özelliğine göre sosunu hazırlamak -Servisini yapmak | Öğrenme Faaliyeti Sponge Ve Çeşitleri Sponge özellikleri ve çeşitleri Sponge hamurunu hazırlanma aşamaları ve dikkat edilecek noktalar Pişen üründe aranılan özellikler Süslenmesi ve servisi Öğrenme Faaliyeti Kek Ve Muffin Çeşitleri Kek hamurunu hazırlama Kek ve muffin hazırlama ve pişirmede önemli noktalar Kek ve muffin çeşitleri Servisini yapma Saklama Öğrenme Faaliyeti Cheese Kekler Cheese keklerin özellikleri Cheese keklerin hazırlanması Chesee keklerin çeşitleri Chesee kek hazırlamada ve pişirmede önemli noktalar Saklanması | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları | **İkinci Yarıyıl Başlangıcı** |
| ŞUBAT | 20.HAFTA(10-16) | 7 SAAT | Yaş pastalar hazırlamak -Çeşitli kremalar yapmak -Kullanıma hazırlamak ve saklamak H.D.Yaş pastalar hazırlamak -Çeşitli ıslatma şurupları hazırlama -Hazırlanan ıslatma şuruplarını pastalarda kullanma -Sos çeşitlerini hazırlamak - Pastalarda kullanmak -Jöle hazırlamak -Jöleyi pastalarda kullanmak | MODÜL 6 YAŞ PASTALAR Öğrenme Faaliyeti Pastalarda Kullanılan Krema Çeşitlerini Hazırlama Kremanın pastacılıkta yeri ve önemi Krema hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçler Krema çeşitleri ve kullanıldığı yerler Krema hazırlama işlem aşamaları Örnek ürün çalışmaları Pastacı kreması Çikolatalı krema Limonlu /meyveli Krem şanti Diğer krema çeşitleri Öğrenme Faaliyeti Islatma Şurubları Hazırlama Islatma şurupları hazırlama Taze meyve suyu ile Likör ilavesiyle Şekerli su ile Islatma şuruplarını pastalarda kullanma Öğrenme Faaliyeti Sos Ve Jöle Hazırlama Pasta yapımında sosun yeri ve önemi Sos çeşitleri ve hazırlama aşamaları Çikolatalı soslar Meyveli soslar Vanilyalı soslar Karemelize soslar Sosların pastalarda kullanımı Jölenin tanımı ve özellikler Jölenin hazırlanması ve pastalarda kullanımı Değerler Eğitimi: Sorumluluk Değeri | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları |  |
| ŞUBAT | 21.HAFTA(17-23) | 7 SAAT | Yaş pastalar hazırlamak -Pandispanyayı hazırlamak -Kremayı kullanmak -Pastayı sıvamak -Süslemek -Servise hazırlamak. | Öğrenme Faaliyeti Sponge Ve Pandispanyayı Pastaya Dönüştürme Pandispanyanın hazırlanması Katlara ayırma Rulo yaparak bekletme Islatma şurubunun kullanılması Kremanın pandispanyada kullanılması Ara lezzet malzemelerinin hazırlanması ve kullanımı Krema ile pastaların sıvanması Pasta örtülüklerinin pastalarda kullanımı Pastaların süslenmesi Servise hazırlama ve saklama Örnek yaş pastalar hazırlama Gato /baton pasta Rulo pasta Adet pastalar | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları |  |
| ŞUBAT-MART | 22.HAFTA(24-01) | 7 SAAT | Pişirilerek yapılan hamurlarla ürünler hazırlamak, -Pişirilerek yapılan hamuru hazırlamak -Pataşu hamurundan ekler ve profiterol pasta yapmak -Süslemek ve servisini yapmak | MODÜL 7 PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA PATAŞU HAMURUNUN HAZIRLANMASI Pişirilerek yapılan hamurların özellikleri Pataşu hamurundan yapılan ürün çeşitleri Hamuru hazırlamada dikkat edilecek noktalar Hamurun pişirilmesi Hamurun soğutulması Yumurtaların hamura yedirilmesi EKLER / PROFİTEROL PASTA YAPMA Hamurun ürüne dönüştürülmesi Ürünün özelliğine uygun hamura şekil verme Pişirilmesi -Pişirmede dikkat edilecek noktalar Pişen üründe aranılan özellikler Krema ve çikolatalı sosun kullanılması Süslenmesi ve servise hazırlanması Saklanması Örnek ürün çalışmaları | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları |  |
| MART | 23.HAFTA(02-08) | 7 SAAT | Yağlı hamur ile ürünler hazırlamak -Hamuru hazırlamak -Hamurdan çeşitli ürünler yapmak -Yapılan ürünleri servise hazırlamak -Saklamak | MODÜL 8 YAĞLI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA Öğrenme Faaliyeti Yağlı Katmerli Hamurdan Ürünler Hazırlama Hamurun hazırlanması Dinlendirme Yağın beyazlatılması Katmerlemede dikkat edilecek noktalar Yağlı katmerli hamur çeşitleri ve özellikleri Sarıyer böreği Midye, mekik böreği Puf böreği Tepsi böreği(Altüst böreği) Börek harcının hazırlanması Pişirmede dikkat edilecek noktalar Pişen üründe aranan özellikler .Servise hazırlama Saklama Örnek ürünler hazırlama Değerler Eğitimi: Saygı | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları |  |
