

T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI  
Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü



**YİYECEK İÇECEK  
HİZMETLERİ  
ALANI**



ANKARA, 2016

## **İÇİNDEKİLER**

GİRİŞ	1
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANININ TANIMI VE AMACI	2
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANININ DALLARI	2
Mutfak	2
Servis	4
Bulaşık	5
UYGULAMA İLE İLGİLİ AÇIKLAMALAR	6
ÖĞRENME VE ÖĞRETME SÜRECİ	8
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	9

## **EKLER**

### YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI MODÜLLERİ

Mutfak Dalı Modülleri

Servis Dalı Modülleri

Bulaşık Dalı Modülleri

## GİRİŞ

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Öğretim Programının amacı; özel eğitim mesleki eğitim merkezlerinde eğitim gören görme engelli olan öğrencilerin aktif olarak katılabilecekleri, uyum ve beceride kolay alt görevlere bölünmüş bir Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı eğitim programı oluşturularak görme engelli bireylerin topluma kazandırılması ve sosyalleşmelerine katkıda bulunulmasıdır.

Program geliştirme sürecinin her aşamasında iş gücüne dönük gereksinimlerin dikkate alınması amacıyla sektörde çalışan meslek elemanları, üniversitelerin ilgili alanlarında görevli öğretim üyeleri ve meslek liselerindeki öğretmenlerle iş birliği yapılmıştır. Böylelikle sektörün beklentileri programa yansıtılmıştır.

Bu bağlamda ilk olarak iyi tanımlanmış alana ait iş analizleri yapılmıştır. Yiyecek İçecek Hizmetleri programını kapsayan ve bireye öğretilmesi gereken karmaşık ya da birçok basamaktan oluşan davranış ya da beceriler küçük, öğretilmesi kolay yapılara bölünmüştür. Görev analizinde elde edilen veriler bireyin durumunu değerlendirmede dolayısıyla öğretime nereden başlayacağı konusunda eğitimcilere yardımcı olacaktır. Devamında bireyin aktif katılımının sağlanması önemli bir süreçtir. Görme engelli çocuğun öğretim süreci içerisinde aktif olması etkili öğrenme açısından son derecede önemlidir.

Bu program görme engelli bireye okulda ve iş yerlerinde alanın gerektirdiği teorik bilgiler ile uygulamalı temel iş bilgisi ve becerisi kazandırmayı amaçlamakta, bireylere mesleki bilgi ve beceri kazandırmanın yanında onları toplumla bütünleştirmeyi de hedeflenmektedir.

## **YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANININ TANIMI VE AMACI**

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı; Mutfak, Servis ve Bulaşık dallarına ait yeterlilikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretimin yapıldığı alandır.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı;

1. Mutfak,
2. Servis,
3. Bulaşık dallarını içermektedir.

Bu dallar isimlendirirken yaygın ve örgün mesleki eğitim kurumlarında uygulanan alan dal yapısı ile Mesleki Yeterlilik Kurumu tarafından yayımlanan ulusal meslek standartları ve ulusal mesleki yeterlilikler dikkate alınmıştır.

### **Alanın Tanımı**

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı; Mutfak, Servis ve Bulaşık dallarına ait bilgi, beceri, tutum ve iş alışkanlıklarına sahip meslek elemanlarının yetiştirmesine yönelik eğitim verilen bir alandır.

Mutfak, Servis ve Bulaşık dallarında meslek elemanının yetiştirilmesine yönelik eğitim veren bu alanın, görme yetersizliği olan bireylerin eğitim performansları, ilgi, ihtiyaç, yetenek ve bireysel farklılıkları da dikkate alınarak programda belirlenmiş yeterliliklere sahip meslek elemanı yetiştirmeye yönelik eğitim verilen alan olarak tanımlanması öngörülmüştür.

