



ÖZEL EĞİTİM VE
REHBERLİK HİZMETLERİ
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ



YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI



ÖZEL EĞİTİM VE
REHBERLİK HİZMETLERİ
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ



İÇİNDEKİLER

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

EKLER

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI MODÜLLERİ

- Mutfak Dalı Modülleri
- Servis ve Bulaşık Dalı Modülleri

GİRİŞ

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı öğretim programının amacı; zihinsel yetersizliği/ otizmi olan öğrencilerin alana ilişkin mesleki yeterliliklerinin geliştirilmesi, çalışma hayatına katılımının desteklenmesi ve toplumla bütünleşmelerini sağlamaktır.

Program geliştirme sürecinde, iş gücüne dönük gereksinimlerin dikkate alınması amacıyla sektörde çalışan meslek elemanları, üniversitelerin ilgili alanlarında görevli öğretim üyeleri, mesleki alan öğretmenleri ve özel eğitim öğretmenleri ile iş birliği yapılmıştır.

Sektörünün gereksinimlerine göre hazırlanan iş analizleri doğrultusunda Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı öğretim programının yeterlilikleri ve modülleri belirlenmiştir. Belirlenen modüllere ilişkin işlemler; işlem basamakları, bilgi, beceri ve tavır olarak ele alınmıştır. İşlem analizleri öğrencilerin eğitsel performans düzeyinin belirlenmesi ve öğretimin planlanmasında eğitimcilere yol göstermesi açısından son derece önemlidir.

Bu program ile nihai olarak hafif düzeyde zihinsel yetersizliği ve otizmi olan öğrencilerin atölye ve iş yerlerinde yapılan teorik eğitim ve mesleki uygulamalar sonucunda temel mesleki becerilerinin kazandırılmasının yanında toplumsal bütünleştirmenin sağlanması hedeflemektedir.

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANININ TANIMI VE AMACI

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

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı;

1. Mutfak
2. Servis ve Bulaşık dallarını içermektedir.

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

Alanın Tanımı

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

Hafif düzeyde zihinsel yetersizliği ve otizmi olan öğrencilerin eğitim performansları, ilgi, ihtiyaç, yetenek ve bireysel farklılıkları dikkate alınarak Mutfak, Servis ve Bulaşık dallarının yeterliliklerine sahip meslek elemanı yetiştirilmesinin öngörüldüğü alan olarak tanımlanması uygun görülmüştür.

Alanın Amacı

Bu alanda hafif düzeyde zihinsel yetersizliği ve otizmi öğrencilere; Mutfak, Servis ve Bulaşık dallarına ait yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANININ DALLARI

1. MUTFAK

Tanımı

Mutfak dalı; temel tahıl tatlıları hazırlayıcısı, temel sütlü tatlıları hazırlayıcısı, hamur hazırlayıcısı, kurabiyeci, gözlemeci, ekmekçi, simitçi, pideci, pizzacı, erişte hazırlayıcı, krep hazırlayıcı, kek hazırlayıcı, sebzeleri pişirmeye hazırlayıcı, kahvaltı hazırlayıcı, salata hazırlayıcı yeterliliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Hafif düzeyde zihinsel yetersizliği ve otizmi olan öğrencilerin eğitim performansları, ilgi, ihtiyaç, yetenek ve bireysel farklılıkları dikkate alınarak mutfak dalının yeterliliklerine sahip meslek elemanı yetiştirilmesinin öngörüldüğü dal olarak tanımlanması uygun görülmüştür.

Amacı

Bu dalda hafif düzeyde zihinsel yetersizliği ve otizmi olan öğrencilere; temel tahıl tatlıları hazırlayıcısı, temel sütlü tatlıları yardımcısı, hamur hazırlayıcı, kurabiyeci, gözlemeci, pideci, ekmekçi, simitçi, pizzacı, erişte hazırlayıcı, kek hazırlayıcı, sebzeleri pişirmeye hazırlayıcı, kahvaltı hazırlayıcı, salata hazırlayıcı yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Tablo 1: Mutfak Dalı Yeterlilikleri ve Modülleri

