



Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü

GIDA TEKNOLOJİSİ
ALANI
ÖĞRETİM PROGRAMI

ANKARA, 2024

İÇİNDEKİLER

1. BÖLÜM	3
GİRİŞ	3
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI ÖĞRETİM PROGRAMLARI	3
ÖĞRETİM PROGRAMLARININ AMAÇLARI	4
ÖĞRETİM PROGRAMLARININ PERSPEKTİFİ.....	5
BİREYSEL GELİŞİM VE ÖĞRETİM PROGRAMLARI.....	7
2. BÖLÜM	8
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANININ TANIMI VE AMACI.....	8
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANININ DALLARI	9
1. GIDA İŞLEME.....	9
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANININ ÖĞRENME VE ÖĞRETME YAKLAŞIMI.....	12
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANININ ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME YAKLAŞIMI.....	14
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI ÖĞRETİM PROGRAMI'NIN YAPISI	17
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI	22
GIDA İŞLEME DALI	22
HEDEF, HEDEF DAVRANIŞLAR VE AÇIKLAMALAR	22
1. YETERLİLİK ALANI: GIDA İŞLEME BANT ELEMANI	22
2. YETERLİLİK ALANI: UNLU MAMUL ÜRETİM ELEMAN YARDIMCISI	24
3. YETERLİLİK ALANI: SEBZE VE MEYVE ÜRETİM ELEMAN YARDIMCISI.....	56
4. YETERLİLİK ALANI: ŞEKERLİ ÜRÜN ÜRETİM ELEMAN YARDIMCISI	71
5. YETERLİLİK ALANI: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİM ELEMAN YARDIMCISI	86
6. YETERLİLİK ALANI: YÖRESEL GIDA ÜRÜNLERİ ÜRETİM ELEMAN YARDIMCISI	94
DERS PLANI ÖRNEKLERİ.....	107
DERS PLANI ÖRNEĞİ – 1	107
DERS PLANI ÖRNEĞİ-2.....	113

TABLO LİSTESİ

TABLO 1. GIDA İŞLEME DALI YETERLİLİKLERİ VE MODÜLLERİ	10
TABLO 2. ÖĞRETİM PROGRAMININ MODÜLLERİ, HEDEF VE HEDEF DAVRANIŞ SAYILARI	18
TABLO 3. MODÜLLERDE YER ALAN HEDEFLERİN TAKSONOMİK SINIFLANDIRILMASI	20
MEYVE YIKAMA BECERİSİ VERİ KAYIT FORMU	112
POĞAÇA YAPMADA KULLANILAN ARAÇ GEREÇİ GÖSTERME BECERİSİ VERİ KAYIT FORMU.....	118

1. BÖLÜM

GİRİŞ

Bilim ve teknolojiadaki hızlı ilerlemeler bireylerin ve toplumların ihtiyaçları doğrultusunda eğitim anlayışını da değiştirmiştir. Bu değişim; bilgi üreten, pratik problemleri çözebilen, eleştirel düşünen, girişimci, kararlı, iletişim becerilerine sahip, empati kurabilen ve topluma katkıda bulunabilen bireyler yetiştirmeyi gerektirir. Eğitimdeki öncelikler arasında meslek edinme becerileri de artık önemli bir yer tutmaktadır. Mesleki eğitim tarım, sanayi ve hizmet sektörlerini kapsayan bir bütünlüğü içererek nitelikli iş gücünü yetiştirmeyi hedefler. Mesleki ve teknik eğitim uygulamaları, özel bir plan ve programa dayalı olarak gerçekleştirilen eğitim etkinliklerini içerir. Bu etkinliklerin temel hedefi, toplumun sürekli işleyişini desteklemek için uzman bireyler ve üretim süreçlerinin her aşamasında gereken nitelikli ara elemanları yetiştirmektir. Nitelikli bireylerin yetişmesini desteklemek amacıyla öğretim programları hazırlanırken sadece bilgi aktarımını değil aynı zamanda bireylerin farklılıklarını göz önünde bulunduran, değerleri ve becerileri geliştirmeyi hedefleyen, anlaşılabilir bir yaklaşım benimsenmiştir. Bu hedeflere ulaşmak için öğrencilerin öğrenim süreçlerinde, bir yandan tekrarlanan becerilere yer verilirken diğer yandan bütünsel ve tek seferde kazandırılması amaçlanan becerilere yer verilmiştir. Hazırlanan programlar ilgili disiplinin güncel ve geçerli bilgilerini içermekle birlikte eğitim süreci ile günlük yaşam arasındaki ilişkilere vurgu yapmaktadır. Sonuç olarak anlamlı ve kalıcı öğrenmeyi teşvik eden, sağlam bir temele dayalı, önceki öğrenmelerle ilişkilendirilen, güncel mesleki becerilerle uyumlu öğretim programları oluşturulmuştur.

MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI ÖĞRETİM PROGRAMLARI

Millî Eğitim Bakanlığının öğretim programları öğrencilerin yaşamları boyunca kullanabilecekleri akademik bilgi, kavram ve becerileri kazanmalarını; bu bilgi ve becerileri kullanarak bireysel, sosyal, duygusal, mesleki alanlar ile günlük yaşam ve iş alanlarında kendilerini geliştirmelerini; toplumda bilinçli, üreten ve sorun çözen bağımsız bireyler olmalarını hedefler. Öğretim programları bilgi aktarımından ziyade bireysel farklılıkları göz önünde bulunduran, beceri ve değer kazandırmayı amaçlayan, basit ve anlaşılır bir şekilde tasarlanmıştır. Programlarda yer alan hedefler ve açıklamalar güncel, geçerli ve eğitim-öğretim

süreci içinde ilgili meslek alanları ile ilişkilendirilebilecek şekilde hazırlanmıştır. Ayrıca hazırlanan hedefler ve açıklamalar, değerler, yetkinlikler ve beceriler açısından bütüncül bir perspektifte, işlevsel bir içeriğe sahiptir. Sonuç olarak bu öğretim programları, anlamlı ve kalıcı öğrenmeyi teşvik etmek için sağlam bir temel oluşturmuş; önceki öğrenmelerle uyumlu bir şekilde mesleki yaşamın içinde yer alan değerler, beceriler ve yetkinliklerle bütünleştirilmiştir.

ÖĞRETİM PROGRAMLARININ AMAÇLARI

Öğretim programları; 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu'nun 2. maddesinde ifade edilen Türk Millî Eğitiminin Genel Amaçları, Türk Millî Eğitiminin Temel İlkeleri ve 573 sayılı Özel Eğitim Hakkında Kanun Hükmünde Kararname'de yer alan Özel Eğitimin Temel İlkeleri esas alınarak hazırlanmıştır. Eğitim ve öğretim programlarıyla sürdürülen tüm çalışmalar; okul öncesi, ilkökul, ortaokul ve özel eğitim meslek okulu seviyelerinde birbirini tamamlayıcı bir şekilde aşağıdaki amaçlara ulaşmaya yöneliktir:

1. Okul öncesi eğitimi tamamlayan öğrencilerin bireysel gelişim süreçleri göz önünde bulundurularak bedensel, zihinsel ve duygusal alanlarda sağlıklı şekilde gelişimlerini desteklemek,
2. İlkokulu tamamlayan öğrencilerin bireysel gelişim düzeylerine uygun olarak ahlaki bütünlük ve öz farkındalık çerçevesinde; öz güven ve öz disipline sahip, gündelik hayatta ihtiyaç duyacağı temel düzeyde sözel, sayısal ve bilimsel akıl yürütme ile sosyal becerileri ve estetik duyarlılığı kazanmış, bunları etkin bir şekilde kullanarak sağlıklı hayat yönelimli bireyler olmalarını sağlamak,
3. Ortaokulu tamamlayan öğrencilerin ilkökulda kazandıkları yetkinlikleri geliştirmek suretiyle millî ve manevi değerleri benimsemiş, haklarını kullanan ve sorumluluklarını yerine getiren Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi'nde (TYÇ) ve ayrıca disiplinlere özgü alanlarda ifadesini bulan temel düzey beceri ve yetkinlikleri kazanmış bireyler olmalarını sağlamak,
4. Özel eğitim meslek okulu eğitimini tamamlayan öğrencilerin okul öncesi, ilkökul ve ortaokulda kazandıkları yetkinlikleri geliştirmek suretiyle insanlarla etkileşim kurabilen, toplumsal kurallara uyum sağlayabilen, toplumsal yaşama katılım için çabalayan, yaşamlarını bağımsız olarak sürdürebilen bireyler olmalarını sağlamak; Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi'nde ve ayrıca disiplinlere özgü alanlarda ifadesini bulan temel düzey beceri ve yetkinlikleri kazanmış, ilgi ve yetenekleri doğrultusunda hayata ve bir mesleğe hazır, toplum hayatında üretime katkısı olan, millî ve manevi değerleri benimseyen bireyler olmalarını sağlamaktır.

ÖĞRETİM PROGRAMLARININ PERSPEKTİFİ

Eğitim sistemimizin temel amacı; değerlerimizle ve yetkinliklerle bütünleşmiş bilgi, beceri ve davranışlara sahip bireyler yetiştirmektir. Bu hedefe ulaşmak için öğretim programları mesleki bilgi, beceri ve davranışları kazandırmaya odaklanırken, değerlerimiz ve yetkinliklerle bu kazanımlar arasındaki bağlantıları kurarak bireylerin geniş bir perspektife sahip olmalarını ve ufuklarını genişletmelerini sağlar.

Değerlerimiz, toplumumuzun millî ve manevi mirasının bir parçasıdır ve geçmişten günümüze taşınan, gelecek nesillere aktarılacak olan önemli bir mirası temsil eder. Bu değerler, kültürel kökenlerimizi yansıtırken aynı zamanda toplumsal birliğimizi ve dayanışmamızı güçlendiren temel unsurlardır.

Yetkinlikler bu değerleri pratiğe döken, hayata ve toplumun geneline katkı sağlayan eylemsel yeteneklerimizi ifade eder. Bu yetkinlikler, bilgi ve becerilerin pratiğe dönüştürülmesini, sorunların çözülmesini ve toplumsal gelişmeye katkı sağlanmasını mümkün kılar.

Öğrencilerin hem ulusal hem de uluslararası düzeyde kişisel, sosyal, akademik yaşamlarında ve hatta ileri dönem iş yaşamlarında ihtiyaç duyacakları beceri yelpazesi olan yetkinlikler Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi'nde belirlenmiştir. Eğitim sistemimiz de yetkinliklerde bütünleşmiş bilgi, beceri ve davranışlara sahip bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır. TYÇ'de dijital, matematiksel, bilim ve teknolojiyle ilgili temel yetkinlikler ile ana dilde iletişim, yabancı dillerde iletişim, öğrenmeyi öğrenme, inisiyatif alma ve girişimcilik, kültürel farkındalık ve ifade yetkinlikleri olmak üzere sekiz anahtar yetkinlik belirlenmiştir. Özel eğitim çerçevesinde yabancı dillerde iletişime ait yetkinlikler öğretim programlarında ele alınmamıştır. Öğretim programlarında yer alan yetkinlikler TYÇ'de aşağıdaki gibi tanımlanmaktadır:

Ana Dilde İletişim: Kavram, düşünce, görüş, duygu ve olguları hem sözlü hem de yazılı olarak ifade etme ve yorumlama (dinleme, konuşma, okuma ve yazma); eğitim ve öğretim, iş yeri, ev ve eğlence gibi her türlü sosyal ve kültürel bağlamda uygun ve yaratıcı bir şekilde dilsel etkileşimde bulunmaktır.

Matematiksel Yetkinlik ve Bilimde/Teknolojide Temel Yetkinlikler: Matematiksel yetkinlik, günlük hayatta karşılaşılan bir dizi problemi çözmek için matematiksel düşünme tarzını geliştirme ve uygulamadır. Sağlam bir aritmetik becerisi için matematik üzerine inşa edilen süreç, faaliyet ve bilgiye vurgu yapmaktadır.

Matematiksel yetkinlik, düşünme (mantıksal ve uzamsal düşünme) ve sunmanın (formüller, modeller, kurgular, grafikler ve tablolar) matematiksel modlarını farklı derecelerde kullanma beceri ve isteğini içermektedir.

Bilimde yetkinlik, soruları tanımlamak ve kanıta dayalı sonuçlar üretmek amacıyla doğal dünyanın açıklanmasına yönelik bilgi varlığına ve metodolojiden yararlanma beceri ve arzusuna atıfta bulunmaktadır. Teknolojide yetkinlik, algılanan insan istek ve ihtiyaçlarını karşılama bağlamında bilgi ve metodolojinin uygulanması olarak görülmektedir. Bilim ve teknolojide yetkinlik, insan etkinliklerinden kaynaklanan değişimleri ve her bireyin vatandaş olarak sorumluluklarını kavrama gücünü kapsamaktadır.

Dijital Yetkinlik: İş hayatı, günlük hayat ve iletişim için bilgi iletişim teknolojilerinin güvenli ve eleştirel şekilde kullanılmasını kapsar. Söz konusu yetkinlik; bilgiye erişim ve bilginin değerlendirilmesi, saklanması, üretimi, sunulması ve alışverişi için bilgisayarların kullanılması ayrıca internet aracılığıyla ortak ağlara katılım sağlanması ve iletişim kurulması gibi temel beceriler yoluyla desteklenmektedir.

Öğrenmeyi Öğrenme: Bireyin kendi öğrenme eylemini etkili zaman ve bilgi yönetimini de kapsayacak şekilde bireysel olarak veya grup hâlinde düzenleyebilmesi için öğrenmenin peşine düşme ve bu konuda ısrarcı olma yetkinliğidir. Bu yetkinlik, bireyin var olan imkânları tanıyarak öğrenme ihtiyaç ve süreçlerinin farkında olmasını ve başarılı bir öğrenme eylemi için zorluklarla başa çıkma yeteneğini kapsamaktadır. Yeni bilgi ve beceriler kazanmak, işlemek ve kendine uyarlamak kadar rehberlik desteği aramak ve bundan yararlanmak anlamına da gelir. Öğrenmeyi öğrenme; bilgi ve becerilerin ev, iş yeri, eğitim ve öğretim ortamı gibi çeşitli bağlamlarda kullanılması ve uygulanması için önceki öğrenme ve hayat tecrübelerine dayanılması yönünde öğrenenleri harekete geçirir.

Sosyal ve Vatandaşlıkla İlgili Yetkinlikler: Bu yetkinlikler kişisel, kişiler arası ve kültürler arası yetkinlikleri içermekte olup bireylerin farklılaşan toplum ve çalışma hayatına etkili ve yapıcı biçimde katılmalarına imkân tanıyacak, gerektiğinde çatışmaları çözecek özelliklerle donatılmasını sağlayan tüm davranış biçimlerini de kapsar. Vatandaşlıkla ilgili yetkinlik ise bireyleri, toplumsal ve siyasal kavram ve yapılarla ilişkin bilgiye, demokratik ve aktif katılım kararlılığına dayalı olarak medeni hayata tam olarak katılmaları için donatmaktadır.

Kültürel Farkındalık ve İfade: Müzik, sahne sanatları, edebiyat ve görsel sanatlar dâhil olmak üzere çeşitli kitle iletişim araçları kullanılarak görüş, deneyim ve duyguların yaratıcı bir şekilde ifade edilmesinin öneminin takdiridir.

İnisiyatif Alma ve Girişimcilik: Bireyin düşüncelerini eyleme dönüştürme becerisini ifade eder. Yaratıcılık, yenilik ve risk almanın yanında hedeflere ulaşmak için planlama yapma ve proje yönetme yeteneğini de içerir. Bu yetkinlik, herkesi sadece evde ve toplumda değil işlerine ait bağlam ve şartların farkında olabilmeleri ve iş fırsatlarını yakalayabilmeleri için aynı zamanda iş hayatında desteklemekte; toplumsal ve ticari etkinliklere girişen veya katkıda bulunan kişilerin ihtiyaç duydukları daha özgün bilgi ve beceriler için de bir temel teşkil etmektedir. Etik değerlerin farkında olma ve iyi yönetişimi desteklemeyi de kapsar.

BİREYSEL GELİŞİM VE ÖĞRETİM PROGRAMLARI

Öğretim programları öğrencinin çok yönlü gelişimsel özellikleri, mevcut bilgi ve birikimi göz önünde bulundurularak tasarlanmıştır. Bu programlar, insan gelişiminin belirli bir dönemde sonlanmadığı ve hayat boyu süren bir süreç olduğu ilkesi üzerine kurulmuştur. Her yaş dönemindeki bireylerin gelişim özellikleri, programların düzenlenmesi aşamasında önemli bir rol oynamış ve buna göre programlar oluşturulmuştur. Gelişim, belirli evrelerde ilerler ve her evrede bireylerin gelişim özellikleri farklılık gösterir. Bu evreler aynı zamanda başlangıç ve bitiş açısından homojen değildir. Bu nedenle programlar, bu gelişim özelliklerini dikkate alacak şekilde yapılandırılmıştır. Gelişim dönemleri ardışık bir sıra izler ve her bir dönemin kendine özgü özellikleri vardır. Bu nedenle programlar bireylerin farklı gelişim özelliklerine göre uyarlanabilir esneklikte tasarlanmıştır. Programların hedeflerini gerçekleştirme sürecinde gerekli uyarlamaların öğretmen tarafından yapılması beklenir.

Gelişim dönemleri ardışık ve değişmeyen bir sıra takip ettiğinden her evrede yaşanan gelişmeler, sonrakileri de etkiler. Bu süreç aynı zamanda basitten karmaşığa, genelden özele ve somuttan soyuta doğru bir yönelim izler. Program geliştirme sürecinde bu yönelimler hem bir alandaki yeterliliği oluşturan hedef ve hedef davranışların sıralanması noktasında dikkate alınmış hem de farklı öğrenme kademeleri arasındaki ders dağılımlarının ve ilişkilerinin planlanmasında göz önünde bulundurulmuştur.

Öğretim programlarının temelinde insan gelişiminin bir bütün olduğu ilkesi bulunur. İnsanın farklı gelişim alanları birbirleriyle etkileşim içindedir. Örneğin dil gelişimi bilişsel

gelişimi etkileyebilir ve aynı zamanda bilişsel gelişim de dil gelişimini etkileyebilir. Bu nedenle öğretmenlerden öğrencinin bir hedefi başardığında bu başarının diğer gelişim alanlarını da nasıl etkileyebileceğini düşünmeleri beklenir.

Öğretim programları bireysel farklılıklar göz önünde bulundurularak tasarlanmıştır. Bireyler arasındaki farklılık, bir kişinin diğerlerinden birden fazla özellik bakımından farklı olması anlamına gelir. Tüm öğrenciler için bireysel özellikler, performanslar ve ihtiyaçlar temel alınarak bireyselleştirilmiş eğitim programları (BEP) hazırlanmalı ve uygulanmalıdır. BEP'te yer alacak hedefler öğrencilerin hazır bulunuşluk seviyeleri, öğrenme stilleri, ihtiyaçları, sosyokültürel farklılıkları gibi faktörlere göre farklılık gösterebilir. Bu nedenle öğrenme ve öğretme süreci planlanırken öğrencilerin bireysel farklılıkları dikkate alınmalıdır.

2. BÖLÜM

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANININ TANIMI VE AMACI

Gıda teknolojisi alanı, gıda işleme dalına ait yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretimin yapıldığı alandır.

Gıda teknolojisi programı, gıda işleme dalını içermektedir. Bu dal yapılandırılırken yaygın ve örgün mesleki eğitim kurumlarında uygulanan dal yapısı ile Mesleki Yeterlilik Kurumu tarafından yayımlanan "Ulusal Meslek Standartları" ve "Ulusal Mesleki Yeterlilikler"de yer alan ifadeler incelenmiş olup dal ve alan adlandırması, özel eğitim ihtiyacı olan öğrencilerin yeterlilikleri göz önünde bulundurularak yapılmıştır.

Alanın Tanımı

Gıda alanı; gıda işleme dalına ait bilgi, beceri, tutum ve iş alışkanlıklarına sahip meslek elemanlarının yetiştirilmesine yönelik eğitimin verildiği bir alandır.

Hafif düzeyde zihinsel yetersizliği/otizm spektrum bozukluğu olan öğrenciler için ise eğitim performansları, ilgi, ihtiyaç, yetenek ve bireysel farklılıkları dikkate alınarak Gıda İşleme dalının yeterliliklerine sahip meslek elemanı yetiştirilmesinin öngörüldüğü alan olarak tanımlanması uygun görülmüştür.

Alanın Amacı

Bu alanda hafif düzeyde zihinsel yetersizliği/otizm spektrum bozukluğu olan öğrencilere gıda işleme dalına ait yeterliliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANININ DALLARI

Gıda teknolojisi alanı, gıda işleme dalından oluşmaktadır. Aşağıda bu dala ait bilgiler yer almaktadır.

1. GIDA İŞLEME

Tanımı

Gıda işleme elemanının sahip olduğu, gıda işleme teknolojileri ve gıda güvenliği ile ilgili mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır. Hafif düzeyde zihinsel yetersizliği/otizm spektrum bozukluğu olan öğrencilerin eğitim performansları, ilgi, ihtiyaç, yetenek ve bireysel farklılıkları dikkate alınarak gıda işleme dalının yeterliliklerine sahip meslek elemanı yetiştirilmesinin öngörüldüğü dal olarak tanımlanması uygun görülmüştür.

Amacı

Bu dalda hafif düzeyde zihinsel yetersizliği/otizm spektrum bozukluğu olan öğrencilere; gıda işleme bant elemanı, unlu mamul üretim eleman yardımcısı, sebze meyve üretim eleman yardımcısı, süt ve süt ürünleri üretim eleman yardımcısı, şekerli ürün üretim eleman yardımcısı, yöresel gıda ürünleri yapımı eleman yardımcısı yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Tablo 1. Gıda İşleme Dalı Yeterlilikleri ve Modülleri

YETERLİLİKLER	MODÜLLER	SÜRE (Ders Saati)
Gıda İşleme Bant Elemanı	Gıdalarda Duyusal Kontroller Yapma	45
Unlu Mamul Üretim Eleman Yardımcısı	Ekmek Yapma	60
	Poğaçı Yapma	45
	Simit Yapma	45
	Bazlama Yapma	45
	Erişte Yapma	30
	Yufka Yapma	45
	Bisküvi Yapma	40
	Mantı Yapma	50
	Baklava Yapma	45
	Milföy Yapma	40
	Tarhana Yapma	50

Sebze Meyve Üretim Eleman Yardımcısı	Sebze ve Meyveyi Üretime Hazırlama	30
	Kurutulmuş Meyve ve Sebze Üretimi	45
	Dondurulmuş Meyve ve Sebze Üretimi	45
	Meyve Suyu Yapma	50
	Konserve Yapma	50
	Salça Yapma	50
	Turşu Yapma	45
	Reçel Yapma	45
Şekerli Ürün Üretim Eleman Yardımcısı	Lokum Üretme	45
	Sert Şekeri Üretime Hazırlama	40
	Pestil Üretme	45
	Çikolata Yapma	50
Süt ve Süt Ürünleri Üretim Eleman Yardımcısı	Çiğ Sütü Üretime Hazırlama	30
	Yoğurt Yapma	45
	Kefir Yapma	45
	Peynir Yapma	50
	Tereyağı Yapma	50
	Dondurma Yapma	50

Yöresel Gıda Ürünleri Yapımı Eleman Yardımcısı	Zeytin İşleme	60
	Çay İşleme	55
	Antep Fıstığı İşleme	55
	Şalgam Suyu Üretimi	50
	Boza Yapma	50
TOPLAM	Yeterlilik Sayısı	6
	Modül Sayısı	35
	Süre (ders saati)	1620

Not: Gıda işleme dalına ait modüller, tabloda belirtilen sıraya göre okutulur.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANININ ÖĞRENME VE ÖĞRETME YAKLAŞIMI

Eğitim-öğretim, planlı ve programlı olarak yapılan bir çalışmadır. Eğitim-öğretimin etkin ve verimli olabilmesi için planlamaya gereken önemin verilmesi gerekmektedir. Bu bağlamda alana özgü bilgi, beceri, tutum ve iş alışkanlıkları kazandırmaya yönelik yürütülecek tüm öğretim etkinlikleri hafif düzeyde zihinsel yetersizliği/otizm spektrum bozukluğu olan öğrencilerin performansları, ilgi, ihtiyaç, yetenek ve bireysel farklılıkları dikkate alınarak planlanmalı ve tüm öğretim etkinliklerinin her bir öğrenci için hazırlanan bireyselleştirilmiş eğitim programları temelinde yürütülmesine dikkat edilmelidir.

Hafif düzeyde zihinsel yetersizliği/otizm spektrum bozukluğu olan öğrencilere alana özgü mesleki yeterlilikler kazandırmak amacıyla öğretim sürecinde teorik bilgilerin yanı sıra uygulamaya dönük becerilerin kazandırılması çok önemlidir. Bu amaçla öğrencilere öğretimi hedeflenen becerilere yönelik uygulama fırsatları sunulmalı, öğretim sürecinde bu öğrenciler için etkili olduğu bilimsel olarak ortaya konmuş öğretim yöntem ve tekniklerinden yararlanılmalıdır. Aşağıda sıralanan hususlar dikkate alınarak öğretim süreci planlanmalıdır:

- Öğretmenler, öğrenciler iş becerisini bağımsız olarak sergileyinceye kadar ağırlıklı olarak beceri kazandırmaya yönelik çalışmalar yapmalıdır.

- Atölyelerde iş için gerekli olan materyal, donanım ve araç gereç eksiksiz olarak bulundurulmalıdır.

- Atölyelerde bulundurulan iş için gerekli olan materyal, donanım ve araç gerecin mümkün olduğunca öğrencinin iş hayatında karşılaşılabileceği materyal, donanım ve araç gereç arasından seçilmesine özen gösterilmelidir.

- Materyal, donanım ve araç gereçlerde öğrencinin bireysel özelliklerine göre uyarlamalar (sesli tartı, kabartma cetvel vb.) yapılmalıdır.

- Öğretimde öğrencinin bireysel özelliklerinin yanı sıra kazandırılacak bilgi ve becerinin özellikleri de göz önünde bulundurulmalıdır.

Modülün öğrenme ve öğretme sürecinde aşağıda önerilen öğretim yöntem ve teknikleri kullanılabileceği gibi farklı öğretim yöntem ve teknikleri de kullanılabilir.

Modülün öğrenme ve öğretme sürecinde aşağıdaki yöntem ve tekniklerin kullanılması önerilmektedir:

- Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim
- Sabit Bekleme Süreli Öğretim
- İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim
- İpucunun Giderek Artırılmasıyla Öğretim
- Aşamalı Yardımla Öğretim
- Artan Bekleme Süreli Öğretim
- Ayrık Denemelerle Öğretim
- Etkinlik Temelli Öğretim
- Video Modelle Öğretim
- Video İpucuyla Öğretim
- Etkinlik Çizelgeleri
- Doğrudan Öğretim
- Davranışsal Beceri Öğretimi
- Sosyal Öyküler
- Güç Kartı
- Drama

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANININ ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME YAKLAŞIMI

Öğrenci başarısının değerlendirilmesi, öğretim sürecinin bir parçasıdır ve öğretim süreciyle paralel bir şekilde yürütülmelidir. Ölçme ve değerlendirme etkinlikleri hafif düzeyde zihinsel yetersizliği/otizm spektrum bozukluğu olan öğrencilerin hâlihazırdaki performansını ve öğretimi yapılacak hedef becerileri belirlemek, öğretim yöntemlerinin yeterliliğini ve etkililiğini saptamak, öğrencinin süreç içindeki gelişimini takip ederek geri bildirim sağlamak, öğretimin etkili olmaması durumunda gerekli uyarlamaları yapmak, öğrencilerin edindikleri bilgi ve becerileri koruyup korumadıklarını ve doğal koşullara genelleyip genellemediklerini tespit etmek amacıyla yürütülür.

