



**Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü**

# **YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI ÖĞRETİM PROGRAMI**

**ANKARA, 2024**

## İÇİNDEKİLER

1. BÖLÜM .....	4
GİRİŞ .....	4
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI ÖĞRETİM PROGRAMLARI .....	4
ÖĞRETİM PROGRAMLARININ AMAÇLARI .....	5
ÖĞRETİM PROGRAMLARININ PERSPEKTİFİ .....	6
BİREYSEL GELİŞİM VE ÖĞRETİM PROGRAMLARI .....	8
2. BÖLÜM .....	10
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANININ TANIMI VE AMACI.....	10
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANININ DALI .....	11
MUTFAK VE SERVİS DALI .....	11
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANININ ÖĞRETME YAKLAŞIMI .....	13
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANININ ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME YAKLAŞIMI .....	15
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI ÖĞRETİM PROGRAMI'NIN UYGULANMASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR.....	17
3. BÖLÜM .....	19
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI ÖĞRETİM PROGRAMI'NIN YAPISI .....	19
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI .....	24
MUTFAK VE SERVİS DALI .....	24
HEDEF, HEDEF DAVRANIŞLAR VE AÇIKLAMALAR .....	24
1.YETERLİLİK ALANI: MUTFAĞA HAZIRLIK .....	24
2.YETERLİLİK ALANI: BESİN ÖGELERİ.....	30
3.YETERLİLİK ALANI: KAHVALTI HAZIRLAMA .....	32
4.YETERLİLİK ALANI: SEBZELERİ PİŞİRMEYE HAZIRLAMA .....	39
5.YETERLİLİK ALANI: PİŞİRME TEKNİKLERİNİ HAZIRLAMA .....	44
6.YETERLİLİK ALANI: SALATA HAZIRLAMA .....	48
7.YETERLİLİK ALANI: TATLI HAZIRLAMA.....	52
8.YETERLİLİK ALANI: ÇORBA HAZIRLAMA.....	59
9.YETERLİLİK ALANI: HAMUR HAZIRLAYICI .....	62
10.YETERLİLİK ALANI: İÇECEK HAZIRLAMA .....	65
11.YETERLİLİK ALANI: SERVİSE ÖN HAZIRLIK YAPMA .....	69
12.YETERLİLİK ALANI: SERVİS UYGULAMALARI .....	73
13.YETERLİLİK ALANI: BULAŞIK YIKAMA VE ATIK YÖNETİMİ.....	76
DERS PLANI ÖRNEKLERİ .....	80
DERS PLANI ÖRNEĞİ – 1 .....	80
DERS PLANI ÖRNEĞİ – 2 .....	85

## TABLO LİSTESİ

TABLO 1. MUTFAK VE SERVİS DALI YETERLİLİKLERİ VE MODÜLLERİ.....	12
TABLO 2. ÖĞRETİM PROGRAMI'NIN MODÜLLERİ, HEDEF VE HEDEF DAVRANIŞ SAYILARI	20
TABLO 3. MODÜLLERDE YER ALAN HEDEFLERİN TAKSONOMİK SINIFLANDIRILMASI.....	22
TEMEL BESİN GRUPLARINI TANIMA ÖLÇÜT BAĞIMLI KAYIT FORMU .....	83
KAHVALTI HAZIRLAMA BECERİ ANALİZİ KAYDI .....	88

## 1. BÖLÜM

### GİRİŞ

Bilim ve teknolojideki 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 bir yandan farklı sınıf seviyelerinde ve konularda tekrarlanan becerilere, açıklamalara odaklanan bir yaklaşım benimsenmiş diğer yandan ise bütünsel ve bir seferde kazandırılması amaçlanan hedeflere 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 basit 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 bitiren 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 birçok yönden sağlıklı hayat hedefleyen 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 sağlamak.

## 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 uygulamaya 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 öğrencinin 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

### YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANININ TANIMI VE AMACI

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

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Öğretim Programı

1. Mutfak ve servis 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**

Yiyecek içecek hizmetleri alanı; mutfak ve servis dalına ait bilgi, beceri, tutum ve iş alışkanlıklarına sahip meslek elemanlarının yetiştirilmesine yönelik eğitim verilen bir alandır. Hafif düzeyde zihinsel yetersizliği/otizm spektrum bozukluğu olan öğrencilerin eğitim performansları, ilgi, ihtiyaç, yetenek ve bireysel farklılıkları dikkate alınarak mutfak ve servis dalının yeterliliklerine sahip meslek elemanı yetiştirilmesinin öngörüldüğü alan olarak tanımlanmıştır.

#### **Alanın Amacı**

Bu alanda hafif düzeyde zihinsel yetersizliği/otizm spektrum bozukluğu olan öğrencilere mutfak ve servis dalına ait yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

## YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANININ DALI

### MUTFAK VE SERVİS DALI

#### **Tanımı**

Mutfak ve servis dalı; hijyen ve sanitasyon, mutfak araç/gereci, mutfakta kullanılan pratik ölçü birimleri, yeterli ve dengeli beslenme, yumurta hazırlama, kahvaltı hazırlama, atıştırmalık hazırlama, sebzeleri pişirmeye hazırlama, pişirme tekniklerini uygulama, salata hazırlama, sütlü tatlı hazırlama, şerbetli tatlı hazırlama, meyve tatlıları hazırlama, tahıl tatlıları hazırlama, çorba hazırlama, özleştirilerek hamur hazırlama, kıyılarak hamur hazırlama, mayalandırılarak hamur hazırlama, çırpılarak hamur hazırlama, soğuk içecek hazırlama, sıcak içecek hazırlama, servise ön hazırlık yapma, servis uygulamaları, bulaşık yıkama yeterliklerini 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 mutfak ve servis dalının yeterliliklerine sahip meslek elemanı yetiştirilmesinin öngörüldüğü dal olarak tanımlanması uygun görülmüştür.

#### **Amacı**

Bu dalda hafif düzeyde zihinsel yetersizliği/otizm spektrum bozukluğu olan öğrencilere mutfağa hazırlık, besin öğeleri, kahvaltı hazırlama, sebzeleri pişirmeye hazırlama, pişirme tekniklerini uygulama, salata hazırlama, tatlı hazırlama, çorba hazırlama, hamur hazırlama, içecek hazırlama, servise ön hazırlık yapma, servis uygulamaları, bulaşık yıkama yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

**Tablo 1. Mutfak ve Servis Dalı Yeterlilikleri ve Modülleri**

<b>YETERLİLİKLER</b>	<b>MODÜLLER</b>	<b>SÜRE (Ders Saati)</b>
Mutfağa Hazırlık	Hijyen ve Sanitasyon	<b>60</b>
	Mutfak Araç/Gereci	<b>75</b>
	Mutfakta Kullanılan Pratik Ölçü Birimleri	<b>30</b>
Besin Ögeleri	Yeterli ve Dengeli Beslenme	<b>45</b>
Kahvaltı Hazırlama	Yumurta Hazırlama	<b>90</b>
	Kahvaltı Hazırlama	<b>90</b>
	Atıştırmalık Hazırlama	<b>90</b>
Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama	Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama	<b>75</b>
Piştirme Tekniklerini Uygulama	Piştirme Tekniklerini Uygulama	<b>75</b>
Salata Hazırlama	Salata Hazırlama	<b>90</b>
Tatlı Hazırlama	Sütlü Tatlı Hazırlama	<b>60</b>
	Şerbetli Tatlı Hazırlama	<b>60</b>
	Meyve Tatlıları Hazırlama	<b>60</b>
	Tahıl Tatlıları Hazırlama	<b>90</b>
Çorba Hazırlama	Çorba Hazırlama	<b>90</b>
Hamur Hazırlama	Özleştirilerek Hamur Hazırlama	<b>90</b>
	Kıyılarak Hamur Hazırlama	<b>60</b>
	Mayalandırılarak Hamur Hazırlama	<b>60</b>
	Çırpılarak Hamur Hazırlama	<b>60</b>
İçecek Hazırlama	Soğuk İçecek Hazırlama	<b>45</b>
	Sıcak İçecek Hazırlama	<b>45</b>

Servise Ön Hazırlık Yapma	Servise Ön Hazırlık Yapma	<b>60</b>
Servis Uygulamaları	Servis Uygulamaları	<b>60</b>
Bulaşık Yıkama ve Atık Yönetimi	Bulaşık Yıkama	<b>30</b>
	Atık Yönetimi	<b>30</b>
<b>TOPLAM</b>	<b>Yeterlilik Sayısı:</b>	<b>13</b>
	<b>Modül Sayısı:</b>	<b>25</b>
	<b>Süre (Ders Saati):</b>	<b>1620</b>

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

## **YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANININ 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 karşılaşabileceği materyal, donanım ve araç gereç arasından seçilmesine özen gösterilmelidir.

- Materyal, donanım ve araç gereçte 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

## YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ 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.



## YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ 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 yanında, aşağıdaki açıklamalar da dikkate alınmalıdır.

1. Her öğrencinin hâlihazırdaki performansı ve gereksinimleri dikkate alınarak Bireyselleştirilmiş Eğitim Programı (BEP) hazırlanarak uygulanmalıdır.
2. Hafif düzeyde zihinsel yetersizliği/otizm spektrum bozukluğu olan öğrencilerin öğrenmesini desteklemek için atölyelerde standartlara uygun araç gerecin bulundurulmasına ve kullanılacak araç ve gerecin çeşitlendirilmesine dikkat edilmelidir. Gerekğinde teknolojik araçlar ve yardımcı ekipmanlarla öğretim süreçleri desteklenmelidir.
3. 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.
4. Öğrencilerin mümkün olduğunca doğal bağlamlarda uygulama yapmaları sağlanmalıdır; bu mümkün olmadığında ise doğal bağlamlar dikkate alınarak oluşturulan benzetilmiş ortamlarda uygulama yapmaları teşvik edilmelidir.
5. Alana özgü hedef bilgi, beceri, tutum ve iş alışkanlıklarını kazandırmak üzere etkili olduğu bilimsel olarak ortaya konmuş öğretim yöntem ve tekniklerinden yararlanılmalıdır. Öğretim yöntem ve tekniklerinin belirlenmesinde öğrenci ve öğretimi yapılacak hedef davranışın özellikleri temel alınmalıdır.
6. Alana özgü becerilerin kazandırılmasının amaçlandığı hedef ve hedef davranışlar için öğrencilerin pratik yapmalarına olanak sağlayan öğretim yöntem ve tekniklerinin kullanılmasına dikkat edilmelidir.
7. Atölyelerde, öğrencilerin sosyal yaşama ve iş ahlakına uyumunu artıracak etkinliklere yer verilmelidir.
8. 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.

9. 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.
10. 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 Modülü'nden yararlanılmalıdır.
11. 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 uygulayabilmeleri için yiyecek içecek hizmetleri alanında staj yapma imkânları sağlanmalıdır.
12. 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

#### YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI ÖĞRETİM PROGRAMI'NIN YAPISI

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Öğretim Programı'nın amacı; hafif düzeyde zihinsel yetersizliği/otizm spektrum bozukluğu olan öğrencilerin alana ilişkin mesleki yeterliliklerinin geliştirilmesi, çalışma hayatına katılımlarını desteklemek ve toplumla bütünleşmesini 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.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Öğretim Programı'nda yer alan hedef ve hedef davranışlar bilişsel, duyuşsal ve psikomotor olarak ele alınmıştır. Programın güncellenmesinde, öğrenci odaklı bir yaklaşım benimsenmiş; öğrencilerin bireysel ihtiyaçlarına ve yeteneklerine odaklanılmıştır. Ayrıca, öğrencilerin edindikleri bilgi ve becerilerin Günlük yaşamda kullanılmasına öncelik verilmiştir. Güncellenen öğretim programı ile öğrencilere, iş yerinde çalışma deneyimi veya staj uygulamaları gibi iş dünyasına giriş fırsatları sunulacak toplumsal bütünleşmeyi sağlayacak becerilerin kazandırılması amaçlanmıştır.

a) Mutfak ve Servis Dalı Hedeflerinin Yapısı

Tablo 2. Öğretim Programı'nın Modülleri, Hedef ve Hedef Davranış Sayıları

Modüller	Hedef Sayıları	Hedef Davranış Sayıları
Hijyen ve Sanitasyon	5	20
Mutfak Araç/Gereci	5	12
Mutfakta Kullanılan Pratik Ölçü Birimleri	2	12
Yeterli ve Dengeli Beslenme	4	16
Yumurta Hazırlama	6	43
Kahvaltı Hazırlama	3	13
Atıştırmalık Hazırlama	2	16
Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama	9	46
Piştirme Tekniklerini Uygulama	7	30
Salata Hazırlama	6	30
Sütlü Tatlı Hazırlama	3	25
Şerbetli Tatlı Hazırlama	4	30
Meyve Tatlıları Hazırlama	2	15
Tahıl Tatlıları Hazırlama	2	26
Çorba Hazırlama	4	27
Özleştirilerek Hamur Hazırlama	1	9
Kıyılarak Hamur Hazırlama	1	8
Mayalandırılarak Hamur Hazırlama	1	8
Çırpılarak Hamur Hazırlama	1	8
Soğuk İçecek Hazırlama	3	17
Sıcak İçecek Hazırlama	3	16
Servise Ön Hazırlık Yapma	6	21
Servis Uygulamaları	5	21