### **Alanın Amacı**

Bu alanda görme yetersizliği olan bireylere; Mutfak, Servis ve Bulaşık dallarına ait yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

## **YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANININ DALLARI**

### **1. MUTFAK**

#### **Tanımı**

Mutfak araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek üretimi yapma ve servise hazır hâle getirme yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Aşçılık meslek elemanının yetiştirilmesine yönelik eğitim veren bu dalın, görme yetersizliği olan bireylerin eğitim performansları, ilgi, ihtiyaç ve yetenekleri dikkate alınarak programda belirlenmiş yeterliliklere sahip meslek elemanı olarak yetiştirilmelerine yönelik eğitim verilen bir dal olarak tanımlanması öngörülmüştür.

### Amacı

Bu dalda görme yetersizliği olan bireylere; hamur hazırlayıcı, kurabiyeci, gözlemeci, pideci, ekmekçi, simitçi, erişte hazırlayıcı, yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Tablo 1: Mutfak Dalı Yeterlilikleri ve Modülleri**

YETERLİLİKLER	MODÜLLER	SÜRE (Ders Saati)
Hamur Hazırlayıcı	Kişisel Bakım Yapma	44
	Özleştirilerek Hamur Hazırlama	22
	Kıyılarak Hamur Hazırlama	22
	Mayalandırılarak Hamur Hazırlama	24
Kurabiyeci	Kişisel Bakım Yapma	44
	Kurabiye Yapma	30
Gözlemeci	Kişisel Bakım Yapma	44
	Gözleme Yapma	38
Ekmekçi	Kişisel Bakım Yapma	44
	Ekmek Yapma	24
Simitçi	Kişisel Bakım Yapma	44
	Simit Yapma	24
Pideci	Kişisel Bakım Yapma	44
	Pide Hazırlama	32
Erişte Hazırlayıcı	Kişisel Bakım Yapma	44
	Erişte Yapma	38
<b>TOPLAM</b>	<b>Yeterlilik Sayısı</b>	<b>7</b>
	<b>Modül Sayısı</b>	<b>16</b>
	<b>Süre (Ders Saati)</b>	<b>562</b>

*Not: Mutfak dalındaki yeterliliklere ait modüller tabloda belirtilen sıraya göre okutulur. Yeterlilikler arasında öncelik sırası yoktur.*

## 2. SERVİS

### Tanımı

Servise hazırlık, servis yapma, hesabın takdimi ve tahsil edilmesi yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Servis dalı meslek elemanının yetiştirilmesine yönelik eğitim veren bu dalın, görme yetersizliği olan bireylerin eğitim performansları, ilgi, ihtiyaç ve yetenekleri dikkate alınarak programda belirlenmiş yeterliliklere sahip meslek elemanı olarak yetiştirilmelerine yönelik eğitim verilen bir dal olarak tanımlanması öngörülmüştür. Servis elemanlığı mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır

### Amacı

Bu dalda görme yetersizliği olan bireylere; servis ön hazırlık yardım elemanı, soğuk içecek hazırlayıcısı, oda servis ofisi yardımcı elemanı gibi yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Tablo 2: Servis Dalı Yeterlilikleri ve Modülleri**

YETERLİLİKLER	MODÜLLER	SÜRE ( Ders Saati)
Servis Ön Hazırlık Yardım Elemanı	Kişisel Bakım Yapma	44
	Servis Öncesi Belirlenen Hazırlıkları Yapma	50
	Masa Üstü Servis Takımlarının Hazırlığını Yapma	22
	Masa Örtüsü ve Peçeteyi Servise Hazırlama	14
Soğuk İçecek Hazırlayıcısı	Kişisel Bakım Yapma	44
	Soğuk İçecek Hazırlama	34
Oda Servis Ofisi Yardımcı Elemanı	Kişisel Bakım Yapma	44
	Oda Servis Ofisini Düzenleme	26
<b>TOPLAM</b>	<b>Yeterlilik Sayısı:</b>	<b>3</b>
	<b>Modül Sayısı:</b>	<b>8</b>
	<b>Süre (Ders Saati):</b>	<b>278</b>

*Not: Servis dalındaki yeterliliklere ait modüller tabloda belirtilen sıraya göre okutulur. Yeterlilikler arasında öncelik sırası yoktur.*