Ölçme ve değerlendirme etkinliklerinde modülün hedeflerinin ölçülmesi ve değerlendirilmesi esastır. Modüllerin hedefleri; bilişsel, duyuşsal ve psikomotor öğrenme alanlarından oluşmaktadır. Hedeflerin özelliğine uygun ölçme araçları kullanılmalıdır. Hedef kitlenin özellikleri dikkate alınarak hedeflerin her biri için ayrı ölçme aracı geliştirilebileceği gibi bir araçla birden çok hedef de ölçülebilir.

Bilişsel alanla ilgili hedefler; öğrencilerin yoruma dayalı cevaplar verebilmelerine olanak sağlayacak yazılı soruları, sözlü sınavlar (mülakat), çoktan seçmeli sorular, kısa cevaplı sorular, doğru yanlış etkinlikleri vb. araçlarla ölçülebilir.

Duyuşsal ve psikomotor alanla ilgili hedefler; gözlem formları, kontrol listeleri, öğrenci ürün dosyaları, proje vb. araçlarla ölçülebilir.

Psikomotor hedeflerin ölçme ve değerlendirilmesinde işlem veya faaliyetlerin basamakları dikkate alınabilir ve ölçme aracına ölçüt olarak yazılabilir. İş başında yapılacak uygulamalarda izlenmesi gereken işlem basamaklarını ayrı ayrı gözlemlemek amacıyla “işlem/faaliyet kontrol listeleri” kullanılabilir.

Ölçme ve değerlendirme etkinliklerinde hedefleri tanımlayan performans ölçütlerinin yazıldığı kontrol listeleri, gözlem formları kullanılabilir. Her bir hedef değerlendirilirken öğretim sürecinde kullanılan öğretimsel hedefler, ölçme ve değerlendirme etkinliklerinin sonuçları, öğretmen tarafından hazırlanan öğretim sürecinde kullanılan formlar ile öğrencinin atölyede, iş yerinde yaptığı uygulamalar da göz önünde bulundurulur. Öğrencinin hedeflere ulaşma düzeyleri ölçülür.

Ölçme ve değerlendirme; öğrenim öncesinde (tanılayıcı değerlendirme), öğrenim sürecinde (biçimlendirici değerlendirme) ve öğrenim sonunda (belirleyici değerlendirme) yapılarak öğrencinin düzeyi belirlenir.

Öğrenim öncesinde yapılan değerlendirme öğrencinin hazır bulunuşluk düzeyinin belirlenmesinde ve uygun öğretim programlarının hazırlanmasında yol gösterecektir.

Başlangıç değerlendirmede hedefler dikkate alınarak öğrencilerin ön bilgi ve becerileri tespit edilir. Öğrencilerin performansları, öğrencinin özelliklerine ve değerlendirme yapılan zamana göre farklılık gösterebileceğinden başlangıç değerlendirmesinin daha somut ve güvenilir olabilmesi için farklı zamanlarda üç kez yapılması yararlı olacaktır.

Öğrencinin öğrenim sürecinde göstermiş olduğu gelişmeler “ara değerlendirme” ile tespit edilir. Öğrencinin performansındaki en ufak değişikliğin kaydedilmesi için ara değerlendirme günlük, haftalık ya da aylık olarak yapılabilir.

Son değerlendirmede ise öğrencinin modülün hedeflerine ulaşma düzeyi tanımlanmalıdır. Örneğin herhangi bir işlemin/faaliyetin basamaklarının ölçüt olarak kullanıldığı kontrol listelerinde öğrencinin tanımlanmış basamakları gerçekleştirme düzeyleri de dikkate alınarak beceri alanı ile ilgili öğrenme çıktılarının tam olarak gerçekleştirildiği becerilerin karşısına “+” işareti, tam olarak gerçekleştirilemeyen becerilerin karşısına “-” işareti konmalıdır. Bununla birlikte öğrenciye sağlanan destek sözel ipucu (Sİ), model olma (MO) veya fiziksel yardım (FY) şeklinde tanımlanmalıdır.

Modülün hedeflerinin ölçülmesi ve hedef bazında öğrencinin durumunun belirlenmesi, modülün başarı düzeyinin tespiti için yapılacak değerlendirmede referans olarak kullanılır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI ÖĞRETİM PROGRAMI’NIN UYGULANMASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

Bu alanın uygulanmasında İş Eğitimi ve Meslek Ahlakı Dersi Öğretim Programı’nda yer alan “Programın Uygulanmasına İlişkin Açıklamalar” bölümündeki açıklamaların yanı sıra aşağıdaki açıklamalar da dikkate alınmalıdır.

1. Hafif düzeyde zihinsel yetersizliği/otizm spektrum bozukluğu olan öğrencilerin öğrenmesini desteklemek için atölyelerde standartlara uygun araç gerecin

bulundurulmasına ve kullanılacak araç gerecin çeşitlendirilmesine dikkat edilmelidir. Gerekğinde teknolojik araçlar ve yardımcı ekipmanlarla öğretim süreçleri desteklenmelidir.

2. Hafif düzeyde zihinsel yetersizliği/otizm spektrum bozukluğu olan öğrencilerin edindikleri bilgileri beceriye dönüştürebilmeleri için bu öğrencilere sıklıkla uygulama fırsatları sunulmalıdır. Sınıftaki her öğrenciye uygulama yapma fırsatı verilmelidir.
3. Öğrencilerin mümkün olduğunca doğal bağlamlarda, mümkün olmayan durumlarda ise doğal bağlamlar dikkate alınarak oluşturulan benzetilmiş ortamlarda pratik yapmaları sağlanmalıdır.
4. Alana özgü hedef bilgi, beceri, tutum ve iş alışkanlıklarını kazandırmak üzere etkili olduğu bilimsel olarak ortaya konmuş öğretim yöntem ve tekniklerinden yararlanılmalıdır. Öğretim ve yöntem tekniklerinin belirlenmesinde öğrenci ve öğretimi yapılacak hedef davranışın özellikleri temel alınmalıdır.
5. Alana özgü becerilerin kazandırılmasının amaçlandığı hedef ve hedef davranışlar için öğrencilerin pratik yapmalarına olanak sağlayan öğretim yöntem ve tekniklerinin kullanılmasına dikkat edilmelidir.
6. Öğrencilerin atölyelerde sosyal yaşama ve iş ahlakına uyumunu sağlayıcı etkinliklere önem verilmelidir. Öğrencilerin topluma katılımını sağlamak ve sosyal becerilerini geliştirmek için gerekli önlemler alınmalıdır.
7. Alana özgü bilgi, beceri, tutum ve iş alışkanlıklarının kazandırılmasına yönelik yürütülen tüm öğretim etkinliklerinde hijyen kurallarına vurgu yapılmalıdır. Bu kurallara uymanın öğrencilerin hem kendi sağlıkları hem de hizmet sundukları kişilerin sağlıkları için çok önemli olduğu üzerinde durulmalıdır.
8. Öğretmenler tarafından atölyelerde gerekli güvenlik tedbirleri alınmalıdır. Atölyelerde tezgâh ve araç gerecin kullanımına ilişkin uyarılar yazılarak öğrencilerin görebileceği yerlere yapıştırılmalı ve uyarıları dikkate alarak çalışmalarını sağlanmalıdır. Güvenlik tedbirleri olumlu cümlelerle ifade edilmelidir.
9. Güvenlik tedbirlerinin alınmasının yanı sıra hafif düzeyde zihinsel yetersizliği/otizm spektrum bozukluğu olan öğrencilere alana özgü güvenlik tehdidi oluşturabilecek durumlarda sergilemeleri gereken güvenlik becerilerinin öğretimi de mutlaka yapılmalıdır. Bu kapsamda, İş Eğitimi ve Meslek Ahlakı Dersi Öğretim Programı'nda yer alan İş Sağlığı ve Güvenliği Modülünden yararlanılmalıdır.
10. Hafif düzeyde zihinsel yetersizliği/otizm spektrum bozukluğu olan öğrencilerin bağımsız olarak hareket edebilme ve iş görebilme becerilerinin gelişmesine fırsat

verilmelidir. Öğrencilere öğrendiklerini gerçek iş koşullarında uygulayabilmesi için Gıda Teknolojisi Hizmetleri alanında staj yapma imkânları sağlanmalıdır.

11. Öğrenilenlerin kalıcılığını ve genellenmesini sağlamak üzere aileler, alan öğretmenleri, özel eğitim öğretmenleri ve iş yeri temsilcileri gibi tüm paydaşlar arasında güçlü bir iş birliğinin oluşturulmasına özen gösterilmelidir.

3. BÖLÜM

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI ÖĞRETİM PROGRAMI'NIN YAPISI

Gıda Teknolojisi Alanı Öğretim Programı'nın amacı; hafif düzeyde zihinsel yetersizliği veya otizm spektrum bozukluğu olan öğrencilerin alana ilişkin mesleki yeterliliklerini geliştirmek, çalışma hayatına katılımlarını desteklemek ve toplumla bütünleşmelerini sağlamaktır.

Program geliştirme sürecinde mevcut programın güçlü ve zayıf yönlerinin belirlenmesi amacıyla üniversitelerin ilgili alanlarında görevli öğretim üyeleri, mesleki alan öğretmenleri, özel eğitim öğretmenleri, işverenler ve ailelerden veriler toplanmıştır. Yapılan ihtiyaç analizi doğrultusunda mevcut programda yer alan modüler yapı ve iş analizleri hedef ve hedef davranışlara göre yeniden düzenlenmiş ve tek bir dosyada birleştirilmiştir. Gıda Teknolojisi Alanı Öğretim Programı'nda yer alan hedefler ve hedef davranışlar bilişsel, duyuşsal ve psikomotor olarak ele alınmıştır. Hafif düzeyde zihinsel yetersizliği olan bireyler için mesleki eğitim programının güncellenmesi sürecinde öğrenci odaklı bir yaklaşımla öğrencilerin bireysel ihtiyaçlarına ve yeteneklerine odaklanılmış ayrıca öğrencilerin edindikleri bilgi ve becerileri günlük yaşam durumlarında kullanmalarına öncelik verilmiştir.

Hafif düzeyde zihinsel yetersizliği/otizm spektrum bozukluğu olan öğrencilerin meslek öğretim programlarının başarılı olması için bireysel ihtiyaçlarının ve potansiyellerinin tam olarak anlaşılması ve bu temelde tasarlanması önemlidir. Öğrencilere fırsatlar sunmak ve onların topluma katılımını desteklemek, onların yaşamlarını daha bağımsız ve anlamlı hâle getirecektir. Güncellenen öğretim programı ile öğrencilere, iş yerinde çalışma deneyimi veya staj uygulamaları gibi iş dünyasına giriş fırsatları sunularak toplumsal bütünleşmeyi sağlayacak becerilerin kazandırılması amaçlanmıştır.

Gıda İşleme Dalı Hedeflerin Yapısı

Gıda işleme dalında hedeflenen amaçlara ulaşmayı sağlayacak duyuşal kontroller yapma, unlu mamuller, sebze meyve işleme, şekerli ürünler, süt ve süt ürünleri, yöresel ürünler modülleri ve her bir modülde ulaşılması beklenen hedefler, hedef davranışlar ve hedeflere ulaşmak için önemli görülen özel açıklamalara yer verilmiştir.

Açıklamalar hedef özelliği, ön koşul öğrenmeler, öğretim yöntemi, materyal ve ölçme gibi programın alt boyutlarındadır.

Tablo 2. Öğretim Programının Modülleri, Hedef ve Hedef Davranış Sayıları

Modüller	Hedef Sayıları	Hedef Davranış Sayıları
Gıdalarda Duyusal Kontroller Yapma	7	15
Ekmek Yapma	12	50
Poğaçı Yapma	9	42
Simit Yapma	9	44
Bazlama Yapma	10	46
Erişte Yapma	11	55
Yufka Yapma	9	41
Bisküvi Yapma	9	32
Mantı Yapma	14	70
Baklava Yapma	14	67
Milföy Yapma	13	48
Tarhana Yapma	11	42
Sebze ve Meyveyi Üretime Hazırlama	14	56
Kurutulmuş Meyve ve Sebze Üretimi	6	21
Dondurulmuş Meyve ve Sebze Üretimi	5	19
Meyve Suyu Yapma	7	22
Konserve Yapma	10	33

Salça Yapma	11	36
Turşu Yapma	5	16
Reçel Yapma	5	21
Lokum Üretme	9	31
Sert Şekeri Üretime Hazırlama	7	31
Pestil Üretme	15	63
Çikolata Yapma	26	84
Çiğ Sütü Üretime Hazırlama	3	8
Yoğurt Yapma	6	13
Kefir Yapma	7	19
Peynir Yapma	6	17
Tereyağı Yapma	10	27
Dondurma Yapma	6	12
Zeytin İşleme	16	58
Çay İşleme	5	18
Antep Fıstığı İşleme	13	52
Şalgam Suyu Üretimi	8	26
Boza Yapma	7	23
Toplam	335	1258

Tablo 3. Modüllerde Yer Alan Hedeflerin Taksonomik Sınıflandırılması

Modüller	Bilişsel	Duyuşsal	Psikomotor	Toplam
Gıdalarda Duyusal Kontroller Yapma	1	1	5	7
Ekmek Yapma	3	1	8	12
Poğaçı Yapma	1	0	8	9
Simit Yapma	1	0	8	9
Bazlama Yapma	1	0	9	10
Erişte Yapma	1	0	10	11
Yufka Yapma	1	0	8	9
Bisküvi Yapma	1	0	8	9
Mantı Yapma	1	0	13	14
Baklava Yapma	1	0	13	14
Milföy Yapma	1	0	12	13
Tarhana Yapma	1	0	10	11
Sebze ve Meyveyi Üretime Hazırlama	0	0	14	14
Kurutulmuş Meyve ve Sebze Üretimi	1	0	5	6
Dondurulmuş Meyve ve Sebze Üretimi	1	0	4	5
Meyve Suyu Yapma	1	0	6	7
Konserve Yapma	1	0	9	10
Salça Yapma	1	1	9	11
Turşu Yapma	1	0	4	5
Reçel Yapma	1	1	3	5
Lokum Üretme	1	0	8	9
Sert Şeker Üretime Hazırlama	1	0	6	7
Pestil Üretme	1	1	13	15
Çikolata Yapma	3	0	23	26
Çiğ Süt Üretime Hazırlama	1	0	2	3
Yoğurt Yapma	1	0	5	6

Kefir Yapma	1	0	6	7
Peynir Yapma	1	0	5	6
Tereyağı Yapma	1	0	9	10
Dondurma Yapma	1	0	5	6
Zeytin İşleme	3	0	13	16
Çay İşleme	1	0	4	5
Antep Fıstığı İşleme	1	0	12	13
Şalgam Suyu Üretimi	1	0	7	8
Boza Yapma	1	0	6	7
Toplam	40	5	290	335

Gıda Teknolojisi Alanı Öğretim Programı Yeterlilik Alanı, Hedefler ve Hedef Davranışlara ilişkin kodlamada aşağıdaki sistematik izlenmiştir.

Yeterlilik Alanı	Modül	Hedef Numarası	Hedef Davranış Numarası
1.	1.1.	1.1.1.	1.1.1.1.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI
HEDEF, HEDEF DAVRANIŞLAR VE AÇIKLAMALAR

1. YETERLİLİK ALANI: GIDA İŞLEME BANT ELEMANI

Modül	Hedefler	Hedef Davranışlar	Öğretim Yöntem ve Teknikler	Ölçme ve Değerlendirme Yöntem/Araçları
1.1. GIDALARDA DUYUSAL KONTROLLER YAPMA	1.1.1. Gıda maddelerinin temel duyuşal özelliklerini tanıır.	1.1.1.1. Gıda maddelerinin temel duyuşal özelliklerini söyler. 1.1.1.2. İsmi söylenen özelliğın ait olduğu gıda maddesini gösterir.	<ul style="list-style-type: none">• Doğrudan Öğretim• Sabit Bekleme Süreli Öğretim	<ul style="list-style-type: none">• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	1.1.2. Sertliklerine göre sınıflar.	1.1.2.1. Üretim tezgâhı üzerine duyuşal analizi yapılacak örnekleri sıralar. 1.1.2.2. Örnekleri eline alarak parmakları arasında hafifçe bastırarak sertliğini tespit eder. 1.1.2.3. Gıdaları sertlik durumlarına göre ayrı kaplara koyar.	<ul style="list-style-type: none">• Artan Bekleme Süreli Öğretim• Sabit Bekleme Süreli Öğretim• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim	<ul style="list-style-type: none">• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

	1.1.3. Boylama yapar.	1.1.3.1. Üretim tezgâhı üzerine duyu analizi yapılacak örnekleri sıralar. 1.1.3.2. Boyu farklı olanları ayırarak ayrı uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Sabit Bekleme Süreli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	1.1.4. Şekil ayırımı yapar.	1.1.4.1. Üretim tezgâhı üzerine duyu analizi yapılacak örnekleri sıralar. 1.1.4.2. Şekli farklı olanları ayırarak ayrı uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Sabit Bekleme Süreli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	1.1.5. Hasarlı ürün ayırımı yapar.	1.1.5.1. Üretim tezgâhı üzerine duyu analizi yapılacak örnekleri sıralar. 1.1.5.2. Çürük, ezik, lekeli, böcek yenikli olanları ayırarak ayrı uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Sabit Bekleme Süreli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	1.1.6. Renk tonları ayırımı yapar.	1.1.6.1. Üretim tezgâhı üzerine duyu analizi yapılacak örnekleri sıralar. 1.1.6.2. Bakarak rengi farklı olanları ayırarak ayrı uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Sabit Bekleme Süreli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	1.1.7. Duyusal kontrolleri yapılan gıdalardan ayırımı yapılan malzemeyi gübre olarak geri dönüşüme kazandırır.	1.1.7.1. Ayırımı yapılan malzemeyi bir kaptaki biriktirir. 1.1.7.2. Biriktirilen malzemeyi diğer atölyelerde dönüştürülmek üzere depolar.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Sabit Bekleme Süreli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

Açıklamalar:

Hedef 1.1.1. için sertlik, yumuşaklık, çıtırlık, kıtırlık, sululukla ilgili yorum yapar. Olması gereken tat ve kokuyu yorumlar. Kusurlu gıdayı ayırır.

2. YETERLİLİK ALANI: UNLU MAMUL ÜRETİM ELEMAN YARDIMCISI

Modül	Hedefler	Hedef Davranışlar	Öğretim Yöntem ve Teknikler	Ölçme ve Değerlendirme Yöntem/Araçları
2.1.EKMEK YAPMA	2.1.1. Fermente hamurla yapılan ekmek çeşitlerini tanıır.	2.1.1.1. Fermente hamurla yapılan ekmek çeşitlerinden ismi söyleneni gösterir. 2.1.1.2. Fermente hamurla yapılan ekmek çeşitlerini söyler.	<ul style="list-style-type: none">Doğrudan ÖğretimSabit Bekleme Süreli Öğretim	<ul style="list-style-type: none">Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	2.1.2. Ekmek hamuru yapımında kullanılan araç gereci tanıır.	2.1.2.1. Ekmek hamuru yapımında kullanılan araç gereci gösterir. 2.1.2.2. Ekmek hamuru yapımında kullanılan araç gereci söyler.	<ul style="list-style-type: none">Artan Bekleme Süreli Öğretimİpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim	<ul style="list-style-type: none">Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	2.1.3. Ekmek hamuru yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.	2.1.3.1. Teraziyi açar. 2.1.3.3. Tartılacak malzemeyi terazinin kefesine koyar. 2.1.3.4. Terazinin göstergesini kontrol eder. 2.1.3.5. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzemedden ekleme/çıkarma yapar.	<ul style="list-style-type: none">Doğrudan ÖğretimVideo Modelle ÖğretimAşamalı Yardımla Öğretim	<ul style="list-style-type: none">Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

2.1.4. Ekmek hamuru yapımında kullanılan suyu ölçü kabı ile ölçer.	2.1.4.1. Ölçü kalıbını alır. 2.1.4.2. Suyu ölçü kabına koyar. 2.1.4.3. Ölçü kabının göstergesini kontrol eder. 2.1.4.4. Su uygun ölçüye gelinceye kadar su ekleme/çıkarma yapar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.1.5. Ekmek hamuru malzemelerini birleştirir.	2.1.5.1. Tartılan unu elekten kaba eler. 2.1.5.2. Unun ortasını açar. 2.1.5.3. Tartılan mayayı unun ortasına koyar. 2.1.5.4. Tartılan şekeri unun ortasına koyar. 2.1.5.5. Yarım çay bardağı ılık suyu dökerek maya ve şekeri ezer. 2.1.5.6. Maya ve şekerin mayalanması için 5 dakika bekler. 2.1.5.7. Tartılan tuzu unun üzerine serper. 2.1.5.8. Ilık su ilave ederek ekmek hamuru yoğurur.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.1.6. Ekmek hamurunu mayalandırır.	2.1.6.1. Hamur bezini nemlendirir. 2.1.6.2. Nemli hamur bezini hamurun üzerine örter. 2.1.6.3. Hamuru oda sıcaklığında mayalanmaya bırakır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
2.1.7. Ekmek hamurunu tartar.	2.1.7.1. Elini unlar. 2.1.7.2. Hamuru tezgâha koyar. 2.1.7.3. Hamuru tek eliyle tutar. 2.1.7.3. Hamuru bıçakla keser. 2.1.7.4. Kestiği hamuru teraziye koyar. 2.1.7.5. Hamur uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

2.1.8. Ekmek hamuruna şekil verir.	2.1.8.1. Kesilmiş hamuru çalışma tezgâhında beze yapar. 2.1.8.2. Bezeyi tezgâh üzerinde rulo şeklinde yuvarlar 2.1.8.3. Yuvarlanan hamura ekmek şeklini verir.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma • Video Modelle Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
2.1.9. Ekmeğe bıçak atma işlemini yapar.	2.1.9.1. Tepside mayalanmış hamurları çalışma tezgâhına getirir. 2.1.9.2. Bıçağı tutar. 2.1.9.3. Ekmek yüzeyinde oluşan kabuğu boyuna çizer.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Davranışsal Beceri Öğretimi • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
2.1.10. Ekmek hamurunu pişirir.	2.1.10.1. Fırının ısı düğmesini ayarlar. 2.1.10.2. Fırının zaman düğmesini ayarlar 2.1.10.3. Ekmek hamuru tepsisini fırına koyar. 2.1.10.4. Ekmeğin pişme durumunu kontrol eder. 2.1.10.5. Fırın eldiveni ile ekmek tepsisini çıkarır. 2.1.10.6. Ekmek tepsisini çalışma tezgâhına koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.1.11. Enerjiyi tasarruflu kullanmaya özen gösterir.	2.1.11.1. Fırının kullanımında enerji tasarrufuna özen gösterir. 2.1.11.2. Ortam aydınlatmasını gerekli durumlarda kullanır.	<ul style="list-style-type: none"> • Güç Kartları • Sosyal Öyküler 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
2.1.12. Ekmeği satışa hazırlar.	2.1.12.1. Ambalajı açar. 2.1.12.2. Ekmeği ambalajın içine koyar. 2.1.12.3. Klips ile ambalajı kapatır. 2.1.12.4. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 2.1.12.5. Etiket ambalaj üzerine yapıştırır. 2.1.12.6. Ekmek raflarını bezle siler. 2.1.12.7. Ekmeği rafa dizer.	<ul style="list-style-type: none"> • Etkinlik Çizelgeleri • Video Modelle Öğretim • Sosyal Öyküler 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

2.2. POĞAÇA YAPMA

2.2.1. Poğaç hamuru yapımında kullanılan araç gereci tanıır.	2.2.1.1. Poğaç yapımında kullanılan araç gereçten ismi söyleneni gösterir. 2.2.1.2. Poğaç hamuru yapımında kullanılan araç gereci söyler.	<ul style="list-style-type: none">• Doğrudan Öğretim• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim	<ul style="list-style-type: none">• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
2.2.2. Poğaç hamuru yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.	2.2.2.1. Elektronik tartı aletini açar. 2.2.2.2. Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar. 2.2.2.3. Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder. 2.2.2.4. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar. 2.2.2.5. Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none">• Aşamalı Yardımla Öğretim• İpucunun Giderek Artırılmasıyla Öğretim	<ul style="list-style-type: none">• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.2.3. Poğaç hamuru yapımında kullanılan sıvı malzemeyi ölçü kabı ile ölçer.	2.2.3.1. Sıvı malzemeyi ölçü kabına koyar. 2.2.3.2. Ölçü kabının göstergesini kontrol eder. 2.2.3.3. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar. 2.2.3.4. Ölçülen malzemeyi uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none">• Doğrudan Öğretim• Model Olma• Video İpucuyla Öğretim	<ul style="list-style-type: none">• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
2.2.4. Poğaç hamuru malzemelerini birleştirir.	2.2.4.1. Tartılan unu elekten kaba eler. 2.2.4.2. Unun ortasını açar. 2.2.4.3. Tartılan katı malzemeleri unun ortasına koyar. 2.2.4.4. Ölçülen sıvı malzemeleri unun ortasına koyar. 2.2.4.5. Ilık su ilave ederek hamuru yoğurur.	<ul style="list-style-type: none">• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim• Doğrudan Öğretim• Model Olma• Video İpucuyla Öğretim	<ul style="list-style-type: none">• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

2.2.5. Poğaç hamurunu mayalandırır.	2.2.5.1. Hamur bezini nemlendirir. 2.2.5.2. Nemli hamur bezini hamurun üzerine örter. 2.2.5.3. Hamuru oda sıcaklığında mayalanmaya bırakır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
2.2.6. Poğaç hamurunu tartar.	2.2.6.1. Elini unlar. 2.2.6.2. Hamuru tezgâha koyar. 2.2.6.3. Hamuru tek eliyle tutar. 2.2.6.4. Hamuru bıçakla keser. 2.2.6.5. Kestiği hamuru teraziye koyar. 2.2.6.6. Hamur uygun ölçüye gelinceye kadar hamurdan ekleme/çıkarma yapar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Anlatım • Video Modelle Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.2.7. Poğaç hamuruna şekil verir.	2.2.7.1. Kesilmiş hamuru elinin ayası ile saat yönünde çevirerek yuvarlak beze yapar. 2.2.7.2. Bezeyi avuç içiyle hafifçe yassılaştırır. 2.2.7.3. Yasalaştırılan bezenin ortasına iç harcı koyar. 2.2.7.4. İç harcı konulan hamurun uçlarını parmak uçlarıyla birleştirir.	<ul style="list-style-type: none"> • Aşamalı Yardımla Öğretim • İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.2.8. Poğaç hamurunu pişirir.	2.2.8.1. Fırının ısı düğmesini ayarlar. 2.2.8.2. Fırının zaman düğmesini ayarlar. 2.2.8.3. Şekil verilen poğaçaları fırın tepsisine uygun aralıklarla dizer. 2.2.8.4. Hamurun üstüne yumurta sarısı sürer. 2.2.8.5. Poğaçaların üzerine susam veya çörek otu koyar. 2.2.8.6. Poğaç hamuru tepsisini fırına koyar. 2.2.8.7. Poğaçanın pişme durumunu kontrol eder. 2.2.8.8. Fırın eldiveni ile pişen poğaç tepsisini çıkarır. 2.2.8.9. Poğaç tepsisini çalışma tezgâhına koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • İpucunun Giderek Artırılmasıyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