| MART | 24.HAFTA(09-15) | 7 SAAT | -Hamuru hazırlamak -Hamuru ürüne dönüştürmek için saklamak | Öğrenme Faaliyeti Yaprak (Milföy Foyote) Hamuru Hazırlama Milföy hamurunun pastacılıktaki yeri Milföy hamurunun özellikleri Hamurun hazırlanmasında kullanılacak malzemelerin özellikleri Hamuru hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar Hamurun yoğrulması ve kıvamı Özleştirilmesi Hamurun dinlendirilmesi Yağın kullanılması ve turlama işlemleri Turlar arasında hamurun dinlendirmenin önemi Hamurun kullanım için saklanması Milliyetçilik ilkesini Anlama | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları | **İstiklâl Marşı’nın Kabulü ve Mehmet Akif Ersoy’u Anma Günü** |
| MART | 25.HAFTA(16-22) | 7 SAAT | Yağlı hamur ile ürünler hazırlamak -Yaprak(Milföy) hamurunda kullanılacak gereçleri hazırlamak -Yaprak(milföy)hamurunu hazırlamak -Yaprak (milföy)hamurundan çeşitli ürünler yapmak | Öğrenme Faaliyeti Yaprak Hamurundan Ürünler Hazırlama Hamurdan yapılan ürün çeşitleri Talaş böreği,Milföy pastası ,Volavon,Kruvasan vd. İç gereçler kullanılarak şekil verilmesi Hazırlanan ürünlerin pişirilmesi Fırın ısısı ve pişirme süresi Pişirmede dikkat edilecek noktalar Pişen üründe aranılan özellikler Servise hazırlanması ve saklanması Yaprak hamuru ile hazırlanan örnek uygulamalar | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları | **Şehitler Günü** |
| MART | 26.HAFTA(23-29) | 7 SAAT | Soğuk-sıcak içecekler hazırlamak -Meyve suyu hazırlamak -Limonata hazırlamak -Ayran hazırlamak -Konsantre meyve suyu hazırlamak -Soğuk içecekleri servise hazır hale getirmek -Koşullara uygun saklamak Devletçilik ilkesini Anlama | MODÜL 9 SOĞUK SICAK İÇECEKLER Öğrenme Faaliyeti Soğuk İçecekler Meyve suyu tanımı ve özellikleri Meyve suyu sıkma araçları ve kullanım özellikleri Taze meyve sularının hazırlanması Taze meyve sularının servise kadar saklanması Taze meyve sularının servisi Limonatanın hazırlanması Milk shake hazırlanması ve servisi Ayranın hazırlanması Konsantre meyve sularının hazırlanması Soğuk içeceklerin servise hazırlanması Soğuk içeceklerin uygun koşullarda saklanması | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları |  |
| MART-NİSAN | 27.HAFTA(30-05) | 7 SAAT | Soğuk-sıcak içecekler hazırlamak -Çay hazırlamak ve servisini yapmak -Kahve hazırlamak ve servisini yapmak -Sıcak çikolatayı hazırlamak ve servisini yapmak -Salep hazırlamak ve servisini yapmak | 1.1. Öğrenme Faaliyeti Sıcak İçecekler Çayın hazırlanması Çayın tanımı ve özellikleri Çay çeşitleri Çay hazırlamada dikkat edilecek noktalar Çayların hazırlanması Farklı kültürlere ait çay çeşitleri Çay servisi yaparken dikkat edilecek noktalar. Türk kahvesinin özellikleri ve hazırlanması Kahve çeşitleri ve hazırlanması Kahve servisi yapma Sıcak çikolatanın hazırlanması ve servisi Salep’in hazırlanması ve servisi | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları |  |
| NİSAN | 28.HAFTA(13-19) | 7 SAAT | -Boza pişirmek ve servise hazır hale getirmek -Lohusa şerbetini yapmak ve servise hazır hale getirmek -Sorbe ve granita çeşitlerini hazırlamak -Servisini yapmak | 1 Öğrenme Faaliyeti Türk Mutfağına Özgü Yöresel İçecekler Bozanın hazırlanması,Şerbetin tanımı 4.Öğrenme Faaliyeti Sorbe/Granita Sorbe ve granitanin tanımı Sorbe ve granitanin menüdeki yeri ve önemi Sorbe çeşitleri ve özellikleri Meyveli sorbe hazırlama,,Çikolatalı Sorbe hazırlama Granita çeşitleri ve özellikleri Değerler Eğitimi: Kardeşlik | Bireysel öğretimi destekleyecek şekilde, anlatım, gösteri, sorucevap,grup çalışması, uygulamalı gösteri, araştırma ve gözlemyapma gibi yöntem ve teknikler uygulanabilir | Ortam: Servis atölyesi ve uygulama restorantları, sınıf ve kütüphane ortamıDonanım: Televizyon, DVD, Tepe göz, Projeksiyon, Bilgisayar,printer, scaner, tüm servis araç vb. donanımları |  |
| NİSAN | 29.HAFTA(20-26) | 7 SAAT | . | . | . | . | **23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı** |
| NİSAN-MAYIS | 30.HAFTA(27-03) | 7 SAAT | . | . | . | . | **1 Mayıs İşçi Bayramı** |
| MAYIS | 31.HAFTA(04-10) | 7 SAAT | . | . | . | . |  |
| MAYIS | 32.HAFTA(11-17) | 7 SAAT | . | . | . | . |  |
| MAYIS | 33.HAFTA(18-24) | 7 SAAT | . | . | . | . | **19 Mayıs Atatürk’ü Anma Gençlik ve Spor Bayramı** |
| MAYIS | 34.HAFTA(25-31) | 7 SAAT | . | . | . | . |  |
| HAZİRAN | 35.HAFTA(01-07) | 7 SAAT | . | . | . | . |  |
| HAZİRAN | 36.HAFTA(08-14) | 7 SAAT | . | . | . | . |  |
| HAZİRAN | 37.HAFTA(15-21) | 7 SAAT | . | . | . | . | **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.**