**.......................OKULU TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ ...... SINIFI  
ÜNİTELENDİRİLMİŞ YILLIK DERS PLANI**

| **AY** | **HAFTA** | **SAAT** | **MODÜL** | **KAZANIM** | **KONU** | **ÖĞRENME ÖĞRETME YÖNTEM VE TEKNİKLERİ** | **KULLANILAN EĞİTİM TEKNOLOJİLERİ ARAÇ VE GEREÇLERİ** | **DEĞERLENDİRME(HEDEF VE DAVRANIŞLARA ULAŞMA DÜZEYİ** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| EYLÜL | 1.HAFTA(21-27) | 6 SAAT | MODÜL1: BESİN ÖĞELERİ I | Beslenmenin önemini kavramak Karbonhidratların beslenmedeki rolünü öğrenmek Karbonhidratların beslenmedeki rolünü öğrenmek | A. BESLENMENİN ÖNEMİ VE KARBONHİDRATLAR 1. Beslenme ile ilgili tanımlar 2. Karbonhidratların önemi 3. Karbonhidratların gruplandırılması 4. Karbonhidrat kaynakları 5. Vücut çalışmasındaki görevleri 6. Yetersizliğinde görülen bozukluklar 7. Fazlalığında görülen sonuçlar 8. Günlük gereksinim Atatürk’ün Milli Eğitime verdiği önem | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | I.UYGULAMA SINAVI Modül değerlendirme. **2020-2021 Eğitim-Öğretim yılı başlangıcı** |
| EYLÜL-EKİM | 2.HAFTA(28-04) | 6 SAAT | MODÜL1: BESİN ÖĞELERİ I | Proteinlerin beslenmedeki önemini kavramak Proteinlerin kaynaklarını bilmek | B.PROTEİNLER 1.Tanımı ve önemi 2.Proteinlerin gruplandırılması 3.Amino asitler 4.Protein kalitesi 5.Pretein kaynakları 6.Proteinlerin vücut çalışmasındaki görevleri 7.Yetersizliğinde görülen bozukluklar 8.Günlük gereksinimi | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri |  |
| EKİM | 3.HAFTA(05-11) | 6 SAAT | MODÜL1: BESİN ÖĞELERİ I | Yağların çalışmasındaki görevlerini öğrenmek Günlük yağ ihtiyacını öğrenmek | C.YAĞLAR 1.Tanımı ve önemi 2.Yapısı ve özellikleri. 3.Yağ kaynakları 4.Yağların vücut çalışmasındaki görevleri 5.Yağ ihtiyacının karşılanmasında temel ilkeler 6.Günlük yağ gereksinimi | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül değerlendirme. |
| EKİM | 4.HAFTA(12-18) | 6 SAAT | MODÜL2: BESİN ÖĞELERİ II | Vitaminlerin sağlık için önemini kavramak Vitamin kaynaklarını öğrenmek | D. VİTAMİNLER 1. Vitaminlerin Önemi 2. Vitaminlerin Gruplandırılması 3. Vücut çalışmasındaki görevleri 4. Vitaminlerin kaynakları 5. Yetersizliğinde görülen bozukluklar 6. Fazlalığında görülen sonuçlar 7. Günlük gereksinim | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri |  |
| EKİM | 5.HAFTA(19-25) | 6 SAAT | MODÜL2: BESİN ÖĞELERİ II | Minerallerin sağlık için önemini kavramak Günlük mineral ihtiyacı ve karşılayabilme yollarını öğrenmek | E.MİNERALLER 1. Minerallerin Tanımı 2. Minerallerin Önemi 3 .Mineral çeşitleri 4. Minerallerin vücut çalışmasındaki görevleri 5. Minerallerin kaynakları 6.Yetersizliğinde görülen bozukluklar 7. Fazlalığında görülen durumlar 8.Günlük gereksinimi | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül değerlendirme. |