	2.2.9. Poğaçayı satışa hazırlar.	2.2.9.1. Poğaçayı ambalajın içine koyar. 2.2.9.2. Klips ile ambalajı kapatır. 2.2.9.3. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 2.2.9.4. Etiketleri ambalaj üzerine yapıştırır.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Video Modelle Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
2.3. SİMİT YAPMA	2.3.1.Simit hamuru yapımında kullanılan araç gereci tanıır.	2.3.1.1. Simit hamuru yapımında kullanılan araç gereçten ismi söyleneni gösterir. 2.3.1.2.Simit hamuru yapımında kullanılan araç gereci söyler.	<ul style="list-style-type: none"> Artan Bekleme Süreli Öğretim İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	2.3.2. Simit hamuru yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.	2.3.2.1. Elektronik tartı aletini açar. 2.3.2.2. Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar. 2.3.2.3. Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder. 2.3.2.4. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar. 2.3.2.5. Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Video Modelle Öğretim Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	2.3.3. Simit hamuru yapımında kullanılan sıvı malzemeyi ölçü kabı ile ölçer.	2.3.3.1. Sıvı malzemeyi ölçü kabına koyar. 2.3.3.2. Ölçü kabının göstergesini kontrol eder. 2.3.3.3. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar. 2.3.3.4. Ölçülen malzemeyi uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none"> Model Olma Doğrudan Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

<p>2.3.4. Simit hamuru malzemelerini birleştirir.</p>	<p>2.3.4.1. Tartılan unu eleklerle kaba eler. 2.3.4.2. Unun ortasını açar. 2.3.4.3. Tartılan mayayı unun ortasına koyar. 2.3.4.4. Tartılan şekeri unun ortasına koyar. 2.3.4.5. Bir avuç ılık suyu dökerek maya ve şekeri ezer. 2.3.4.6. Maya ve şeker karışımını 5 dakika bekletir. 2.3.4.7. Tartılan tuzu, unun üzerine serper. 2.3.4.8. Ilık su ilave ederek hamuru yoğurur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
<p>2.3.5. Simit hamurunu mayalandırır.</p>	<p>2.3.5.1. Hamur bezini nemlendirir. 2.3.5.2. Nemli hamur bezini hamurun üzerine örter. 2.3.5.3. Hamuru oda sıcaklığında mayalanmaya bırakır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Model Olma • Doğrudan Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
<p>2.3.6. Simit hamurunu tartar.</p>	<p>2.3.6.1. Elini unlar. 2.3.6.2. Hamuru tezgâha koyar. 2.3.6.3. Hamuru tek eliyle tutar. 2.3.6.4. Hamuru bıçakla keser. 2.3.6.5. Kestiği hamuru teraziye koyar. 2.3.6.6. Hamur uygun ölçüye gelinceye kadar hamur ekleme/çıkarma yapar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma • Video Modelle Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
<p>2.3.7. Simit yapar.</p>	<p>2.3.7.1. Tartılan hamuru elinin ayası ile saat yönünde çevirerek yuvarlak beze yapar. 2.3.7.2. Hamura, tekniğine uygun biçimde simit şeklini verir. 2.3.7.3. Su ve pekmezi karıştırır. 2.3.7.4. Şekil verilen hamuru pekmez karışımına batırır. 2.3.7.5. Pekmezle yapılan hamuru kavrulmuş susama batırır. 2.3.7.6. Şekil verilen simidi fırın tepsisine uygun aralıklarla dizer.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma • Video Modelle Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

	2.3.8. Simidi pişirir.	2.3.8.1. Fırının ısı düğmesini ayarlar. 2.3.8.2. Fırının zaman düğmelerini ayarlar. 2.3.8.3. Simit tepsisini fırına koyar. 2.3.8.4. Simidin pişme durumunu kontrol eder. 2.3.8.5. Fırın eldiveni ile simit tepsisini çıkarır. 2.3.8.6. Tepsiyi çalışma tezgâhına koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	2.3.9. Simidi satışa hazırlar.	2.3.9.1. Simidi ambalaja koyar. 2.3.9.2. Klips ile ambalajı kapatır. 2.3.9.3. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 2.3.9.4. Etiket ambalaj üzerine yapıştırır.	<ul style="list-style-type: none"> • Model Olma • Doğrudan Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
2.4. BAZLAMA YAPMA	2.4.1 Bazlama hamuru yapımında kullanılan araç gereci tanıır.	2.4.1.1. Bazlama hamuru yapımında kullanılan araç gereçten ismi söyleneni gösterir. 2.4.1.2. Bazlama hamuru yapımında kullanılan araç gereci söyler.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Sabit Bekleme Süreli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	2.4.2. Bazlama hamuru yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.	2.4.2.1. Elektronik tartı aletini açar. 2.4.2.2. Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar. 2.4.2.3. Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder. 2.4.2.4. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar. 2.4.2.5. Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

2.4.3. Bazlama hamuru yapımında kullanılan sıvı malzemeyi ölçü kabı ile ölçer.	2.4.3.1. Sıvı malzemeyi ölçü kabına koyar. 2.4.3.2. Ölçü kabının göstergesini kontrol eder. 2.4.3.3. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar. 2.4.3.4. Ölçülen malzemeyi uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.4.4. Bazlama hamuru malzemelerini birleştirir.	2.4.4.1. Tartılan unu eleklerle kaba eler. 2.4.4.2. Unun ortasını açar. 2.4.4.3. Tartılan katı malzemeleri unun ortasına koyar. 2.4.4.4. Ölçülen sıvı malzemeleri unun ortasına koyar. 2.4.4.5. Una ılık su ilave ederek hamuru yoğurur.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.4.5. Bazlama hamurunu mayalandırır.	2.4.5.1. Hamur bezini nemlendirir. 2.4.5.2. Nemli bezi hamurun üzerine örter. 2.4.5.3. Hamuru oda sıcaklığında mayalanmaya bırakır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
2.4.6. Bazlama hamurunu tartar.	2.4.6.1. Elini unlar. 2.4.6.2. Hamuru tezgâha koyar. 2.4.6.3. Hamuru tek eliyle tutar. 2.4.6.4. Hamuru bıçakla keser. 2.4.6.5. Kestiği hamuru teraziye koyar. 2.4.6.6. Hamur uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
2.4.7. Tartılmış bazlama hamurunu açmaya hazırlar.	2.4.7.1. Kesilmiş hamuru elinin ayası ile saat yönünde çevirerek yuvarlak beze yapar. 2.4.7.2. Hamur bezini nemlendirir. 2.4.7.3. Nemli bezi bezelerin üstünü tamamen kapatacak şekilde örter. 2.4.7.4. Hamuru beze hâlinde mayalanmaya bırakır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

	2.4.8. Bazlama hamurunu açar.	2.4.8.1. Tezgâha un serper. 2.4.8.2. Bezeyi tezgâhtaki unun üzerine koyar. 2.4.8.3. Bezenin üzerine un serper. 2.4.8.4. Bezeyi avuç içiyle yassılaştırır. 2.4.8.5. Yassılaştırılmış hamuru merdane yardımıyla büyütür. 2.4.8.6. Açılan bazlamayı tezgâha serer.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • İpucunun Giderek Artırılmasıyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	2.4.9. Bazlama hamurunu pişirir.	2.4.9.1. Açılan bazlama hamurunu spatula ile sacın üzerine serer. 2.4.9.2. Spatulayı sacdaki bazlamanın ortasına doğru uzatır. 2.4.9.3. Diğer eliyle bazlamayı spatulanın üzerine çevirir. 2.4.9.4. Altı pişen bazlamayı spatula ile sacın üzerinde ters çevirir. 2.4.9.5. Üstü pişen bazlamayı spatula ile sacın üzerinden alır. 2.4.9.6. Altı ve üstü pişen bazlamayı tezgâha koyar. 2.4.9.7. Bazlamaları soğumaya bırakır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Davranışsal Beceri Öğretimi 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	2.4.10. Bazlamayı satışa hazırlar.	2.4.10.1. Bazlamayı ambalajın içine koyar. 2.4.10.2. Klips ile ambalajı kapatır. 2.4.10.3. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 2.4.10.4. Etiket ambalaj üzerine yapıştırır.	<ul style="list-style-type: none"> • Etkinlik Çizelgeleri • Sosyal Öyküler 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
2.5. ERİŞTE YAPMA	2.5.1. Erişte hamuru yapımında kullanılan araç gereci tanıır.	2.5.1.1. Erişte hamuru yapımında kullanılan araç gereçten ismi söyleneni gösterir. 2.5.1.2. Erişte hamuru yapımında kullanılan araç gereci söyler.	<ul style="list-style-type: none"> • Artan Bekleme Süreli Öğretim • İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

<p>2.5.2. Erişte hamuru yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.</p>	<p>2.5.2.1. Elektronik tartı aletini açar. 2.5.2.2. Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar. 2.5.2.3. Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder. 2.5.2.4. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar. 2.5.2.5. Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
<p>2.5.3. Erişte hamuru yapımında kullanılan sıvı malzemeyi ölçü kabı ile ölçer.</p>	<p>2.5.3.1. Sıvı malzemeyi ölçü kabına koyar. 2.5.3.2. Ölçü kabının göstergesini kontrol eder. 2.5.3.3. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar. 2.5.3.4. Ölçülen malzemeyi uygun kaba koyar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
<p>2.5.4. Erişte hamuru malzemelerini birleştirir.</p>	<p>2.5.4.1. Tartılan unu elekte kaba eler. 2.5.4.2. Unun ortasını açar. 2.5.4.3. Belirtilen sayıdaki yumurtayı kâseye kırar. 2.5.4.4. Kâsedeki yumurtaları unun ortasına koyar. 2.5.4.5. Tartılan tuzu unun üzerine serper. 2.5.4.6. Suyu ilave ederek hamuru yoğurur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
<p>2.5.5. Erişte hamurunu dinlendirir.</p>	<p>2.5.5.1. Hamur bezini nemlendirir. 2.5.5.2. Nemli hamur bezini hamurun üzerine örter. 2.5.5.3. Hamuru oda sıcaklığında dinlenmeye bırakır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma • Video Modelle Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
<p>2.5.6. Erişte hamurunu tartar.</p>	<p>2.5.6.1. Elini unlar. 2.5.6.2. Hamuru tezgâha koyar. 2.5.6.2. Hamuru tek eliyle tutar. 2.5.6.3. Hamuru bıçakla keser. 2.5.6.4. Kestiği hamuru teraziye koyar. 2.5.6.5. Hamur uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma • Video Modelle Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

2.5.7. Erişte hamurunu açmaya hazırlar.	2.5.7.1. Tartılan hamuru çalışma tezgâhında elinin ayası ile saat yönünde çevirerek yuvarlak beze yapar. 2.5.7.2. Tezgâha un serper. 2.5.7.3. Bezeyi çalışma tezgâhına dizer. 2.5.7.4. Nemli bezi, bezelerin üstünü tamamen kapatacak şekilde örter.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma • Video Modelle Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.5.8. Erişte hamurunu açar.	2.5.8.1. Tezgâha un serper. 2.5.8.2. Aldığı bezeyi unun ortasına koyar. 2.5.8.3. Bezenin üzerine un serper. 2.5.8.4. Bezeyi avuç içiyle yassılaştırır. 2.5.8.5. Yassılaşmış hamuru merdane yardımıyla 10 cm çapında büyütür. 2.5.8.6. Hamuru oklava ile açarak istenilen kalınlığa getirir.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • İpucunun Giderek Artırılmasıyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.5.9. Erişte hamurunu keser.	2.5.9.1. Açılan hamurun üzerine un serper. 2.5.9.2. Unlanmış hamuru belirtilen kalınlıkta oluncaya kadar makinede inceltir. 2.5.9.3. Makinede inceltilen hamuru keser.	<ul style="list-style-type: none"> • Model Olma • Davranışsal Beceri Öğretimi • Aşamalı Yardım Öğretimi 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.5.10. Erişteyi kurutur.	2.5.10.1. Tepsiye un serper. 2.5.10.2. Kesilmiş erişte hamurunu tepsiye yerleştirir. 2.5.10.3. Fırının ısı ve zaman düğmelerini ayarlar. 2.5.10.4. Tepsiyi fırına yerleştirir. 2.5.10.5. Erişteyi fırında, belirtilen ısı ve sürede kurutur. 2.5.10.6. Kuruyan erişteyi fırından fırın eldiveni ile çıkarır. 2.5.10.7. Tepsiyi tezgâha koyarak soğumaya bırakır.	<ul style="list-style-type: none"> • Model Olma • Davranışsal Beceri Öğretimi • Aşamalı Yardım Öğretimi 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

		<p>2.5.11.1. Elektronik tartı aletini açar. 2.5.11.2. Erişteyi terazinin kefesine koyar. 2.5.11.4. Terazinin göstergesini kontrol eder. 2.5.11.5. Erişte uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar. 2.5.11.6. Erişteyi ambalaj içine el küreği ile koyar. 2.5.11.7. Klips ile ambalajı ürün hava almayacak şekilde kapatır. 2.5.11.8. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 2.5.11.9. Etiket ambalaj üzerine yapıştırır. 2.5.11.10. Erişte ambalajlarını raflara dizer.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.6. YUFKA YAPMA	<p>2.6.1. Yufka hamuru yapımında kullanılan araç gereci tanıtır.</p>	<p>2.6.1.1. Yufka hamuru yapımında kullanılan araç gereçten ismi söyleneni gösterir. 2.6.1.2. Yufka hamuru yapımında kullanılan araç gereci söyler.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Artan Bekleme Süreli Öğretim • İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	<p>2.6.2. Yufka yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.</p>	<p>2.6.2.1 Elektronik tartı aletini açar. 2.6.2.2. Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar. 2.6.2.3. Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder. 2.6.2.4. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar. 2.6.2.5. Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	<p>2.6.3. Yufka yapımında kullanılan sıvı malzemeyi ölçü kabı ile ölçer.</p>	<p>2.6.3.1. Sıvı malzemeyi ölçü kabına koyar. 2.6.3.2. Ölçü kabının göstergesini kontrol eder. 2.6.3.3. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar. 2.6.3.4. Ölçülen malzemeyi uygun kaba koyar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

2.6.4.Yufka hamuru malzemelerini birleştirir.	2.6.4.1. Tartılan unu eleklerle kaba eler. 2.6.4.2. Unun ortasını açar. 2.6.4.3.Tartılan tuzu unun üzerine serper. 2.6.4.4. Su ilave ederek yufka hamuru yoğurur.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.6.5. Yufka hamurunu dinlendirir.	2.6.5.1.Hamur bezini nemlendirir. 2.6.5.2.Nemli hamur bezini, hamurun üzerine örter. 2.6.5.3. Hamuru oda sıcaklığında dinlenmeye bırakır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
2.6.6.Yufka hamurunu tartar.	2.6.6.1.Elini unlar. 2.6.6.2. Hamuru tezgâha koyar. 2.6.6.3. Hamuru tek eliyle tutar. 2.6.6.3. Hamuru bıçakla keser. 2.6.6.4. Kestiği hamuru teraziye koyar. 2.6.6.5. Hamur uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.6.7. Yufka hamurunu açar.	2.6.7.1. Tartılan hamuru elinin ayası ile saat yönünde çevirerek yuvarlak beze yapar. 2.6.7.2. Tezgâha un serper. 2.6.7.3. Aldığı bezeyi unun ortasına koyar. 2.6.7.4. Bezenin üzerine un serper. 2.6.7.5. Bezeyi avuç içiyle yassılaştırır. 2.6.7.6. Yassılaşmış hamuru merdane yardımıyla büyütür. 2.6.7.7. Hamuru oklava ile yufka yapımına uygun inceliğe getirir.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • İpucunun Giderek Artırılmasıyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

		<p>2.6.8.1. Pişirme sacını çalıştırır.</p> <p>2.6.8.2. Spatulayı yufkanın altından ortasına doğru uzatır.</p> <p>2.6.8.3. Diğer eliyle yufkayı spatulanın üzerine alır.</p> <p>2.6.8.4. Yufkayı spatula ile sacın üzerine serer.</p> <p>2.6.8.5. Yufkayı sacın üzerinde spatulayla ters çevirir.</p> <p>2.6.8.6. Kuruyan yufkayı sacın üzerinden alır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Etkinlik Çizelgeleri • Video Modelle Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	<p>2.6.9. Yufkayı satışa hazırlar.</p>	<p>2.6.9.1. Katlanmış yufkayı ambalajın içine koyar.</p> <p>2.6.9.2. Klips ile ambalajı ürün hava almayacak şekilde kapatır.</p> <p>2.6.9.3. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.</p> <p>2.6.9.4. Etiket ambalaj üzerine yapıştırır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Sabit Bekleme Süreli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
2.7. BİSKÜVİ YAPMA	<p>2.7.1. Bisküvi hamuru yapımında kullanılan araç gereci tanıtır.</p>	<p>2.7.1.1. Bisküvi hamuru yapımında kullanılan araç gereçten ismi söyleneni gösterir.</p> <p>2.7.1.2. Bisküvi hamuru yapımında kullanılan araç gereci söyler.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Artan Bekleme Süreli Öğretim • İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	<p>2.7.2. Bisküvi hamuru yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.</p>	<p>2.7.2.1. Elektronik tartı aletini açar.</p> <p>2.7.2.2. Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar.</p> <p>2.7.2.3. Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder.</p> <p>2.7.2.4. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar.</p> <p>2.7.2.5. Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

2.7.3. Bisküvi hamuru yapımında kullanılan sıvı malzemeyi ölçü kabı ile ölçer.	2.7.3.1. Sıvı malzemeyi ölçü kabına koyar. 2.7.3.2. Ölçü kabının göstergesini kontrol eder. 2.7.3.3. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar. 2.7.3.4. Ölçülen malzemeyi uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
2.7.4. Bisküvi hamuru malzemelerini birleştirir.	2.7.4.1. Tartılan unu elekten kaba eler. 2.7.4.2. Diğer malzemeleri kaba ekler. 2.7.4.3. Yoğurucuda yoğurarak hamura kıvam kazandırır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.7.5. Hamuru yayılmaya bırakır.	2.7.5.1. Hamurun yayılması için yoğurucu kabındaki hamuru 30-45 dakika bekletir. 2.7.5.2. Yoğurucu kabındaki hamurun üstünü nemli bez ile örter.	<ul style="list-style-type: none"> • Model Olma • Doğrudan Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Süre Kaydı
2.7.6. Bisküvi hamurunu açar.	2.7.6.1. Tezgâha yağlı kâğıt serer. 2.7.6.2. Hamuru yağlı kâğıdın ortasına koyar. 2.7.6.3. Hamurun üstüne yağlı kâğıt koyar. 2.7.6.4. Yağlı kâğıt arasındaki hamuru merdane ile uygun incelikte açar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • İpucunun Giderek Artırılmasıyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.7.7. Hamura şekil verir.	2.7.7.1. Bisküvi kalıplarını alır. 2.7.7.2. Bisküvi kalıplarını açılan hamurun üzerine koyar. 2.7.7.3. Avuç içiyle bisküvi kalıplarının üzerine bastırarak hamura şekil verir.	<ul style="list-style-type: none"> • Model Olma • Doğrudan Öğretim Yöntemi 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

	2.7.8. Bisküviyi pişirir.	2.7.8.1. Fırın tepsisi içerisine yağlı kâğıt serer. 2.7.8.2. Kestiği hamurları birbirine değmeyecek şekilde tepsiye dizer. 2.7.8.3. Tepsiyi fırına yerleştirir. 2.7.8.4. Uygun sıcaklık ve sürede fırında pişirir. 2.7.8.5. Fırından çıkan bisküvileri oda sıcaklığında soğumaya bırakır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • İpucunun Giderek Artırılmasıyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	2.7.9. Bisküviyi satışa hazırlar.	2.7.9.1. Bisküvileri ambalajın içine dizer. 2.7.9.2. Klips ile ambalajı hava almayacak şekilde kapatır. 2.7.9.3. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 2.7.9.4. Etiketleri ambalaj üzerine yapıştırır.	<ul style="list-style-type: none"> • Etkinlik Çizelgeleri • Video Modelle Öğretim • Sosyal Öyküler 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.8. MANTI YAPMA	2.8.1. Manti hamuru yapımında kullanılan araç gereci tanıyabilir.	2.8.1.1. Manti hamuru yapımında kullanılan araç gereçten ismi söyleneni gösterir. 2.8.1.2. Manti hamuru yapımında kullanılan araç gereci söyler.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Sabit Bekleme Süreli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	2.8.2. Manti hamuru yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.	2.8.2.1. Elektronik tartı aletini açar. 2.8.2.2. Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar. 2.8.2.3. Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder. 2.8.2.4. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar. 2.8.2.5. Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

<p>2.8.3. Manti hamuru yapımında kullanılan sıvı malzemeyi ölçü kabı ile ölçer.</p>	<p>2.8.3.1. Sıvı malzemeyi ölçü kabına koyar. 2.8.3.2. Ölçü kabının göstergesini kontrol eder. 2.8.3.3. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar. 2.8.3.4. Ölçülen malzemeyi uygun kaba koyar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
<p>2.8.4. İç malzemeyi hazırlar.</p>	<p>2.8.4.1. Manti yapımında kullanacağı soğanın kabuğunu soyar. 2.8.4.2 Soğanı yıkama kabında yıkar. 2.8.4.3. Soğanı doğrayıcının haznesine sığacak şekilde bıçak ile keser. 2.8.4.4. Küçültülmüş soğanı doğrayıcının haznesine koyar. 2.8.4.5. Soğanlar istenilen boyuta gelene kadar doğrayıcıda doğrar. 2.8.4.6. Çekilmiş soğanı doğrayıcıdan kaşık yardımı ile kaba boşaltır. 2.8.4.7. Çekilmiş soğan kabına kıymayı eli ile ekler. 2.8.4.8. Kıyma ve soğan karışımına belirtilen baharatları kaşık ile ekler. 2.8.4.9. Kıyma ve soğanı yoğurur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
<p>2.8.5. Manti hamuru malzemelerini birleştirir.</p>	<p>2.8.5.1. Tartılan unu elekten kaba eler. 2.8.5.2. Unun ortasını açar. 2.8.5.3. Belirtilen sayıdaki yumurtayı kâseye kırar. 2.8.5.4. Kâsedeki yumurtaları unun ortasına koyar. 2.8.5.5. Tartılan tuzu unun üzerine serper. 2.8.5.6. Su ilave ederek mantı hamuru yoğurur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
<p>2.8.6. Manti hamurunu dinlendirir.</p>	<p>2.8.6.1. Hamur bezini nemlendirir. 2.8.6.2. Nemli hamur bezini, hamurun üzerine örter. 2.8.6.3. Hamuru oda sıcaklığında dinlenmeye bırakır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

2.8.7.Mantı hamurunu tartar.	<p>2.8.7.1. Elini unlar.</p> <p>2.8.7.2. Hamuru tezgâha koyar</p> <p>2.8.7.3. Hamuru tek eliyle tutar.</p> <p>2.8.7.4. Hamuru bıçakla keser.</p> <p>2.8.7.5. Kestiği hamuru teraziye koyar.</p> <p>2.8.7.6. Hamur uygun ölçüye gelinceye kadar hamur ekleme/çıkarma yapar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
2.8.8. Mantı hamurunu açar.	<p>2.8.8.1. Kesilmiş hamuru elinin ayası ile saat yönünde çevirerek yuvarlak beze yapar.</p> <p>2.8.8.2. Tezgâha un serper.</p> <p>2.8.8.3. Bezeyi tezgâhtaki unun üzerine koyar.</p> <p>2.8.8.4. Bezenin üzerine un serper.</p> <p>2.8.8.5. Bezeyi avuç içiyle yassılaştırır.</p> <p>2.8.8.6. Yassılaştırılmış hamuru merdane yardımıyla büyütür.</p> <p>2.8.8.7. Hamuru oklava ile mantı yapımına uygun inceliğe getirir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Model Olma • Davranışsal Beceri Öğretimi • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.8.9. Mantı hazırlar.	<p>2.8.9.1. Açılan hamuru çalışma tezgâhına serer.</p> <p>2.8.9.2. Açılmış hamuru mantı kesme aparatı ile kare şeklinde keser.</p> <p>2.8.9.3. Kesilmiş hamurlara ölçü kaşığıyla iç malzemesi koyar.</p> <p>2.8.9.4. İç malzemesi konulan hamura tekniğine uygun olarak şekil verir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
2.8.10. Hazırlanan mantıyı fırınlr.	<p>2.8.10.1. Tepsiye un serper.</p> <p>2.8.10.2. Mantıyı tepsiye yerleştirir.</p> <p>2.8.10.3. Fırının ısı ve zaman düğmelerini ayarlar.</p> <p>2.8.10.4. Mantıyı fırında belirtilen ısı ve sürede kurutur.</p> <p>2.8.10.5. Kuruyan mantıyı fırından fırın eldiveni yardımıyla çıkarır.</p> <p>2.8.10.6. Tepsiyi tezgâha koyarak soğumaya bırakır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

	2.8.11.Kurutulan mantıyı tartar.	2.8.11.1. Teraziyi açar. 2.8.11.2. Terazinin sıfırını gösterdiğini görür. 2.8.11.3. Mantıyı terazinin kefesine koyar. 2.8.11.4. Terazinin göstergesini kontrol eder. 2.8.11.5. Manti uygun ölçüye gelinceye kadar mantı ekleme/çıkarma yapar.	<ul style="list-style-type: none"> • Etkinlik Çizelgeleri • Video Modelle Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	2.8.12.Tartılan mantıyı satışa hazırlar.	2.8.12.1. Tartılan mantıyı el küreği ile ambalaj içine koyar. 2.8.12.2. Klips ile ambalajı ürün hava almayacak şekilde kapatır. 2.8.12.3. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 2.8.12.4. Etiket ambalaj üzerine yapıştırır. 2.8.12.5. Ambalajlanmış mantıyı uygun koşulda saklar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma • Video Modelle Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	2.8.13. Hazırlanan mantıyı dondurur.	2.8.13.1. Mantıyı tepsiye yerleştirir. 2.8.13.2. Tepsiyi derin dondurucuya yerleştirir. 2.8.13.3. Belirli süre sonunda yarı donmuş şekliyle derin dondurucudan çıkarır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	2.8.14. Dondurulmuş mantıyı satışa hazırlar.	2.8.14.1. Mantıyı el küreği ile ambalaj içine koyar. 2.8.14.2. Klips ile ambalajı tekniğe uygun şekilde kapatır. 2.8.14.3. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 2.8.14.4. Etiket ambalaj üzerine yapıştırır. 2.8.14.5. Ambalajlanmış mantıyı uygun koşulda saklar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma • Video Modelle Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