Bulaşık Yıkama	4	18
Atık Yönetimi	2	7
<b>Toplam</b>	<b>91</b>	<b>494</b>

**Tablo 3. Modüllerde Yer Alan Hedeflerin Taksonomik Sınıflandırılması**

<b>Modüller</b>	<b>Bilişsel</b>	<b>Duyuşsal</b>	<b>Psikomotor</b>	<b>Toplam</b>
Hijyen ve Sanitasyon	-	-	5	5
Mutfak Araç/Gereci	5	-	-	5
Mutfakta Kullanılan Pratik Ölçü Birimleri	-	-	2	2
Yeterli ve Dengeli Beslenme	3	1	-	4
Yumurta Hazırlama	-	-	6	6
Kahvaltı Hazırlama	-	-	3	3
Atıştırmalık Hazırlama	-	-	2	2
Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama	-	1	8	9
Pişirme Tekniklerini Uygulama	-	-	7	7
Salata Hazırlama	-	-	6	6
Sütlü Tatlı Hazırlama	-	-	3	3
Şerbetli Tatlı Hazırlama	-	-	4	4
Meyve Tatlıları Hazırlama	-	-	2	2
Tahıl Tatlıları Hazırlama	-	-	2	2
Çorba Hazırlama	-	-	4	4
Özleştirilerek Hamur Hazırlama	-	-	1	1
Kıyılarak Hamur Hazırlama	-	-	1	1
Mayalandırılarak Hamur Hazırlama	-	-	1	1
Çırpılarak Hamur Hazırlama	-	-	1	1
Soğuk İçecek Hazırlama	-	-	3	3
Sıcak İçecek Hazırlama	-	-	3	3
Servise Ön Hazırlık Yapma	2	-	4	6
Servis Uygulamaları	-	-	5	5
Bulaşık Yıkama	-	-	4	4

Atık Yönetimi	-	-	2	2
<b>TOPLAM</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>79</b>	<b>91</b>

Özel Eğitim Meslek Okulu Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Öğretim Programı yeterlilik alanı, hedef ve hedef davranışlara ilişkin kodlamada aşağıdaki sistematik izlenmiştir.

### **Hedef ve Hedef Davranışlara İlişkin Kodlama Sistematığı**

<b>Yeterlilik Alanı</b>	<b>Modül</b>	<b>Hedef Numarası</b>	<b>Hedef Davranış Numarası</b>
<b>1.</b>	<b>1.1.</b>	<b>1.1.1.</b>	<b>1.1.1.1.</b>

## YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

### MUTFAK VE SERVİS DALI

#### HEDEF, HEDEF DAVRANIŞLAR VE AÇIKLAMALAR

#### 1.YETERLİLİK ALANI: MUTFAĞA HAZIRLIK

Modül	Hedefler	Hedef Davranışlar	Öğretim Yöntem ve Teknikler	Ölçme ve Değerlendirme Yöntem ve Araçları
1.1. HİJYEN VE SANİTASYON	1.1.1. Kişisel hijyen kurallarına uygun hazırlık yapar.	1.1.1.1. İş kıyafetlerini giyer. 1.1.1.2. Bone/kep takar. 1.1.1.3. Kurallara uygun olarak ellerini yıkar. 1.1.1.4. Eldiven takar.	<ul style="list-style-type: none"><li>Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>Video Modelle Öğretim</li><li>Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>Model Olma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>Kontrol Listesi</li><li>Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>



	<p>1.1.2. Çalışma ortamının hijyenini sağlar.</p>	<p>1.1.2.1. İş öncesinde çalışma tezgâhının temizliğini yapar.  1.1.2.2. İş sonrasında çalışma tezgâhının temizliğini yapar.  1.1.2.3. İş sonrasında evye temizliğini yapar.  1.1.2.4. Çöpleri atar.  1.1.2.5. Çöp kovasını temizler.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>
	<p>1.1.3. Ekipman hijyenini sağlar.</p>	<p>1.1.3.1. Mutfakta kullanılan makinelerin temizliğini yapar.  1.1.3.2. Mutfakta kullanılan küçük aletlerin temizliğini yapar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>

	1.1.4. Gıda hijyenini sağlar.	<p>1.1.4.1. Çalışma ortamında kimyasallar ile gıdaları ayrı ortamlarda muhafaza eder.</p> <p>1.1.4.2. Çalışma alanında çapraz bulaşmaya yönelik tedbirleri alır.</p> <p>1.1.4.3. Açıkta bekletilmesi gereken gıdaları streç filmle kapatır.</p> <p>1.1.4.4. Gıdaları saklama koşullarına uygun olan kaplara koyar.</p> <p>1.1.4.5. Gıdaları saklama koşullarına uygun olan dolaplara yerleştirir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> <li>• Kendini Yönetme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>
	1.1.5. Mutfakta hijyen sağlamada çevre kirliliklerini önleyici tedbirler alır.	<p>1.1.5.1. Mutfakta temizlik sırasında ekolojik sertifikalı ürünler kullanır.</p> <p>1.1.5.2. Çalışma ortamının temizliği sırasında karbonat, sirke gibi doğal temizleyicileri kullanarak hijyeni sağlar.</p> <p>1.1.5.3. Ekipman temizliği sırasında karbonat, sirke gibi doğal temizleyicileri kullanır.</p> <p>1.1.5.4. Gıda malzemelerinin temizliğinde karbonat ve sirke ile hijyen sağlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Doğrudan Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Model Olma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>

**1.2. MUTFAK ARAÇ GEREÇİ**

1.2.1. Mutfakta kullanılan makineleri tanır.	Mutfakta kullanılan makineleri gösterir. Mutfakta kullanılan makinelerin isimlerini söyler. Farklı makineler arasından mutfakta kullanılanları gösterir.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Doğrudan Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Model Olma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
1.2.2. Mutfakta kullanılan küçük aletleri tanır.	1.2.2.1. Mutfakta kullanılan küçük aletleri gösterir. 1.2.2.2. Mutfakta kullanılan küçük aletlerin isimlerini söyler. 1.2.2.3. Farklı küçük aletler arasından mutfakta kullanılanları gösterir.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Doğrudan Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Model Olma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
1.2.3. Bardak çeşitlerini tanır.	1.2.3.1. Çeşidi söylenen bardağı gösterir. 1.2.3.2. Gösterilen bardağın çeşidini söyler.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Doğrudan Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Model Olma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
1.2.4. Mutfak ve servis araçlarını tanır.	1.2.4.1. Mutfak ve servis araçlarını gösterir. 1.2.4.2. Mutfak ve servis araçlarının isimlerini söyler.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Doğrudan Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Model Olma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>

	1.2.5. Mutfakta kullanılan üretim malzemelerini tanıtır.	1.2.5.1. Mutfakta kullanılan üretim malzemelerini gösterir. 1.2.5.2. Gösterilen malzemenin adını söyler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Doğrudan Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Model Olma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>
<b>1.3. MUTFAKTA KULLANILAN PRATİK ÖLÇÜ BİRİMLERİ</b>	1.3.1. Katı malzemelerin pratik ölçümünü yapar.	1.3.1.1. Ölçü kabını tarifte belirtilen miktara gelecek kadar kuru malzemeler ile doldurur. 1.3.1.2. Ölçü kabını katı malzeme ile tam doldurur. 1.3.1.3. Ölçü kabını katı malzeme ile yarım doldurur. 1.3.1.4. Ölçü kabını katı malzeme ile çeyrek doldurur. 1.3.1.5. Kaşığı tepeleme doldurur. 1.3.1.6. Kaşığı silme doldurur. 1.3.1.7. Mutfak tartısı kullanarak malzemeyi ölçer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>

	1.3.2. Sıvı malzemelerin pratik ölçümünü yapar.	<p>1.3.2.1. Ölçü kabını doğru miktara gelecek kadar gereken sıvı ile doldurur.</p> <p>1.3.2.2. Ölçü kabını sıvı malzeme ile tam doldurur.</p> <p>1.3.2.3. Ölçü kabını sıvı malzeme ile yarım doldurur.</p> <p>1.3.2.4. Ölçü kabını sıvı malzeme ile çeyrek doldurur.</p> <p>1.3.2.5. Mutfak tartısı kullanarak malzemeyi ölçer.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>
--	---	---	--	---

**Açıklamalar:**

Hedef davranış 1.1.3.1. için temizlenebilecek makineler: fırın, ocak, bulaşık makinesi vb.

Hedef davranış 1.1.3.2. için temizlenebilecek küçük aletler: tost makinesi, mutfak robotu, rondo, blender, kahve makinesi vb.

Hedef davranış 1.2.2.1. için gösterilebilecek küçük aletler: tost makinesi, mutfak robotu, rondo, blender, kahve makinesi vb.

Hedef davranış 1.2.3.1. için gösterilebilecek bardak çeşitleri: su bardağı, meşrubat bardağı, çay bardağı vb.

Hedef davranış 1.2.4.1. için gösterilebilecek mutfak ve servis araçları: çatal, bıçak, kaşık, kepçe, kevgir, spatula, maşa, süzgeç vb.

Hedef davranış 1.2.5.1. için gösterilebilecek üretim malzemeleri: baharatlar, un, nişasta, vanilya vb.

Hedef 1.3.1. ve 1.3.2. için kullanılacak ölçü kapları: Su bardağı, çay bardağı, fincan, çay kaşığı, yemek kaşığı diğer ölçü kapları ile yapılan ölçümlerdir.

## 2. YETERLİLİK ALANI: BESİN ÖGELERİ

<b>2.1. YETERLİ VE DENGELİ BESLENME</b>	2.1.1. Temel besin gruplarını açıklar.	2.1.1.1. Temel besin gruplarının adını söyler. 2.1.1.2. Temel besin gruplarının adını yazar. 2.1.1.3. Temel besin gruplarına örnek verir.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Doğrudan Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
	2.1.2. Temel besin gruplarını tanıır.	2.1.2.1. Besinlerin arasından süt ve süt ürünleri grubunda yer alan besinleri gösterir. 2.1.2.2. Besinlerin arasından et, yumurta, kuru baklagiller grubunda yer alan besinleri gösterir. 2.1.2.3. Besinlerin arasından meyve ve sebze grubunda yer alan besinleri gösterir. 2.1.2.4. Besinlerin arasından tahıl grubunda yer alan besinleri gösterir.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Doğrudan Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Model Olma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>

	2.1.3. Yeterli ve dengeli beslenmenin önemini açıklar.	2.1.3.1. Yeterli ve dengeli beslenmenin önemini söyler. 2.1.3.2. Yeterli ve dengeli beslenme için her öğünde süt ve süt ürünleri grubundan besin tüketmesi gerektiğini söyler. 2.1.3.3. Yeterli ve dengeli beslenme için her öğünde et, yumurta, kuru baklagiller grubundan besin tüketmesi gerektiğini söyler. 2.1.3.4. Yeterli ve dengeli beslenme için her öğünde meyve ve sebze grubundan besin tüketmesi gerektiğini söyler. 2.1.3.5. Yeterli ve dengeli beslenme için her öğünde tahıl grubundan besin tüketmesi gerektiğini söyler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Doğrudan Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Model Olma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>
	2.1.4. Yeterli ve dengeli beslenmeye özen gösterir.	2.1.4.1. Her öğünde süt ve süt ürünleri grubundan besin tüketir. 2.1.4.2. Her öğünde et, yumurta, kuru baklagiller grubundan besin tüketir. 2.1.4.3. Her öğünde meyve ve sebze grubundan besin tüketir. 2.1.4.4. Her öğünde tahıl grubundan besin tüketir.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Doğrudan Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Model Olma</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi Kendini Yönetme Stratejileri</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> </ul>

**Açıklamalar:**

Hedef davranış 2.1.1.1. için söylenecek besin grupları: süt grubu, et, yumurta, kuru baklagiller, yağlı tohumlar grubu, meyve-sebze grubu, tahıl grubu.