| EKİM-KASIM | 6.HAFTA(26-01) | 6 SAAT | MODÜL3: BESİN GRUPLARIMODÜL3: BESİN GRUPLARI | Suyun insan hayatındaki önemini kavrayabilmek Et ürünlerinden beslenme ilkelerine göre günlük alınması gereken miktarı öğrenmekSuyun insan hayatındaki önemini kavrayabilmek Et ürünlerinden beslenme ilkelerine göre günlük alınması gereken miktarı öğrenmek | F.SU 1. Suyun Önemi 2. Suyun vücut çalışmasındaki görevleri 3.Su kaynakları 4 Su ihtiyacının karşılanmasında temel ilkeler 5.Günlük su gereksinimi A.ET, YUMURTA, KURU BAKLAGİLLER, YAĞLI TOHUMLARF.SU 1. Suyun Önemi 2. Suyun vücut çalışmasındaki görevleri 3.Su kaynakları 4 Su ihtiyacının karşılanmasında temel ilkeler 5.Günlük su gereksinimi A.ET, YUMURTA, KURU BAKLAGİLLER, YAĞLI TOHUMLAR | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin FırtınasıAnlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve GereçleriMEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | I.YAZILI SINAVII.YAZILI SINAVI **Cumhuriyet Bayramı** |
| KASIM | 7.HAFTA(02-08) | 6 SAAT | MODÜL3: BESİN GRUPLARI | Süt ürünlerinden beslenme ilkelerine göre günlük alınması gereken miktarı öğrenmek Tahıllar ve türevlerini tanıyabilmek, günlük alınması gereken miktarı belirleyebilmek | B.SÜT VE TÜREVLERİ C.TAHILLAR “ATATÜRK’ÜN İLKE VE İNKILAPLARI “ anlatılacaktır. | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | **Kızılay Haftası** |
| KASIM | 8.HAFTA(09-15) | 6 SAAT | MODÜL3: BESİN GRUPLARI | Sebze ve meyveleri tanıyabilmek, günlük alınması gereken miktarı belirleyebilmek Yağlar ve şekerlerden besin kurallarına göre günlük miktarı belirleyebilmek Besin guruplarına günlük menü hazırlayabilmek | D.SEBZE VE MEYVELER E.YAĞLAR VE ŞEKERLER F.GÜNLÜK MÖNÜ PLANLANMASI | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül değerlendirme. **Atatürk Haftası** |
| KASIM | 9.HAFTA(23-29) | 6 SAAT | MODÜL4: HİJYEN SANİTASYON | Hijyen ve sanitasyonun önemi ve ilgili tanımları kavrayabilmek | A.YİYECEK HİJYENİ B.ÇALIŞMA ORTAMI HİJYENİ | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | **Öğretmenler Günü** |
| KASIM-ARALIK | 10.HAFTA(30-06) | 6 SAAT | MODÜL4: HİJYEN SANİTASYON | Çalışma ortamı hijyenini kavrayabilmek Ekipman hijyenini kavrayabilmek Gıda güvenliği ve önemini kavrayabilmek | B.ÇALIŞMA ORTAMI HİJYENİ C. EKİPMAN HİJYENİ D. GIDA GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ MEVZUAT VE SİSTEMLER | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül değerlendirme. **Dünya Engelliler Günü** |
| ARALIK | 11.HAFTA(07-13) | 6 SAAT | MODÜL5: BULAŞIK YIKAMA VE ÇÖP ATIMI | Hijyenik bir biçimde bulaşık yıkayabilmek Tekniğe uygun bir biçimde makinede bulaşık yıkayabilmek | A.ELDE BULAŞIK YIKAMA B.MAKİNEDE BULAŞIK YIKAMA | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri |  |
| ARALIK | 12.HAFTA(14-20) | 6 SAAT | MODÜL5: BULAŞIK YIKAMA VE ÇÖP ATIMI | Hijyenik bir biçimde çöpleri ortamdan uzaklaştırabilmek | C. ÇÖPLERİN TOPLANMASI | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül değerlendirme. |
| ARALIK | 13.HAFTA(21-27) | 6 SAAT | MODÜL6: SEBZELERİ PİŞİRMEYE HAZIRLAMA | Sebzelerin yapısı ve özelliklerini bilme | A. SEBZELER 1. Sebze türleri Sebzelerin özellikleri Sebzelerin hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar Özel işlem gerektiren sebzelerin hazırlanması | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | II.YAZILI SINAVI |