2.9. BAKLAVA YAPMA	2.9.1. Baklava hamuru yapımında kullanılan araç gereci tanıır.	2.9.1.1. Baklava hamuru yapımında kullanılan araç gereçten ismi söyleneni gösterir. 2.9.1.2. Baklava hamuru yapımında kullanılan araç gereci söyler.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Sabit Bekleme Süreli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	2.9.2. Baklava hamuru yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.	2.9.2.1. Elektronik tartı aletini açar. 2.9.2.2. Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar. 2.9.2.3. Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder. 2.9.2.4. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar. 2.9.2.5. Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	2.9.3. Baklava hamuru yapımında kullanılan sıvı malzemeyi ölçü kabı ile ölçer.	2.9.3.1. Sıvı malzemeyi ölçü kabına koyar. 2.9.3.2. Ölçü kabının göstergesini kontrol eder. 2.9.3.3. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar. 2.9.3.4. Ölçülen malzemeyi uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	2.9.4. Baklava hamuru malzemelerini birleştirir.	2.9.4.1. Tartılan unu elekle kaba eler. 2.9.4.2. Unun ortasını eliyle açar. 2.9.4.3. Tartılan tuzu unun üzerine serper. 2.9.4.4. Ölçülen suyu karışıma ilave ederek baklava hamuru yoğurur.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	2.9.5. Baklava hamurunu dinlendirir.	2.9.5.1. Hamur bezini nemlendirir. 2.9.5.2. Nemli hamur bezini, hamurun üzerine örter. 2.9.5.3. Hamuru oda sıcaklığında dinlenmeye bırakır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

	2.9.6. Baklava hamurunu beze yapar.	<p>2.9.6.1. Elini belirtilen şekilde una batırır.</p> <p>2.9.6.2. Hamura silindir şeklini verir.</p> <p>2.9.6.3. Silindir şekli verilen hamuru bıçak ile keser.</p> <p>2.9.6.4. Kesilen hamuru çalışma tezgâhına koyar.</p> <p>2.9.6.5. Hamuru elinin ayası ile saat yönünde çevirerek yuvarlak beze yapar.</p> <p>2.9.6.6. Bezeleri çalışma tezgâhına dizer.</p> <p>2.9.6.7. Nemli bezi bezelerin üstünü tamamen kapatacak şekilde örter.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • İpucunun Giderek Artırılmasıyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	2.9.7. Baklava hamuru açmak için nişasta hazırlar.	<p>2.9.7.1. Tartılan unu elekten kaba eler.</p> <p>2.9.7.2. Tartılan nişastayı kaba ekler.</p> <p>2.9.7.3. Un ve nişastayı kaşık yardımı ile karıştırır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	2.9.8. Bezeyi nişastalar.	<p>2.9.8.1. Tezgâha un ve nişasta karışımını serper.</p> <p>2.9.8.2. Bezeyi un ve nişasta karışımının ortasına koyar.</p> <p>2.9.8.3. Bezeyi avuç içiyle yassılaştırır.</p> <p>2.9.8.4. Yassılaştırdığı bezenin üstüne nişasta karışımı koyar.</p> <p>2.9.8.5. Yeterli sayıya ulaşıncaya kadar yassılaştırma işlemini tekrar eder.</p> <p>2.9.8.6. En son bezenin üzerine un ve nişasta karışımını serper.</p> <p>2.9.8.7. Yassılaştırmış bezeleri birbirine değmeyecek şekilde çalışma tezgâhına koyar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

<p>2.9.9. Baklava hamurunu açar.</p>	<p>2.9.9.1. Tezgâha un nişasta karışımı serper. 2.9.9.2. Yassılaştırılmış hamurları sırasıyla merdane yardımıyla büyütür. 2.9.9.3. Büyütülen hamurların üzerine ara sıra nişastalı un serper. 2.9.9.4. Merdane ile büyütülen hamuru oklavayla istenilen inceliğe getirir. 2.9.9.5. Hamurdaki fazla un-nişasta karışımını fırça ile süpürür. 2.9.9.6. Süpürülen yufkaları tezgâha serer.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Model Olma • Video Modelle Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
<p>2.9.10. Baklavayı tepsiye yerleştirir.</p>	<p>2.9.10.1. Pişirme tepsisini yağlar. 2.9.10.2. Açılan baklava yufkasını tek tek pişirme tepsisine dizer. 2.9.10.3. Tepsiye dizilen baklava yufkalarının her katmanını yağlar. 2.9.10.4. İstenilen yufka katmanına iç malzemesi koyar. 2.9.10.5. Son baklava yufkasını tepsiye dizdikten sonra baklava hamurunu keser. 2.9.10.6. Baklava tepsisinin son katına yağ koyar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
<p>2.9.11. Baklavayı pişirir.</p>	<p>2.9.11.1. Fırının ısı, zaman ve mod düğmelerini ayarlar. 2.9.11.2. Baklava tepsisini fırına koyar. 2.9.11.3. Baklavayı uygun ısı ve sürede pişirir. 2.9.11.4. Baklavayı fırından fırın eldiveni yardımı ile çıkarır. 2.9.11.5. Fırından çıkarılan tepsiyi tezgâha koyar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

	2.9.12. Baklava şurubunu hazırlar.	2.9.12.1. Ölçülen şeker ve suyu tencereye koyar. 2.9.12.2. Su ve şeker konulan tenceredeki karışımı ocağın üstüne koyar. 2.9.12.3. Tenceredeki şeker eriyene kadar karıştırır. 2.9.12.4. Baklava şurubunu kaynatır. 2.9.12.5. Kaynayan şuruba ısıl işlemin sonuna doğru sitrik asit ilavesi yapar. 2.9.12.6. Şurubu ılımaya bırakır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	2.9.13. Baklava şurubunu döker.	2.9.13.1. Pişen baklavanın üzerine önceden hazırlanmış şurubu eşit miktarda döker. 2.9.13.2. Baklavanın soğumasını bekler.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	2.9.14. Baklavayı satışa hazırlar.	2.9.14.1. Spatula ile tepside baklavayı alır. 2.9.14.2. Spatula üzerindeki baklavayı baklava kutusuna koyar. 2.9.14.3. İstenilen miktardaki baklavayı terazi ile tartar. 2.9.14.4. Kutuyu belirtilen şekilde bant ile kapatır. 2.9.14.5. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 2.9.14.6. Etiket ambalaj üzerine yapıştırır. 2.9.14.7. Ambalajlanmış mantıyı uygun koşulda saklar.	<ul style="list-style-type: none"> • Etkinlik Çizelgeleri • Sosyal Öyküler • Akran Destekli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.10. MILFÖY YAPMA	2.10.1. Milföy hamuru yapımında kullanılan araç gereci tanıır.	2.10.1.1. Milföy hamuru yapımında kullanılan araç gereçten ismi söyleneni gösterir. 2.10.1.2. Milföy hamuru yapımında kullanılan araç gereci söyler.	<ul style="list-style-type: none"> • Artan Bekleme Süreli Öğretim • İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

2.10.2. Milföy hamuru yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.	2.10.2.1. Elektronik tartı aletini açar. 2.10.2.2. Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar. 2.10.2.3. Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder. 2.10.2.4. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar. 2.10.2.5. Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.10.3. Milföy yapımında kullanılan sıvı malzemeyi ölçü kabı ile ölçer.	2.10.3.1. Sıvı malzemeyi ölçü kabına koyar. 2.10.3.2. Ölçü kabının göstergesini kontrol eder. 2.10.3.3. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar. 2.10.3.4. Ölçülen malzemeyi uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
2.10.4. Milföy hamuru malzemelerini birleştirir.	2.10.4.1. Tartılan unu eleklerle kaba eler. 2.10.4.2. Unun ortasını eliyle açar. 2.10.4.3. Tartılan tuzu unun üzerine serper. 2.10.4.4. Ölçülen suyu karışıma ilave ederek milföy hamurunu yoğurur.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.10.5. Hamuru dinlendirir.	2.10.5.1. Hamur bezini uygun şekilde ıslatır. 2.10.5.2. Nemli hamur bezini hamurun üzerine örter. 2.10.5.3. Hamuru oda sıcaklığında dinlenmeye bırakır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
2.10.6. Hamuru açar.	2.10.6.1. Hamurun yapışmaması için elini unlar. 2.10.6.2. Hamuru çalışma tezgâhına koyar. 2.10.6.3. Hamuru elinin ayası ile saat yönünde çevirerek tek beze hâline getirir. 2.10.6.4. Tezgâha un serper. 2.10.6.5. Bezeyi unun ortasına koyar. 2.10.6.6. Bezenin üzerine un serper. 2.10.6.7. Bezeyi avuç içiyle yassılaştırır. 2.10.6.8. Yassılaştırmış hamuru merdane yardımıyla büyütür.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

2.10.7.Hamura yağ koyar.	2.10.7.1. Katı yağı yağlı kâğıt arasında merdane ile inceltir. 2.10.7.2. Merdane ile büyütülmüş yağı hamurun ortasına koyar. 2.10.7.3. Yağ konulan hamuru bohça şeklinde katlar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.10.8. Hamuru soğumaya bırakır.	2.10.8.1. Bohça şeklindeki hamuru buzdolabına koyar. 2.10.8.2. Hamur içindeki yağ katılaşana kadar bekletir.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.10.9. Milföy hamurunu turlama için tekrar açar.	2.10.9.1. Buzdolabında bekletilen hamuru tezgâha koyar. 2.10.9.2. Hamuru merdane ile yassılaştırır. 2.10.9.3. Yassılaştırmış hamuru oklava ile istenilen kalınlığa getirir. 2.10.9.4. Hamuru tekrar bohça şeklinde kapatır. 2.10.9.5. Açıp katlama işlemini iki kere daha tekrar eder.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
2.10.10. Hamuru ikinci soğumaya bırakır.	2.10.10.1. Bohça şeklindeki hamuru buzdolabına koyar. 2.10.10.2. Hamur içindeki yağ katılaşana kadar bekletir.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • İpucunun Giderek Artırılmasıyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.10.11. Son turlama için hamuru açar.	2.10.11.1. Buzdolabındaki hamuru tezgâha koyar. 2.10.11.2. Hamuru 3-4 mm kalınlığında açar.	<ul style="list-style-type: none"> • Davranışsal Model Öğretimi • Aşamalı Yardım Öğretimi 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

	2.10.12.Milföy hamurunu keser.	2.10.12.1.Açılan hamuru bıçakla kare şeklinde keser. 2.10.12.2. Kesilen kareleri tezgâha koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	2.10.13. Milföyü satışa hazırlar.	2.10.13.1. Kesilen milföy hamurunun arasına uygun kâğıt koyar. 2.10.13.2. Uygun kâğıt konulan hamuru ambalaj kutusuna koyar. 2.10.13.3. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 2.10.13.4. Etiket ambalaj üzerine yapıştırır. 2.10.13.5. Kutuyu bant ile kapatır. 2.10.13.6. Ambalajlı milföyü derin dondurucuda dondurur.	<ul style="list-style-type: none"> • Artan Bekleme Süreli Öğretim • İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
2.11. TARHANA YAPMA	2.11.1. Tarhana yapımında kullanılan araç gereci tanıır.	2.11.1.1. Tarhana hamuru yapımında kullanılan araç gereçten ismi söyleneni gösterir. 2.11.1.2. Tarhana hamuru yapımında kullanılan araç gereci söyler.	<ul style="list-style-type: none"> • Artan Bekleme Süreli Öğretim • İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	2.11.2. Tarhana hamuru yapımında kullanacağı malzemeleri terazi ile tartar.	2.11.2.1. Elektronik tartı aletini açar. 2.11.2.2. Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar. 2.11.2.3. Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder. 2.11.2.4. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar. 2.11.2.5. Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

<p>2.11.3. Tarhana yapımı için sebzeleri hazırlar.</p>	<p>2.11.3.1. Tarhana yapımında kullanacağı sebzeleri yıkama kabında yıkar. 2.11.3.2. Sirkeli suyun olduğu kaptaki sebzeleri dezenfekte eder. 2.11.3.3. Sebzeleri doğrama tahtasına koyar. 2.11.3.4. Sebzeleri doğrayıcının haznesine sığacak şekilde bıçakla küçültür. 2.11.3.5. Küçültülmüş sebzeleri doğrayıcıda doğrar. 2.11.3.6. Çekilmiş sebzeleri doğrayıcıdan uygun şekilde kaba boşaltır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
<p>2.11.4. Tarhana hamuru malzemelerini birleştirir.</p>	<p>2.11.4.1. Tartılan unu elekten kaba eler. 2.11.4.2. Unun ortasını eli ile açar. 2.11.4.3. Tartılan yoğurdu unun ortasına koyar. 2.11.4.4. Çekilmiş sebzeleri unun ortasına koyar. 2.11.4.5. Tartılan diğer malzemeleri ekler. 2.11.4.6. Hamura tuz ve baharat ekler. 2.11.4.7. Bütün malzemeleri yoğurma kabında yoğurur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
<p>2.11.5. Hamuru mayalandırır.</p>	<p>2.11.5.1. Hamur bezini nemlendirir. 2.11.5.2. Nemli bezi hamurun üzerine belirtilen şekilde örter. 2.11.5.3 Hamuru uygun yerde dinlenmeye bırakır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma • Video Modelle Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
<p>2.11.6. Tarhana hamurunu serer.</p>	<p>2.11.6.1. Uygun özellikteki bezi çalışma tezgâhına serer. 2.11.6.2. Mayalanmış hamuru beze serer. 2.11.6.3. Beze konulan hamuru spatula yardımıyla istenilen inceliğe getirir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma • Video Modelle Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

2.11.7. Hamuru kurutur.	2.11.7.1 Beze serilmiş hamuru bıçakla istenilen büyüklükte keser. 2.11.7.2. Kesilmiş hamurun üst kısmı kuruyuncaya kadar bekler. 2.11.7.3. Üstü kuruyan hamuru eliyle ters çevirir. 2.11.7.4. Çevrilen hamuru kuruyuncaya kadar bekler.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma • Video Modelle Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
2.11.8. Tarhananın boyutunu küçültür.	2.11.8.1. Tarhanayı eliyle kırar. 2.11.8.2. Elle kırılan tarhanayı doğrayıcının haznesinde çeker. 2.11.8.3. Çekilmiş tarhanayı, doğrayıcıdan kaşık yardımıyla toplama kabına boşaltır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma • Video Modelle Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
2.11.9. Tarhanayı eler.	2.11.9.1. Çekilmiş tarhanayı eleğe koyar. 2.11.9.2. Tarhanayı elekten geçirir.	<ul style="list-style-type: none"> • Model Olma • Doğrudan Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
2.11.10. Tarhanayı havalandırır.	2.11.10.1. Elenmiş tarhanayı temiz bir bez üzerine serer. 2.11.10.2. Elenmiş tarhanayı kaşık ile karıştırarak havalandırır.	<ul style="list-style-type: none"> • Model Olma • Doğrudan Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
2.11.11. Tarhanayı satışa hazırlar.	2.11.11.1. Tarhanayı ambalaj poşetinin içine el küreği ile koyar. 2.11.11.2. Tarhanayı terazi ile tartar. 2.11.11.3. Klips ile poşeti tekniğe uygun şekilde kapatır. 2.11.11.4. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 2.11.11.5. Etiketini ambalaj üzerine yapıştırır.	<ul style="list-style-type: none"> • Etkinlik Çizelgeleri • Video Modelle Öğretim • Sosyal Öyküler 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

Açıklamalar:

Hedef 2.1.1. için öğretimi yapılacak ekmek çeşitleri: tam buğday ekmeği, kepekli ekmek, çavdar ekmeği, ramazan pidesi vb.

Hedef 2.1.2. için kullanılacak araç gereç: tepsi, spatula, kaşık, bardak, ölçü kabı, yoğurma kabı, terazi, fırın, un, maya, şeker, tuz vb.

Hedef 2.1.3. için kullanılacak araç gereç: un, şeker, maya, tuz.

Hedef davranış 2.1.5.8. için hamuru el, kaşık veya makine ile yoğurur.

Hedef davranış 2.1.6.1. için hamur bezini hafif nemli olacak şekilde ıslatır.

Hedef davranış 2.1.6.3. için 23 °C sıcaklıkta, 30 dakika dinlendirme yapılır.

Hedef davranış 2.1.8.2. için francala, uzun, çiçek vb. olarak tanımlar.

Hedef davranış 2.1.9.2. için bıçağı hamurun üstünde 45 derecelik açı ile tutar.

Hedef davranış 2.1.9.3. için somun ekmek yapımında bıçak atma işlemini yapar.

Hedef davranış 2.2.1.2. için kullanılacak araç gereç: tepsi, spatula, kaşık, bardak, ölçü kabı, yoğurma kabı, terazi, fırın, un, maya, şeker, tuz sıvı yağ, süt vb.

Hedef davranış 2.2.2.2. için kullanılacak araç gereç: maya, şeker, tuz vb.

Hedef davranış 2.2.3.1. için kullanılacak araç gereç: su, sıvıyağ, süt vb.

Hedef davranış 2.2.5.3. için 23 °C sıcaklıkta, 30 dakika dinlendirme yapılır.

Hedef davranış 2.2.7.3. için kullanılacak araç gereç: peynir, patates vb. iç harcı ilavesi yapar.

Hedef davranış 2.2.8.4. için yumurta sarısı yerine pekmez, yoğurt, yağ vb. alternatifler kullanılabilir.

Hedef 2.3.1. için kullanılacak araç gereç: un, maya, şeker, tuz vb.

Hedef davranış 2.3.4.8. için yumuşak ve hafif ele yapışan ama elde kalıntı bırakmayan bir hamur elde edilinceye kadar yoğurma işlemine devam edilir.

Hedef davranış 2.3.5.1. için hamur bezini hafif nemli olacak şekilde ıslatır.

Hedef davranış 2.3.5.3. için 23 °C sıcaklıkta, 30 dakika dinlendirme yapılır.

Hedef davranış 2.3.7.2. için bezenin ortasına işaret parmağıyla bir delik açar, sağdan sola daire hareketi ile hafifçe döndürülerek deliği genişletir ve ürüne uygun şekil verilir.

Hedef davranış 2.3.7.3. için pekmezin simide yapışmasını önlemek için seyreletme yapar.

Hedef 2.4.1. kullanılacak araç gereç: sac, merdane, oklava, spatula, terazi, ölçü kabı, un, tuz, maya, şeker vb.

Hedef 2.4.2. kullanılacak araç gereç: un, maya, şeker, tuz vb.

Hedef 2.4.3 için kullanılacak araç gereç: su, sıvı yağ vb.

Hedef davranış 2.4.4.5. için hamuru elde veya makinede yoğurur.

Hedef davranış 2.4.5.3. için 23 °C sıcaklıkta, 30 dakika dinlendirme yapılır.

Hedef davranış 2.4.7.2. için 20 -25 dakika dinlendirir.

Hedef davranış 2.4.8.5. için isteğe göre iç malzeme ekleyerek bazlamayı çeşitlendirir.

Hedef 2.5.1. için sade erişte, sebzeli erişte vb.

Hedef 2.5.2. kullanılacak araç gereç: yoğurucu, terazi, bıçak, oklava, merdane, un, tuz yumurta, erişte açma kesme makinası vb.

Hedef 2.5.3. kullanılacak araç gereç: un, tuz.

Hedef davranış 2.5.4.6. için hamuru elle veya makine ile yoğurur.
Hedef davranış 2.5.5.3. için 23 °C sıcaklıkta, 30 dakika dinlendirme yapılıır.
Hedef davranış 2.5.8.5. için hamur açma ve kesme makinesi mevcut ise avuç içi ile yassılaştırılan hamuru makine kullanarak açar.
Hedef davranış 2.5.9.4. için hamur kesme makinesi mevcut ise açılan hamuru makine kullanarak keser.
Hedef davranış 2.5.10.5. için 60-65 °C sıcaklıkta 4-5 saat kurutur.
Hedef 2.6.1. için kullanılacak araç gereç: terazi, un, tuz, su, oklava, merdane, vb.
Hedef 2.6.2. kullanılacak araç gereç: un, tuz.
Hedef davranış 2.6.4.4. için hamuru elle veya makine ile yoğurur.
Hedef davranış 2.6.6.3. için 23 °C sıcaklıkta, 20 dakika dinlendirme yapılıır.
Hedef 2.7.1. için kullanılacak araç gereç: oklava, merdane, şekil verme aparatı, yağlı kâğıt, yoğurucu, fırın, un, su, yağ, vb.
Hedef 2.7.2. için kullanılacak araç gereç: un.
Hedef 2.7.3. için kullanılacak araç gereç: su, yağ vb.
Hedef davranış 2.7.4.3. için ortalama 4 ila 21 dakika süreyle yoğurucuda yoğurarak hamur kıvamını verir.
Hedef davranış 2.7.8.4. için 200-220 °C sıcaklıkta 4-5 dakika sürede yüzeyi renk değiştirene kadar pişirir.
Hedef davranış 2.7.9.1. için yağ emmeyen ve nem çekmeyen nitelikte selofan kâğıt, polietilen, polivinilklorür, alüminyum folyo, karton ya da teneke gibi uygun malzemedan yapılmış ambalajlar kullanılıır.
Hedef davranış 2.7.9.5. için dörtlü, altılı ve sekizli istifler yaparak depolar.
Hedef 2.8.1. için kullanılacak araç gereç: un, tuz yumurta, oklava, merdane, mantı kesme makinası vb.
Hedef davranış 2.8.6.6. için hamuru el veya makine ile yoğurur.
Hedef davranış 2.8.7.3. için 23 °C sıcaklıkta, 20 dakika dinlendirme yapılıır.
Hedef davranış 2.8.9.2. için mantı kesme aparatı yoksa bıçak veya uygun araçla keser.
Hedef davranış 2.8.9.4. için hamura mantı şeklini (kare, üçgen vb.) verir.
Hedef davranış 2.8.12.4. için oda koşullarında güneş görmeyen yerde muhafaza eder.
Hedef 2.9.1. için ocak, oklava merdane tepsi, fırın, un, nişasta şeker, sitrik asit, tencere vb.
Hedef 2.9.2. için kullanılacak araç gereç: nişasta, un, tuz vb.
Hedef davranış 2.9.5.1. için hamur bezini hafif nemli olacak şekilde ıslatır.
Hedef davranış 2.9.5.3. için 23 °C sıcaklıkta, 20 dakika dinlendirme yapılıır.
Hedef davranış 2.9.8.5. için bezelerin boyutuna göre 5-7 veya 10 adet bezeyi üst üste koyar.
Hedef davranış 2.9.10.4. için kullanılacak araç gereç: ceviz, fındık vb.
Hedef 2.10.1. için: un, tuz, su, oklava, merdane, yoğurma kabı vb.
Hedef 2.10.2. için: un, tuz vb.
Hedef 2.10.3. için: su, sıvıyağ vb.
Hedef davranış 2.10.4.4. için hamuru elle veya makine ile yoğurur.
Hedef davranış 2.10.5.1. için hamur bezini hafif nemli olacak şekilde ıslatır.
Hedef davranış 2.10.5.3. için 23 °C sıcaklıkta, 20 dakika dinlendirme yapılıır.

Hedef davranış 2.10.7.1. için katı yağlı yağlı kâğıt arasında merdane ile aynı incelikte olacak şekilde açar.
Hedef davranış 2.10.8.2. için milföy hamurunu 30 dakika buzdolabında soğutur.
Hedef davranış 2.10.9.3. için hamuru merdane ile 0,5 cm kalınlığında uzun dikdörtgen şeklinde açar.
Hedef davranış 2.10.9.4. için yağlı hamuru açarak bohça şeklinde katlayıp tekrar buzdolabında yarım saat bekletme işlemine turlama denir.
Hedef davranış 2.10.9.5. için aynı açıp katlama işlemini hamurun kat kat olmasını sağlamak için iki kere tekrar etmelidir.
Hedef davranış 2.10.10.1. için her turdan sonra hamuru 30 dakika buzdolabında soğumaya bırakır.
Hedef davranış 2.10.11.2. için hamuru merdane ile 3-4 mm kalınlığında, uzun dikdörtgen şeklinde açar.
Hedef davranış 2.10.12.1. için kareler, 10 cm'lik dilimler şeklinde kesilir.
Hedef 2.11.1 için kullanılacak araç gereç: un, tuz, maya vb.
Hedef 2.11.2. için kullanılacak araç gereç: un, tuz, yoğurt, sebze, baharat vb.
Hedef davranış 2.11.4.4. için tarhana çeşidine göre malzeme seçimi yapılır.
Hedef davranış 2.11.6.1. için yapışma ve tüylenme yapmayan, dayanıklı türde bez olmalıdır.