### 3. YETERLİLİK ALANI: KAHVALTI HAZIRLAMA

<b>3.1. YUMURTA HAZIRLAMA</b>	3.1.1. Yumurta haşlar.	3.1.1.1. Yumurtaları yıkar. 3.1.1.2. Tencereye yumurtayı kırmadan koyar. 3.1.1.3. Tencereye gerekli miktarda suyu ekler. 3.1.1.4. Tencereyi ocağın üzerine koyar. 3.1.1.5. Tencerenin içine tuz atar. 3.1.1.6. Ocağın altını açar. 3.1.1.7. Yumurtayı istenen kıvama uygun haşlar.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
	3.1.2. Sahanda yumurta pişirir.	3.1.2.1. Gereken miktarda tereyağını ölçer. 3.1.2.2. Ölçülü miktarda aldığı tereyağını sahana koyar. 3.1.2.3. Sahanı ocağın üstüne koyar. 3.1.2.4. Ocağı çalıştırır. 3.1.2.5. Yumurtayı boş ve temiz bir kâseye kırar. 3.1.2.6. Kâseye kırılan yumurta temiz ise eriyen tereyağının üzerine ekler. 3.1.2.7. Yumurtaları pişirir.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>



	<p>3.1.3. Omlet pişirir.</p>	<p>3.1.3.1. Gereken miktarda yumurtayı kâseye kırar.  3.1.3.2. Yumurtaları çırpar.  3.1.3.3. Tuzunu ve karabiberini ölçülü şekilde ekler.  3.1.3.4. Omlet pişirmek için gereken miktarda yağı tavaya koyar.  3.1.3.5. Çırpılmış olan yumurtaları tavaya döker.  3.1.3.6. Omleti pişirir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>
	<p>3.1.4. Beyaz omlet pişirir.</p>	<p>3.1.4.1. Yumurtayı uygun şekilde kırar.  3.1.4.2. Yumurthanın sarısı ile beyazını yavaş bir şekilde kabuktan kabuğa aktarır.  3.1.4.3. Yumurta beyazının başka bir kâseye akmasına izin verir.  3.1.4.4. Yumurta sarısı ile beyazı ayrışana kadar bu işlemi tekrarlar.  3.1.4.5. Yumurthanın beyazlarını çırpar.  3.1.4.6. Tuzunu ve karabiberini ölçülü şekilde ekler.  3.1.4.7. Omlet pişirmek için yağı tavaya koyar.  3.1.4.8. Çırpılmış olan yumurtaları tavaya döker.  3.1.4.9. Omleti pişirir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>

	<p>3.1.5. Krep yapar.</p>	<p>3.1.5.1. Kullanacağı malzemeleri ölçer.  3.1.5.2. Krep malzemelerini çırpma kabında karıştırır.  3.1.5.3. Tavayı gerekli miktarda yağlar.  3.1.5.4. Keççe yardımıyla tavanın içine karışımı döker.  3.1.5.5. Karışımı tava büyüklüğünde yayar.  3.1.5.6. Bir tarafı pişen krep spatula yardımıyla çevirir.  3.1.5.7. Krepin iki tarafını da pişirir.  3.1.5.8. Pişen krep servis tabağına koyar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>
	<p>3.1.6. Pankek yapar.</p>	<p>3.1.6.1. Kullanacağı malzemeleri ölçer.  3.1.6.2. Pankek malzemelerini çırpma kabında karıştırır.  3.1.6.3. Keççe yardımıyla tavanın içine karışımı döker.  3.1.6.4. Bir tarafı pişen pankeki spatula yardımıyla çevirir.  3.1.6.5. Pankekin iki tarafını da pişirir.  3.1.6.6. Pişen pankeki servis tabağına koyar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>

### 3.2. KAHVALTI HAZIRLAMA

	<p>3.2.1. Kahvaltı tabağı hazırlar.</p>	<p>3.2.1.1. Malzemeleri doğrar. 3.2.1.2. Doğranan malzemeleri kahvaltı tabağına yerleştirir. 3.2.1.3. Diğer kahvaltılık ürünleri tabağına dizer.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
	<p>3.2.2. Kahvaltı büfesi hazırlar.</p>	<p>3.2.2.1. Malzemeleri doğrar. 3.2.2.2. Doğranan malzemeleri ayrı ayrı kaplara yerleştirir. 3.2.2.3. Diğer kahvaltılık ürünleri uygun kaplara yerleştirir. 3.2.2.4. Kapları büfeye gerektiği şekilde yerleştirir. 3.2.2.5. Servis tabaklarını büfede uygun yere yerleştirir. 3.2.2.6. Servis takımlarını büfede uygun yere yerleştirir. 3.2.2.7. Sıcak ürünleri büfede yer alan reşolara yerleştirir.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>

	<p>3.2.3. Kahvaltı hazırlarken atık azaltmaya yönelik tedbirler alır.</p>	<p>3.2.3.1. Kahvaltı hazırlarken şekli bozuk olan ürünleri kullanmaya öncelik verir. 3.2.3.2. Kahvaltı hazırlarken kullanacağı malzemelerin son kullanma tarihleri yaklaşanları öncelikli olarak kullanır. 3.2.3.3. Kahvaltı büfesinden artan malzemeleri farklı ürünlerde değerlendirmek üzere uygun şekilde saklar.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
--	---	---	--	--

<b>3.3. ATIŞTIRMALIK HAZIRLAMA</b>	3.3.1. Tost yapar.	3.3.1.1. Tost makinesini çalıştırır. 3.3.1.2. Isı düğmesini pişireceği malzemeye uygun konuma getirir. 3.3.1.3. Tost makinesini yağlar. 3.3.1.4. Tost ekmeğini gereken şekilde tost makinesine dizer. 3.3.1.5. Tost ekmeğini uygun süre ısıtır. 3.3.1.6. Tost ekmeğinin üzerine pişirilecek malzemeyi doğrar. 3.3.1.7. Tost ekmeğinin üzerine pişirilecek malzemeyi dizer. 3.3.1.8. Ekmeğin üzerindeki malzemeyi pişirir. 3.3.1.9. Üzerine ekmeği kapatır. 3.3.1.10. Ekmeğin üzerini bıçak yardımıyla yağlar. 3.3.1.11. Tostu pişirir. 3.3.1.12. Pişen tost servise tabağına koyar.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
------------------------------------	--------------------	--	--	--

	3.3.2. Soğuk sandviç hazırlar.	3.3.2.1. Sandviç malzemelerini gereken şekilde doğrar. 3.3.2.2. Sandviç ekmeğini açar. 3.3.2.3. Sandviç malzemelerini ekmeğin arasına yerleştirir. 3.3.2.4. Sandviç ekmeğini kapatır.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>
--	--------------------------------	--	--	---

**Açıklamalar:**

Hedef davranış 3.1.1.6. için dikkat edilecek haşlama süreleri şu şekildedir. Su kaynadıktan sonra yumurtanın; “rafadan kıvamında” olması için 1-2 dk., “kayısı kıvamında” olması için 3-4 dk., “katı kıvamında” olması için 6-12 dk. haşlar.

Hedef davranış 3.2.1.1. için doğranabilecek malzemeler: domates, salatalık, peynir vb.

Hedef davranış 3.2.1.3. için dizilebilecek diğer kahvaltılıklar: zeytin, reçel, yumurta, tahin-pekmez, bal vb.

Hedef davranış 3.2.2.1. için doğranabilecek malzemeler: domates, salatalık, peynir vb.

Hedef davranış 3.2.2.3. için kaplara yerleştirilebilecek kahvaltılıklar: zeytin, reçel, yumurta vb.

Hedef davranış 3.2.2.7. için reçolara yerleştirilebilecek sıcak ürünler: sosis, yumurta, börek vb.

Hedef davranış 3.3.1.6. için doğranabilecek tost malzemeleri: sucuk, kaşar, domates vb.

Hedef davranış 3.3.2.1. için doğranabilecek sandviç malzemeleri: peynir, domates, salam vb.

#### 4. YETERLİLİK ALANI: SEBZELERİ PİŞİRMEYE HAZIRLAMA

<b>4.1. SEBZELERİ PİŞİRMEYE HAZIRLAMA</b>	4.1.1. Sebzeleri ayıklar.	4.1.1.1. Sebzeleri ambalajlarından çıkarır. 4.1.1.2. Sebzelerin çürük kısımlarını uygun araç gereçle keser. 4.1.1.3. Sebzelerin kullanılmayacak kısımlarını ayıklar. 4.1.1.4. Köklü sebzelerin köklerini bıçak yardımıyla keser. 4.1.1.5. Kabuklu sebzeleri kabuklarından ayıklar.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
	4.1.2. Sebze/meyveleri su tasarrufuna dikkat ederek yıkar.	4.1.2.1. Ayıklanan sebzeleri/meyveleri yıkama kabının içerisine yerleştirir. 4.1.2.2. Sebze ve meyveleri kabın içinde yıkar. 4.1.2.3. Durulama işlemi yaparken musluğu uygun seviyede açar. 4.1.2.4. Durulama işlemi tamamlandıktan sonra musluğu kapatır. 4.1.2.5. Durulanan sebzeleri süzgece yerleştirir.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>

	<p>4.1.3. Köklü sebzeleri su tasarrufuna dikkat ederek yıkar.</p>	<p>4.1.3.1. Ayıklanan sebzeleri/meyveleri yıkama kabının içerisine yerleştirir.  4.1.3.2. Yıkama kabına yeterli miktarda su koyar.  4.1.3.3. Köklü sebzeleri fırça yardımıyla kabın içinde yıkar.  4.1.3.4. Durulama işlemini yaparken musluğu uygun seviyede açar.  4.1.3.5. Durulama işlemi tamamlandıktan sonra musluğu kapatır.  4.1.3.6. Durulanan sebzeleri süzgece yerleştirir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>
	<p>4.1.4. Yeşil yapraklı sebzeleri su tasarrufuna dikkat ederek yıkar.</p>	<p>4.1.4.1. Ayıklanan sebzeleri/meyveleri yıkama kabının içerisine yerleştirir.  4.1.4.2. Yıkama kabına yeterli miktarda su koyar.  4.1.4.3. Yeşil yapraklı sebzeler için uygun miktarda sirke ekler.  4.1.4.4. Yeşil yapraklı sebzeleri sirkeli suda bekletir.  4.1.4.5. Suda beklettiği sebzeleri durularken musluğu uygun seviyede açar.  4.1.4.6. Durulama işlemi tamamlandıktan sonra musluğu kapatır.  4.1.4.7. Durulanan sebzeleri süzgece yerleştirir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>



	<p>4.1.5. Taneli sebzeleri su tasarrufuna dikkat ederek yıkar.</p>	<p>4.1.5.1. Ayıklanan sebzeleri/meyveleri yıkama kabının içerisine yerleştirir.  4.1.5.2. Yıkama kabına yeterli miktarda su koyar.  4.1.5.3. Taneli sebzeler için uygun miktarda karbonat ekler.  4.1.5.4. Taneli sebzeleri karbonatlı suda bekletir.  4.1.5.5. Suda beklettiği sebzeleri durularken musluğu uygun seviyede açar.  4.1.5.6. Durulama işlemi tamamlandıktan sonra musluğu kapatır.  4.1.5.7. Durulanan sebzeleri süzgece yerleştirir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>
	<p>4.1.6. Sürdürülebilir çevre için sebze ve meyvelerin kullanımında sıfır atık ilkelerine dikkat eder.</p>	<p>4.1.6.1. Son tüketim tarihi yaklaşan sebze ve meyveleri öncelikli kullanır.  4.1.6.2. Sebze ve meyvelerin daha hızlı olgunlaşmasını ve filizlenmesini engellemek için saklama koşullarına uygun şekilde saklar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>

	<p>4.1.7. Sebzeleri sıfır atık ilkesine dikkat ederek soyar.</p>	<p>4.1.7.1. Sebzeleri bıçak kullanarak soyar.  4.1.7.2. Sebzeleri soyacak kullanarak soyar.  4.1.7.3. Alet kullanımı gerektirmeyen sebzeleri el ile soyar.  4.1.7.4. Sebzelerin kabuklarını atık azaltarak ince bir şekilde soyar.  4.1.7.5. Kabuklardan değerlendirilebilecek olanları tekrar kullanılmak üzere uygun şekilde depolar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>
	<p>4.1.8. Sebzeleri farklı teknikler ile doğrar.</p>	<p>4.1.8.1. Yıkanan sebzeleri doğrama tezgâhına getirir.  4.1.8.2. Sebzeleri kibrit çöpü (julienne) doğrama tekniğiyle doğrar.  4.1.8.3. Sebzeleri Toplu İğne Başı (brunoise) doğrama tekniğiyle doğrar.  4.1.8.4. Zar Doğrama (dice, macedoine) tekniğiyle doğrar.  4.1.8.5. Parmak Şeklinde (batonnnet) doğrama tekniğiyle doğrar.  4.1.8.6. Halka (vichy) doğrama tekniğiyle doğrar.  4.1.8.7. İri parçalı (mirpoix) doğrama tekniğiyle doğrar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>

	4.1.9. Doğrama tekniklerini uygularken özenli olur.	4.1.9.1. Sebzeleri doğrarken dikkatli davranır. 4.1.9.2. Sebzeleri doğrama tekniklerine uygun doğrar.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kendini Yönetme</li><li>• Sosyal Öykü</li><li>• Güç Kartı</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kontrol Listesi</li></ul>
--	---	--	---	---

**Açıklama:**

Hedef davranış 4.1.1.2. için kullanılacak aletler: bıçak, soyacak vb.