| ARALIK-OCAK | 14.HAFTA(28-03) | 6 SAAT | MODÜL6: SEBZELERİ PİŞİRMEYE HAZIRLAMA | Sebzeleri tekniğe uygun pişirmeye hazırlayabilme. | 2. Sebze hazırlama araçları 3. Sebzeleri pişirmeye hazırlama a. Ayıklama (Elden geçirme, temizleme, ayıklama) b. Yıkama (Yıkama, süzdürme, durulama, kurutma) | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | **Yılbaşı Tatili** |
| OCAK | 15.HAFTA(04-10) | 6 SAAT | MODÜL6: SEBZELERİ PİŞİRMEYE HAZIRLAMA | Sebzeleri farklı yöntemle doğrayabilme | B.DOĞRAMA USULLERİ 1. Julienne(jülyen) (Kibrit çöpü) 2. Brunoise(brunuaz) (Toplu iğne başı) 3. Paysane(peyzan veya dice)(1 cm2 ve bıçak sırtı kalınlığında) 4. Batonnet(Parmak) 5. Vichy (Halka doğrama) Atatürk’ün Laiklik ilkesi | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri |  |
| OCAK | 16.HAFTA(11-17) | 6 SAAT | MODÜL6: SEBZELERİ PİŞİRMEYE HAZIRLAMA | Lezzet verecek karışımları yerinde kullanabilmek | C.LEZZET VERİCİ KARIŞIMLAR 1.Lezzet verici karışımlar a.Bouquet garnie (Sebze buketi) b.Mire poix (Sebze grubu) c.Garnished onion (Defneli soğan) d.Baharat torbası (Baharatlar ve otlar bilgisi) | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri |  |
| OCAK | 17.HAFTA(18-24) | 6 SAAT | MODÜL6: SEBZELERİ PİŞİRMEYE HAZIRLAMA | Otları ve baharatları bilme Öğrendikleri bilgileri değerlendirebilme Sebzeleri tekniğe uygun saklayabilmek | 2.Ot ve baharatlar D.SEBZELERİN SAKLANMASI 1. Saklama yöntemleri 2. Pişirmeye kadar bekletme yöntemleri | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül değerlendirme. |
| ŞUBAT | 18.HAFTA(08-14) | 6 SAAT | MODÜL7: SEBZE GARNİTÜRLERİ | Öğrendikleri bilgi ve becerileri uygulayabilme | I.UYGULAMA SINAVI | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | I.UYGULAMA SINAVI **İkinci Yarıyıl Başlangıcı** |
| ŞUBAT | 19.HAFTA(15-21) | 6 SAAT | MODÜL7: SEBZE GARNİTÜRLERİ | Sebze garnitürü hazırlamada dikkat hazırlamada dikkat edilecek noktaları Kavratmak Sebzeleri tekniğe uygun haşlayarak garnitür hazırlayabilmek. | A.SEBZELERİ HAŞLAYARAK(POCHÉ-BOUİLLİ) GARNİTÜR HAZIRLAMA 1. Garnitürün tanımı ve önemi 2. Garnitür hazırlarken dikkat edilecek noktalar3. Servise sunulması ilkeleriSEBZE GARNİTÜRLERİ A. Haşlayarak sebze garnitürü hazırlama ilkeleri a. Bouilli (bol kaynar suda haşlayarak) pişirmeye uygun sebzeler b. Poche (Kaynar derecedeki kaynamayan suda) pişirme yöntemine uygun sebzeler | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri |  |
| ŞUBAT | 20.HAFTA(22-28) | 6 SAAT | MODÜL7: SEBZE GARNİTÜRLERİ | Sebzeleri tekniğe uygun buharda pişirerek garnitür hazırlayabilmek. | B. Sebzeleri Buharda Pişirerek(Steaming) Garnitür Hazırlama C. Sebzeleri Sos İçinde Pişirerek(Braising) Garnitür Hazırlama | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri |  |