3. YETERLİLİK ALANI: SEBZE VE MEYVE ÜRETİM ELEMAN YARDIMCISI

Modül	Hedefler	Hedef Davranışlar	Öğretim Yöntem ve Teknikler	Ölçme ve Değerlendirme Yöntem/Araçları
3.1. SEBZE VE MEYVEYİ ÜRETİME HAZIRLAMA	3.1.1. Meyveleri yıkar.	3.1.1.1. Meyveleri yıkama tezgâhına taşır. 3.1.1.2. Meyveleri yıkama tezgâhına boşaltır. 3.1.1.3. Uygun bir kaba su doldurur. 3.1.1.4. Meyveleri su dolu kabın içine boşaltır. 3.1.1.5. Kapta su üstünde kalan kalıntıları süzgeç yardımıyla toplar. 3.1.1.6. Suyu süzer. 3.1.1.7. Meyveleri uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none">• Doğrudan Öğretim• Video Modelle Öğretim	<ul style="list-style-type: none">• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	3.1.2. Sebzeleri yıkar.	3.1.2.1. Sebzeleri yıkama tezgâhına taşır. 3.1.2.2. Sebzeleri yıkama tezgâhına boşaltır. 3.1.2.3. Uygun bir kaba su doldurur. 3.1.2.4. Su içerisine dezenfektan ilave eder. 3.1.2.5. Sebzeleri suyun içine yerleştirir. 3.1.2.6. Sebzeleri dezenfektanlı suda bekletir. 3.1.2.7. Sebzeleri süzer. 3.1.2.8. Bol su ile tekrar yıkar. 3.1.2.9. Sebzeleri uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none">• Doğrudan Öğretim• Video Modelle Öğretim• Aşamalı Yardımla Öğretim	<ul style="list-style-type: none">• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

	3.1.3. Meyveleri ayıklar.	3.1.3.1. Bozuk meyveleri seçer. 3.1.3.2. Yaralı meyveleri seçer. 3.1.3.3. Bozuk ve yaralı meyveleri uygun kaba koyar. 3.1.3.4. Kapta biriktirdiği bozuk meyveleri çöpe atar.	<ul style="list-style-type: none"> • Model Olma • Doğrudan Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	3.1.4. Yumuşak meyvelerin çekirdeklerini çıkarır.	3.1.4.1. Yumuşak meyveleri çekirdek çıkarma aparatına yerleştirir. 3.1.4.2. Aparata dikkatlice bastırarak çekirdeği çıkarır. 3.1.4.3. Çekirdeği çıkarılmış meyveyi uygun kaba koyar. 3.1.4.4. Çıkarılan çekirdeği çöpe atar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	3.1.5. Sert meyvelerin çekirdeklerini çıkarır.	3.1.5.1. Sert meyveleri bıçak ile keserek ikiye ayırır. 3.1.5.2. İkiye ayırdığı meyvenin çekirdeğini çıkarır. 3.1.5.3. Çekirdeği çıkarılmış meyveyi uygun kaba koyar. 3.1.5.4. Çıkarılan çekirdeği çöpe atar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	3.1.6. Meyvelerin sapını uzaklaştırır.	3.1.6.1. Saplı meyvelerin sapını uygun şekilde bıçak ile keser. 3.1.6.2. Sapı kesilmiş meyveleri uygun kaba koyar. 3.1.6.3. Kesilen meyve saplarını çöpe atar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	3.1.7. Meyveleri standardize eder.	3.1.7.1. Benzer büyüklükte olan meyveleri seçer. 3.1.7.2. Benzer renkte olan meyveleri seçer. 3.1.7.3. Benzer yumuşaklıkta/sertlikte olan meyveleri seçer. 3.1.7.4. Seçtikleri meyveleri ayrı ayrı uygun kaplara koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

	3.1.8. Sebzeleri ayıklar.	3.1.8.1. Bozuk sebzeleri seçer. 3.1.8.2. Yaralı sebzeleri seçer. 3.1.8.3. Bozuk ve yaralı sebzeleri uygun kaba koyar. 3.1.8.4. Kapta biriktirdiği bozuk sebzeleri çöpe atar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	3.1.9. Sebzelerin çekirdeğini çıkarır.	3.1.9.1. Sebzeği bıçakla keser. 3.1.9.2. Çekirdeğini çıkarır. 3.1.9.3. Çekirdeği çıkarılmış sebzeği uygun kaba koyar. 3.1.9.4. Çıkarılan çekirdeği çöpe atar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma • Video Modelle Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	3.1.10. Sebzelerin sapını uzaklaştırır.	3.1.10.1. Saplı sebzelerin sapını bıçak ile keser. 3.1.10.2. Sapı kesilmiş sebzeleri uygun kaba koyar. 3.1.10.3. Kesilen sebze saplarını çöpe atar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	3.1.11. Sebzeleri standardize eder.	3.1.11.1. Benzer büyüklükte olan sebzeleri seçer. 3.1.11.2. Benzer renkte olan sebzeleri seçer. 3.1.11.3. Benzer yumuşaklıkta/sertlikte olan sebzeleri seçer. 3.1.11.4. Seçtikleri sebzeleri ayrı ayrı kaplara koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	3.1.12. Meyve ve sebzelerin kabuğunu soyar.	3.1.12.1. Tekniğine uygun şekilde meyvelerin kabuğunu soyar. 3.1.12.2. Tekniğine uygun şekilde sebzelerin kabuğunu soyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma • İpucunun Giderek Azaltılması Yoluyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

	3.1.13. Sürdürülebilir gıda için soyulan kabukları kullanarak gıda katkı maddesine dönüştürür.	3.1.13.1. Soyulan kabukları kurutur. 3.1.13.2. Soyulan kabukları gıda katkı maddesi olarak kullanır.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	3.1.14. Meyve ve sebzeleri dilimler.	3.1.14.1. Tekniğine uygun şekilde meyveleri doğrar. 3.1.14.2. Tekniğine uygun şekilde sebzeleri doğrar.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
3.2. KURUTULMUŞ MEYVE VE SEBZE ÜRETİMİ	3.2.1. Kurutulmuş sebze ve meyve üretiminde kullanılan araç gereci tanıır.	3.2.1.1. Kurutulmuş sebze ve meyve üretiminde kullanılan araç gereci söyler. 3.2.1.2. Kurutulmuş sebze ve meyve üretiminde kullanılan araç gereci gösterir.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Sabit Bekleme Süreli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	3.2.2. Meyveleri kurutma işlemi için hazırlar.	3.2.2.1. Meyveleri yıkama tezgâhına getirir. 3.2.2.2. Meyveleri yıkar. 3.2.2.3. Meyveleri ayıklar. 3.2.2.4. Meyvelerin çekirdeğini çıkarır. 3.2.2.5. Meyveleri dilimler.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Davranışsal Beceri Öğretimi Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	3.2.3. Sebzeleri kurutma işlemi için hazırlar.	3.2.3.1. Sebzeleri yıkama tezgâhına getirir. 3.2.3.2. Sebzeleri yıkar. 3.2.3.3. Sebzeleri ayıklar. 3.2.3.4. Sebzeleri standardize eder. 3.2.3.5. Sebzeleri bıçak ile bölerek çekirdeğini çıkarır. 3.2.3.6. Sebzeleri dilimler.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Davranışsal Beceri Öğretimi Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

	3.2.4. Dilimlenmiş meyve ve sebzeleri kurutur.	3.2.4.1. Dilimlenen meyve ve sebzeleri birbirine değmeyecek şekliyle tepsi üzerine sıralar. 3.2.4.2. Temiz bir ortam oluşturularak açık havada güneşte kurutur. 3.2.4.3. Kurutma fırınında uygun sıcaklık ve süre ayarlayarak kurutur. 3.2.4.4. Kurutulmuş meyveleri ve sebzeleri uygun elek kullanarak sap, çöp ve kabuktan arındırır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	3.2.5. Kurutulmuş meyvelerin sap, çöp ve kabuklarını toprağa gübre olarak kazandırır.	3.2.5.1. Kurutulmuş meyvelerin sap, çöp ve kabuklarını biriktirir. 3.2.5.2. Biriktirilen sap, çöp ve kabukların uygun şartlar altında geri dönüşümünün sağlanması için gösterilen şekilde depolar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	3.2.6. Kurutulan sebze ve meyveyi satışa hazırlar.	3.2.6.1. Kurutulan meyve sebzeyi uygun ambalaja koyar. 3.2.6.2. Klips ile ambalajı hava almayacak şekilde kapatır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
3.3. DONDURULMUŞ MEYVE VE SEBZE ÜRETİMİ	3.3.1. Dondurulmuş meyve ve sebze üretiminde kullanılan araç gereci tanıtır.	3.3.1.1. Dondurulmuş meyve ve sebze üretiminde kullanılan araç gereci söyler. 3.3.1.2. Dondurulmuş meyve ve sebze üretiminde kullanılan araç gereci gösterir.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Sabit Bekleme Süreli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	3.3.2. Meyveleri dondurma işlemi için hazırlar.	3.3.2.1. Meyveleri yıkama tezgâhına getirir. 3.3.2.2. Meyveleri yıkar. 3.3.2.3. Meyveleri ayıklar. 3.3.2.4. Yumuşak meyveler için aparat ile çekirdek çıkarır. 3.3.2.5. Sert meyveler için bıçak ile meyveyi bölerek çekirdeğini çıkarır. 3.3.2.6. Meyveleri dilimler.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Davranışsal Beceri Öğretimi • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

	3.3.3. Sebzeleri dondurma işlemi için hazırlar.	3.3.3.1. Sebzeleri yıkama tezgâhına getirir. 3.3.3.2. Sebzeleri yıkar. 3.3.3.3. Sebzeleri ayıklar. 3.3.3.4. Sebzeleri standardize eder. 3.3.3.5. Sebzeleri bıçak ile bölerek çekirdeğini çıkarır. 3.3.3.6. Sebzeleri dilimler.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Sabit Bekleme Süreli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	3.3.4. Dilimlenmiş meyve ve sebzeleri dondurur.	3.3.4.1. Dilimlenen meyve ve sebzeleri birbirine değmeyecek şekliyle tepsi üzerine sıralar. 3.3.4.2. Tekniğine uygun şekilde dondurur.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	3.3.5. Dondurulmuş sebze ve meyveyi satışa hazırlar.	3.3.5.1. Dondurulmuş sebze meyvelerden istenmeyen özellikte olanları ayırır. 3.3.5.2. Dondurulmuş sebze ve meyveyi uygun ambalaja dizer. 3.3.5.3. Ambalajı hava almayacak şekilde kapatır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Sabit Bekleme Süreli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
3.4. MEYVE SUYU YAPMA	3.4.1. Meyve suyu yapımında kullanılan araç gereci tanıır.	3.4.1.1. Meyve suyu yapımında kullanılan araç gereci söyler. 3.4.1.2. Meyve suyu yapımında kullanılan araç gereci gösterir.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Sabit Bekleme Süreli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	3.4.2. Meyve suyu yapımına ön hazırlık yapar.	3.4.2.1. Meyveleri yıkama tezgâhına getirir. 3.4.2.2. Meyveleri yıkar. 3.4.2.3. Meyveleri ayıklar. 3.4.2.4. Yumuşak meyveler için aparat ile çekirdek çıkarır. 3.4.2.5. Sert meyveler için bıçak ile meyveyi bölerek çekirdeğini çıkarır. 3.4.2.6. Meyveleri dilimler.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

	3.4.3. Dilimlenmiş meyveleri yumuşaması için pişirir.	3.4.3.1. Dilimlenmiş meyveleri tencereye koyar. 3.4.3.2. Tencereye su ekler. 3.4.3.3. Tenceredeki malzemeyi kaynatır.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	3.4.4. Yumuşayan meyveleri parçalar.	3.4.4.1. Yumuşayan meyvelerin suyunu tencereye süzer. 3.4.4.2. Meyveleri parçalayıcı da parçalar. 3.4.4.3. Parçalanmış meyveyi tencereye koyar.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	3.4.5. Şeker ilavesi ile kaynatır.	3.4.5.1. Tencereye parçalanmış meyvelerin üzerine yeterli miktarda şeker ekler. 3.4.5.2. Tencereye su ekler. 3.4.5.3. Tencereye karışımı kaynatır. 3.4.5.4. Meyve suyunu oda koşullarında soğumaya bırakır.	<ul style="list-style-type: none"> Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	3.4.6. Ambalaj materyalini temizler.	3.4.6.1. Cam ambalajı kaynar suda bekletir. 3.4.6.2. Beklettikten sonra ambalajı tezgâha koyar.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	3.4.7. Dolumu yapar.	3.4.7.1. Meyve suyunu ambalaja doldurur. 3.4.7.2. Ambalajın kapağını kapatır.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
3.5. KONSER VE YAPMA	3.5.1. Konserve yapımında kullanılan araç gereci tanıır.	3.5.1.1. Konserve yapımında kullanılan araç gereci söyler. 3.5.1.2. Konserve yapımında kullanılan araç gereci gösterir.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

3.5.2. Meyveleri konserve yapımına hazırlar.	<p>3.5.2.1. Meyveleri yıkama tezgâhına getirir.</p> <p>3.5.2.2. Meyveleri yıkar.</p> <p>3.5.2.3. Meyveleri ayıklar.</p> <p>3.5.2.4. Yumuşak meyveler için aparat ile çekirdek çıkarır.</p> <p>3.5.2.5. Sert meyveler için bıçak ile meyveyi bölerek çekirdeğini çıkarır.</p> <p>3.5.2.6. Meyveleri dilimler.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
3.5.3. Sebzeleri konserve yapımına hazırlar.	<p>3.5.3.1. Sebzeleri yıkama tezgâhına getirir.</p> <p>3.5.3.2. Sebzeleri yıkar.</p> <p>3.5.3.3. Sebzeleri ayıklar.</p> <p>3.5.3.4. Sebzeleri standardize eder.</p> <p>3.5.3.5. Sebzeleri bıçak ile bölerek çekirdeğini çıkarır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
3.5.4. Sebzeleri haşlar.	<p>3.5.4.1. Sebzeleri tencereye aktarır.</p> <p>3.5.4.2. Tencereye su koyar.</p> <p>3.5.4.3. Tenceredeki sebzeleri haşlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
3.5.5. Sebzeler için dolgu sıvısı hazırlar.	<p>3.5.5.1. Su içerisine tuz ilavesini yapar.</p> <p>3.5.5.2. Dolgu sıvısını ısıtır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
3.5.6. Meyveler için dolgu sıvısı hazırlar.	<p>3.5.6.1. Su içerisine şeker ilavesi yapar.</p> <p>3.5.6.2. Dolgu sıvısını ısıtır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

3.5.7. Dolum yapar.	3.5.7.1. Konserve kaplarına tekniğine uygun şekliyle meyve veya sebzeleri yerleştirir. 3.5.7.2. Tepe boşluğunu dikkat ederek dolgu sıvısını doldurur.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
3.5.8. Hava çıkarma işlemini yapar.	3.5.8.1. Dolgu sıvısını sıcak ilave eder. 3.5.8.2. Tepe boşluğuna buhar verir. 3.5.8.3. Konserve kabını tekniğine uygun şekilde kapatır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
3.5.9. Isıl işlem uygular.	3.5.9.1. Geniş bir tencerede su kaynatır. 3.5.9.2. Kaynar suda kavanozları belirli süre tutar. 3.5.9.3. Sebze konserveleri için sıcaklık ve süresi ayarlanmış otoklavda dolum yapılan kavanozları tutar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma • Video Modelle Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
3.5.10. Satışa hazırlar.	3.5.10.1. Isıl işlem sonrası kavanozları soğutur. 3.5.10.2. Islak olan kavanoz ve kapağını tekniğine uygun şekilde kurular. 3.5.10.3. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 3.5.10.4. Etiketini ambalaj üzerine yapıştırır. 3.5.10.5. Tekniğine uygun şekilde istifler.	<ul style="list-style-type: none"> • Etkinlik Çizelgeleri • Video Modelle Öğretim • Sosyal Öyküler 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

3.6. SALÇA YAPMA

3.6.1. Salça yapımında kullanılan araç gereci tanırlar.	3.6.1.1. Salça yapımında kullanılan araç gereci söyler. 3.6.1.2. Salça yapımında kullanılan araç gereci gösterir.	<ul style="list-style-type: none">• Doğrudan Öğretim• Model Olma	<ul style="list-style-type: none">• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
3.6.2. Domatesi salça üretimine hazırlar.	3.6.2.1. Domatesleri yıkama tezgâhına getirir. 3.6.2.2. Domatesi yıkar. 3.6.2.3. Domatesin kabuğunu soyar. 3.6.2.4. Domatesi dilimler.	<ul style="list-style-type: none">• Doğrudan Öğretim• Video Modelle Öğretim• Aşamalı Yardımla Öğretim	<ul style="list-style-type: none">• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
3.6.3. Biberi salça üretimine hazırlar.	3.6.3.1. Biberleri yıkama tezgâhına getirir. 3.6.3.2. Biberleri yıkar. 3.6.3.3. Biberleri ortadan dikine bıçak ile keser. 3.6.3.4. Biberin çekirdeğini ve sapını ayrı bir kaba çıkarır. 3.6.3.5. Biberi dilimler.	<ul style="list-style-type: none">• Doğrudan Öğretim• Video Modelle Öğretim• Aşamalı Yardımla Öğretim	<ul style="list-style-type: none">• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
3.6.4. Domatesleri parçalar.	3.6.4.1. Küçük parçalara ayrılan domatesi parçalayıcı da pulp hâline getirir. 3.6.4.2. Elde ettiği pulpu uygun tencere boşaltır.	<ul style="list-style-type: none">• Doğrudan Öğretim• Model Olma	<ul style="list-style-type: none">• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
3.6.5. Biberleri parçalar.	3.6.5.1. Parçalara ayrılan biberleri parçalayıcı da pulp hâline getirir. 3.6.5.2. Elde ettiği pulpu uygun tencere boşaltır.	<ul style="list-style-type: none">• Doğrudan Öğretim• Model Olma	<ul style="list-style-type: none">• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
3.6.6. Domates pulpunu koyulaştırır.	3.6.6.1. Tencere içerisindeki domates pulpu ısıtır. 3.6.6.2. Pulpu soğutur. 3.6.6.3. Tepsi üzerine dökerek yayar. 3.6.6.4. Tepsiyi fırınlar. 3.6.6.5. Tepsiyi soğutur.	<ul style="list-style-type: none">• Doğrudan Öğretim• Model Olma	<ul style="list-style-type: none">• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

	3.6.7. Biber pulpunu koyulaştırır.	3.6.7.1. Tencere içerisindeki biber pulpunu ısıtır. 3.6.7.2. Pulpu soğutur. 3.6.7.3. Tepsi üzerine dökerek yayar. 3.6.7.4. Tepsiyi fırınlar. 3.6.7.5. Tepsiyi soğutur.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Video Modelle Öğretim Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	3.6.8. Dolum yapar.	3.6.8.1. Belirlenen miktarda salçayı temiz kavanozlara sıkıştırarak doldurur. 3.6.8.2. Kavanozu hava almayacak şekilde kapatır.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	3.6.9. Isıl işlem uygular.	3.6.9.1. Geniş bir tencereye su koyar. 3.6.9.2. Tenceredeki suyu kaynatır. 3.6.9.3. Salça kavanozunu kaynar suda 20 dakika süreyle tutar.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Model Olma Davranışsal Beceri Öğretimi 	<ul style="list-style-type: none"> Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	3.6.10. Satışa hazırlar.	3.6.10.1. Isıl işlem sonrası kavanozları soğutur. 3.6.10.2. Islak olan kavanoz ve kapağını kurular. 3.6.10.3. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 3.6.10.4. Etiketini ambalaj üzerine yapıştırır.	<ul style="list-style-type: none"> Etkinlik Çizelgeleri Video Modelle Öğretim Sosyal Öyküler 	<ul style="list-style-type: none"> Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	3.6.11. Geri dönüşüme ve atık yönetimine istekli olur.	3.6.11.1. Malzemeleri geri dönüştürülebilir şekilde ayırır. 3.6.11.2. Atık olarak değerlendirilen ürünlerin geri dönüşümünü sağlar.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
3.7. TURŞU YAPMA	3.7.1. Turşu yapımında kullanılan araç gereci tanıır.	3.7.1.1. Turşu yapımında kullanılan araç gereci söyler. 3.7.1.2. Turşu yapımında kullanılan araç gereci gösterir.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

	3.7.2. Sebzeleri turşu üretimine hazırlar.	3.7.2.1. Sebzeleri yıkama tezgâhına getirir. 3.7.2.2. Sebzeleri yıkar. 3.7.2.3. Sebzeleri ayıklar. 3.7.2.4. Sebzeleri standardize eder. 3.7.2.5. Sebzelerin sap ve uç kısımlarını bıçak ile keser.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	3.7.3. Salamura suyu hazırlar.	3.7.3.1. Su içerisine tuz ilavesini yapar. 3.7.3.2. Su içerisine sirke ilavesini yapar. 3.7.3.3. Karışımı karıştırır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	3.7.4. Turşu üretimini gerçekleştirir.	3.7.4.1. Sebzeleri enine, dikine ve karışık şekilde istenildiği gibi steril kavanozlara yerleştirir. 3.7.4.2. Tepe boşluğunu önemseyerek salamura suyunu doldurur.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	3.7.5. Turşuyu satışa hazırlar.	3.7.5.1. Islak olan kavanoz ve kapağını kurular. 3.7.5.2. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 3.7.5.3. Etiket ambalaj üzerine yapıştırır. 3.7.5.4. Serin ve kuru bir yerde turşuyu fermantasyona bırakır.	<ul style="list-style-type: none"> • Etkinlik Çizelgeleri • Video Modelle Öğretim • Sosyal Öyküler 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
3.8. REÇEL YAPMA	3.8.1. Reçel yapımında kullanılan araç gereci tanıır.	3.8.1.1. Reçel yapımında kullanılan araç gereci söyler. 3.8.1.2. Reçel yapımında kullanılan araç gereci gösterir.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

	3.8.2. Meyveleri reçel üretimine hazırlar.	<p>3.8.2.1. Meyveleri yıkama tezgahına getirir.</p> <p>3.8.2.2. Meyveleri yıkar.</p> <p>3.8.2.3. Meyveleri ayıklar.</p> <p>3.8.2.4. Yumuşak meyveler için aparat ile çekirdek çıkarır.</p> <p>3.8.2.5. Sert meyveler için bıçak ile meyveyi bölerek çekirdeğini çıkarır.</p> <p>3.8.2.6. Meyveleri dilimler.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	3.8.3. Üretime hazırlanan meyvelerden çıkan çekirdekleri doğaya kazandırmanın önemini farkında olur.	<p>3.8.3.1. Üretime hazırlanan meyvelerin çekirdeklerini çıkarır.</p> <p>3.8.3.2. Üretime hazırlanan meyvelerden çıkardığı çekirdeklerin sağlam olanlarını ayırır.</p> <p>3.8.3.3. Sağlam olan çekirdekleri doğaya kazandırmak için saklar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	3.8.4. Reçel yapar.	<p>3.8.4.1. Dilimlenmiş meyveleri tencereye aktarır.</p> <p>3.8.4.2. Ölçülen suyu tencereye koyar.</p> <p>3.8.4.3. Ölçülen şekeri tencereye ilave eder.</p> <p>3.8.4.4. Reçel kıvama gelene dek kaynatır.</p> <p>3.8.4.5. Ölçülen limon suyunu tencereye ekler.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	3.8.5. Reçeli satışa hazırlar.	<p>3.8.5.1. Kaynatılan reçeli temiz kavanozlara doldurur.</p> <p>3.8.5.2. Kavanozu kapatır.</p> <p>3.8.5.3. Islak olan kavanoz ve kapağını kurular.</p> <p>3.8.5.4. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.</p> <p>3.8.5.5. Etiketini ambalaj üzerine yapıştırır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma • Video Modelle Öğretim • Sosyal Öyküler 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

Açıklamalar:

Hedef davranış 3.1.2.4. için yıkama suyuna sirke, karbonat vb. ilave eder.

Hedef davranış 3.1.3.3. için rengi farklı, çürük, çok yumuşak vb. meyveleri ayırır.

Hedef davranış 3.1.8.3. için rengi farklı, çürük, çok yumuşak vb. sebzeleri ayırır.

Hedef davranış 3.1.9.1. için sebzeleri enine veya boyuna dikkatlice keser.

Hedef davranış 3.1.12.1. için meyvelerin kabuklarını bıçak veya soyacak kullanarak ayırır.

Hedef davranış 3.1.12.2. için sebzelerin kabuklarını bıçak veya soyacak kullanarak ayırır.

Hedef davranış 3.1.14.1. için meyveyi bıçakla uygun şekilde doğrar.

Hedef davranış 3.1.14.2. için sebzeyi bıçakla uygun şekilde doğrar.

Hedef davranış 3.2.1.2. için tepsi, fırın, bıçak, uygun ambalaj, temiz kurutma bezi, meyve ve sebze vb.

Hedef 3.2.2. ve 3.2.3. için sebze ve meyveleri üretime hazırlama modülündeki işlemleri yapar.

Hedef davranış 3.2.4.3. için kurutma fırını mevcutsa 40–50 °C sıcaklıkta 30-35 saatte nem, %10-%15'ten %3-%6'ya düşünceye kadar kurutulur.

Hedef davranış 3.2.5.2. için vakumlama makinesi mevcut ise havasını alarak kapatır.

Hedef davranış 3.3.1.2. için kullanılacak araç gereç: dondurucu, bıçak, tepsi, meyve ve sebze.

Hedef 3.3.2. ve 3.3.3. için sebze ve meyveleri üretime hazırlama modülündeki işlemleri yapar.

Hedef davranış 3.3.4.1. için derin dondurucuya yerleştirerek -18 °C de dondurma işlemini gerçekleştirir.

Hedef davranış 3.3.5.1. için rengi ve dokusu uygun olmayanları seçer.

Hedef davranış 3.4.1.2. için kullanılacak araç gereç: tencere, ocak, meyve, şeker, parçalayıcı, uygun ambalaj.

Hedef 3.4.2. için sebze ve meyveleri üretime hazırlama modülündeki işlemleri yapar.

Hedef davranış 3.4.3.2. için dilimlenmiş meyvenin üzerini geçecek kadar su koyar.

Hedef davranış 3.4.3.3. için meyveler yumuşayınca kaynama işlemini bitirir.

Hedef davranış 3.4.5.3. için ilave edilen şeker çözülünceye kadar kaynatılır.

Hedef davranış 3.4.6.1. için cam malzeme dışında malzeme kullanılacaksa meyve suyunu steril şekilde dolumu yapılana kadar saklar.

Hedef davranış 3.5.1.2. için kullanılacak araç gereç: meyve, sebze, tencere, ocak, tuz, sitrik asit, sirke, kavanoz, otoklav.

Hedef 3.5.2. ve 3.5.3. için sebze ve meyveleri üretime hazırlama modülündeki işlemleri yapar.

Hedef davranış 3.5.4.3. için sebzelerin üzerini geçecek kadar su koyar. 85-98 °C sıcaklıkta 2-8 dakika haşlar.

Hedef davranış 3.5.5.1. için tuz yanı sıra sitrik asit, sirke, aroma ve tatlandırıcı baharatları ekleyebilir.

Hedef davranış 3.5.5.2. için dolgu sıvısını 80°C oluncaya kadar ısıtır.

Hedef davranış 3.5.6.1. için şeker yanı sıra sitrik asit ilavesi de ekleyebilir.

Hedef davranış 3.5.6.2. için dolgu sıvısını 75°C oluncaya kadar ısıtır.

Hedef davranış 3.5.7.1. için meyve ve sebzelerin konserve kabına eklenme miktarını ve dolgu sıvısı miktarını net ağırlığa göre yapar.

Hedef davranış 3.5.7.2. için konserve kabının hacminin yaklaşık %10'unu tepe boşluğu olarak bırakır.

Hedef davranış 3.5.8.1. için iki yöntemden birini seçerek hava çıkarma işlemini yapar.

Hedef davranış 3.5.8.3. için hava çıkarma işlemini doğru şekilde yaptıktan sonra kapağı dikkatlice kapatır.

Hedef davranış 3.5.9.1. için meyve konserveleri, domates konserveleri için 85-100°C arası ısıda suda bekletme işlemi, pastörizasyonu uygular.

Hedef davranış 3.5.9.2. için meyve konserveleri, domates konserveleri için 85-100°C arası ısıda suda bekletme işlemi, pastörizasyonu uygular.

Hedef davranış 3.5.9.3. için otoklav içerisine kavanozları doğru şekilde yerleştirir. Sebze konserveleri otoklavda 121 °C 1.5 atm. basınçta 15 dakika süreyle sterilize edilir.

Hedef davranış 3.5.10.1. için merkez sıcaklığı 35-40 °C oluncaya kadar soğutur.

Hedef davranış 3.5.10.2. için korozyona karşı kutu ve kapağını tamamen kurular.

Hedef davranış 3.5.10.4. için koli içine yerleştirir.

Hedef davranış 3.6.1.2. için domates, biber, parçalayıcı, kavanoz, fırın, ocak vb.

Hedef davranış 3.6.2.1. için sebze ve meyveleri üretime hazırlama modülündeki işlemleri yapar.

Hedef davranış 3.6.6.1. için pulpu kıvam alıncaya kadar karıştırılarak ısıtır.

Hedef davranış 3.6.6.2. için oda sıcaklığına gelene dek soğutur.

Hedef davranış 3.6.6.5. için salça koyuluğuna gelene dek fırında ısıtır.

Hedef davranış 3.6.7.1. için pulpu kıvam alıncaya kadar karıştırılarak ısıtır.

Hedef davranış 3.6.7.2. için oda sıcaklığına gelene dek soğutur.

Hedef davranış 3.6.7.4. için salça koyuluğuna gelene dek fırında ısıtır.

Hedef davranış 3.6.8.1. için kaşık yardımıyla hava almayacak şekilde bastırarak dolum yapar.

Hedef davranış 3.6.8.2. için kapağı saat yönünde çevirerek sıkıca kapatır.

Hedef davranış 3.6.10.1. için merkez sıcaklığı 35-40 °C oluncaya kadar soğutur.

Hedef davranış 3.7.1.2. için sebze, su, tuz, sirke, kavanoz

Hedef davranış 3.7.2. için sebze ve meyveleri üretime hazırlama modülündeki işlemleri yapar.

Hedef davranış 3.7.3.1. için kaynatıp soğuttuğu su içerisine belirtilen miktarda tuz ve sirke ilavesi yapar.

Hedef davranış 3.7.3.2. için tuz, su içerisinde eriyinceye kadar karıştırır.

Hedef davranış 3.7.4.2. için konserve kabının hacminin yaklaşık %10'nu tepe boşluğu olarak bırakır.

Hedef davranış 3.7.5.1. için korozyona karşı kutu ve kapağını tamamen kurular.