Hedef davranış 4.1.1.5. için ayıklanabilecek kabuklu sebzeler: bezelye, bakla, barbunya vb.

## 5. YETERLİLİK ALANI: PİŞİRME TEKNİKLERİNİ HAZIRLAMA

<b>5.1. PİŞİRME TEKNİKLERİNİ UYGULAMA</b>	5.1.1. Haşlayarak pişirme yapar.	5.1.1.1. Tencereye gerekli miktarda su ekler. 5.1.1.2. Kaynayan suya malzemeleri ekler. 5.1.1.3. Gerekli süre içerisinde malzemeleri haşlar. 5.1.1.4. Haşlanan malzemeleri kevgir kullanarak süzgece çıkarır. 5.1.1.5. Şoklama (blanching) gereken yiyecekleri buzlu su içerisine çıkarır.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
	5.1.2. Buharda pişirme yapar.	5.1.2.1. Süzgece temas etmeyecek kadar suyu tencereye ekler. 5.1.2.2. Sebzeleri tencere süzgecine koyar. 5.1.2.3. Kaynayan suyun üzerine süzgeci yerleştirir. 5.1.2.4. Sebzeleri yumuşayana kadar gereken süre içerisinde buharda pişirir.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>

	<p>5.1.3. Kızartma yöntemiyle pişirme yapar.</p>	<p>5.1.3.1. Kızartma kabına uygun miktarda yağ ekler.  5.1.3.2. Uygun sıcaklığa gelen yağın içerisine malzemeleri ekler.  5.1.3.3. Malzemeler kızarana kadar bekler.  5.1.3.4. Çiğ kalan yüzeyi pişirmek için malzemeyi çevirir.  5.1.3.5. Kızarmış malzemeleri süzgeç yardımıyla ayrı bir kaba çıkarır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> <li>• Kendini Yönetme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>
	<p>5.1.3. Kızartma sonrası atık yağları geri dönüşüme kazandırır.</p>	<p>5.1.4.1. Atık yağları geri dönüşüme kazandırmak üzere biriktirir.  5.1.4.2. Biriktirdiği yağları geri dönüşüm konteynerında uygun bölüme atar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> <li>• Kendini Yönetme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>

	<p>5.1.5. Soteleme yöntemiyle pişirme yapar.</p>	<p>5.1.5.1. Tavaya az miktarda yağ koyar. 5.1.5.2. Isınan tavaya malzemeleri ekler. 5.1.5.3. Tavayı sallayarak/karıştırarak yiyeceği pişirir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> <li>• Kendini Yönetme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>
	<p>5.1.6. Fırlama yöntemiyle pişirme yapar.</p>	<p>5.1.6.1. Fırının program düğmesini pişireceği malzemeye uygun konuma getirir. 5.1.6.2. Uygun fırın kabının içine malzemeleri yerleştirir. 5.1.6.3. Kabı fırının içine yerleştirir. 5.1.6.4. Yiyecek pişene kadar bekler. 5.1.6.5. Pişen yiyeceği ısı koruyucu eldiven yardımıyla çıkarır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>

	5.1.7. Izgara yöntemiyle pişirme yapar.	5.1.7.1. Izgara ısını, pişirilecek malzeme için uygun dereceye ayarlar. 5.1.7.2. Izgarayı uygun şekilde yağlar. 5.1.7.3. Yiyecekleri yağlanmış ızgaraya yerleştirir. 5.1.7.4. Bir tarafı pişen yiyeceği maşa yardımıyla çevirir. 5.1.7.5. İki tarafı ızgara izi alana kadar yiyecekleri pişirir. 5.1.7.6. Pişen yiyecekleri maşa yardımıyla alır.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li><li>• Kendini Yönetme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
--	---	--	--	--

**Açıklama:**

Hedef davranış 5.1.1.2. için eklenebilecek malzemeler: et, sebze, bakliyat vb.

Hedef davranış 5.1.1.5. için buzlu suya çıkarılabilecek yiyecekler: poşe yumurta, brokoli, yeşil yapraklı sebzeler, kuşkonmaz vb.

Hedef davranış 5.1.3.2. için yağa eklenebilecek malzemeler: sebze, sigara böreği, köfte, tavuk vb.

Hedef davranış 5.1.5.2. için tavaya eklenebilecek malzemeler: et, sebze, bakliyat vb.

Hedef 5.1.4. için atık yağların lavaboya ve toprağa dökülmemesi gerektiği bilgisi de verilmelidir.

## 6. YETERLİLİK ALANI: SALATA HAZIRLAMA

<b>6.1. SALATA HAZIRLAMA</b>	6.1.1. Salata sosu hazırlar.	6.1.1.1. Gerekli olan narenciye ürünlerini narenciye sıkacağı ile sıkar. 6.1.1.2. İstenen salata sosu malzemelerini ölçer. 6.1.1.3. Ölçülen malzemeleri uygun kaptaki karıştırır.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li><li>• Kendini Yönetme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
------------------------------	------------------------------	---	--	--



	<p>6.1.2. Sebzelerle salata hazırlar.</p>	<p>6.1.2.1. Yıkanmış sebzeleri doğrama tezgâhına getirir.          6.1.2.2. Sebzeleri gereken şekilde uygun araç gereç kullanarak soyar.          6.1.2.3. Sebzeleri gereken şekilde uygun araç gereç kullanarak doğrar.          6.1.2.4. Sebzeleri gereken şekilde uygun araç gereç kullanarak rendeler.          6.1.2.5. Doğranmış/rendelenmiş sebzeleri gereken şekilde uygun kapta karıştırır.          6.1.2.6. Salata sosu ekler.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> <li>• Kendini Yönetme</li> </ul>	<p>Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu          Ayırık Deneme Kaydı ve Ayırık Deneme Kayıt Formu          Kontrol Listesi          Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</p>
	<p>6.1.3. Meyvelerle salata hazırlar.</p>	<p>6.1.3.1. Meyveleri gereken şekilde uygun araç gereç kullanarak soyar.          6.1.3.2. Meyveleri gereken şekilde uygun araç gereç kullanarak doğrar.          6.1.3.3. Doğranmış meyveleri gereken şekilde uygun kapta karıştırır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> <li>• Kendini Yönetme</li> </ul>	<p>Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu          Ayırık Deneme Kaydı ve Ayırık Deneme Kayıt Formu          Kontrol Listesi          Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</p>

	6.1.4. Tahıl salatası hazırlar.	<p>6.1.4.1. Gerekli miktarda tahılı kaynayan suya ekler.</p> <p>6.1.4.2. Tahılları gereken sürede pişirir.</p> <p>6.1.4.3. Pişen tahıl ürünlerini süzgece alır.</p> <p>6.1.4.4. Sebzeleri gereken şekilde uygun araç gereç kullanarak doğrar.</p> <p>6.1.4.5. Süzgece alınan tahıl ile doğranan sebzeleri salata kâsesinde karıştırır.</p> <p>6.1.4.6. Salata sosu ekler.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>
	6.1.5. Kuru baklagiller ile salata hazırlar.	<p>6.1.5.1. Gerekli miktarda kuru baklagili tencereye ekler.</p> <p>6.1.5.2. Üzerini kapatacak şekilde su ekler.</p> <p>6.1.5.3. Kuru baklagilleri gereken sürede pişirir.</p> <p>6.1.5.4. Pişen kuru baklagilleri süzgece alır.</p> <p>6.1.5.5. Sebzeleri gereken şekilde uygun araç gereç kullanarak doğrar.</p> <p>6.1.5.6. Süzgece alınan kuru baklagiller ile doğranan sebzeleri salata kâsesinde karıştırır.</p> <p>6.1.5.7. Salata sosu ekler.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> <li>• Kendini Yönetme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>

	6.1.6. Et ürünleri ile salata hazırlar.	6.1.6.1. Et ürünlerini uygun bir kaba yerleştirir. 6.1.6.2. Et ürünlerini gereken şekilde pişirir. 6.1.6.3. Sebzeleri gereken şekilde uygun araç gereç kullanarak doğrar. 6.1.6.4. Pişirilen et ürünleri ile doğranan sebzeleri salata kâsesinde karıştırır. 6.1.6.5. Salata sosu ekler.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li><li>• Kendini Yönetme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
--	---	--	--	--

**Açıklamalar:**

Hedef davranış 6.1.1.2. için ölçülebilecek sos malzemeleri: yağ, tuz, mayonez, nar ekşisi vb.

Hedef davranış 6.1.6.2. için pişirme tekniklerine 5.1. numaralı modülde yer verilmiştir.

## 7. YETERLİLİK ALANI: TATLI HAZIRLAMA

<b>7.1. SÜTLÜ TATLI HAZIRLAMA</b>	7.1.1. Sütlaç hazırlar.	7.1.1.1. Gerekli ölçüde suyu kaynatır. 7.1.1.2. Ölçülü pirinci kaynayan suyun içine ekler. 7.1.1.3. Pirinçleri, yumuşayana kadar haşlar. 7.1.1.4. Haşlanmış pirincin üzerine gerekli miktarda sütü döker. 7.1.1.5. Gerekli miktarda nişastayı az miktarda su ile açar. 7.1.1.6. Nişastayı karışımın içine ekler. 7.1.1.7. Bir taşım kaynatır. 7.1.1.8. Gerekli miktarda şekeri ekler. 7.1.1.9. Tenceredeki sıcak sütlacı kepçe ile servis kâsesine koyar. 7.1.1.10. Üzerini istediği malzemelerle süsler.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li><li>• Kendini Yönetme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
-----------------------------------	-------------------------	--	--	--

	<p>7.1.2. Muhallebi hazırlar.</p>	<p>7.1.2.1. Gerekli ölçüde nişasta, şeker ve sütü tencereye koyar.  7.1.2.2. Malzemeleri homojen hâle gelinceye kadar karıştırır.  7.1.2.3. Karışımı yoğun kıvama gelinceye kadar pişirir.  7.1.2.4. Pişen muhallebiye margarin ekler.  7.1.2.5. Pişen muhallebiye vanilya ekler.  7.1.2.6. Mikserle çırpar.  7.1.2.7. Muhallebiyi servis kâsesine kepçe yardımıyla koyar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> <li>• Kendini Yönetme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>
	<p>7.1.3. Güllaç hazırlar.</p>	<p>7.1.3.1. Gerekli ölçülerde şeker ve sütü uygun kaba koyar.  7.1.3.2. Şeker eriyinceye kadar karıştırır.  7.1.3.3. Tepsiye bir kat güllacı serer.  7.1.3.4. Hazırlanan şerbet/şurup ile tepsiye serilen güllacı ıslatır.  7.1.3.5. Güllaç yaprakları bitinceye kadar işlemi aynı şekilde tekrarlar.  7.1.3.6. Kalan şurubu üzerine döker.  7.1.3.7. Hazırlanan güllacı uygun şekilde dilimler.  7.1.3.8. Üzerini istediği malzemelerle süsler.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>

## 7.2. ŞERBETLİ TATLI HAZIRLAMA

7.2.1. Şerbet/şurup hazırlar.	7.2.1.1. Şerbet/şurup hazırlamak için tencereye gerekli miktarda şeker koyar. 7.2.1.2. Tencereye gereken miktarda su ekler. 7.2.1.3. Şeker ve suyu kaynayana kadar karıştırır. 7.2.1.4. Üzerine birkaç damla limon damlatır. 7.2.1.5. Ocaktan alır. 7.2.1.6. Şerbet/şurubu soğumaya bırakır.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
7.2.2. Şekerpare hazırlar.	7.2.2.1. Gerekli ölçüde şerbet/şurup hazırlar. 7.2.2.2. Karıştırma kabına ölçülü malzemeleri ekler. 7.2.2.3. Tüm malzemeleri yoğurur. 7.2.2.4. Ceviz büyüklüğünde hamur parçalarını koparır. 7.2.2.5. Kopardığı hamur parçalarını yuvarlar. 7.2.2.6. Şekillendirdiği hamur parçalarını tepsiye dizer. 7.2.2.7. Fırını gereken ısıya ayarlar. 7.2.2.8. Tepsiyi fırına yerleştirir. 7.2.2.9. Şekerpareleri gerekli süre fırında pişirir. 7.2.2.10. Sıcak şekerparenin üzerine soğuk şerbet/şurubu döker.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li><li>• Kendini Yönetme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>