### 3. BULAŞIK

#### Tanımı

Bulaşık, mutfak ya da servis sonrası oluşan kirli malzemelerin elde ya da bulaşık makinesinde yıkanması ve bulaşıkhanenin temizlenmesi yeterliliklerini kazandırmaya yönelik eğitim öğretim verilen, MEGEP programlarında yer almayan yeni bir dal olarak hazırlanmıştır. Bu kapsamda, görme yetersizliği olan bireylerin eğitim performansları, ilgi, ihtiyaç ve yetenekleri dikkate alınarak programda belirlenmiş yeterliliklere sahip meslek elemanı yetiştirilmelerine yönelik eğitim verilen bir dal olarak tanımlanması öngörülmüştür.

#### Amacı

Bu dalda görme yetersizliği olan bireylere; elde bulaşık yıkayıcı ve makinada bulaşık yıkayıcı yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Tablo 3: Bulaşık Dalı Yeterlilikleri ve Modülleri**

YETERLİLİKLER	MODÜLLER	SÜRE ( Ders Saati)
Elde Bulaşık Yıkayıcı	Kişisel Bakım Yapma	44
	Elde Bulaşık Yıkamaya Ön Hazırlık Yapma	36
	Elde Bulaşık Yıkama	58
Makinede Bulaşık Yıkama Hazırlayıcı	Kişisel Bakım Yapma	44
	Makinede Bulaşık Yıkamaya Ön Hazırlık Yapma	28
<b>TOPLAM</b>	<b>Yeterlilik Sayısı:</b>	<b>2</b>
	<b>Modül Sayısı:</b>	<b>5</b>
	<b>Süre (Ders Saati):</b>	<b>210</b>

***Not:** Bulaşık dalındaki yeterliliklere ait modüller tabloda belirtilen sıraya göre okutulur. Yeterlilikler arasında öncelik sırası yoktur.*

## UYGULAMA İLE İLGİLİ AÇIKLAMALAR

Bu alanın uygulanmasında, İş Eğitimi ve Meslek Ahlakı Dersi Öğretim Programında yer alan “Programın Uygulanmasına İlişkin Açıklamalar” bölümündeki açıklamaların yanında, aşağıdaki açıklamalar da dikkate alınır.

1. Öğrencilere 9. sınıfta alanın “Temel Beceriler Listesi”nde yer alan becerilerin öğretimi yapılır.10, 11 ve 12. sınıflarda alanın altında yer alan dalın/dalların eğitimi yapılır.
2. Eğitim öğretim sürecinde modüllerin ilk öğrenme çıktısı olan “...kullanılan araç gereçleri tanır.” kazanımı genel bir ifade içermektedir. Bu kazanım işlenirken modülün tüm işlemlerinde kullanılan araç gereçler aynı anda tanıtılmamalı, hangi işlem çalışılıyorsa o işleme ait araç gereç tanıtılmalıdır.
3. Öğrenme öğretme sürecinde görme engelli bireylerin öğrenme yaşantılarının zenginleştirilmesi ve iş yaşamını tanınması amacıyla iş yerlerine gezi ve ziyaretler düzenlenebilir.
4. Öğrenme öğretme sürecinde Yiyecek İçecek Hizmetleri atölyeleri ile sektörel iş yerleri, eğitim ortamı olarak kullanılır.
5. Eğitim ortamının donanımında; şampuan, saç bakım kremi, tarak ve saç kurutma makinesini, tıraş köpüğü, tıraş bıçağı, tıraş kremi, temizleyici, tonik, nemlendirici, pamuk, havlu kağıt, diş macunu, diş fırçası, diş ipi, ağız temizleme suyu, bardak çeşitleri, tırnak makası, törpü, nemlendirici krem, önlük, ön önlüğü, iş pantolonu, bone, eldiven, iş ayakkabısı, el havlusu, el bezi, nemli hamur bezi, çalışma tezgâhı, servis tabağı, ölçü kabı, süt, terazi, un, tuz, kastro, kâseler, katı/sıvı yağ, kurabiye kalıpları, mikser, vanilya, merdane, yumurta, kabartma tozu, hamur sıyırıcı, temizlik malzemeleri, bıçaklar, oklava, açılmış yufka, harç, maşa, fırça, tahta hamur sıyırıcı, servis tabağı, hamur kesici, ekmek tava, susam, fırın, fırın tepsi, hamur kazıyıcı, yağ maya, pide hamuru, su, kurulama bezi, rende, narenciye sıkacağı, katı meyve sıkacağı, süzgeç, masa çeşitleri, ıslak ve kuru temizlik seti, elektrik süpürgesi, deterjan, metal takımlar, peçeteler, sürahiler, masa örtüsü, buz kovası, servis arabası, kağıt örtü, çatallar, kurulama bezleri, basketler, servantlar, kaşıklar, temizlik bezleri, kapak, bardak, menaj takımları, ekmek sepeti, ekmek tabağı, sandalye, meyve çeşitleri, yoğurt, soğuk içme suyu, derin kap, şeker, sıcak su, kepçe, tarçın, oda servisi arabaları, ekmek dolabı, meşrubat dolabı, tabaklar, nemli bez, bulaşık fırçası, bulaşık süngeri, çöp poşeti, evye, süzdürme tezgahı, bulaşık makinesi, basketler, bulaşıklar, sıvı deterjan yağ çözücü vb. olmalıdır.