Hedef davranış 3.8.1.2. için meyve, tencere, ocak, kaşık, kavanoz, limon.

Hedef davranış 3.8.2. için sebze ve meyveleri üretime hazırlama modülündeki işlemleri yapar.

Hedef davranış 3.8.3.4. için kaynama esnasında oluşan köpük tahta kaşık ile gösterilen şekilde alır.

Hedef davranış 3.8.3.5. için limonu limon sıkacağına gösterilen şekilde sıkar.

Hedef davranış 3.8.4.1. için sıcak dolum yapar.

Hedef davranış 3.8.4.2. için kapağı saat yönünde çevirerek sıkıca kapatır.

Hedef davranış 3.8.4.3. için korozyona karşı kutu ve kapağını tamamen kurular.

4. YETERLİLİK ALANI: ŞEKERLİ ÜRÜN ÜRETİM ELEMAN YARDIMCISI

Modül	Hedefler	Hedef Davranışlar	Öğretim Yöntem ve Teknikler	Ölçme ve Değerlendirme Yöntem/Araçları
4.1. LOKUM ÜRETME	4.1.1. Lokum üretiminde kullanılan araç gereci tanır.	4.1.1.1. Lokum üretiminde kullanılan araç gereci söyler. 4.1.1.2. Lokum üretiminde kullanılan araç gereci gösterir.	<ul style="list-style-type: none">Doğrudan ÖğretimSabit Bekleme Süreli Öğretim	<ul style="list-style-type: none">Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	4.1.2. Lokum yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.	4.1.2.1. Elektronik tartı aletini açar. 4.1.2.2. Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar. 4.1.2.3. Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder. 4.1.2.4. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar. 4.1.2.5. Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none">Doğrudan ÖğretimVideo Modelle ÖğretimAşamalı Yardımla Öğretim	<ul style="list-style-type: none">Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

	4.1.3. Lokum hamuru yapımında kullanılan sıvı malzemeyi ölçü kabı ile ölçer.	4.1.3.1. Sıvı malzemeyi ölçü kabına koyar. 4.1.3.2. Ölçü kabının göstergesini kontrol eder. 4.1.3.3. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar. 4.1.3.4. Ölçülen malzemeyi uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	4.1.5. Lokum harcını pişirir.	4.1.5.1. Tencereyi ocağa koyar. 4.1.5.2. Uygun sıcaklık ve sürede tenceredeki malzemeleri karıştırarak kaynatır. 4.1.5.3. Pişmeye yakın lokum türüne göre kuru meyve veya aroma ilavesi yapar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Davranışsal Beceri Öğretimi 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	4.1.6. Pişen lokumu kalıplara yerleştirir.	4.1.6.1. Kalıp tavalarının her tarafına nişastayı eşit şekilde serper. 4.1.6.2. Pişen lokum tenceresini eğer. 4.1.6.3. Lokumu kalıba döker. 4.1.6.4. Dökülen lokumu spatula yardımıyla kalıp tavalarına yayar. 4.1.6.5. Kalıp tavalarını soğumaya bırakır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Davranışsal Beceri Öğretimi 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	4.1.7. Soğuyan lokumu kesme işlemine hazırlar.	4.1.7.1. Kalıbın büyüklüğüne göre kesme tezgâhına pudra şekeri serper. 4.1.7.2. Kalıp tavaasını tezgâha ters çevirerek koyar. 4.1.7.3. Eli ile kalıp tavaasına hafifçe vurarak lokumu kalıptan çıkarır. 4.1.7.4. Kesme tezgâhındaki lokumun üzerini sünger ile süpürerek temizler.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

	4.1.8. Lokumu keser.	4.1.8.1. Lokumu bıçak yardımı ile şerit hâlinde keser. 4.1.8.2. Kesilen şeritleri istenilen şekilde bıçakla küçültür.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	4.1.9. Lokumu satışa hazırlar.	4.1.9.1. Lokumu ambalaj kutusunun içine koyar. 4.1.9.2. Dolu ambalaj kutularını tartar. 4.1.9.3. Ambalajın ağzını kapatır. 4.1.9.4. Kutuların ağzını bant ile bantlar. 4.1.9.5. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 4.1.9.6. Etiketini ambalaj üzerine yapıştırır.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Video Modelle Öğretim Aşamalı Yardımla Öğretim Davranışsal Beceri Öğretimi 	<ul style="list-style-type: none"> Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
4.2. SERT ŞEKERİ ÜRETİME HAZIRLAMA	4.2.1. Sert şeker üretiminde kullanılan araç gereci tanıır.	4.2.1.1. Sert şeker üretiminde kullanılan araç gereci söyler. 4.2.1.2. Sert şeker üretiminde kullanılan araç gereci gösterir.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Sabit Bekleme Süreli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	4.2.2. Sert şeker üretiminde kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.	4.2.2.1. Elektronik tartı aletini açar. 4.2.2.2. Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar. 4.2.2.3. Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder. 4.2.2.4. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar. 4.2.2.5. Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Video Modelle Öğretim Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	4.2.3. Sert şeker üretiminde kullanılan sıvı malzemeyi ölçü kabı ile ölçer.	4.2.3.1. Sıvı malzemeyi ölçü kabına koyar. 4.2.3.2. Ölçü kabının göstergesini kontrol eder. 4.2.3.3. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar. 4.2.3.4. Ölçülen malzemeyi uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

	4.2.4. Sert şeker harcını pişirir.	4.2.4.1. Su ve şekeri kazana boşaltır. 4.2.4.2. Homojen karışım oluşuncaya kadar karıştırır. 4.2.4.3. Su ve şekerin ısınma işlemini takip eder. 4.2.4.4. Ölçülü balı kazana ilave eder. 4.2.4.5. Şeker kıvamı oluşuncaya kadar işlemi takip eder.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	4.2.5. Sert şeker harcını yoğurur.	4.2.5.1. Sert şeker harcını yoğurma kalıbına döker. 4.2.5.2. Kalıba yayılan harcı spatula yardımıyla bir araya getirir. 4.2.5.3. Bir araya gelen harcı elleri ile yoğurur.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	4.2.6. Sert şeker harcını keser.	4.2.6.1. Yoğrulan harcı yoğurma tezgâhına koyar. 4.2.6.2. Şeker harcından makas ile büyük bir parça keser. 4.2.6.3. Kestiği şeker harcı parçasını eli ile ileri geri hareketlerle rulo yapar. 4.2.6.4. Yaptığı ruloları makasla keser. 4.2.6.5. Kesilmiş şeker harcını kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	4.2.7. Kesilen sert şekerleri satışa hazırlar.	4.2.7.1. Sert şekerleri ambalaj kutusunun içine koyar. 4.2.7.2. Dolu ambalaj kutularını tartar. 4.2.7.3. Ambalajın ağzını kapatır. 4.2.7.4. Kutuların ağzını bant ile bantlar. 4.2.7.5. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 4.2.7.6. Etiketleri ambalaj üzerine yapıştırır. 4.2.7.7. Sert şeker konulan kutuları koliye yerleştirir.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Akran Destekli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

4.3. PESTİL ÜRETİMİ	4.3.1. Pestil üretiminde kullanılan araç gereci tanıtır.	4.3.1.1. Pestil üretiminde kullanılan araç gereci gösterir. 4.3.1.2. Pestil üretiminde kullanılan araç gereci söyler.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	4.3.2. Pestil yapımında kullanılan hammaddeleri yıkar.	4.3.2.1. Uygun bir kaba su doldurur. 4.3.2.2. Yıkama tezgâhına gelen meyveleri su dolu kabın içine boşaltır. 4.3.2.3. Kapta su üstünde kalan kalıntıları süzgeç yardımıyla toplar. 4.3.2.4. Süzgeçteki atık malzemeleri poşete boşaltır. 4.3.2.5. Meyveleri uygun kaba alır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	4.3.3. Pestil yapımında kullanılan ham maddeleri ayıklar.	4.3.3.1. Bozuk meyveleri seçer. 4.3.3.2. Yaralı meyveleri seçer. 4.3.3.3. Bozuk ve yaralı meyveleri uygun kaba koyar. 4.3.3.4. Kapta biriktirdiği bozuk meyveleri çöpe atar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	4.3.4. Yumuşak meyvelerin çekirdeklerini çıkarır.	4.3.4.1. Yumuşak meyveleri çekirdek çıkarma aparatına yerleştirir. 4.3.4.2. Aparata dikkatlice bastırarak çekirdeği çıkarır. 4.3.4.3. Çekirdeği çıkarılmış meyveyi uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	4.3.5. Sert meyvelerin çekirdeklerini çıkarır.	4.3.5.1. Sert meyveleri bıçak ile keserek ikiye ayırır ve çekirdeğini çıkarır. 4.3.5.2. Çekirdeği çıkarılmış meyveyi uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma • Davranışsal Beceri Öğretimi 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

	<p>4.3.6. Meyvelerin sapını uzaklaştırır.</p>	<p>4.3.6.1. Saplı meyvelerin sapını uygun şekilde bıçak ile keser. 4.3.6.2. Sapı kesilmiş meyveleri uygun kaba koyar. 4.3.6.3. Meyve saplarını çöpe atar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma • Davranışsal Beceri Öğretimi 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	<p>4.3.7. Meyveleri standardize eder.</p>	<p>4.3.7.1. Benzer büyüklükte olan meyveleri seçer. 4.3.7.2. Benzer renkte olan meyveleri seçer. 4.3.7.3. Benzer yumuşaklıkta/sertlikte olan meyveleri seçer. 4.3.7.4. Seçtiği meyveleri ayrı ayrı kaplara koyar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	<p>4.3.8. Ön ısıtma yapar.</p>	<p>4.3.8.1. Dilimlenmiş hammaddeyi tencereye aktarır. 4.3.8.2. Tencereye su koyar. 4.3.8.3. Tenceredeki malzemeyi kaynatır. 4.3.8.4. Ön ısıtma yapılan hammaddeyi ılık hâle gelene kadar uygun yere bırakır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	<p>4.3.9. Şıra elde eder.</p>	<p>4.3.9.1. Tenceredeki hammaddeyi süzgece döker. 4.3.9.2. Süzgeçte kalan posayı presler. 4.3.9.3. Elde edilen şırayı kazana döker. 4.3.9.4. Süzgeçte kalan posayı çöpe döker.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

	4.3.10. Pelte yapar.	<p>4.3.10.1. Hazırlanan şıranın içerisine su koyar.</p> <p>4.3.10.2. Şekeri kazana döker.</p> <p>4.3.10.3. Hazırlanan karışımı kaşık ile karıştırır.</p> <p>4.3.10.4. Karışıma un ve nişasta koyar.</p> <p>4.3.10.5. Hazırlanan karışımı koyulaşana kadar kaşık ile karıştır.</p> <p>4.3.10.6. Pelteyi soğuması için uygun yere bırakır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	4.3.11. Pelteyi serer.	<p>4.3.11.1. Kullanılacak bezi çalışma tezgâhına serer.</p> <p>4.3.11.2. Bezin üzerine nişasta serper.</p> <p>4.3.11.3. Pelteyi spatula yardımı ile bezin ortasına döker.</p> <p>4.3.11.4. Pelteyi spatula yardımı beze serer.</p> <p>4.3.11.5. Pelte serilen bezi kurutma alanına koyar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	4.3.12. Pestili bezden ayırır.	<p>4.3.12.1. Gösterilen yere temiz bez serer.</p> <p>4.3.12.2. Pestil serili bezi, ters çevirerek temiz bezin üstüne yayar.</p> <p>4.3.12.3. Süngeri su ile ıslatır.</p> <p>4.3.12.4. Ters çevrilmiş pestili bez sünger ile hafifçe ıslatılır.</p> <p>4.3.12.5. Pestili bezden bütün şekilde ayırır.</p> <p>4.3.12.6. Bezden ayrılan pestili kuruma alanına koyar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	4.3.13. Pestili keser.	<p>4.3.13.1. Kurutulmuş pestili keser.</p> <p>4.3.13.2. Pestilin üzerine nişasta serper.</p> <p>4.3.13.3. Nişastalı pestilleri katlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

	4.3.14. Katlanan pestilleri satışa hazırlar.	4.3.14.1. Ambalaj malzemesinin darasını alır. 4.3.14.2. Pestili ambalaj kutusunun içine koyar. 4.3.14.3. Dolu ambalaj kutularını tartar. 4.3.14.4. Ambalaj malzemesini kapatır. 4.3.14.5. Ambalajın ağzını bant ile bantlar. 4.3.14.6. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 4.3.14.7. Etiket ambalaj üzerine yapıştırır. 4.3.14.8. Pestil ambalajını koliye yerleştirir.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	4.3.15. Atölye kurallarına uymaya razı olur.	4.3.15.1. Çalışmaya zamanında gelir. 4.3.15.2. Görevi zamanında bitirir 4.3.15.3. Çalıştığı ortamı temiz tutar. 4.3.15.4. Kişisel koruyucu donanımları kullanır.	<ul style="list-style-type: none"> • Sosyal Öyküler • Etkinlik Çizelgeleri 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
4.4. ÇİKOLATA YAPMA	4.4.1. Beyaz çikolata yapımında kullanılan araç gereci tanıır.	4.4.1.1. Beyaz çikolata yapımında kullanılan araç gereci söyler. 4.4.1.2. Beyaz çikolata yapımında kullanılan araç gereci gösterir.	<ul style="list-style-type: none"> • Artan Bekleme Süreli Öğretim • İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	4.4.2. Beyaz çikolata yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.	4.4.2.1. Elektronik tartı aletini açar. 4.4.2.2. Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar. 4.4.2.3. Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder. 4.4.2.4. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar. 4.4.2.5. Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

4.4.3. Beyaz çikolata kalıbını hazırlar.	4.4.3.1. Çikolata kalıplarını kakao yağı ile yağlar. 4.4.3.2. Kalıplara saç kurutma makinası tutarak kalıptaki yağın eşit yayılmasını sağlar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
4.4.4. Kakao yağını hazırlar.	4.4.4.1. Kakao yağını benmarinin gıda haznesine koyar. 4.4.4.2. Kakao yağını karıştırarak eritir. 4.4.4.3. Diğer malzemeleri kakao yağına ekler. 4.4.4.4. Karışım tam eridiğinde karışımın 3/2'sini çalışma tezgâhına döker.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Davranışsal Beceri Öğretimi 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
4.4.5. Temperleme yapar.	4.4.5.1. Metal spatula ile temperleme işlemi yapar. 4.4.5.2. Geri kalan 3/1 karışımı çikolataya ekler. 4.4.5.3. Tekrar temperleme işlemi yapar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
4.4.6. Beyaz çikolata yapar.	4.4.6.1. Karışımı sıkma torbasına koyar. 4.4.6.2. Sıkma torbası ile karışımı kalıplara sıkar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
4.4.7. Beyaz çikolatayı soğutur.	4.4.7.1. Kalıpları buzdolabında 10 dakika bekletir. 4.4.7.2. Çikolatayı kalıplardan çıkarır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

	4.4.8. Beyaz çikolatayı satışa hazırlar.	4.4.8.1. Çikolatayı ambalaj kutusunun içine koyar. 4.4.8.2. Ambalajın ağzını kapatır. 4.4.8.3. Kutuların ağzını bant ile bantlar. 4.4.8.4. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 4.4.8.5. Etiketini ambalaj üzerine yapıştırır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma • Akran Destekli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	4.4.9. Bitter çikolata yapımında kullanılan araç gereci tanıır.	4.4.9.1. Bitter çikolata yapımında kullanılan araç gereci gösterir. 4.4.9.2. Bitter çikolata yapımında kullanılan araç gereci söyler.	<ul style="list-style-type: none"> • Artan Bekleme Süreli Öğretim • İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	4.4.10. Bitter çikolata yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.	4.4.10.1. Elektronik tartı aletini açar. 4.4.10.2. Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar. 4.4.10.3. Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder. 4.4.10.4. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar. 4.4.10.5. Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Davranışsal Beceri Öğretimi 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	4.4.11. Bitter çikolata kalıbını hazırlar.	4.4.11.1. Çikolata kalıplarını kakao yağı ile yağlar. 4.4.11.2. Kalıplara saç kurutma makinası tutarak kalıptaki yağın eşit yayılmasını sağlar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

	4.4.12. Kakao yağını hazırlar.	4.4.12.1. Kakao yağını benmarinin gıda haznesine koyar. 4.4.12.2. Kakao yağını karıştırarak eritir. 4.4.12.3. Diğer malzemeleri kakao yağına ekler. 4.4.12.4. Karışım tam eridiğinde karışımın 3/2'sini çalışma tezgâhına döker.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Davranışsal Beceri Öğretimi 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	4.4.13. Bitter çikolata karışımını hazırlar.	4.4.13.1. Karışıma kakao tozu ekler. 4.4.13.2. Diğer malzemeleri kakao yağına ekler. 4.4.13.3. Malzemeleri karıştırır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Davranışsal Beceri Öğretimi 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	4.4.14. Temperleme yapar.	4.4.14.1. Karışım tam eridiğinde 3/2'sini çalışma tezgâhına döker. 4.4.14.2. Metal spatula ile temperleme işlemi yapar. 4.4.14.3. Geri kalan 3/1 karışımı çikolataya ekler. 4.4.14.4. Tekrar temperleme işlemi yapar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Davranışsal Beceri Öğretimi 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	4.4.15. Bitter çikolatayı kalıplara döker.	4.4.15.1. Karışımı sıkma torbasına koyar. 4.4.15.2. Sıkma torbası ile karışımı kalıplara sıkar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	4.4.16. Bitter çikolatayı soğutur.	4.4.16.1. Kalıpları buzdolabında 10 dakika bekletir. 4.4.16.2. Çikolatayı kalıplardan çıkarır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

	4.4.17. Bitter çikolatayı satışa hazırlar.	4.4.17.1. Çikolatayı ambalaj kutusunun içine koyar. 4.4.17.2. Ambalajın ağzını kapatır. 4.4.17.3. Kutuların ağzını bant ile bantlar. 4.4.17.4. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 4.4.17.5. Etiketini ambalaj üzerine yapıştırır.	<ul style="list-style-type: none"> • Etkinlik Çizelgeleri • Video Modelle Öğretim • Sosyal Öyküler 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	4.4.18. Fındıklı çikolata yapımında kullanılan araç gereci tanıır.	4.4.18.1. Fındıklı çikolata yapımında kullanılan araç gereci söyler. 4.4.18.2. Fındıklı çikolata yapımında kullanılan araç gereci gösterir.	<ul style="list-style-type: none"> • Artan Bekleme Süreli Öğretim • İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	4.4.19. Fındıklı çikolata yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.	4.4.19.1. Elektronik tartı aletini açar. 4.4.19.2. Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar. 4.4.19.3. Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder. 4.4.19.4. Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar. 4.4.19.5. Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	4.4.20. Fındıklı çikolata kalıbını hazırlar.	4.4.20.1. Çikolata kalıplarını kakao yağı ile yağlar. 4.4.20.2. Kalıplara saç kurutma makinası tutarak kalıptaki yağın eşit yayılmasını sağlar. 4.4.20.3. Çikolata kalıplarına fındık koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Artan Bekleme Süreli Öğretim • İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

4.4.21. Kakao yağını hazırlar.	4.4.21.1. Kakao yağını benmarinin gıda haznesine koyar. 4.4.21.2. Kakao yağını karıştırarak eritir. 4.4.21.3. Diğer malzemeleri kakao yağına ekler. 4.4.21.4. Karışım tam eridiğinde karışımın 3/2'sini çalışma tezgâhına döker.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
4.4.22. Fındıklı çikolata karışımını hazırlar.	4.4.22.1. Karışıma kakao tozu ekler. 4.4.22.2. Diğer malzemeleri kakao yağına ekler. 4.4.22.3. Malzemeleri karıştırır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
4.4.23. Temperleme yapar.	4.4.23.1. Karışım tam eridiğinde 3/2'sini çalışma tezgâhına döker. 4.4.23.2. Metal spatula ile temperleme işlemi yapar. 4.4.23.3. Geri kalan 3/1 karışımı çikolataya ekler. 4.4.23.4. Tekrar temperleme işlemi yapar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
4.4.24. Çikolatayı kalıplara döker.	4.4.24.1. Karışımı sıkma torbasına koyar. 4.4.24.2. Sıkma torbası ile karışımı kalıplara sıkar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
4.4.25. Çikolatayı soğutur.	4.4.25.1. Kalıpları buzdolabında 10 dakika bekletir. 4.4.25.2. Çikolatayı kalıplardan çıkarır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

	4.4.26. Fındıklı çikolatayı satışa hazırlar.	4.4.26.1. Çikolatayı ambalaj kutusunun içine koyar. 4.4.26.2. Ambalajın ağzını kapatır. 4.4.26.3. Kutuların ağzını bant ile bantlar. 4.4.26.4. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 4.4.26.5. Etiketini ambalaj üzerine yapıştırır.	<ul style="list-style-type: none">• Doğrudan Öğretim• Model Olma• Akran Destekli Öğretim	<ul style="list-style-type: none">• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
--	--	---	--	--

Açıklamalar:

Hedef davranış 4.1.1.2. için kullanılacak araç gereç: karıştırıcı, açık tencere, ölçü kapları, kalıp tavaları, spatula, tava arabaları, soğutma ünitesi bıçak, kesme tezgâhı, merdane, sünger, farklı ebatlarda ambalajlar, terazi, bant.

Hedef davranış 4.1.3.1. için kullanılacak malzemeler: su, sitrik asit.

Hedef davranış 4.1.4.6. için kullanılacak araç gereç: karıştırıcı, açık, tencere, ölçü kapları, su, şeker, nişasta, sitrik asit, aroma, kuru meyve

Hedef davranış 4.1.5.3. için pişirme esnasında üretilecek lokum türüne göre kuru meyve ve kuruyemiş, aroma vb. maddeler tencereye belirtilen şekilde ilave edilir.

Hedef davranış 4.1.6.5. için kalıp tavalarını soğutma ünitesi veya buzdolabında soğumaya bırakır.

Hedef davranış 4.1.9.1. için kullanılacak araç gereç: farklı ebatlarda ambalajlar, terazi, bant.

Hedef davranış 4.2.1.2. için kullanılacak araç gereç: karıştırma kazanı, yoğurma tezgâhı, koruyucu eldiven, makas, spatula, pişirme kazanı, ölçü kapları, bez.

Hedef davranış 4.2.3.1. için kullanılacak malzemeler: su.

Hedef davranış 4.2.4.5. için kullanılacak malzemeler: Pişirme kazanı, ölçü kapları, su, şeker, aroma, bez, bal, uzun saplı tahta kaşık. Ölçülen suyu kazana boşaltır. Ölçülen şekeri kazana boşaltır. İstenilen süre ve sıcaklığa uygun olarak işlemi takip eder.

Hedef davranış 4.2.5.2. için ölçü kabındaki renklendirici, aroma, kuru meyveyi karışıma ekler.

Hedef davranış 4.2.7.1. için farklı ebatlarda ambalajlar, terazi, çalışma tezgâhı, bant, etiket.

Hedef davranış 4.2.7.1. için koli, çalışma tezgâhı, bant.

Hedef davranış 4.3.3.3. için rengi farklı, çürük, çok yumuşak vb. meyveleri ayırır.

Hedef davranış 4.3.10.6. için pelte 70 dereceye kadar soğumaya bırakılır.

Hedef davranış 4.3.11.1. için yapışma ve tüylenme yapmayan, dayanıklı türde bez olmalıdır.

Hedef davranış 4.3.12.2. için pestil serili bez ters çevrildiğinde pestil altta kalır.

Hedef davranış 4.3.12.3. için bezin üstü sünger ile ıslatılarak pestilin bezden bütün şeklinde ayrılması sağlar.

Hedef davranış 4.4.1.2. için kullanılacak araç gereç: benmari makinesi, metal spatula, kakao yağı, pudra şekeri, süt tozu.

Hedef davranış 4.4.4.2. için benmarideki karışım 40 dereceyi geçmeyecek sıcaklıkta olmalıdır.

Hedef davranış 4.4.5.1. için temperleme işlemi ile çikolatanın ısısı 7-8 dereceye düşürülür.

Hedef davranış 4.4.12.1. için kakao yağı yerine Hindistan cevizi yağı kullanılabilir.

Hedef davranış 4.4.12.2. için benmarideki karışım 45 dereceyi geçmeyecek sıcaklıkta olmalıdır.

Hedef davranış 4.4.14.2. için temperleme işlemi ile çikolatanın ısısı 28 dereceye düşürülür.

Hedef davranış 4.4.20.3. için fındık yerine fıstık ceviz vb. malzemeler kullanılabilir.

Hedef davranış 4.4.21.1. için kakao yağı yerine Hindistan cevizi yağı kullanılabilir.

Hedef davranış 4.4.21.2. için benmarideki karışım 45 dereceyi geçmeyecek sıcaklıkta olmalıdır.

Hedef davranış 4.4.23.2. için temperleme işlemi ile çikolatanın ısısı 28 dereceye düşürülür.