	<p>7.2.3. Revani hazırlar.</p>	<p>7.2.3.1. Gerekli ölçüde şerbet/şurup hazırlar.  7.2.3.2. Fırını gereken ısıya ayarlar.  7.2.3.3. Revani hamuru için ölçülü yumurta ve şekeri uygun kapta çırpır.  7.2.3.4. Fırın kabını yağlar.  7.2.3.5. Homojen hâle gelen karışıma diğer malzemeleri ölçülü şekilde ekler.  7.2.3.6. Hamuru yağlanmış kalıba döker.  7.2.3.7. Revani hamurunu gerekli süre fırında pişirir.  7.2.3.8. Sıcak revaninin üzerine soğuk şerbet/şurubu döker.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> <li>• Kendini Yönetme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>
	<p>7.2.4. Kadayıf hazırlar.</p>	<p>7.2.4.1. Gereken ölçüde şerbet/şurup hazırlar.  7.2.4.2. Kadayıfları tereyağı ile harmanlar.  7.2.4.3. Kadayıfları gereken şekilde fırın kabına yerleştirir.  7.2.4.4. Fırını gereken ısıya ayarlar.  7.2.4.5. Hazırlanan kadayıfları gereken şekilde fırında pişirir.  7.2.4.6. Sıcak kadayıfın üzerine soğuk şerbet/şurubu döker.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>

7.3. MEYVE TATLILARI HAZIRLAMA

<p>7.3.1. Ayva tatlısı hazırlar.</p>	<p>7.3.1.1. Ayvaları soyar. 7.3.1.2. Ayvaları ortadan ikiye keser. 7.3.1.3. Ayvaların çekirdek kısımlarını bıçak yardımıyla oyar. 7.3.1.4. Tencereye ayvaları çukur yerleri üste gelecek şekilde dizer. 7.3.1.5. Ayvaların üzerine toz şeker, su, karanfil ve çekirdekleri ekler. 7.3.1.6. Ocağı çalıştırır. 7.3.1.7. Kısık ateşte ayvalar yumuşayınca kadar pişirir. 7.3.1.8. Pişen ayvaları servis tabağına çıkarır.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li><li>• Kendini Yönetme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
<p>7.3.2. Kabak tatlısı hazırlar.</p>	<p>7.3.2.1. Soyulmuş kabakları dilimler. 7.3.2.2. Tencereye bir kat kabak bir kat şeker olacak şekilde dizer. 7.3.2.3. Şekerli kabakları en az 2-3 saat bekletir. 7.3.2.4. Kabakların üzerine gereken ölçüde su ve karanfil ekler. 7.3.2.5. Ocağı çalıştırır. 7.3.2.6. Kabaklar yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirir. 7.3.2.7. Pişen kabakları servis tabağına çıkarır.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li><li>• Kendini Yönetme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>



**7.4. TAHİL TATLILARI  
HAZIRLAMA**

7.4.1. İrmik helvası yapar.

- 7.4.1.1. Gereken ölçüde şerbet/şurup hazırlar.
- 7.4.1.2. Tencereye gereken miktarda tereyağını ekler.
- 7.4.1.3. Kızaran tereyağına çam fıstığını ekler.
- 7.4.1.4. Çam fıstığını rengi dönene kadar kavurur.
- 7.4.1.5. Kavrulan çam fıstığına irmik ekler.
- 7.4.1.6. İrmik pembeleşinceye kadar kavurur.
- 7.4.1.7. Pembeleşen irmiğin üzerine hazırlanan şerbet/şurubu ekler.
- 7.4.1.8. Karışımı bir taşım kaynatır.
- 7.4.1.9. Karışımı ocaktan alır.
- 7.4.1.10. Pişen helvayı uygun süre dinlendirir.
- 7.4.1.11. Kaşıkla servis tabağına koyar.

- Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim
- Etkinlik Temelli Öğretim
- Aşamalı Yardımla Öğretim
- İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim
- Video Modelle Öğretim
- Davranışsal Beceri Öğretimi
- Model Olma

- Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
- Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
- Kontrol Listesi
- Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı

	7.4.2. Aşure yapar.	<p>7.4.2.1. Ölçülen kuru fasulyeyi haşlar.</p> <p>7.4.2.2. Ölçülen nohudu haşlar.</p> <p>7.4.2.3. Ölçülen buğdayı haşlar.</p> <p>7.4.2.4. Buğday haşlama sırasında buğdayın ilk çıkan sarı suyunu süzer.</p> <p>7.4.2.5. Buğdaya yeniden sıcak su ekleyerek haşlar.</p> <p>7.4.2.6. Kuru meyveleri doğrar.</p> <p>7.4.2.7. Kuru meyveleri ayrı kaplarda haşlar.</p> <p>7.4.2.8. Buğday hariç haşladığı tüm malzemeleri süzgeç yardımıyla süzer.</p> <p>7.4.2.9. Süzülen tüm malzemeleri sırayla ocakta pişmekte olan buğdaya ekler.</p> <p>7.4.2.10. Ölçülü suyu tenceredeki malzemenin üzerine ilave eder.</p> <p>7.4.2.11. Ölçülü miktarda şekeri ilave eder.</p> <p>7.4.2.12. Ölçülü miktarda diğer birleşen malzemeleri içine karıştırır.</p> <p>7.4.2.13. Karışımı bir taşım kaynatır.</p> <p>7.4.2.14. Tenceredeki sıcak aşureyi kepçe ile servis kâselerine koyar.</p> <p>7.4.2.15. Üzerini istediği malzemelerle süsler.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> <li>• Kendini Yönetme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>
--	---------------------	--	---	---

**Açıklamalar:**

Hedef davranış 7.1.3.7. için kullanılacak süsleme malzemeleri: nar, ceviz, Antep fıstığı, çilek vb.

Hedef davranış 7.2.2.2. için eklenecek malzemeler: yağ, pudra şekeri, yumurta, irmik, kabartma tozu, vanilya, un.

Hedef davranış 7.2.3.3. için eklenecek malzemeler: sıvı yağ, yoğurt, irmik, un, kabartma tozu, vanilya.

Hedef davranış 7.3.2.1. için kullanılacak kabaklar soyulmuş olarak temin edilmelidir.

Hedef davranış 7.4.2.6. için doğranabilecek kuru malzemeler: kuru kayısı, kuru incir vb.

Hedef davranış 7.4.2.12. için karıştırılabilecek diğer malzemeler: karanfil, fındık, fıstık vb.

Hedef davranış 7.4.2.15. için kullanılacak süsleme malzemeleri: nar, ceviz, fındık, fıstık, tarçın, susam vb.

## 8. YETERLİLİK ALANI: ÇORBA HAZIRLAMA

<b>8.1. ÇORBA HAZIRLAMA</b>	8.1.1. Tarhana çorbası hazırlar.	8.1.1.1. Gerekli miktarda tarhanayı ölçer. 8.1.1.2. Ölçülmüş tarhanayı tencereye koyar. 8.1.1.3. Ölçülen miktardaki soğuk suyu tencereye ekler. 8.1.1.4. Ocağı gerekli ısıda çalıştırır. 8.1.1.5. Tarhanayı gerekli süre karıştırarak pişirir.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li><li>• Kendini Yönetme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
-----------------------------	----------------------------------	--	--	--

	<p>8.1.2. Mercimek çorbası hazırlar.</p>	<p>8.1.2.1. Malzemeleri yıkar.  8.1.2.2. Malzemeleri iri parçalar hâlinde doğrar.  8.1.2.3. Gereken miktarda yağı tencereye ekler.  8.1.2.4. Doğranan malzemeleri tencereye ekler.  8.1.2.5. Yıkanan mercimeği tencereye ekler.  8.1.2.6. Tenceredeki tüm malzemeleri kavurur.  8.1.2.7. Ölçülen miktardaki suyu tencerenin içerisine ekler.  8.1.2.8. Çorbayı gerekli sürede pişirir.  8.1.2.9. Baharatları ekler.  8.1.2.10. Pişen çorbayı tekniğine uygun şekilde blenderden (karıştırıcı) geçirir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> <li>• Kendini Yönetme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>
	<p>8.1.3. Yayla çorbası hazırlar.</p>	<p>8.1.3.1. Gereken miktarda pirinci yıkar.  8.1.3.2. Yıkanan pirinci tencereye ekler.  8.1.3.3. Gereken miktarda suyu tencereye ekler.  8.1.3.4. Pirinci haşlar.  8.1.3.5. Ayrı bir kaptaki gereken miktarda yoğurt, yumurta sarısı ve un ile terbiye malzemesini hazırlar.  8.1.3.6. Çorbayı karıştırarak terbiyeyi yavaş yavaş tencereye ekler.  8.1.3.7. Tereyağı ve nane ile sosu hazırlar.  8.1.3.8. Pişen çorbaya sosu ekler.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> <li>• Kendini Yönetme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>

	8.1.4. Sebze çorbası hazırlar.	8.1.4.1. Kullanılacak sebzeleri doğrar. 8.1.4.2. Doğranan sebzeleri tencerede yeterli miktarda suyla pişirir. 8.1.4.3. Uygun ölçüde baharat ekler. 8.1.4.4. Pişen çorbayı tekniğine uygun şekilde blenderden (karıştırıcı) geçirerek servise hazır hâle getirir.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li><li>• Kendini Yönetme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
--	--------------------------------	---	--	--

**Açıklamalar:**

Hedef davranış 8.1.2.1. için kullanılacak malzemeler: soğan, patates, havuç.

Hedef davranış 8.1.2.9. için eklenebilecek baharatlar: tuz, karabiber, zerdeçal, toz biber vb.

Hedef davranış 8.1.4.1. için kullanılacak sebzeler: patates, soğan, havuç, kereviz vb.

Hedef davranış 8.1.4.3. için kullanılacak baharatlar: tuz, karabiber, zerdeçal, toz biber vb.

## 9. YETERLİLİK ALANI: HAMUR HAZIRLAYICI

<b>9.1. ÖZLEŞTİRİLEREK HAMUR HAZIRLAMA</b>	9.1.1. Özleştirilerek hazırlanan hamur ile ürün hazırlar.	9.1.1.1. Eldiven giyer. 9.1.1.2. Kolluk takar. 9.1.1.3. Gereken miktarda unu eler. 9.1.1.4. Elenen unun içine diğer malzemeleri ekler. 9.1.1.5. Hamuru tekniğine uygun yoğurmaya başlar. 9.1.1.6. Hamur özleşene kadar yoğurur. 9.1.1.7. Hamuru dinlenmeye bırakır. 9.1.1.8. Hamuru küçük yuvarlak bezelere ayırır. 9.1.1.9. Bezeyi oklava yardımıyla ince yuvarlak şekilde açar.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li><li>• Kendini Yönetme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
--	---	---	--	--

<p style="text-align: center;"><b>9.2. KIYILARAK HAMUR HAZIRLAMA</b></p>	<p>9.2.1. Kıyılarak hazırlanan hamur ile ürün hazırlar.</p>	<p>9.2.1.1. Eldiven giyer.  9.2.1.2. Kolluk takar.  9.2.1.3. Hamur için gereken malzemeleri kabın içine koyar.  9.2.1.4. Katı yağı unun içinde bıçakla kıyar.  9.2.1.5. Hamuru gereken şekilde yoğurur.  9.2.1.6. Yapılacak kurabiyenin özelliğine göre diğer malzemeleri ekler.  9.2.1.7. Hamuru buzdolabında dinlendirir.  9.2.1.8. Hamura şekil verir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> <li>• Kendini Yönetme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>9.3. MAYALANDIRILARAK HAMUR HAZIRLAMA</b></p>	<p>9.3.1. Mayalandırılarak hazırlanan hamur ile ürün hazırlar.</p>	<p>9.3.1.1. Eldiven giyer.  9.3.1.2. Kolluk takar.  9.3.1.3. Mayayı ılık su veya sütün içine koyar.  9.3.1.4. Elenmiş unu karışıma ekler.  9.3.1.5. Malzemeleri yoğurur.  9.3.1.6. Hamurun üzerine nemli bir bez örter.  9.3.1.7. Hamuru mayalanana kadar uygun sıcaklıkta dinlendirir.  9.3.1.8. Mayalanan hamura şekil verir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>

<b>9.4. ÇIRPILARAK HAMUR HAZIRLAMA</b>	9.4.1. Çırpılarak hazırlanan hamur ile ürün hazırlar.	<p>9.4.1.1. Eldiven giyer.</p> <p>9.4.1.2. Kolluk takar.</p> <p>9.4.1.3. Gerekli miktardaki yumurtayı çırpma kabına kırar.</p> <p>9.4.1.4. Gerekli miktardaki şekeri üzerine ekler.</p> <p>9.4.1.5. Yumurta ve şekeri çırpma teli ile çırpar.</p> <p>9.4.1.6. Un, vanilya, kabartma tozu ve gereken diğer malzemeleri ekler.</p> <p>9.4.1.7. Malzemeleri homojen hâle gelene kadar çırpar.</p> <p>9.4.1.8. Hamuru hazırlanacak ürüne uygun fırın kabına döker.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>
--	---	--	--	---

**Açıklamalar:**

Hedef davranış 9.1.1.4. için elenen una eklenecek malzemeler: su, yumurta, tuz.

