



# YEĞİTEK

Eğitim Hizmetleri Koordinatörlüğü



## DERS PLANI

<b>DERS:</b>	Temel Hamur Teknikleri	<b>SINIF:11</b>	
<b>KONU:</b>	Çırpılarak Hazırlanan Hamurlar		
<b>ÖĞRENME ALANI:</b>	Yemek atelyesi		
<b>KAZANIMLAR</b>	Mutfak ortamında çırpılarak yapılan hamur tekniğini uygulayarak istenilen renk, şekil, tat, nisginlik ve kabarıklıkta pandispanyalar hazırlayabilmek		
<b>ARAÇ-GEREÇ:</b>	Anlatım, gösteri, soru-cevap, uygulama, grup çalışması, örnek olay incelemesi, e-materyaller akıllı tahta bilgisayar		
<b>SÜRE:</b>	8 ders saati		

\* Mevcut ders işlenişini öğretmen kılavuzu veya ders kitabından inceleyiniz.

\* Süreçlere dahil edilecek e-materyallerle yeni işleniş hazırlayınız.

\* E-materyallerin hangi süreçlerde ne için kullandığınızı belirtiniz.

### İŞLENİŞ : (5E Modeli)

#### 1) Giriş (Engage) (Motivasyon – Dikkat Çekme – Ön bilgileri harekete geçirme)

Mevcut işleniş: Çırpılarak hazırlanan hamurlar hakkındaki genel bilgileri soruldu. Kullanılacak malzemelerin dikkatli ölçülerek hazırlanması sağlandı. Çırpılarak hamur hazırlamada dikkat edilecek noktalar hatırlatıldı.

#### 2) Keşfetmatilde (ohatırlıklar)

Mevcut işleniş: Uygulamalı olarak her öğrenciye pandispanya yapılış aşamalarının gösterilmesi. Atelyede gerekli araç gereçleri kullanarak öğrencinin pandispanya hazırlamasını ve çilekli pasta yapmasını sağlamak.



# YEĞİTEK

Eğitim Hizmetleri Koordinatörlüğü



(

### 3) Açıklama (Explain)

Mevcut işleniş: Pasta sıvama ve süslemede akıllı tahtadaki görüntüden faydalanılarak pastayı süslemek.

### 4) Derinleştirme (Ayrıntıya Girme) (Elaborate)

Mevcut işleniş: Yapılan ürünlerin resimleri çekilerek internet ortamında paylaşılması.

### 5) Değerlendirme (Evaluate)

Mevcut işleniş: Ürün değerlendirme ölçütleri kullanılarak ,soru cevap tekniğiyle değerlendirilecektir.