5. YETERLİLİK ALANI: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİM ELEMAN YARDIMCISI

Modül	Hedefler	Hedef Davranışlar	Öğretim Yöntem ve Teknikler	Ölçme ve Değerlendirme Yöntem/Araçları
5.1. ÇIĞ SÜTÜ ÜRETİME HAZIRLAMA	5.1.1. Çiğ süt üretiminde kullanılan araç gereci tanıyarak tanımlar.	5.1.1.1. Çiğ süt üretiminde kullanılan araç gereci söyler. 5.1.1.2. Çiğ süt üretiminde kullanılan araç gereci gösterir.	<ul style="list-style-type: none">Doğrudan ÖğretimSabit Bekleme Süreli Öğretim	<ul style="list-style-type: none">Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	5.1.2. Çiğ süte uygulanan ön işlemleri yapar.	5.1.2.1. Çiğ sütü süzerek kirden arındırır. 5.1.2.2. Çiğ sütün kuru madde miktarını refraktometre ile ölçer. 5.1.2.3. Kuru madde miktarı az ise süt tozu ilavesi yapar. 5.1.2.4. Sütü tencereye koyar.	<ul style="list-style-type: none">Doğrudan ÖğretimVideo Modelle ÖğretimAşamalı Yardımla ÖğretimEş Zamanlı İpucuyla Öğretim	<ul style="list-style-type: none">Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	5.1.3. Çiğ süte ısıtma işlemi uygular.	5.1.3.1. Tencereye aktardığı sütü karıştırarak kaynatır. 5.1.3.2. Kaynama gerçekleştikten 3-5 dk sonra ısıtma işlemi sonlandırır.	<ul style="list-style-type: none">Doğrudan öğretimVideo modelle öğretimAşamalı Yardımla Öğretim	<ul style="list-style-type: none">Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

5.2. YOĞURT YAPMA

5.2.1. Yoğurt yapımında kullanılan araç gereci tanıır.	5.2.1.1. Yoğurt yapımında kullanılan araç gereci söyler. 5.2.1.2. Yoğurt yapımında kullanılan araç gereci gösterir.	<ul style="list-style-type: none">• Doğrudan Öğretim• Sabit Bekleme Süreli Öğretim	<ul style="list-style-type: none">• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
5.2.2. Kavanozlara dolum yapar.	5.2.2.1. Kavanozları kapaklarıyla beraber kaynayan suda bekletir. 5.2.2.2. Temiz hâldeki kavanozlara kaynatılmış sütü doldurur. 5.2.2.3. Oda koşullarında bekletir.	<ul style="list-style-type: none">• Doğrudan Öğretim• Sabit Bekleme Süreli Öğretim	<ul style="list-style-type: none">• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
5.2.3. Termometre kalibrasyonu yapar.	5.2.3.1. Termometreyi sıcaklığını bildiği bir sıvı içerisine daldırır. 5.2.3.2. Termometrenin doğru ölçüm yaptığını tespit eder.	<ul style="list-style-type: none">• Doğrudan Öğretim• Model Olma	<ul style="list-style-type: none">• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
5.2.4. Sıcaklık kontrolü yapar.	5.2.4.1. Termometrenin uç kısmını süt içerisine yerleştirir. 5.2.4.2. Cıvalı termometrenin cıva kısmının yükseldiği sıcaklık değerini okur.	<ul style="list-style-type: none">• Doğrudan Öğretim• Video Modelle Öğretim• Aşamalı Yardımla Öğretim	<ul style="list-style-type: none">• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
5.2.5. Mayalamayı yapar.	5.2.5.1. Süt sıcaklığı 42-45 °C olduğunda yoğurt mayasını kontrollü şekilde ilave eder. 5.2.5.2. Maya konulan sütü karıştırır.	<ul style="list-style-type: none">• Doğrudan Öğretim• Model Olma	<ul style="list-style-type: none">• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
5.2.6. Kapamayı yapar.	5.2.6.1. Mayayı karıştırdıktan sonra kavanozun ağız kısmına peçete/tülbent yerleştirir. 5.2.6.2. Kapağını saat yönünde çevirir.	<ul style="list-style-type: none">• Doğrudan Öğretim• Model Olma	<ul style="list-style-type: none">• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

5.3. KEFİR YAPMA	5.3.1. Kefir yapımında kullanılan araç gereci tanıır.	5.3.1.1. Kefir yapımında kullanılan araç gereci söyler. 5.3.1.2. Kefir yapımında kullanılan araç gereci gösterir.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Sabit Bekleme Süreli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	5.3.2. Kavanozlara dolum yapar.	5.3.2.1. Kavanozları kapaklarıyla beraber kaynayan suda bekletir. 5.3.2.2. Temiz hâldeki kavanozlara kaynatılmış sütü doldurur. 5.3.2.3. Oda koşullarında bekletir.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Sabit Bekleme Süreli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	5.3.3. Termometre kalibrasyonu yapar.	5.3.3.1. Termometreyi sıcaklığını bildiği bir sıvı içerisine daldırır. 5.3.3.2. Termometrenin doğru ölçüm yaptığını tespit eder.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	5.3.4. Sıcaklık kontrolü yapar.	5.3.4.1. Termometrenin uç kısmını süt içerisine yerleştirir. 5.3.4.2. Cıvalı termometrenin cıva kısmının yükseldiği sıcaklık değerini okur.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	5.3.5. Kefir mayalama yapar.	5.3.5.1. Süt sıcaklığı 22-25 °C olduğunda kefir mayasını kontrollü şekilde ilave eder. 5.3.5.2. Kefir mayası eklenen sütü karıştırır. 5.3.5.3. Kavanozun ağız kısmına peçete/tülbent yerleştirerek kapağını saat yönünde çevirir.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	5.3.6. Fermantasyon sonucunda oluşan pıhtıyı kırar.	5.3.6.1. Kefir kavanozunu tezgâha getirir. 5.3.6.2. Kefir kavanozunun kapağını açar. 5.3.6.3. Kaşık yardımıyla karıştırarak pıhtıyı dağıtır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

	5.3.7. Kefiri satışa hazırlar.	5.3.7.1. Pıhtısı kırılmış kefirini 4-6 °C ye kadar soğutur. 5.3.7.2. Uygun kaplara dolmasını yapar. 5.3.7.3. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 5.3.7.4. Etiketini ambalaj üzerine yapıştırır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
5.4. PEYNİR YAPMA	5.4.1. Peynir yapımında kullanılan araç gereci tanıtır.	5.4.1.1. Peynir yapımında kullanılan araç gereci söyler. 5.4.1.2. Peynir yapımında kullanılan araç gereci gösterir.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Sabit Bekleme Süreli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	5.4.2. Sütü pıhtılaştırır.	5.4.2.1. Tencereindeki kaynayan süte limon veya sirke ilave eder. 5.4.2.2. Oluşturulan pıhtıyı peynir torbasına döker.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	5.4.3. Pıhtıya şekil verir.	5.4.3.1. Peynir torbasını yuvarlak bir kaba koyar. 5.4.3.2. Torbanın üstüne baskı uygulayarak yuvarlak şekil almasını sağlar. 5.4.3.3. Peynir altı suyunun torbadan süzülmesini bekler. 5.4.3.4. Peyniri süzgecin içine koyar. 5.4.3.5. Kaşık tersiyle süzgeç üzerinde baskılama yaparak şekil verir.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	5.4.4. Kuru tuzlama yapar.	5.4.4.1. Şekil verilen pıhtıyı keserek arkalı önlü şekilde tuza batırır. 5.4.4.2. Peynirin tuzu emmesini bekler. 5.4.4.3. Peynir yüzeyinde kalan tuzu uzaklaştırır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

	5.4.5. Salamura kurur.	5.4.5.1. Su içerisinde tuzu çözündürür. 5.4.5.2. Uygun kaba şekil verdiği pıhtıyı yerleştirir. 5.4.5.3. Kavanozun içindeki peynirin üzerine salamura suyunu döker.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	5.4.6. Peyniri olgunlaştırır.	5.4.6.1. Kavanozun kapağını hava almayacak şekilde kapatır. 5.4.6.2. Peynire özgül tat ve doku oluşana kadar bekler.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
5.5. TEREYAĞI YAPMA	5.5.1. Tereyağı yapımında kullanılan araç gereci tanıır.	5.5.1.1. Tereyağı yapımında kullanılan araç gereci söyler. 5.5.1.2. Tereyağı yapımında kullanılan araç gereci gösterir.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Sabit Bekleme Süreli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	5.5.2. Hammaddeyi (krema veya yoğurt) çırpar.	5.5.2.1. Ham maddeyi karıştırma aracına koyar. 5.5.2.2. Tereyağı kıvamı oluşana kadar robotla çırpar.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	5.5.3. Tereyağını süzer.	5.5.3.1. Oluşan tereyağını süzgece alır. 5.5.3.2. Suyunu süzer.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	5.5.4. Tereyağını yıkar.	5.5.4.1. Süzgeçteki yağı soğuk su ile yıkar. 5.5.4.2. Soğuk suyla yıkanılan yağı süzer.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

5.5.5. Tereyağını malekse eder.	5.5.5.1. Suyu süzülen yağı yoğurur. 5.5.5.2. Yoğurma işlemini birkaç kez tekrarlar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
5.5.6. Tereyağını tuzlar.	5.5.6.1. Yağ miktarının %2'sini geçmeyecek şekilde tuz miktarını elektronik tartı ile ayarlar. 5.5.6.3. Tereyağını tuzlayarak yoğurur.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
5.5.7. Tereyağını tartar.	5.5.7.1. Elektronik tartı aletini açar. 5.5.7.2. Tereyağını elektronik tartı aletinin kefesine koyar. 5.5.7.3. Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder. 5.5.7.4. Tereyağı uygun ölçüye gelinceye kadar tereyağı ekleme/çıkarma yapar	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
5.5.8. Tereyağına şekil verir.	5.5.8.1. Tartılan tereyağını tezgâha getirir. 5.5.8.2. Tezgâha getirilen tereyağına uygun şekli verir.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
5.5.9. Tereyağını satışa hazırlar.	5.5.9.1. Tereyağını ambalaj kutusunun içine koyar. 5.5.9.2. Ambalajı terazinin kefesine koyar. 5.5.9.3. Terazinin göstergesini kontrol eder. 5.5.9.4. Tereyağı uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar. 5.5.9.5. Ambalajın ağzını kapatır. 5.5.9.6. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 5.5.9.7. Etiket ambalaj üzerine yapıştırır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

	5.5.10. Tereyağını muhafaza eder.	5.5.10.1. Ambalajlanan tereyağını buzdolabına yerleştirir. 5.5.10.2. Buzdolabı koşullarında saklar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
5.6. DONDURMA YAPMA	5.6.1. Dondurma yapımında kullanılan araç gereci tanıır.	5.6.1.1. Dondurma yapımında kullanılan araç gereci söyler. 5.6.1.2. Dondurma yapımında kullanılan araç gereci gösterir.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Sabit Bekleme Süreli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	5.6.2. Isıl işlem uygular.	5.6.2.1. Dondurma yapımında kullanılacak malzemeleri bir kapta karıştırır. 5.6.2.2. Kremayı tencereye alıp ocakta ısıtır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	5.6.3. Karışımı soğutur.	5.6.3.1. Krema ve karışımı bir araya getirerek ayrı bir kap içine aktarır. 5.6.3.2. Karışımı soğutur.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	5.6.4. Karışımı karıştırır.	5.6.4.1. Soğutulan karışımı tezgâha getirir. 5.6.4.2. Tezgâha getirilen karışımı düzenli aralıklarla karıştırır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	5.6.5. Karışımı dondurur.	5.6.5.1. Karışımı -18 °C sıcaklıkta derin dondurucu koşullarında dondurur. 5.6.5.2. Servise hazırlanana kadar bu koşullarda saklar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

	5.6.6. Dondurmayı servise hazırlar.	5.6.6.1. Derin dondurucuda dondurulan dondurmayı tezgâha getirir. 5.6.6.2. Dondurma kabı veya külahta servisini yapar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
<p>Açıklamalar:</p> <p>Hedef davranış 5.1.1.2. için kullanılacak araç gereç: çiğ süt, tencere, ocak, süzgeç, kaşık, filtre kâğıdı, refraktometre, süt tozu</p> <p>Hedef davranış 5.1.2.1. için çiğ sütü kirden arındırmak için uygun şekilde süzer.</p> <p>Hedef davranış 5.1.2.2. için refraktometrenin prizmasına süt damlatır ve okuma yapar.</p> <p>Hedef 5.2.1. için kullanılacak araç gereç: çiğ süt, tencere, ocak, kavanoz, termometre, yoğurt kültürü, peçete veya tülbent.</p> <p>Hedef davranış 5.2.2.2. için “Çiğ Sütü Üretme Hazırlama” kısmında anlatıldığı şekliyle üretime hazır hâle getirilmiş olan çiğ sütü kapakla temas etmeyeceği şekilde boşluk bırakarak doldurur.</p> <p>Hedef 5.3.1. için kullanılacak araç gereç: çiğ süt, tencere, ocak, kavanoz, termometre, kefir mayası, kaşık, peçete veya tülbent.</p> <p>Hedef davranış 5.3.3.1. “Çiğ Sütü Üretme Hazırlama” kısmında anlatıldığı şekliyle üretime hazır hâle getirilmiş olan çiğ sütü kapakla temas etmeyeceği şekilde boşluk bırakarak doldurur.</p> <p>Hedef davranış 5.3.5.1. için kefir mayasını kullanılacak süt miktarına göre %2-3 oranında kontrollü şekilde ilave eder.</p> <p>Hedef davranış 5.3.6.3. için kaşığı kavanoz içinde dikkatlice çevirerek oluşan pıhtıyı kırar.</p> <p>Hedef davranış 5.3.7.2. için kullanılacak araç gereç: bardak, şişe.</p> <p>Hedef 5.4.1. için çiğ süt, tencere, ocak, limon veya sirke, tuz, kaşık, tel süzgeç, kavanoz.</p> <p>Hedef davranış 5.4.2.1. için “Çiğ Sütü Üretme Hazırlama” kısmında anlatıldığı şekliyle üretime hazır hâle getirilmiş olan süte limon veya sirke ilave ederek pıhtı oluşturur. Oluşturduğu pıhtıyı uygun şekilde süzer.</p> <p>Hedef davranış 5.4.6.1. için peynire özgü tat ve koku oluşuncaya kadar bekler.</p> <p>Hedef 5.5.1. için kullanılacak araç gereç: karıştırma aracı (robot, yayık. vb.), tartı, steril ambalaj, krema veya yoğurt, tuz.</p> <p>Hedef davranış 5.5.5.1. için malekse işleminde yağın sıcaklığı 10-15 °C arasında olmalıdır.</p> <p>Hedef davranış 5.5.9.1. için kullanılacak araç gereç: farklı ebatlarda ambalajlar, terazi, bant.</p> <p>Hedef davranış 5.5.10.1. için +4 °C sıcaklıkta.</p> <p>Hedef 5.6.1. için kullanılacak araç gereç: çiğ süt, tencere, krema, şeker, süt, vanilya, nişasta, buzdolabı, kaşık, dondurma kabı veya külah.</p> <p>Hedef davranış 5.6.2.1. için süt, şeker, vanilya ve nişastayı bir kaptaki karıştırır.</p> <p>Hedef davranış 5.6.3.2. için karışımı buzdolabında 3-4 saat soğumaya bırakır.</p> <p>Hedef davranış 5.6.4.1. için dondurma kıvamına gelinceye kadar her 30 dakikada bir çıkartarak çatal ile 2-3 dakika karıştırır.</p> <p>Hedef davranış 5.6.5.1. için servis edilebilecek şekle gelene kadar dondurur.</p>				

6. YETERLİLİK ALANI: YÖRESEL GIDA ÜRÜNLERİ ÜRETİM ELEMAN YARDIMCISI

Modül	Hedefler	Hedef Davranışlar	Öğretim Yöntem ve Teknikler	Ölçme ve Değerlendirme Yöntem/Araçları
6.1. ZEYTİN İŞLEME	6.1.1. Yeşil zeytin işlemede kullanılan araç gereci tanır.	6.1.1.1. Yeşil zeytin işlemede kullanılan araç gereci söyler. 5.6.1.2. Yeşil zeytin işlemede kullanılan araç gereci gösterir.	<ul style="list-style-type: none">Doğrudan ÖğretimSabit Bekleme Süreli Öğretim	<ul style="list-style-type: none">Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	6.1.2. Zeytinleri ayıklar.	6.1.2.1. Zeytin işlemeye uygun olmayan maddeleri ayıklar. 6.1.2.2. Uygun olmayan zeytinleri ayırır. 6.1.2.3. Ayıkladığı zeytinleri kaba koyar. 6.1.2.4. Topladığı parçaları çöpe atar.	<ul style="list-style-type: none">Doğrudan ÖğretimDavranışsal Beceri ÖğretimiAşamalı Yardımla Öğretim	<ul style="list-style-type: none">Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	6.1.3. Zeytinleri yıkar.	6.1.3.1. Uygun bir kaba su doldurur. 6.1.3.2. Zeytinleri su dolu kabın içine boşaltır. 6.1.3.3. Su dolu kabın üstünde kalan kalıntıları süzgeç yardımıyla toplar. 6.1.3.4. Süzgeçteki atık malzemeleri poşete boşaltır. 6.1.3.5. Biriken atıkları istenilen çöpe taşır. 6.1.3.6. Yıkanan zeytinleri temiz kaplara çıkarır.	<ul style="list-style-type: none">Doğrudan ÖğretimVideo Modelle ÖğretimAşamalı Yardımla ÖğretimEş Zamanlı İpucuyla Öğretim	<ul style="list-style-type: none">Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

	6.1.4. Zeytinleri büyüklüğüne göre sınıflandırır.	6.1.4.1. Sınıflama eleklerini üst üste yerleştirir. 6.1.4.2. Zeytinleri en üstteki eleğin içine döker. 6.1.4.3. Eleğin üst kapağını kapatır. 6.1.4.4. Elekleri kenetler. 6.1.4.5. Eleği çalıştırır. 6.1.4.6. Eleme bitince eleğin kilitlerini açar. 6.1.4.7. Zeytini elek numaralarına göre kaplara koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	6.1.5. Zeytin tanelerini kırar.	6.1.5.1. Zeytinleri tezgâhta çekiç yardımı ile kırar. 6.1.5.2. Kırılan zeytinleri kaplara koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	6.1.6. Zeytin tanelerinin acılığını giderir.	6.1.6.1. Kırılmış zeytini bidonlara aktarır. 6.1.6.2. Zeytinin üstüne su koyar. 6.1.6.3. Bidonun kapağını kapatır. 6.1.6.4. Bidondaki suyu belli periyotlarda boşaltır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	6.1.7. Salamura hazırlar.	6.1.7.1. Suyu ölçü kabıyla ölçer. 6.1.7.2. Tuzu tartar. 6.1.7.3. Ölçülen suyu salamura kabına döker. 6.1.7.4. Ölçülen tuzu salamura kabına döker. 6.1.7.5. Tuz, su içinde çözülünceye kadar karıştırma çubuğuyla karıştırır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	6.1.8. Zeytinleri salamuraya koyar.	6.1.8.1. Acısı alınmış zeytinlere salamura suyu koyar. 6.1.8.2. Limon tuzunu tartar. 6.1.8.3. Tartılmış limon tuzunu bidonun içine ilave eder. 6.1.8.4. Bidonun kapağını kapatır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

6.1.9. Yağlı siyah zeytin sele işlemede kullanılan araç gereci tanıır.	6.1.9.1. Yağlı sele zeytini hazırlamada kullanılan araç gereci söyler. 6.1.9.2. Yağlı sele zeytin hazırlamada kullanılan araç gereci gösterir.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Sabit Bekleme Süreli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
6.1.10. Yağlı sele zeytin için ön hazırlıkları yapar.	6.1.10.1. Kaya tuzunu tartı ile tartar. 6.1.10.2. Sıvı yağın ölçü silindiri ile ölçer. 6.1.10.3. Kekik ve defne yaprağını tartar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Sabit Bekleme Süreli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
6.1.11. Yağlı sele siyah zeytin kurar.	6.1.11.1. Yıkanmış zeytinleri teneke kutuya doldurur. 6.1.11.2. Tartımı yapılmış kaya tuzunun zeytinlerin üzerine döker. 6.1.11.3. Tartımı yapılmış kekik ve defneyi zeytinlerin üzerine döker. 6.1.11.4. Teneke kutunun kapağını bastırarak kapatılır. 6.1.11.5. Teneke kutunun üzerine dolun tarihini yazar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
6.1.12. Yağlı sele siyah zeytini olgunlaştırır.	6.1.12.1. Teneke kutuyu belirli aralıklarla alt üst eder. 6.1.12.2. İstenilen renk ve yapıya ulaşıncaya kadar bu işlemi tekrarlar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
6.1.13. Kuru siyah sele zeytin işlemede kullanılan araç gereci tanıır.	6.1.13.1. Kuru sele zeytini hazırlamada kullanılan araç gereci söyler. 6.1.13.2. Kuru sele zeytin hazırlamada kullanılan araç gereci gösterir.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Sabit Bekleme Süreli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
6.1.14. Kuru sele zeytin için ön hazırlıkları yapar.	6.1.14.1. Kaya tuzunu tartı ile ölçer. 6.1.14.2. Kekik ve defne yaprağını tartar. 6.1.14.3. Yıkanmış zeytinleri çuvala doldurur.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Sabit Bekleme Süreli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

6.1.15. Kuru sele siyah zeytin kurur.	6.1.15.1. Doldurulmuş zeytinlerin üzerini kaya tuzu ile kaplar. 6.1.15.2. Kekik ve defne yaprağını tuzun üzerine koyar. 6.1.15.3. Kalan tuz ve zeytinlere aynı işlem uygulanarak çuvala doldurulur. 6.1.15.4. Çuvalın ağzını iple bağlar. 6.1.15.5. Çuvalı uygun yere koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
6.1.16. Kuru sele siyah zeytini olgunlaştırır.	6.1.16.1. Çuvalı belirli periyotlarla alt üst eder. 6.1.16.2. İstenilen renk ve yapıya ulaşıncaya kadar bu işlemi tekrarlar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
6.2.2. Çay yapraklarını serer.	6.2.2.1. Çay alım yerini belirtilen araçla süpürür. 6.2.2.2. Yerleri paspaslar. 6.2.2.3. Temizlediği alana çay bezini serer. 6.2.2.4. Çay ham maddesini çay bezine boşaltır. 6.2.2.5. Çay yapraklarını üst üste fazla yığın oluşmayacak şekilde çay bezi üzerine serer.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
6.2.3. Çay yapraklarını havalandırır.	6.2.3.1. Alım yerine serilmiş çay yapraklarını tekniğine uygun şekilde karıştırır. 6.2.3.2. Bu işlemi periyodik olarak tekrarlar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

	6.2.4. Çay yapraklarını işleme sevk eder.	6.2.4.1. Havalandırılmış çay yapraklarını kürek yardımı ile taşıma bandına aktarır. 6.2.4.2. Bu işlemi serili çay bitene kadar tekrarlar.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	6.2.5. Çayı satışa hazırlar.	6.2.5.1. Çayı uygun ambalajlar içerisine gramajına uygun şekilde doldurur. 6.2.5.2. Ambalajlanmış çayları koliye dizer. 6.2.5.3. Koliyi kapatır. 6.2.5.4. Koliyi koli bandı ile açılmayacak şekilde bantlar. 6.2.5.5. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 6.2.5.6. Etiketini ambalaj üzerine yapıştırır. 6.2.5.7. Kolileri depoda istifler.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Model Olma Akran Destekli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
6.3. ANTEP FISTIĞI İŞLEME	6.3.1. Antep fıstığı işlemede kullanılan araç gereci tanırlar.	6.3.1.1. Antep fıstığı işlemede kullanılan araç gereci söyler. 6.3.1.2. Antep fıstığı işlemede kullanılan araç gereci gösterir.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	6.3.2. Antep fıstığı üretimi için gerekli ön işlemleri yapar.	6.3.2.1. İşlenecek Antep fıstığını terazide tartar. 6.3.2.2. Antep fıstığını işlemede kullanılan suyu ölçü kaplarıyla ölçer. 6.3.2.3. Antep fıstığını işlemede kullanılacak tuzu terazide tartar.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Video Modelle Öğretim Aşamalı Yardımla Öğretim Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	6.3.3. Antep fıstığının dış kabuğunu yumuşatır.	6.3.3.1. Antep fıstığını kavlatma kazanına döker. 6.3.3.2. Temiz suyu Antep fıstığının yüzeyini kapatacak şekilde kazanının içine döker. 6.3.3.3. Belirli süre Antep fıstığının ince kabuğunun yumuşamasını bekler.	<ul style="list-style-type: none"> Doğrudan Öğretim Video Modelle Öğretim Aşamalı Yardımla Öğretim Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

	6.3.4. Antep fıstığının dış kabuğunu sıyrır.	6.3.4.1. Kavlatma kazanındaki Antep fıstıklarının kevgirle alır. 6.3.4.2. Kevgire aldığı Antep fıstıklarını değirmene boşaltır. 6.3.4.3. Değirmeni çalıştırır. 6.3.4.4. Değirmendeki Antep fıstıkları soyulana kadar takip eder. 6.3.4.5. Değirmenden geçen Antep fıstığını toplama kabında birikmesini takip eder.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	6.3.5. Antep fıstığının dış kabuğunu eler.	6.3.5.1. Dış kabuğu sıyrılan Antep fıstığını iri gözlü elekten geçirir. 6.3.5.2. Antep fıstığı dış kabuğundan tamamen temizlenene kadar elemeye devam eder. 6.3.5.3. Elenen fıstıkları toplama kabına koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	6.3.6. Antep fıstığını yıkar.	6.3.6.1. Toplama kabındaki Antep fıstığını eleğe boşaltır. 6.3.6.2. Musluğun altında kabuk kalıntısı ve toz gidene kadar eleği sağa sola hareket ettirir. 6.3.6.3. Yıkanan fıstıkları toplama kabına koyar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	6.3.7. Antep fıstığını kurutur.	6.3.7.1. Yıkanan Antep fıstıklarını çalışma tezgâhına üst üste gelmeye şekilde serer. 6.3.7.2. Antep fıstığına saç kurutma makinesini yaklaştırır. 6.3.7.3. Antep fıstıkları kuruyana kadar sıcak havayı fıstıkların üzerinde dolaştırır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

	6.3.8. Antep fıstığını sınıflar.	<p>6.3.8.1. Kurutulan fıstıkları katmanlı eleğin üst gözüne boşaltır.</p> <p>6.3.8.2. Eleğin üst gözünü kapatır.</p> <p>6.3.8.3. Elekleri birbirine kenetler.</p> <p>6.3.8.4. Eleği eli ile sağa sola hareket ettirir.</p> <p>6.3.8.5. Eleğin kilitlerini açar.</p> <p>6.3.8.6. Her eleğe denk gelen fıstıkları sınıflandırma kaplarına boşaltır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	6.3.9. Antep fıstığını çitlatır.	<p>6.3.9.1. Sınıflama kabındaki Antep fıstığını çalışma tezgâhına boşaltır.</p> <p>6.3.9.2. Antep fıstığını baş parmağı ve işaret parmağının arasında olacak şekilde tutar.</p> <p>6.3.9.3. Antep fıstığını belirtilen şekilde pensin arasına sıkıştırır.</p> <p>6.3.9.4. Çıt sesini duyana kadar Antep fıstığını pensle sıkıştırır.</p> <p>6.3.9.5. Çıtlayan Antep fıstıklarını kaba koyar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	6.3.10. Salamura hazırlar.	<p>6.3.10.1. Tuzu terazide tartar</p> <p>6.3.10.2. Suyu ölçü kabıyla ölçer.</p> <p>6.3.10.3. Ölçülen suyu salamura kazanına boşaltır.</p> <p>6.3.10.4. Tartılan tuzu salamura kabına boşaltır.</p> <p>6.3.10.5. Salamura kabındaki karışımı homojen olacak şekilde karıştırır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	6.3.11. Antep fıstığını kavurmaya hazırlar.	<p>6.3.11.1. Salamura miktarına göre Antep fıstığını terazide tartar.</p> <p>6.3.11.2. Kavurma kazanının ısınmasını bekler.</p> <p>6.3.11.3. Tartılan Antep fıstığını kavurma kazanına ölçü kabıyla döker.</p> <p>6.3.11.4. Hazırlanan salamurayı kavurma kazanına boşaltır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

	6.3.12. Antep fıstığını kavurur.	6.3.12.1. Belirtilen sürede Antep fıstığının kavrulmasını takip eder. 6.3.12.2. Kavrulmuş Antep fıstığını teneye kovaya boşaltır. 6.3.12.3. Kavrulmuş Antep fıstığını soğuması için uygun yere serer.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	6.3.13. Antep fıstığını satışa hazırlar.	6.3.13.1. Antep fıstığını kürek ile ambalaja boşaltır. 6.3.13.2. Ambalajı terazi ile tartar. 6.3.13.3. Ambalajın ağzını ipe bağlar. 6.3.13.4. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 6.3.13.5. Etiketleri ambalaj üzerine yapıştırır. 6.3.13.6. Ambalajları depoya taşır. 6.3.13.7. Ambalajın ağzı üstte olacak şekilde üst üste dizer.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Akran Destekli Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