Hedef davranış 9.1.1.9. için hazırlanan hamur ile erişte, gözleme, mantı, makarna vb. çeşitlerini hazırlar.

Hedef davranış 9.2.1.3. için kullanılacak ana malzemeler: un, yumurta, tereyağı.

Hedef davranış 9.2.1.6. için kullanılacak diğer malzemeler: tuz, şeker, pudra şekeri, nişasta, çikolata, badem, çörek otu, baharatlar vb.

Hedef davranış 9.2.1.8. için hazırlanan hamura kurabiye'nin çeşidine göre kalıpla veya el ile şekil verir.

Hedef davranış 9.3.1.7. için hamur 20-25 derecede mayalandırılır.

Hedef davranış 9.3.1.8. için hazırlanan hamur ile ekmek, poğaç, simit, pide, pizza vb. çeşitlerini hazırlar.

Hedef davranış 9.4.1.6. için eklenilebilecek diğer malzemeler: havuç, portakal, çikolata, fındık, ceviz vb.

Hedef davranış 9.4.1.8. için hazırlanabilecek ürün çeşitleri: kek çeşitleri, pandispanya vb.



## 10. YETERLİLİK ALANI: İÇECEK HAZIRLAMA

<b>10.1. SOĞUK İÇECEK HAZIRLAMA</b>	10.1.1. Ayran hazırlar.	10.1.1.1. Gerekli miktardaki yoğurdu çırpma kabına koyar. 10.1.1.2. Gerekli miktardaki suyu çırpma kabına ekler. 10.1.1.3. Karışımın üzerine gereken miktarda tuz ilave eder. 10.1.1.4. Karışımı çırpar. 10.1.1.5. Çırpılmış karışımı sürahiye boşaltır. 10.1.1.6. Hazırlanan ayranı buzdolabına koyar.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li><li>• Kendini Yönetme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
-------------------------------------	-------------------------	--	--	--

	<p>10.1.2. Limonata yapar.</p>	<p>10.1.2.1. Yıkanmış limonların kabuklarını tabağa rendeler.  10.1.2.2. Limonları gereken şekilde narenciye sıkacağıyla sıkar.  10.1.2.3. Limon suyu, su, şeker ve rendelenmiş kabuğu kaba boşaltır.  10.1.2.4. Kabın içindeki malzemeleri şekeri eriyinceye kadar karıştırır.  10.1.2.5. Limonatayı süzgeç yardımıyla sürahiye süzer.  10.1.2.6. Hazırlanan limonatayı buzdolabına koyar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> <li>• Kendini Yönetme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>
	<p>10.1.3. Taze meyve suyu hazırlar.</p>	<p>10.1.3.1. Yıkanmış meyveleri gereken şekilde keser.  10.1.3.2. Kesilen meyveleri türüne uygun sıkma aracının haznesine koyar.  10.1.3.3. Meyveleri gereken şekilde sıkar.  10.1.3.4. Meyve suyunu sürahiye doldurur.  10.1.3.5. Hazırlanan meyve suyunu buzdolabına koyar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> <li>• Kendini Yönetme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>

**10.2. SICAK İÇECEK HAZIRLAMA**

	<p>10.2.1. Çay demler.</p>	<p>10.2.1.1. Çay makinesine yeterli miktarda su koyar. 10.2.1.2. Demliğe gereken miktarda çay koyar. 10.2.1.3. Su kaynayınca çayın üzerine yeterli miktarda kaynamış su ekler. 10.2.1.4. Sıcak su bölümünün eksilen kısmını tamamlar. 10.2.1.5. Çayı demlenmesi için gereken sürede bekler.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li><li>• Kendini Yönetme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
	<p>10.2.2. Türk kahvesi pişirir.</p>	<p>10.2.2.1. Gereken miktarda kahveyi cezveye koyar. 10.2.2.2. Cezveye gereken miktarda şeker ilave eder. 10.2.2.3. Yeterli miktarda suyu cezveye ilave eder. 10.2.2.4. Cezvenin içindeki malzemeleri çay kaşığı yardımıyla karıştırır. 10.2.2.5. Kahveyi köpürene kadar pişirir. 10.2.2.6. Kahvenin köpüğünü fincanlara pay eder. 10.2.2.7. Kahveyi fincana doldurur.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li><li>• Kendini Yönetme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>

	10.2.3. Sıcak suyla içecek hazırlar.	10.2.3.1. Gerekli miktarda suyu kaynatır. 10.2.3.2. Fincana malzemeleri koyar. 10.2.3.3. Fincandaki malzemenin üzerine gereken miktarda sıcak su ilave eder. 10.2.3.4. Fincanı karıştırır.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
--	--------------------------------------	---	--	--

**Açıklamalar:**

Hedef davranış 10.1.3.2. için kullanılacak sıkma araçları: narenciye sıkacağı, katı meyve sıkacağı.

Hedef davranış 10.2.2.2. için sade kahveye şeker eklenmez, az şekerliye yarım küp şeker, orta şekerliye bir küp şeker, şekerli kahveye 2 küp şeker ilave eder.

Hedef davranış 10.2.3.2. için kullanılacak malzemeler: granül kahve, poşet çaylar, toz salep vb.

## 11. YETERLİLİK ALANI: SERVİSE ÖN HAZIRLIK YAPMA

<b>11.1. SERVİSE ÖN HAZIRLIK YAPMA</b>	11.1.1. Servant kavramını açıklar.	11.1.1.1. Servantın tanımını kendi sözcükleriyle söyler. 11.1.1.2. Servantta bulunan araç gerece örnekler verir.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Doğrudan Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Model Olma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
	11.1.2. Servant hazırlığı yapar.	11.1.2.1. Servantları temiz bezle siler. 11.1.2.2. Servantta temizlik bezini gereken yere yerleştirir. 11.1.2.3. Servantta servis takımlarını gereken yere yerleştirir. 11.1.2.4. Servantta menaj takımlarını gereken yere yerleştirir. 11.1.2.5. Servantta masa örtüsü ve kumaş peçeteleri gereken yere yerleştirir.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>

11.1.3. Masa örtüsü ve peçete hazırlığı yapar.	11.1.3.1. Masa örtüsünü masanın üzerine uygun şekilde serer. 11.1.3.2. Peçeteleri gereken şekilde katlar. 11.1.3.3. Peçeteleri masada servis tabağının üzerine yerleştirir.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
11.1.4. Kuver kavramını açıklar.	11.1.4.1. Kuver kavramını kendi sözcükleriyle ifade eder. 11.1.4.2. Kuver için gerekli malzemeleri söyler.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Doğrudan Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Model Olma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>

	<p>11.1.5. Basit kuver açar.</p>	<p>11.1.5.1. Basit kuver için gerekli malzemeleri servis takımları arasından seçer.  11.1.5.2. Tabağını masada sandalyenin önüne hizalayarak yerleştirir.  11.1.5.3. Bıçağı tabağın sağına koyar.  11.1.5.4. Çatalı tabağın soluna koyar.  11.1.5.5. Bardağı bıçağın üst ucuna koyar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> <li>• Kendini Yönetme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>
	<p>11.1.6. Kahvaltı kuveri açar.</p>	<p>11.1.6.1. Kahvaltı kuveri için gerekli malzemeleri servis takımları arasından seçer.  11.1.6.2. Bıçağı masada sandalyenin sağ hizasına koyar.  11.1.6.3. Çatalı masada sandalyenin sol hizasına koyar.  11.1.6.4. Fincanı bıçağın üst ucuna koyar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> <li>• Kendini Yönetme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>

**Açıklamalar:**

Hedef davranış 11.1.3.2. için basit düzey peçete katlama şekillerinden seçim yapar.

Hedef davranış 11.1.4.2. için söylenebilecek kuver malzemeleri: tabak, çatal, bıçak, kaşık, bardak, fincan vb.

Hedef davranış 11.1.5.1. için seçilecek basit kuver malzemeleri: tabak, ana yemek çatalı, ana yemek bıçağı, bardak.

Hedef davranış 11.1.6.1. için seçilecek kahvaltı kuveri malzemeleri: kahvaltı çatalı, kahvaltı bıçağı, fincan.



## 12. YETERLİLİK ALANI: SERVİS UYGULAMALARI

<b>12.1. SERVİS UYGULAMALARI</b>	12.1.1. Konukları karşılar.	12.1.1.1. Konuğu restoranın girişinde nezaket kurallarına uygun karşılar. 12.1.1.2. Konuklara oturacakları masaya kadar eşlik eder. 12.1.1.3. Kişi sayısına ve isteklerine göre konukları uygun masaya yerleştirir. 12.1.1.4. Konuklara menü kartlarını takdim eder.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Sosyal Öyküler</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li><li>• Kendini Yönetme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
	12.1.2. Sipariş alır.	12.1.2.1. Sipariş pusulasına masa numarasını yazar. 12.1.2.2. Sipariş pusulasına yiyecek siparişlerini yazar. 12.1.2.3. Sipariş pusulasına içecek siparişlerini yazar. 12.1.2.4. Sipariş pusulasının nüshalarını, siparişin hazırlanması için ilgili birimlere iletir.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li><li>• Kendini Yönetme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>

	<p>12.1.3. Servis yapar.</p>	<p>12.1.3.1. Yiyecekleri tepsi ile taşır.  12.1.3.2. Dolu tabakları misafirin sağından servis yapar.  12.1.3.3. Sıcak içecekleri tepsi ile taşır.  12.1.3.4. Sıcak içecekleri misafirin sağından servis yapar.  12.1.3.5. Soğuk içecekleri tepsi ile taşır.  12.1.3.6. Soğuk içecekleri misafirin sağından servis yapar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> <li>• Kendini Yönetme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>
	<p>12.1.4. Boşları toplar.</p>	<p>12.1.4.1. Boş tabakları masadan uygun şekilde tepsiye alır.  12.1.4.2. Kirli servis takımlarını masadan uygun şekilde tepsiye alır.  12.1.4.3. Boş bardakları masadan uygun şekilde tepsiye alır.  12.1.4.4. Topladığı boşları tepsi ile bulaşıkhaneye taşır.  12.1.4.5. Masa tarağı/fırça yardımıyla masadaki kırıntıları süpürür.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> <li>• Kendini Yönetme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu.</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>

	12.1.5. Konukları uğurlar.	12.1.5.1. Kalkan konuklara çıkış yolunda eşlik eder. 12.1.5.2. Konukları güler yüzle uğurlar.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Sosyal Öyküler</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li><li>• Kendini Yönetme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
--	----------------------------	--	--	--

### 13. YETERLİLİK ALANI: BULAŞIK YIKAMA VE ATIK YÖNETİMİ

<b>13.1. BULAŞIK YIKAMA</b>	13.1.1. Elde bulaşık yıkar.	13.1.1.1. Bulaşıkların kaba atıklarını çöpe sıyırır. 13.1.1.2. Bulaşıkları gereken şekilde ayırır/istifler. 13.1.1.3. Elde bulaşık yıkama kabına gerekli miktarda sıcak su, soğuk su ve deterjanı ekler. 13.1.1.4. Bulaşıkları gereken şekilde deterjanlı su ile köpükler. 13.1.1.5. Bulaşıkları deterjan kalıntısı olmayacak şekilde durular. 13.1.1.6. Bulaşıkları gereken şekilde kurular. 13.1.1.7. Kurulanan bulaşıkları yerleştirir.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li><li>• Kendini Yönetme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
	13.1.2. Elde bulaşık yıkamada suyu tasarruflu kullanır.	13.1.2.1. Elde bulaşık yıkarken yıkama kabını tercih eder. 13.1.2.2. Gereksiz su akıtmadan durulama işlemini yapar.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Sosyal Öyküler</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li><li>• Kendini Yönetme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>

	13.1.3. Makine ile bulaşık yıkamada suyu tasarruflu kullanır.	13.1.3.1. Suyu tasarruflu kullanmak için bulaşık makinesi kullanımını tercih eder. 13.1.3.2. Su tasarrufu açısından bulaşık makinesini tam dolunca çalıştırır.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Sosyal Öyküler</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> <li>• Kendini Yönetme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>
	13.1.4. Makinede bulaşık yıkar.	13.1.4.1. Bulaşıkların kaba atıklarını çöpe sıyırır. 13.1.4.2. Bulaşıkları gereken şekilde ayırır/istifler. 13.1.4.3. Bulaşıkları makinenin ilgili bölümlerine yerleştirir. 13.1.4.4. Deterjanı makinenin ilgili bölümüne koyar. 13.1.4.5. Makinede uygun programı ayarlar. 13.1.4.6. Makineyi çalıştırır. 13.1.4.7. Yıkanmış bulaşıkları mutfak dolaplarında uygun yerlere yerleştirir.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li> <li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li> <li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li> <li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li> <li>• Video Modelle Öğretim</li> <li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li> <li>• Model Olma</li> <li>• Kendini Yönetme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li> <li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li> <li>• Kontrol Listesi</li> <li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li> </ul>

## 13.2. ATIK YÖNETİMİ

13.2.1. Atıkları geri dönüşüm için uygun şekilde ayrıştırır.

13.2.1.1. Kâğıt atıkları kâğıt atık kutusunda biriktirir.  
13.2.1.2. Plastik atıkları plastik atık kutusunda biriktirir.  
13.2.1.3. Cam atıkları cam atık kutusunda biriktirir.  
13.2.1.4. Metal atıkları metal atık kutusunda biriktirir.  
13.2.1.5. Organik atıkları organik atık kutusunda biriktirir.

- Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim
- Etkinlik Temelli Öğretim
- Aşamalı Yardımla Öğretim
- İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim
- Video Modelle Öğretim
- Davranışsal Beceri Öğretimi
- Model Olma
- Kendini Yönetme

- Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu
- Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu
- Kontrol Listesi
- Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı

	13.2.2. Ayrıştırılan çöpleri geri dönüşüme uygun şekilde atar.	13.2.2.1. Ayrıştırılan çöpleri geri dönüşüm konteynerinde uygun bölümlere atar. 13.2.2.2. Çöp kovasının temizliğini yapar.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eş Zamanlı İpucuyla Öğretim</li><li>• Etkinlik Temelli Öğretim</li><li>• Aşamalı Yardımla Öğretim</li><li>• İpucunun Giderek Azaltılmasıyla Öğretim</li><li>• Video Modelle Öğretim</li><li>• Davranışsal Beceri Öğretimi</li><li>• Model Olma</li><li>• Kendini Yönetme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beceri Analizi Kaydı ve Beceri Analizi Kayıt Formu</li><li>• Ayrık Deneme Kaydı ve Ayrık Deneme Kayıt Formu</li><li>• Kontrol Listesi</li><li>• Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı</li></ul>
--	--	---	--	--

## DERS PLANI ÖRNEKLERİ

### DERS PLANI ÖRNEĞİ – 1

<b>BÖLÜM-1</b>	
<b>Yeterlilik Alanı</b>	1. Besin Ögeleri
<b>Modül</b>	2.1. Yeterli ve Dengeli Beslenme
<b>Hedef</b>	2.1.2. Temel besin gruplarını tanıır.
<b>Hedef Davranışlar</b>	2.1.2.1. Besinlerin arasından süt ve süt ürünleri grubunda yer alan besinleri gösterir. 2.1.2.2. Besinlerin arasından et, yumurta, kuru baklagiller grubunda yer alan besinleri gösterir. 2.1.2.3. Besinlerin arasından meyve ve sebze grubunda yer alan besinleri gösterir. 2.1.2.4. Besinlerin arasından tahıl grubunda yer alan besinleri gösterir.
<b>BÖLÜM-2</b>	
<b>Öğretim Yöntem ve Teknikleri</b>	Etkinlik Temelli Öğretim Yöntemi
<b>Öğretim Araç Gereci</b>	Resimli kartlar, dergiler, kartonlar, akıllı tahta.
<b>Öğretime Hazırlık</b>	Hedefe yönelik ektaki kayıt formu kullanılarak öğretim öncesi değerlendirme yapılır. Öğrencinin yanıtlayamadığı hedef davranışlara ilişkin sorular öğretim amacı olarak belirlenir. Öğrenciden belirtilen besin grubunda yer alan besinleri göstermesi/söylemesi istenir. Öğrencinin uygun yanıtları pekiştirilir, uygun olmayan yanıtlar için model olunur.
<b>Ortam Düzenleme</b>	Öğrencilerin resim kartları ve akıllı tahtayı görebilecekleri şekilde oturmaları sağlanır. Tüm öğrencilerin kullanacağı araçlar görüş alanında olacak şekilde düzenlenir.
<b>Dikkat Çekme</b>	Yeterli ve dengeli beslenmenin önemi ile ilgili konuşulur. “Sağlıklı besinler denilince aklınıza neler geliyor?” ve “Bugün kahvaltıda neler yediniz?” soruları ile derse giriş yapılır. Yeterli ve dengeli beslenmenin önemine vurgu yapan bir hikâye anlatılır veya video izletilir. “Sizce temel besin grupları nelerdir?” sorusuyla dersin amacına geçiş yapılır.
<b>Güdüleme</b>	Yeterli ve dengeli beslenmenin sağlıklı bir yaşam için önemi ifade edilir. “Sağlıklı ve kuvvetli bir birey olmak, boy uzaması gibi konularda yeterli ve dengeli beslenme çok önemlidir.” denir. “Siz de sağlıklı ve güçlü bir birey olmak için bu besinlerimizin neler olduğunu öğrenmek ister misiniz?” diye



	sorulur.
<b>Gözden Geçirme ve Derse Geçiş</b>	Öğrencilere dersin amacı ile ilgili bilgi verilir. “Bugün sizlerle temel besin gruplarında yer alan besinleri öğreneceğiz.” denir. Dikkat işareti verilir. Öğrencilere “Sizi derse hazır görüyorum, hadi başlayalım.” denir.

### BÖLÜM-3

<b>Uygulama</b>	<p>Öğrencilere dört yapraklı yonca görseli üzerinde, öğretim süreci boyunca bahsedilecek besin grupları hakkında PowerPoint sunumu yapılır. Öğrencilere “Yeterli ve dengeli bir beslenme için dört yapraklı yoncada yer alan her bir alana bir besin grubu ifade edeceğiz.” denir. “Bu yaprakların birincisi, süt ve süt ürünleri grubu; ikincisi, et, yumurta, kuru baklagiller grubu; üçüncüsü, meyve ve sebze grubu; dördüncüsü ise tahıl grubudur.” denir. Öğretmen ile beraber öğrenciler sıra ile dört yapraklı yoncada yer alan besin gruplarının adlarını tekrar ederler. Öğretmen, öğrencilere “Aferin, besin gruplarının isimlerini çok güzel söylediniz.” der. Öğretmen, süt ve süt ürünleri besin grubunda yer alan besinlerin olduğu sunum kartını göstererek “Birinci besin grubumuz süt ve süt ürünleridir. Her öğünümüzde mutlaka bu gruptan bir besin çeşidi tüketmeye özen göstermeliyiz.” der. Geriye kalan üç besin grubu için aynı öğretim yöntemi tekrar edilir. Öğretmen karıştırdığı resim kartlarını öğrencilere göstererek “Süt ve süt ürünleri grubuna ait olan besin kartlarını gösterin” der. Sırasıyla diğer besin grupları için de aynı sorular sorulur. Parmak kaldırarak doğru cevap veren öğrenci pekiştirilir ve "Temel Besin Gruplarını Tanıma Kayıt Formu"nda sütunda ilgili satıra “+” işareti konur. Öğrencilerden yanlış cevap verenler veya cevap vermeyenlere sözel olarak resimli kartta yer alan besin grubu hatırlatılmaya çalışılır ve doğru tepki vermeleri sağlanır. Öğrenciler doğru cevap verirse pekiştirilir. "Temel Besin Gruplarını Tanıma Kayıt Formu"nda sütunda ilgili satıra “+” işareti konur. Sınıfta bulunan bütün öğrenciler ile bütün besin gruplarının isimleri ifade edilecek şekilde her öğrencinin dört kez cevap vermesi sağlanarak çalışma tamamlanır. Öğretmen resim kartlarını kullanarak “Şimdi sizinle dört yapraklı yoncamızda eksik yaprağın hangi besin grubuna ait olduğunu bulma oyunu oynayacağız.” der. Sıra ile öğrencilerin görebileceği şekilde üç besin grubuna ait görseli yerleştirir. Öğretmen “Eksik olan besin grubuna hangi besin kartını yerleştirebiliriz?” diyerek öğrencilere soru yöneltir. Öğrenci önündeki kartlar arasından uygun besin grubuna ait kartı yerleştirmesi beklenir. Her öğrenciye eşit şekilde söz hakkı vererek doğru cevap veren öğrenci pekiştirilir ve "Temel Besin Gruplarını Tanıma Kayıt Formu"nda sütunda ilgili satıra “+” işareti konur. Öğrencilerden yanlış cevap verenler veya cevap vermeyenlere sözel olarak resimli kartlarda yer almayan besin grubu hatırlatılmaya çalışılır ve doğru tepki vermeleri sağlanır. Öğrenciler doğru cevap verirse pekiştirilir. "Temel Besin Gruplarını Tanıma Kayıt Formu"nda sütunda ilgili satıra “+” işareti konur. Öğretmen, öğretim sürecinin sonunda “Bugün sizlerle temel besin gruplarında yer alan besinleri çalıştık.” diyerek dersi bitirir.</p>
-----------------	---

<b>Genelleme ve İzleme</b>	Hedef davranışın öğretimi için farklı bir öğretmenin varlığında, öğretim yapılan ortamdan farklı bir ortamda, öğretimde kullanılan farklı araç gereçle genelleme çalışmaları yapılmalıdır. Hedef davranışın öğretiminden sonra davranış dört hafta boyunca gözlemlenmelidir. İkinci ve dördüncü haftalarda değerlendirme yapılmalıdır. Yapılan değerlendirmeler sonucunda öğrenci ikinci ve dördüncü haftalarda da hedef davranışları ölçüt düzeyinde gerçekleştiriyorsa öğrenci hedef davranışları kazanmıştır.
----------------------------	--

#### BÖLÜM-4

<b>Ölçme ve Değerlendirmeler</b>	Kavram öğretimine yönelik ölçüt 4/5'tir. Öğrenciye kavram öğretimi ana yönergesi verilir. Öğrencinin bağımsız olarak verdiği doğru tepkiler "Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı"na "+" olarak işaretlenir. Yanlış cevap verdiği veya tepkisiz kaldığı durumda "-" olarak işaretlenir. Öğrenciye değerlendirme sürecinde olumlu ya da olumsuz tepki verilmez. Öğrencinin yanlış cevap verdiği veya tepkisiz kaldığı durumlar bir sonraki öğretim oturumu için hedef olarak alınır. Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı örnek olarak hazırlanmıştır. Öğrencilerin bireysel özelliklerine uygun olarak kavram öğretiminde çeşitli düzenlemeler yapılabilir.
<b>Veliye Yönelik Öneriler</b>	Veliden, öğrenciye temel besin gruplarına yönelik öğünlerinde yer alan besinlerin hangi besin grubuna ait olduğu bilgisini vermesi istenebilir. Kayıt formu veliyle paylaşılarak evde gözlem sırasında doldurması istenmelidir.
<b>Açıklamalar/ Dikkat Edilecek Hususlar</b>	Öğrencilerin bireysel özelliklerine göre dikkat çekme ve güdüleme aşamalarında farklı açıklamalar/çalışmalar yapılabilir, farklı tepkiler alınabilir. Okul ve sınıf imkânları doğrultusunda her öğrenciye resimli kartlar ile öğretim yapılabilir.
<b>Dersin İşlenişine Yönelik Öğretmen Görüşleri</b>	

## Temel Besin Gruplarını Tanıma Ölçüt Bağımlı Kayıt Formu

**Yönerge:** Öğretim sırasında kullanılmak üzere hazırlanmıştır.

Hedef	Öğretim Basamakları	Ölçüt	1. Kez	2. Kez	Açıklama
2.1.2. Temel besin gruplarını tanıır.	2.1.2.1. Besinlerin arasından süt ve süt ürünleri grubunda yer alan besinleri gösterir.	%100			
	2.1.2.2. Besinlerin arasından et, yumurta, kuru baklagiller grubunda yer alan besinleri gösterir.				
	2.1.2.3. Besinlerin arasından meyve ve sebze grubunda yer alan besinleri gösterir.				
	2.1.2.4. Besinlerin arasından tahıl grubunda yer alan besinleri gösterir.				