6. Kullanılacak araç ve gereçler görme engelli öğrencilerin bireysel özelliklerine göre çeşitlendirilmelidir. Öğrenme öğretme sürecinde kullanılacak araç gereçler görme engelli bireylere dokundurularak tanıtılmalı, kullanılacak araç gereçler ve malzeme kutularının üzerine Braille etiket yapıştırılmalıdır. Ayrıca öğrenci araç ve gereçleri incelerken öğretilmekte araç gereçlerin özelliklerini detaylı olarak betimlemelidir. Öğretim sürecinde dokunsal uyaran sağlamanın dışında diğer duylara yönelik olarak da uyarılar verilmelidir. Bu konuda tatma ve koklamaya yönelik etkinliklere yer verilmelidir. Sınıftaki her öğrenciye uygulama yapma fırsatı verilerek tekrarlatılmalıdır.
7. Öğrenme öğretme sürecinde öğrencinin görme duyusu değerlendirilmelidir. Sınıfta az gören öğrenciler varsa; Öğrenme öğretme sürecinde görme kalıntısını kullanmasına fırsat verilmelidir.
8. Öğrencilerin atölyelerde sosyal, iş ahlakına uyumunu sağlayıcı etkinliklere önem verilmelidir. Topluma katılımı gerçekleştirici sosyal becerilerin gelişimi için gerekli önlemler alınmalıdır.
9. Öğretmenler tarafından atölyelerde gerekli güvenlik tedbirleri alınmalıdır. Atölyelerde araç gereçlerin kullanımına ilişkin uyarıları Braille Alfabetini kullanarak öğrencilerin okuyabileceği yerlere asılmalıdır. Güvenlik tedbirleri olumlu cümlelerle ifade edilmelidir.
10. Atölyelerde standartlara uygun araç gereçlerin temin edilmesine, uygulama sürecinde tehlikeli olabilecek araç gereçlerin öğrenciye zarar vermeyecek şekilde yerleştirilmesine veya öğretmen kontrolünde kullanılmasına dikkat edilmelidir.
11. Kesici ve delici aletlerden korumalı olanlar tercih edilerek öğretmen kontrolünde kullanılmalıdır.
12. Görme engelli öğrencilerde engelinden dolayı el göz koordinasyonunda sınırlılıklar olduğundan, eğitimlerinde diğer duylarını etkin kullanmaya ağırlık verilmelidir.
13. Görme engelli öğrenciler buldukları ortama ilişkin zihinsel harita oluşturulması için ortamın fiziksel özellikleri, araç gereçlerin bulunduğu yerler, riskli alanlar öğretmen tarafından görsel, dokunsal ve işitsel olarak tanıtılmalıdır. Öğrencinin zihinsel haritasında herhangi bir karışıklık oluşmaması için eğitim ortamındaki araç gereçler ve eşyaların yerleri sürekli sabit tutulmalıdır. Ancak değişiklik yapılması gerekiyorsa yapılan değişiklikler hakkında öğrenciler bilgilendirilmelidir.
14. Görme yetersizliği olan öğrencilerin atölyelerde ve iş yerlerinde bağımsız olarak hareket edebilme ve iş görebilme becerilerinin gelişmesine fırsat verilmelidir.