6.4. ŞALGAM SUYU ÜRETME

6.4.1. Şalgam suyu yapımında kullanılan araç gereci tanıır.	6.4.1.1. Şalgam yapımında kullanılan araç gereci söyler. 6.4.1.2. Şalgam yapımında kullanılan araç gereci gösterir.	<ul style="list-style-type: none">• Doğrudan Öğretim• Model Olma	<ul style="list-style-type: none">• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
6.4.2. Şalgam turpunu ve kara havucu yıkar.	6.4.2.1. Kaba su doldurur. 6.4.2.2. Ham maddeyi su dolu kabın içine boşaltır. 6.4.2.3. Su kabının üstünde kalan kalıntıları süzgeç yardımıyla toplar. 6.4.2.4. Suyu sirke ilave ederek yıkama işlemini yapar.	<ul style="list-style-type: none">• Doğrudan Öğretim• Model Olma	<ul style="list-style-type: none">• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
6.4.3. Şalgam turpunu ve kara havucu dilimler.	6.4.3.1. Yıkanan kara havucu bıçakla uygun şekilde dilimler. 6.4.3.2. Yıkanan şalgam turpunu bıçakla uygun şekilde dilimler.	<ul style="list-style-type: none">• Doğrudan Öğretim• Video Modelle Öğretim• Aşamalı Yardımla Öğretim• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim	<ul style="list-style-type: none">• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
6.4.4. Şalgam üretimi için ön hazırlıkları yapar.	6.4.4.1. Bulgur ununu terazide tartar. 6.4.4.2. Tuzu terazide tartar. 6.4.4.3. Mayayı terazide tartar. 6.4.4.4. Kullanılacak suyu ölçme kabı ile ölçer.	<ul style="list-style-type: none">• Doğrudan Öğretim• Video Modelle Öğretim• Aşamalı Yardımla Öğretim• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim	<ul style="list-style-type: none">• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
6.4.5. Şalgam üretimini gerçekleştirir.	6.4.5.1. Dilimlenmiş kara havucu ve şalgam turpunu kapaklı kaba koyar. 6.4.5.2. Kabın içerisine tuz ve mayayı ekler. 6.4.5.3. Ölçülen suyu ilave eder. 6.4.5.4. Kapağı kapatır.	<ul style="list-style-type: none">• Doğrudan Öğretim• Video Modelle Öğretim• Aşamalı Yardımla Öğretim• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim	<ul style="list-style-type: none">• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

	6.4.6. Şalgamı fermantasyona bırakır.	6.4.6.1. Fermantasyon için kabı serin ve güneş görmeyen bir yere bırakır. 6.4.6.2. Fermantasyon olayının gerçekleşmesi için şalgam yapılan kabı, uygun süre bekletir.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	6.4.7. Duyusal olarak değerlendirir.	6.4.7.1. Şalgam yapılan kabın kapağını açar. 6.4.7.2. Kokusuna bakar. 6.4.7.3. Rengine bakar. 6.4.7.4. Tadımına bakar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	6.4.8. Şalgam suyunu ambalajlar.	6.4.8.1. Tadı, kokusu ve rengi uygun görülen şalgam suyu belirlenen hacimdeki şişlere doldurur. 6.4.8.2. Şişelerin kapağını kapatır. 6.4.8.3. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 6.4.8.4. Etiketini ambalaj üzerine yapıştırır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu

6.5. BOZA YAPMA	6.5.1. Boza yapımında kullanılan araç gereci tanıır.	6.5.1.1. Boza yapımında kullanılan araç gereci söyler. 6.5.1.2. Boza yapımında kullanılan araç gereci gösterir.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	6.5.2. Kullanılan irmiği elde eder.	6.5.2.1. Darıyı elekten geçirir. 6.5.2.2. Darıyı öğütür. 6.5.2.3. Öğütülen darıyı eler. 6.5.2.4. İrmıği ayırır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	6.5.3. İrmıği su ile kaynatır.	6.5.3.1. İrmıği uygun tencereye alır. 6.5.3.2. Azar azar su ekler. 6.5.3.3. Karıştırarak kaynatır. 6.5.3.4. Kaynayan irmıği farklı bir tencereye alarak oda koşullarında soğumaya bırakır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

	6.5.4. Soğuyan irmiği eler.	6.5.4.1. Uygun eleği kullanarak eler. 6.5.4.2. Elek üstünde kalan irmiği bir kaba aktarır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	6.5.5. Elenen irmiğe şeker ilavesi yaparak fermantasyona bırakır.	6.5.5.1. Elek üstünde kalan irmiğe şeker eklenerek karıştırılır. 6.5.5.2. Kabın kapağını kapatır. 6.5.5.3. Serin bir ortamda dinlendirilir.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
	6.5.6. Duyusal olarak değerlendirir.	6.5.6.1. Kabın kapağını açar. 6.5.6.2. Bozanın kokusuna bakar. 6.5.6.3. Rengine bakar. 6.5.6.4. Tadına bakar.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Model Olma 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
	6.5.7. Bozayı satışı hazırlar.	6.5.7.1. Tadı, kokusu ve rengi uygun görülen bozayı belirlenen hacimdeki şişelere doldurulur. 6.5.7.2. Şişelerin kapağını kapatır. 6.5.7.3. Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur. 6.5.7.4. Etiketini ambalaj üzerine yapıştırır.	<ul style="list-style-type: none"> • Doğrudan Öğretim • Video Modelle Öğretim • Aşamalı Yardımla Öğretim • Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim 	<ul style="list-style-type: none"> • Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu

Açıklamalar:

Hedef davranış 6.1.1.2. için kullanılacak araç gereç: yıkama kabı, elek, terazi, tuz, yeşil zeytin, bidon, limon tuzu, ölçü kabı.

Hedef davranış 6.1.2.1. için sap, yaprak, rengi farklı, yaralı vb. zeytinleri ayırır.

Hedef davranış 6.1.4.1. için zeytinleri büyüklüklerine göre sınıflar.

Hedef davranış 6.1.6.4. için günde bir kez birkaç kere değiştirir.

Hedef davranış 6.1.9.2. için kullanılacak araç gereç: terazi, kaya tuzu, sıvı yağ, kekik, defne yaprağı, tuz, bidon.

Hedef davranış 6.1.12.1. için olgunlaşana dek günde bir kez çalkalar.

Hedef davranış 6.1.12.2. için siyah renkte, buruşuk, yumuşamış ve yenebilecek seviyeye gelmiş olmalıdır.

Hedef davranış 6.1.13.1. için kullanılacak araç gereç: terazi, kaya tuzu, sıvı yağ, kekik, defne yaprağı, tuz, bidon, çuval.

Hedef davranış 6.1.16.1. için olgunlaşana dek günde bir kez çalkalar.

Hedef davranış 6.1.16.2. için siyah renkte, buruşuk, yumuşamış ve yenebilecek seviyeye gelmiş olmalıdır.

Hedef davranış 6.2.1.2. için kullanılacak araç gereç: kürek ve taşıma bandı.

Hedef davranış 6.2.2.2. için yaprakları 30 cm'yi geçmeyecek şekilde serer.

Hedef davranış 6.2.3.1. için karıştırma araçları ile aşağıdan yukarıya doğru karıştırır. Çay yapraklarını fabrikaya sevk edene kadar günde birkaç kez karıştırır.

Hedef davranış 6.3.1.2. kullanılacak araç gereç: kavlatma kazanı, ölçü kabı, terazi, tuz, kevgir, değirmen, elek, saç kurutma makinesi, salamura kazanı.

Hedef davranış 6.3.3.3. için Antep fıstığının kabuğunun yumuşaması 3-5 saat aralığında değişmektedir.

Hedef davranış 6.3.5.1. için bu işlemi, işletmelerde titreşimli elek ile yapar.

Hedef davranış 6.4.1.2. için kullanılacak araç gereç: kara havuç, şalgam turpu, bulgur, tuz, maya, ölçme kabı, terazi, bıçak, bidon.

Hedef davranış 6.4.3.1. için enine ve dikine şekillerde dilimler.

Hedef davranış 6.4.7.2. için kendine has koku, renk ve tada sahip olduğunda bir sonraki aşamaya geçer.

Hedef davranış 6.5.1.2. için kullanılacak araç gereç: darı, elek, su, tencere, ocak, şeker, şişe.

Hedef davranış 6.5.6.2., 6.5.6.3. ve 6.5.6.4. için kendine has koku, renk ve tada sahip olduğunda bir sonraki aşamaya geçer.

DERS PLANI ÖRNEKLERİ

DERS PLANI ÖRNEĞİ – 1

BÖLÜM-1	
Dersin Adı	GIDA TEKNOLOJİSİ
Yeterlik Alanı	3. SEBZE VE MEYVE ÜRETİM ELEMAN YARDIMCISI
Hedef	3.1.1. Meyveleri yıkar.
Hedef Davranışlar	3.1.1.1. Meyveleri yıkama tezgâhına boşaltır. 3.1.1.2. Uygun bir kaba su doldurur. 3.1.1.3. Meyveleri su dolu kabın içine boşaltır. 3.1.1.4. Kaptaki su üstünde kalan kalıntıları süzgeç yardımıyla toplar. 3.1.1.5. Suyu süzer. 3.1.1.6. Meyveleri uygun kaba koyar.

BÖLÜM-2

Öğretim Yöntem ve Teknikleri	Doğrudan Öğretim
Öğretim Araç Gereci	Kap, süzgeç, meyve
Öğretime Hazırlık	Öğretmen öğretim sürecine başlamadan önce her bir öğrenci için sahip olmaları beklenen ön koşul becerilere (ör. taklit becerileri) sahip olup olmadığını değerlendirir. Ek olarak, bu aşamada öğrencilerin dikkati yöneltme ve sunulan yönergelere uygun tepkide bulunma becerilerine sahip olup olmadıklarını değerlendirir. Ön koşul becerilere sahip olmayan öğrenciler için öncelikle bu becerilerin öğretimini yapar.
Ortam Düzenleme	Öğretmen, öğrencilerin akıllı tahtayı ve birbirlerini görebilecekleri bir oturma düzeni (ör. U oturma düzeni) oluşturur. Öğretmen öğretimde kullanacağı tüm araç gereci eksiksiz olarak ortamda bulundurur.
Dikkat Çekme	Öğretmen, öğrencilere “Bugün sizinle meyve yıkamayı öğreneceğiz. Bakın size çeşitli araç gereç getirdim.” diyerek öğrencilerin dikkatini öğretime çeker.
Güdüleme	Öğretmen “Meyve yıkamayı öğrendiğinizde siz de temiz temiz meyveler yiyebilecek ve hastalıklardan korunabileceksiniz. Bu beceriyi öğrenmek sağlığınıza katkıda bulunacak.” gibi ifadelerle öğrencileri davranışı/beceriye öğrenmeleri için güdüler.
Gözden Geçirme ve Derse Geçiş	Öğretmen, öğrencilere “Daha önce erişte ve tarhana gibi bazı ürünler yapmayı öğrenmiştik. Hatırladınız mı? Kimler hatırladı?” gibi sorular sorarak öğrencilerin yanıtlarını alır. Ardından yanıtlar üzerinden konuyla ilgili geçmiş öğrenimlere yönelik kısa bir tekrar yaparak derse geçiş yapar.

BÖLÜM-3

Uygulama

Açıklama yapma: Hedef beceriye ilişkin açıklama aşamasında öğretmen “Çocuklar, meyve yıkarken öncelikle meyvelerin hepsini tezgâha boşaltılır. Ardından kaba su doldururuz ve meyveleri bu su dolu kabın içerisine koyarız.” gibi ifadelerle hedef becerinin nasıl doğru bir şekilde sergileneceğini açıklar. Açıklama yaptıktan sonra model olma aşamasına geçer.

Model olma: Bu aşamada öğretmen “Şimdi herkes beni izlesin. Size nasıl meyve yıkanacağını göstereceğim.” der ve hedef beceriyi kendisi sergileyerek öğrencilere model olur. Bu amaçla öğretmen beceri analizinde bulunan tüm basamakları uygun hızda sergiler. Öğrencilerin dikkatinin dağılması durumunda “Beni izliyorsunuz değil mi?” gibi ifadeler kullanarak öğrencilerin dikkatini öğretime tekrar çeker. Öğretmen, hedef beceriyi sergiledikten sonra öğrencilerin dikkatlerini sürdürme davranışlarını “Beni çok güzel izlediniz, aferin.” gibi ifadelerle pekiştirir ve rehberli uygulamalar aşamasına geçer.

Rehberli uygulamalar: Bu aşamada öğretmen her bir öğrencinin hedef beceriyi sergilemesi için onlara fırsat sunar. Bu amaçla öğretmen “Şimdi sırayla meyve yıkayacağız. İlk kim başlamak ister?” gibi ifadeler ve sorularla rehberli uygulamalar aşamasını başlatır. Öğretmen, bu aşamada “Meyveleri yıka.” yönergesini sunar ve öğrencilerinin doğru sergilediği her davranışı sözel olarak pekiştirir. Ancak, yanlış davranış ya da davranışta bulunma durumunda çeşitli ipuçları kullanarak geri bildirim sunar. Her bir öğrenci tüm basamakları sergilemeyi bitirdiğinde, öğretmen bağımsız uygulama aşamasına geçer.

Bağımsız uygulama: Bu aşamada öğretmen, öğrencilere öğrendikleri meyve yıkama becerisini bağımsız olarak sergilemeleri için fırsat verir. Bu amaçla öğrencilere “Meyveleri yıka.” yönergesini sunar ve herhangi bir ipucu sunmadan öğrenciden hedef beceriyi yerine getirmesini bekler.

**Genelleme ve
İzleme**

Genelleme: Öğretmen, öğretim sırasında/tamamlandıktan sonra farklı ortamlarda (ör. evde), farklı kişilerin varlığında (ör. anne, baba) ve farklı araç gereç (ör. farklı kaplar) kullanarak öğretimi yapılan beceriye ilişkin genelleme verisi toplar. Öğrencilerin performanslarının belirlenen ölçütün altına olması durumunda farklı ortamlarda, farklı kişilerin varlığında ve farklı araç gereç kullanarak ek öğretim oturumlarına yer verir.

İzleme: Öğretmen, öğretimi yapılan beceri ile ilişkili derslerde öğrencileri gözlemleyerek izleme verisi toplamaya devam eder. Ek olarak, öğretmen belirli aralıklarla (ör. dört ve sekiz hafta sonra) izleme oturumları düzenleyerek öğrencilerin edindikleri beceriyi koruyup korumadıklarını değerlendirir. Öğrencilerin izleme oturumlarındaki performanslarının belirlenen ölçütün altına düşmesi durumunda ek öğretim oturumlarına yer verir.

BÖLÜM-4

Ölçme ve Değerlendirme	<p>Öğretim öncesi değerlendirme: Öğretmen, öğretime başlamadan önce öğrencilerin beceriye ilişkin hâlihazırdaki performanslarını belirlemek amacıyla öğretim öncesi değerlendirme oturumları düzenler.</p> <p>Öğretim sırası değerlendirme: Öğretmen; öğretim devam ederken öğrencilerin ilerlemesini belirlemek, uyarlamaya gereksinim olup olmadığına karar vermek ve kullandığı yöntemin etkisini değerlendirmek amacıyla öğretim sırası değerlendirme oturumları düzenler.</p> <p>Öğretim sonrası değerlendirme: Öğretmen, öğretim tamamlandıktan sonra öğrencilerin edindikleri davranışları ve becerileri koruyup korumadıklarını değerlendirmek amacıyla öğretim sonrası değerlendirme oturumları düzenler. Öğrencilerin ihtiyaç duyması durumunda beceriye ilişkin ek öğretim oturumları düzenler.</p> <p>Öğretmen öğretim öncesi, sırası ve sonrası değerlendirme oturumlarında hazırlanan “Meyve Yıkama Becerisi Veri Kayıt Formu”nu kullanır. Öğretmen, değerlendirme sürecinde tek fırsat tekniğini kullanır ve öğrencilerin doğru sergilediği her basamak için formda ilgili basamağın karşısına “+” işareti koyar. Öğrencilerin doğru olarak sergileyemediği her basamak için ise ilgili basamağın karşısına “-” işareti koyar. “-” alınan ilk basamaktan itibaren değerlendirme oturumunu sonlandırarak doğru tepki yüzdesini hesaplar.</p>
Veliye Yönelik Öneriler	Veliden çocuğuna meyve yıkamasına yönelik fırsatlar vermesi istenebilir.
Açıklamalar/Dikkat Edilecek Hususlar	<ul style="list-style-type: none">• Öğrencilerin bireysel özelliklerine göre dikkat çekme ve güdüleme aşamalarında farklı açıklamalar/çalışmalar yapılabilir.• Atölye imkânları doğrultusunda her öğrenciye aynı anda meyve yıkamaları için fırsat sunulabilir.
Dersin İşlenişine Yönelik Öğretmen Görüşleri	

Meyve Yıkama Becerisi Veri Kayıt Formu

Öğrencinin Adı Soyadı:

Gözlemcinin Adı Soyadı:

Hedef Uyarı:

Evre:

Beceri Basamakları	Oturum ve Tarih									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	../../	../../	../../	../../	../../	../../	../../	../../	../../	../../
Meyveleri yıkama tezgâhına boşaltır.										
Uygun bir kaba su doldurur.										
Meyveleri su dolu kabın içine boşaltır.										
Kapta su üstünde kalan kalıntıları süzgeç yardımıyla toplar.										
Suyu süzer.										
Meyveleri uygun kaba koyar										
Doğru Davranış Sayısı										
Yanlış Davranış Sayısı										
Doğru Davranış Yüzdesi										

Anahtar: +: Doğru Tepki

-: Yanlış Tepki/Tepkide Bulunmama

DERS PLANI ÖRNEĞİ-2

BÖLÜM-1

Dersin Adı	GIDA TEKNOLOJİSİ
Öğrenme Alanı	UNLU MAMUL ÜRETİM ELEMAN YARDIMCISI
Hedef	2.2.1. Poğaçamuru yapımında kullanılan araç gereci tanıır.
Hedef Davranışlar	2.2.1.1. Poğaçamuru yapımında kullanılan araç gereci gösterir.

BÖLÜM-2

Öğretim Yöntem ve Teknikleri	Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim
Öğretim Araç Gereci	Tepsi, spatula, kaşık, bardak, ölçü kabı, yoğurma kabı, terazi, fırın, un, maya, şeker, tuz, sıvı yağ, süt
Öğretime Hazırlık	Öğretmen, öğretim sürecine başlamadan önce her bir öğrencinin dikkati yöneltme ve sunulan yönergelere uygun tepkide bulunma becerilerine sahip olup olmadıklarını değerlendirir. Ön koşul becerilere sahip olmayan öğrenciler için öncelikle bu becerilerin öğretimini yapar.
Ortam Düzenleme	Öğretmen, öğrencilerin araç gereci ve birbirlerini görebilmeleri için U şeklinde bir oturma düzeni oluşturur. Öğretmen öğretimde kullanacağı tüm araç gereci eksiksiz olarak ortamda bulundurur.
Dikkat Çekme	Öğretmen, öğrencilere “Bugün sizinle poğaçaya yaparken kullandığımız araç gereci öğreneceğiz. Bakın size çeşitli araç gereç getirdim.” diyerek öğrencilerin dikkatini öğretime çeker. “Sizce poğaçaya yapmada neler kullanırsınız?” diyerek öğrencilerin tahminlerini alır. Öğrencilerin tahminlerini aldıktan sonra “Bakalım neler kullanırsınız?” diyerek araç gereci sırasıyla öğrencilere gösterir. “Bunlar poğaçaya yapmada kullanılan araç gereç.” diyerek öğrencilerin dikkatini öğretime çeker.
Güdüleme	Öğretmen “Poğaçaya yapabilmek için öncelikle hangi araç gereci kullanmamız gerektiğini bilmeliyiz. Siz de bu araç gereci öğrendiğinizde daha lezzetli poğaçalar yapabilirsiniz.” gibi ifadelerle öğrencileri hedef beceriyi öğrenmeleri için güdüler.
Gözden Geçirme ve Derse Geçiş	Öğretmen, öğrencilere “Daha önce bu atölyeye gelmiştik. Ne yapmıştık hatırlıyor musunuz?” gibi sorular sorarak öğrencilerin yanıtlarını alır. Ardından yanıtlar üzerinden konuyla ilgili geçmiş öğrenmelere yönelik kısa bir tekrar yaparak derse geçiş yapar.

BÖLÜM-3

Uygulama	<p>Öğretmen, U şeklinde düzenlenmiş sınıfın ortasına geçer ve “Bugün hep birlikte poğaça yapmak için kullanacağımız araç gereci öğreneceğiz. Ben bir isim söyleyeceğim, o öğrenci yanıma gelecek. Diğer öğrenciler de bizim çalışmamızı izleyecek. Hazır mısınız?” diyerek öğretime geçer. Öğretmen sırayla öğrencilerin ismini söyler ve ismini söylediği öğrenciyi masa başına yönlendirir. Ardından “Ölçü kabını göster.” yönergesini sunar. Hemen ardından ölçü kabını göstererek kontrol edici ipucunu sunar ve öğrencinin tepkide bulunması için 4 saniye bekler. Öğrenci 4 saniye içerisinde doğru tepkide bulunursa “Aferin sana, ölçü kabını gösterdin.” gibi ifadeler kullanarak doğru davranışı pekiştirir. Öğrenci yanlış tepkide bulunur ya da hiç tepkide bulunmazsa ölçü kabını tekrar göstererek bir sonraki denemeye geçer. Öğretmen sırayla her bir öğrenciyi seçerek öğretim sürecini her bir araç gereç için tekrarlar. Öğretmen bu süreci tüm öğrenciler için sırasıyla tekrarlar. Planladığı sayıda öğretim denemesini gerçekleştirdikten sonra öğretim oturumunu öğrencilerinin iş birliği ve katılım davranışlarını pekiştirerek sonlandırır.</p>
Genelleme ve İzleme	<p>Genelleme: Öğretmen, öğretim sırasında tamamlandıktan sonra farklı ortamlarda (ör. ev), farklı kişilerin varlığında (ör. aile üyeleri) ve farklı araç gereç (ör. farklı renk ve boyuttaki araç gereç) kullanarak öğretimi yapılan beceriye ilişkin genelleme verisi toplar. Öğrencilerin performanslarının belirlenen ölçütün altına olması durumunda farklı ortamlarda, farklı kişilerin varlığında ve farklı araç gereç kullanarak ek öğretim oturumlarına yer verir.</p> <p>İzleme: Öğretmen, öğretimi yapılan becerilerle ilişkili derslerde öğrencileri gözlemleyerek izleme verisi toplamaya devam eder. Ek olarak, öğretmen belirli aralıklarla (iki, dört ve altı hafta sonra) izleme oturumları düzenleyerek öğrencilerin edindikleri beceriyi koruyup korumadıklarını değerlendirir. Öğrencilerin izleme oturumlarındaki performanslarının belirlenen ölçütün altına düşmesi durumunda ek öğretim oturumlarına yer verir.</p>

BÖLÜM-4

Ölçme ve Değerlendirme	<p>Öğretim öncesi değerlendirme: Öğretmen, öğretime başlamadan önce öğrencilerin beceriye ilişkin hâlihazırdaki performanslarını belirlemek amacıyla öğretim öncesi değerlendirme oturumları düzenler.</p> <p>Öğretim sırası değerlendirme: Öğretmen, öğretim devam ederken öğrencilerin ilerlemesini belirlemek, uyarlamaya gereksinim olup olmadığına karar vermek ve kullandığı yöntemin etkisini değerlendirmek amacıyla öğretim sırası değerlendirme oturumları düzenler.</p> <p>Öğretim sonrası değerlendirme: Öğretmen, öğretim tamamlandıktan sonra öğrencilerin edindikleri davranışları ve becerileri koruyup korumadıklarını değerlendirmek amacıyla öğretim sonrası değerlendirme oturumları düzenler. Öğrencilerin ihtiyaç duyması durumunda beceriye ilişkin ek öğretim oturumları düzenler.</p> <p>Öğretmen öğretim öncesi, sırası ve sonrası değerlendirme oturumlarında hazırlanan “Poğaç Yapmada Kullanılan Araç Gereci Gösterme Becerisi Veri Kayıt Formunu” kullanır. Öğretmen, öğrencilerin doğru tepkide buldukları araç gereç için formda ilgili araç gerecin karşısına “+” işareti, doğru tepkide bulunmadığı araç gereç için “-” işareti koyar. Son olarak öğretmen, doğru tepki yüzdesini hesaplayarak değerlendirme sürecinin tamamlar.</p>
Veliye Yönelik Öneriler	<p>Aileden derste öğretimi yapılan araç gereçten evde olanlar hakkında çocuğuna açıklamalar yapması istenebilir. Ek olarak aile çocuğuyla birlikte alışverişe giderek poğaç malzemeleri hakkında sohbet etmesi, çocuğun evde yapması için ölçü kabı, yoğurma kabı gibi basit araç gereç temin etmesi için yönlendirilebilir.</p>

Açıklamalar/Dikkat Edilecek Hususlar	<ul style="list-style-type: none">• Öğrencilerin bireysel özelliklerine göre dikkat çekme ve güdüleme aşamalarında farklı açıklamalar/çalışmalar yapılabilir, farklı tepkiler alınabilir.• Poğça yapmada kullanılan araç gereci tanıma hedef davranışının öğretiminde bireysel ya da grup düzeniyle öğretim gerçekleştirilebilir.• Okul ve atölye imkânları doğrultusunda benzetilmiş ortamlar yaratılarak öğretim yapılabilir.• Kumaş makası ve fırın gibi araç gereçlerle çalışırken makası ucu kapalı olarak eline alması gibi güvenlik tedbirleri alınmalıdır.
Dersin İşlenişine Yönelik Öğretmen Görüşleri	

Poğaç Yapmada Kullanılan Araç Gereci Gösterme Becerisi Veri Kayıt Formu

Davranış/Beceri	Yönerge	Ölçüt	Kayıt
Öğrenciden önündeki nesnelere tepsiyi göstermesi istendiğinde $\frac{4}{5}$ oranında gösterir.	Tepsiyi göster.	4/5	
Öğrenciden önündeki nesnelere spatulayı göstermesi istendiğinde $\frac{4}{5}$ oranında gösterir.	Spatulayı göster.	4/5	
Öğrenciden önündeki nesnelere kaşığı göstermesi istendiğinde $\frac{4}{5}$ oranında gösterir.	Kaşığı göster.	4/5	
Öğrenciden önündeki nesnelere bardağı göstermesi istendiğinde $\frac{4}{5}$ oranında gösterir.	Bardağı göster.	4/5	
Öğrenciden önündeki nesnelere ölçü kabını göstermesi istendiğinde $\frac{4}{5}$ oranında gösterir.	Ölçü kabını göster.	4/5	
Öğrenciden önündeki nesnelere yoğurma kabını göstermesi istendiğinde $\frac{4}{5}$ oranında gösterir.	Yoğurma kabını göster.	4/5	
Öğrenciden önündeki nesnelere teraziyi göstermesi istendiğinde $\frac{4}{5}$ oranında gösterir.	Teraziyi göster.	4/5	
Öğrenciden önündeki nesnelere fırını göstermesi istendiğinde $\frac{4}{5}$ oranında gösterir.	Fırını göster.	4/5	
Öğrenciden önündeki nesnelere unu göstermesi istendiğinde $\frac{4}{5}$ oranında gösterir.	Unu göster.	4/5	

Öğrenciden önündeki nesnelere mayayı göstermesi istendiğinde $\frac{4}{5}$ oranında gösterir.	Mayayı göster.	4/5	
Öğrenciden önündeki nesnelere şekeri göstermesi istendiğinde $\frac{4}{5}$ oranında gösterir.	Şekeri göster.	4/5	
Öğrenciden önündeki nesnelere tuzu göstermesi istendiğinde $\frac{4}{5}$ oranında gösterir.	Tuzu göster.	4/5	
Öğrenciden önündeki nesnelere sıvı yağı göstermesi istendiğinde $\frac{4}{5}$ oranında gösterir.	Sıvı yağı göster.	4/5	
Öğrenciden önündeki nesnelere sütü göstermesi istendiğinde $\frac{4}{5}$ oranında gösterir.	Sütü göster.	4/5	