| MART | 21.HAFTA(01-07) | 6 SAAT | MODÜL7: SEBZE GARNİTÜRLERİ | Sebzeleri tekniğe uygun sos içinde pişirerek garnitür hazırlayabilmek. Sebzeleri tekniğe uygun kendi suyunda pişirerek veya parlatarak garnitür hazırlayabilmek. | C. Sebzeleri Sos İçinde Pişirerek(Braising) Garnitür Hazırlama D. Sebzeleri Kendi Suyunda Pişirerek(Stewing)(Etüvé) Garnitür Hazırlama E. Sebzeleri Parlatarak (Glazing) Pişirme Yöntemi İle Garnitür Hazırlama | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri |  |
| MART | 22.HAFTA(08-14) | 6 SAAT | MODÜL7: SEBZE GARNİTÜRLERİ | Sebzeleri tekniğe uygun graten ederek veya bol yağda kızartarak garnitür hazırlayabilmek. | F.Sebzeleri Graten Ederek Garnitür Hazırlama G. Sebzeleri Bol Yağda Kızartarak(Frit) Garnitür Hazırlama | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | **İstiklâl Marşı’nın Kabulü ve Mehmet Akif Ersoy’u Anma Günü** |
| MART | 23.HAFTA(15-21) | 6 SAAT | MODÜL7: SEBZE GARNİTÜRLERİ | Sebzeleri tekniğe uygunsote ederek veya ızgara yaparak garnitür hazırlayabilmek. Öğrendikleri bilgileri değerlendirebilme | H.Sebzeleri Sote Ederek(Saute) Garnitür Hazırlama I.Sebzeleri Izgara Yaparak (Grille)Garnitür Hazırlama | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | I.YAZILI SINAVI Modül değerlendirme. **Şehitler Günü** |
| MART | 24.HAFTA(22-28) | 6 SAAT | MODÜL8:FOND VE TEMEL ÇORBALAR | Çorba çeşitleri ve fondlarını kavrama Tekniğe uygun fond hazırlayabilme ve saklayabilme. Tekniğe uygun berrak çorba hazırlayabilme. | A.Çorba Fondları B. Çorbalara Ön Hazırlık C.BERRAK ÇORBALAR 1. Berrak çorbaların tanımı ve özelliği 2. Berrak çorbaların gruplandırılması ve çeşitleri 3. Berrak çorba hazırlama ilkeleri 4. Servise hazırlama ilkeleri | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri |  |
| MART-NİSAN | 25.HAFTA(29-04) | 6 SAAT | MODÜL8:FOND VE TEMEL ÇORBALAR | Tekniğe uygun kremalı çorba hazırlayabilme. | D. KREMALI ÇORBALAR 1. Kremalı çorbaların tanımı ve özelliği 2. Kremalı çorbaların çeşitleri | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri |  |
| NİSAN | 26.HAFTA(05-11) | 6 SAAT | MODÜL8:FOND VE TEMEL ÇORBALAR | Tekniğe uygun kremalı çorba hazırlayabilme. | 3. Kremalı çorba hazırlama ilkeleri 4. Servise hazırlama ilkeleri | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri |  |
| NİSAN | 27.HAFTA(19-25) | 6 SAAT | MODÜL8:FOND VE TEMEL ÇORBALAR | Tekniğe uygun sebze çorbası hazırlayabilme. | E. SEBZE ÇORBASI 1. Sebze çorbalarının tanımı ve özelliği 2. Sebze çorbalarının çeşitleri 3. Sebze çorba hazırlama ilkeleri 4. Servise hazırlama ilkeleri | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | **23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı** |
| NİSAN-MAYIS | 28.HAFTA(26-02) | 6 SAAT | MODÜL8:FOND VE TEMEL ÇORBALAR | Tekniğe uygun püreli çorba hazırlayabilme. | F.PÜRELİ ÇORBALAR 1. Püreli çorbalarının tanımı ve özelliği 2. Püreli çorbalarının çeşitleri 3. Püreli çorba hazırlama ilkeleri 4. Servise hazırlama ilkeleri | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | **1 Mayıs İşçi Bayramı** |