### Ölçüt Bağımlı Ölçü Aracı

**Yönerge:** Öğrenciye ana yönerge verilir. Öğrencinin bağımsız olarak verdiği doğru tepkiler kayıt çizelgesine “+” olarak işaretlenir. Yanlış cevap verdiğinde “-” olarak işaretlenir. Öğrencinin tepki vermemesi durumunda yönerge tekrar edilir. Öğrenci doğru tepki verirse kayıt çizelgesine “+”, yanlış tepki verirse/tepki vermezse “-” olarak işaretlenir. Öğrenciye değerlendirme sürecinde olumlu ya da olumsuz tepki verilmez. Öğrencinin yanlış tepkileri bir sonraki öğretim oturumu için hedef olarak alınır.

Öğrencinin Adı Soyadı: Sınıfı: Numarası: Tarih:					
Hedef	Hedef Davranış	Yönerge	Ölçüt	(+/-)	Açıklama
2.1.2. Temel besin gruplarını tanıır.	2.1.1. Besinlerin arasından süt ve süt ürünleri grubunda yer alan besinleri gösterir.	1. Hangisi süt ve süt ürünleri grubundadır?	4/5		
	2.1.2. Besinlerin arasından et, yumurta, kuru baklagiller grubunda yer alan besinleri gösterir.	2. Hangisi et, yumurta, kuru baklagiller grubundadır?			

	2.1.3. Besinlerin arasından meyve ve sebze grubunda yer alan besinleri gösterir.	3. Hangisi meyve ve sebze grubundadır?			
	2.1.2.4. Besinlerin arasından tahıl grubunda yer alan besinleri gösterir.	4. Hangisi tahıl grubundadır?			

## DERS PLANI ÖRNEĞİ – 2

<b>BÖLÜM-1</b>	
<b>Yeterlilik Alanı</b>	Kahvaltı Hazırlama
<b>Modül</b>	Atıştırmalık Hazırlama
<b>Hedef</b>	3.3.2. Soğuk sandviç hazırlar.
<b>Hedef Davranışlar</b>	3.3.2.1. Sandviç malzemelerini gereken şekilde doğrar. 3.3.2.2. Sandviç ekmeğini açar. 3.3.2.3. Sandviç malzemelerini ekmeğin arasına yerleştirir. 3.3.2.4. Sandviç ekmeğini kapatır.
<b>BÖLÜM-2</b>	
<b>Öğretim Yöntem ve Teknikleri</b>	Model Olma
<b>Öğretim Araç Gereci</b>	Sandviç ekmeği, kaşar peyniri, domates, marul, salatalık, peçete, servis tabağı.
<b>Öğretime Hazırlık</b>	Hedefe yönelik ekteki kayıt formu kullanılarak öğretim öncesi değerlendirme yapılır. Öğrencinin yapamadığı hedef davranışlar öğretim amacı olarak belirlenir. Öğrenciye ön koşullara ilişkin sorular sorulur. Öğrenciden kullanacağı malzemeleri göstermesi, isimlerini söylemesi istenir. Öğrencinin uygun yanıtları pekiştirilir, uygun olmayan yanıtlar için model olunur.
<b>Ortam Düzenleme</b>	Öğrencilerin, öğretmeni görebilecekleri şekilde oturmaları sağlanır. Tüm öğrencilerin kullanacağı araçlar görüş alanında olacak şekilde düzenlenir.
<b>Dikkat Çekme</b>	Mutfak tezgâhının üzerinde servis tabaklarının üzeri kapatılarak öğrencilere “Bugün dersimizde hepimizin çok sevdiği sağlıklı bir yiyecek hazırlamayı öğreneceğiz. Tahmin etmek isteyen var mı?” diye sorulur. Sıra ile malzemelerin üzeri açılarak öğrencilerin tahmin etmesi istenir. Yapılması planlanan yiyeceğe yakın tahminlerde bulunan öğrencilere “Yaklaştın aferin. Başka neler yapabiliriz?” denerek sözel olarak pekiştirilir. Sandviç tahmininde bulunan öğrenciler alkışlanır.
<b>Güdüleme</b>	Farklı malzemelerle sandviçler hazırlanabileceği ve bu işlemlerin çok keyifli olduğu ifade edilir. Öğretmen, sevdiği sandviç türüne örnek vererek öğrencilere de sevdikleri sandviçlerin neler olduğunu sorar.

<b>Gözden Geçirme ve Derse Geçiş</b>	<p>Öğrencilere dersin amacı ile ilgili bilgi verilir. “Bugün sizlerle soğuk sandviç hazırlayacağız.” denir.</p> <p>Dikkat işareti verilir. Öğrencilere “Sizi derse hazır görüyorum, hadi başlayalım.” denir.</p>
--------------------------------------	--

### BÖLÜM-3

<b>Uygulama</b>	<p>Öğretmen, öğrencilere sandviğin içine yerleştirecekleri malzemelerden yıkanmış domates, salatalık ve kaşar peynirini doğrayarak hazırlamaları gerektiğini söyler. Sıra ile öğrencilere belirtilen malzemeleri dağıtır. “Şimdi domates, salatalık ve kaşar peynirini dilimleyeceğiz.” der. Öğrenciler belirtilen malzemeleri doğrar. Bağımsız olarak doğrama işlemini tamamlayan öğrencileri “Aferin, çok güzel doğradın” diyerek pekiştirir. İhtiyaç duyan öğrenciye ihtiyacı olan desteği sunarak beceriyi tamamlamasını sağlar. “Şimdi aynı olan malzemeleri tek tabakta birleştirelim” der ve domates, salatalık, kaşar ve marul tabaklarını ayrı ayrı tezgâha yerleştirir. “Şimdi sandviçlerimizi yapalım.” der. “Önce servis tabaklarını ve çatalı alalım.” der. Kendi tabağını ve çatalını alarak önüne koyar. Sınıfta bulunan tüm öğrencileri, aynı işlemi yapmaları için bekler. Tabağını ve çatalını alan öğrencileri pekiştirir. Beceri analizi kayıt formunda ilgili kutucuğa “+” işareti konur. Tabağını almayan öğrencilere “Tabağını ve çatalını al.” diyerek sözel ipucu sunar. Öğrencinin doğru tepki vermesini bekler. İhtiyaç duyan öğrenciye ihtiyacı olan desteği sunarak beceriyi tamamlamasını sağlar. Beceri analizi kayıt formunda ilgili kutucuğa “+” işareti konur. “Sandviç ekmeğini tabağımıza alalım” der. Sandviç ekmeğini alarak tabağının üzerine yerleştirir. Sınıfta bulunan tüm öğrencilerin aynı işlemi yapması için bekler. Sandviç ekmeğini alan ve tabağına yerleştiren öğrencileri pekiştirir. Beceri analizi kayıt formunda ilgili kutucuğa “+” işareti konur. Sandviç ekmeğini tabağına almayan öğrencilere “Sandviç ekmeğini tabağına al.” diyerek sözel ipucu sunar. Öğrencinin doğru tepki vermesini bekler. İhtiyaç duyan öğrenciye ihtiyacı olan desteği sunarak beceriyi tamamlamasını sağlar. Beceri analizi kayıt formunda ilgili kutucuğa “+” işareti konur. “Şimdi sandviç ekmeğimizi açalım ve çatal ile kaşar peynirini yerleştirelim” der. Kendi sandviç ekmeğini açar ve kaşar peynirini çatal ile ekmeğin içine yerleştirir. Sınıfta bulunan tüm öğrencilerin aynı işlemi yapması için bekler. Sandviç ekmeğini açarak çatal ile ekmeğin içine kaşar peynirini yerleştiren öğrencileri pekiştirir. Beceri analizi kayıt formunda ilgili kutucuğa “+” işareti konur. Beceriyi gerçekleştiremeyen öğrencileri “Ekmeğini aç ve kaşar peynirini yerleştir.” diyerek sözel ipucu sunar. Öğrencinin doğru tepki vermesini bekler. İhtiyaç duyan öğrenciye ihtiyacı olan desteği sunarak beceriyi tamamlamasını sağlar. Beceri analizi kayıt formunda ilgili kutucuğa “+” işareti konur. Öğretmen, diğer malzemeler (domates, salatalık ve marul) için aynı işlem basamaklarını izleyerek soğuk sandviç yapma işlemini tamamlar. “Şimdi sandviç ekmeğimizi kapatalım” der. Kendi sandviç ekmeğini kapatır. Sınıfta bulunan tüm öğrencilerin aynı işlemi yapması için bekler. Sandviç ekmeğini kapatan öğrencileri pekiştirir. Beceri analizi kayıt formunda ilgili kutucuğa “+” işareti konur. Beceriyi gerçekleştiremeyen öğrencilere “Ekmeğini kapat.” diyerek sözel ipucu sunar. Öğrencinin doğru tepki vermesini bekler. İhtiyaç duyan öğrenciye ihtiyacı olan desteği</p>
-----------------	---

	sunarak beceriyi tamamlamasını sağlar. Beceri analizi kayıt formunda ilgili kutucuğa “+” işareti konur. “Şimdi soğuk sandviçlerimizi yiyebiliriz. Afiyet olsun.” der ve dersi bitirir.
<b>Genelleme ve İzleme</b>	Hedef davranışın öğretimi için farklı bir öğretmenin varlığında, öğretim yapılan ortamdaki farklı bir ortamda, öğretimde kullanılan farklı araç gereçle genelleme çalışmaları yapılmalıdır. Hedef davranışın öğretiminden sonra davranış dört hafta boyunca gözlemlenmelidir. İkinci ve dördüncü haftalarda değerlendirme yapılmalıdır. Yapılan değerlendirmeler sonucunda öğrenci ikinci ve dördüncü haftalarda da hedef davranışları ölçüt düzeyinde gerçekleştiriyorsa öğrenci hedef davranışları kazanmıştır.
<b>BÖLÜM-4</b>	
<b>Ölçme ve Değerlendirme</b>	Beceri öğretimine yönelik ölçüt %100'dür. Öğrenciye becerinin ana yönergesi verilir. Öğrencinin bağımsız olarak verdiği doğru tepkiler “Beceri Analizi Kaydı”na “+” olarak işaretlenir. Yanlış cevap verdiği veya tepkisiz kaldığı durumda “-” olarak işaretlenir. Öğrenciye değerlendirme sürecinde olumlu ya da olumsuz tepki verilmez. Öğrencinin yanlış cevap verdiği veya tepkisiz kaldığı durumlar bir sonraki öğretim oturumu için hedef olarak alınır. Beceri analizi kaydı örnek olarak hazırlanmıştır. Öğrencilerin bireysel özelliklerine uygun olarak beceri öğretiminde çeşitli düzenlemeler yapılabilir.
<b>Veliye Yönelik Öneriler</b>	Veliden, öğrenci ile soğuk sandviç yapması istenebilir. Kayıt formu veliyle paylaşılarak evde gözlem sırasında doldurması istenmelidir.
<b>Açıklamalar/ Dikkat Edilecek Hususlar</b>	Öğrencilerin bireysel özelliklerine göre dikkat çekme ve güdüleme aşamalarında farklı açıklamalar/çalışmalar yapılabilir, farklı tepkiler alınabilir. Okul ve sınıf imkânları doğrultusunda farklı malzemeler ile soğuk sandviç yapılabilir.
<b>Dersin İşlenişine Yönelik Öğretmen Görüşleri</b>	

### Kahvaltı Hazırlama Beceri Analizi Kaydı

Yeterlilik Alanı	3. Kahvaltı Hazırlama
Modül	3.3. Atıştırmalık Hazırlama
Hedef	3.3.2. Soğuk sandviç hazırlar.

Öğrencinin Adı-Soyadı:  
Hedef uyararı:

Gözlemcinin Adı-Soyadı:  
Evre:

Beceri Basamakları	Oturum ve Tarih									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	.././2 0..	.././2 0..	.././2 0..	.././2 0..	.././2 0..	.././2 0..	.././2 0..	.././2 0..	.././2 0..	.././2 0..
1. Domatesi tekniğine uygun dilimler.										
2. Salatalığı tekniğine uygun dilimler.										
3. Marulu tekniğine uygun doğrar.										
4. Kaşar peynirini tekniğine uygun dilimler.										
5. Sandviç ekmeğini istenen şekilde açar.										
6. Kaşar peynirini tekniğine uygun şekilde sandviç										



ekmeğine yerleştirir.										
7. Domatesi tekniğine uygun şekilde sandviç ekmeğine yerleştirir.										
8. Marulu tekniğine uygun şekilde sandviç ekmeğine yerleştirir.										
9. Salatalığı tekniğine uygun şekilde sandviç ekmeğine yerleştirir.										
10. Sandviç ekmeğini istenen şekilde kapatır.										
<b>Yanlış Davranış Sayısı</b>										
<b>Doğru Davranış Yüzdesi</b>										

Anahtar: (+) Doğru Tepki

(-) Yanlış Tepki/Tepkide Bulunmama