15. Eğitim ortamında bulunan rafların yüksekliği ulaşılabilir noktada olmalı ve raflardaki malzemelerin az sayıda bulunmasına özen gösterilmelidir. Az gören öğrenciler için de çeşitli uyarlamalar yapılmalıdır. Çalışma ortamının ışık gören bir yerde olması, gereçlerin kontrast özelliği taşımasına dikkat edilmelidir.
16. Modüllerdeki işlem basamaklarının öğretiminde öncelikle araç gereç inceletilerek öğretmen tarafından araç gereç betimlenmelidir. Öğretim sürecinde işlem basamakları öğrenci ile birlikte yapılarak, görsel, dokunsal ve işitsel uyaranlar eş zamanlı olarak verilmelidir. Daha sonra beceri ipuçlarıyla öğrenciye yaptırılarak, öğrenci bağımsız uygulama yapıncaya kadar tekrar edilmelidir. Her öğrenciye aynı şekilde uygulama fırsatı verilmelidir.
17. Atölyelerde yer alan bilgi, beceri ve tutumları öğretmek için ileri zincirleme, tüm beceri, geri zincirleme yöntemi, model olma, yaparak yaşayarak vb. yöntemler kullanılmalıdır. Gerekli görüldüğünde sözel ipuçları, model olma ve fiziksel yardım kullanılmalıdır.
18. Hijyen kurallarına uygun iş kıyafeti giyilmelidir.
19. Uygulama yapılmadan önce öğrencinin temizliği kontrol edilmelidir.
20. Uygulama yapılmadan önce eğitim ortamı ve araç gereçlerin temizliği kontrol edilmelidir.
21. Konunun anlatımı sırasında küçük adımlar ilkesi uygulanarak becerinin küçük alt dalları ayrılarak öğrenciye aktarılmalıdır. Gerekli görüldüğü zaman uygulama tekrar yapılmalıdır.
22. Öğrenci istenilen davranışı gösterdiğinde pekiştirilmelidir.
23. Dersin başında öğrenciler güdülenerek derse aktif katılım sağlanmalıdır.
24. Öğrenilenlerin evde uygulanmaları sağlanmalı ve sonuçlar velilerle değerlendirilmelidir.

## **ÖĞRENME VE ÖĞRETME SÜRECİ**

Eğitim ve öğretim, planlı ve programlı olarak yapılan bir çalışmadır. Eğitim öğretimin etkin ve verimli olabilmesi için uygulayıcıların planlamaya gereken önemi vermesi gerekir. Bu kapsamda, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan “Öğrenme ve Öğretme Süreci” bölümündeki açıklamalar dikkate alınarak eğitim süreci planlanmalıdır.

## **ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME**

Öğrenci başarısının değerlendirilmesi, öğretim sürecinin bir parçasıdır ve öğrenme süreci boyunca her önemli noktada yer alır. Ölçme ve değerlendirme; öğrenme öğretme sürecinde öğrencilerin başarılarını saptamak, eksikliklerini belirlemek, güçlü ve zayıf yanlarını ortaya çıkarmak, öğretim yöntemlerinin yeterliliğini ve etkililiğini saptamak, öğrencinin süreç içindeki gelişimine ilişkin geri bildirim sağlamak amacıyla yapılır.

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak daha çok ve çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir.

Programın ölçme ve değerlendirme süreci;

- Modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi,
- Modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi,
- Yeterliliği oluşturan modüllerin başarı durumu dikkate alınarak öğrencinin yeterlilik başarı düzeylerinin belirlenmesi olarak üç aşamada gerçekleştirilir.

Bu kapsamda, İş Eğitimi ve Meslek Ahlakı Dersi Öğretim Programında yer alan “Ölçme ve Değerlendirme” bölümündeki açıklamalar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.