| MAYIS | 29.HAFTA(03-09) | 6 SAAT | MODÜL8:FOND VE TEMEL ÇORBALAR | Öğrendikleri bilgi ve becerileri uygulayabilme | I.UYGULAMA SINAVI | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | I.UYGULAMA SINAVI Modül değerlendirme. |
| MAYIS | 30.HAFTA(10-16) | 6 SAAT | MODÜL9: YUMURTA PİŞİRME | Tekniğe uygun kahvaltılık yumurta hazırlayabilme. Öğrendikleri bilgi ve becerileri uygulayabilme | A.KAHVALTILIK YUMURTALARIN PİŞİRMEYE HAZIRLANMASI “Atatürk’ün Çocuklara verdiği önem” | Anlatım,Soru-Cevap Uygulama ,Gösterip yaptırma ,Problem çözme,Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri |  |
| MAYIS | 31.HAFTA(17-23) | 6 SAAT | MODÜL9: YUMURTA PİŞİRME | Tekniğe uygun haşlama yumurta hazırlayabilme. Tekniğe uygun omlet hazırlayabilme. Tekniğe uygun sahanda yumurta hazırlayabilme. Tekniğe uygun çırpılmış yumurta hazırlayabilme. | B.HAŞLAMA YÖNTEMİ İLE PİŞİRME 1. Yumurta haşlarken dikkat edilecek noktalar 2. Haşlama çeşitleri ve kullanıldığı yerler 3. Poche yumurta ile hazırlanan ürünler C. OMLET PİŞİRME Atatürk’ün İnkılapçılık ilkesi | AnlatımSoru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözmeBeyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | Modül değerlendirme. **19 Mayıs Atatürk’ü Anma Gençlik ve Spor Bayramı** |
| MAYIS | 32.HAFTA(24-30) | 6 SAAT | MODÜL10: KOLAY HAMUR İŞLERİ | Tekniğe uygun pan cake hazırlayabilme. Tekniğe uygun crepe hazırlayabilme. | D.SAHANDA YUMURTA E. ÇIRPILARAK PİŞİRİLEN YUMURTALAR F.PAN CAKE VE CREPE | Anlatım,Soru-Cevap Uygulama ,Gösterip yaptırma ,Problem çözme,Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri |  |
| MAYIS-HAZİRAN | 33.HAFTA(31-06) | 6 SAAT | MODÜL10: KOLAY HAMUR İŞLERİ | Tekniğe uygun kek çeşitlerini hazırlayabilme. Kurabiye hazırlamada ve pişirmede dikkat edilecek noktaları kavrayabilmek | A. KEK YAPIMI B. BASİT KURABİYELER 1 “ Atatürk’ün Gençliğe verdiği önem ve gençlikten beklentileri”19 Mayıs Gençlik ve Spor Bayramı | Anlatım Soru-Cevap Uygulama Gösterip yaptırma Problem çözme Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri |  |
| HAZİRAN | 34.HAFTA(07-13) | 6 SAAT | MODÜL10: KOLAY HAMUR İŞLERİ | Öğrendikleri bilgileri değerlendirebilme Börek çeşitleri ve hazırlanmasını kavrayabilme Poğaçaların servisi ve saklanmasını kavrayabilmek | C.HAZIR YUFKA BÖREKLERİ D. POĞAÇA YAPMA | Anlatım,Soru-Cevap Uygulama ,Gösterip yaptırma ,Problem çözme,Beyin Fırtınası | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | 2.YAZILI SINAV |
| HAZİRAN | 35.HAFTA(14-20) | 6 SAAT | MODÜL10: KOLAY HAMUR İŞLERİ | Öğrendikleri bilgi ve becerileri uygulayabilme Hazır ürünlerle yapılan tatlı çeşitleri ve özelliklerini kavrayabilmek Pizzaları pişirmede dikkat edilecek noktaları kavrayabilmek | II.                                 UYGULAMALI DEĞERLENDİRME E. HAZIR ÜRÜNLERLE TATLILARIN HAZIRLANMASI F. KOLAY HAMURDAN PİZZALAR | Anlatım Uygulama Gösterip yaptırma | MEGEP Modülü, Atölye Araç ve Gereçleri | II.UYGULAMA SINAVI Modül değerlendirme. **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 35 haftadır.**