YETERLİLİKLER	MODÜLLER	SÜRE (Ders Saati)
Temel Tahıl Tatlıları Hazırlayıcısı	Helva Yapma	45
	Aşure Yapma	60
Temel Sütlü Tatlıları Yardımcısı	Sütlaç Yapma	30
	Muhallebi Yapma	30
Hamur Hazırlayıcı	Özleştirilerek Hamur Hazırlama	45
	Kıyılarak Hamur Hazırlama	45
	Mayalandırılarak Hamur Hazırlama	45
	Çırpılarak Yapılan Hamur Hazırlama	45
Kurabiyeci	Kurabiye Yapma	60
Gözlemeci	Gözleme Yapma	60
Ekmekçi	Ekmek Yapma	60
Simitçi	Simit Yapma	45

Pideci	Pide Hazırlama	75
Pizzacı	Pizza Hazırlama	60
Erişte Hazırlayıcı	Erişte Yapma	75
Krep Hazırlayıcı	Krep Yapma	60
Kek Hazırlayıcı	Kek Hazırlama	60
Sebzeleri Pişirmeye Hazırlayıcı	Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama	90
Kahvaltı Hazırlayıcı	Yumurta Hazırlama	30
	Tost Hazırlama	45
	Sandviç Hazırlama	45
	Kahvaltı Tabacağı Hazırlama	60
	Açık Büfe Kahvaltı Hazırlama	75
	Çorba Hazırlama	75
Salata Hazırlayıcı	Salata Sosu Hazırlama	30
	Sebzelerle Salata Hazırlama	45
	Meyvelerle Salata Hazırlama	45
	Tahıl ve Makarnalarla Salata Hazırlama	60
	Kuru Baklagillerle Salata Hazırlama	60
	Et Ürünleriyle Salata Hazırlama	60
TOPLAM	Yeterlilik Sayısı	15
	Modül Sayısı	30
	Süre (Ders Saati)	1620

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

2. SERVİS VE BULAŞIK

Tanımı

Servis ve bulaşık dalı; servis ön hazırlayıcı, taşıyıcı boş toplayıcı, yiyecek servis elemanı yardımcısı, içecek hazırlayıcısı, içecek servisçisi, oda servis ofisi düzenleyicisi, elde bulaşık yıkayıcı, makinede bulaşık yıkayıcı, bulaşikhane temizleyicisi yeterliliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Hafif düzeyde zihinsel yetersizliği ve otizmi olan öğrencilerin eğitim performansları, ilgi, ihtiyaç, yetenek ve bireysel farklılıkları dikkate alınarak servis ve bulaşık dalının yeterliliklerine sahip meslek elemanı yetiştirilmesinin öngörüldüğü dal olarak tanımlanması uygun görülmüştür.

Amacı

Bu dalda hafif düzeyde zihinsel yetersizliği ve otizmi olan bireylere; servis ön hazırlayıcısı, taşıyıcı boş toplayıcı, servis elemanı yardımcısı, içecek hazırlayıcı, içecek servisçisi, oda servis ofisi düzenleyicisi, elde bulaşık yıkayıcısı, makinada bulaşık yıkayıcısı, bulaşıkhaneye temizleyicisi gibi yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Tablo 2: Servis ve Bulaşık Dalı Yeterlilikleri ve Modülleri

YETERLİLİKLER	MODÜLLER	SÜRE (Ders Saati)
Servis Ön Hazırlayıcı	Servise Ön Hazırlık Yapma	60
	Masa Üstü Servis Takımlarının Hazırlığını Yapma	105
	Masa Örtüsünü Açma ve Peçeteleri Katlama	75
	Basit Kuver Açma	75
	Kahvaltı Kuveri Açma	75
	Tatlı/Meyve Kuveri Açma	60
Taşıyıcı Boş Toplayıcı	Dolu Tabakları Taşıma	75
	Boşları Toplama	45
Yiyecek Servis Elemanı Yardımcısı	Konukları Karşılama ve Uğurlama	45
	Servis Uygulamaları Yapma	90
İçecek Hazırlayıcısı	Soğuk İçecek Hazırlama	75
	Sıcak İçecek Hazırlama	75
İçecek Servisçisi	Meşrubat Servisi Yapma	30
	Sıcak İçecek Servisi Yapma	60
Oda Servis Ofisi Düzenleyicisi	Oda Servis Ofisini Düzenleme	120
	Siparişe Göre Hazırlık Yapma	120
Elde Bulaşık Yıkayıcı	Elde Bulaşık Yıkamaya Ön Hazırlık Yapma	45
	Bulaşıkları Yıkama	135
Makinede Bulaşık Yıkayıcı	Makinede Bulaşık Yıkamaya Ön Hazırlık Yapma	30
	Makinede Yıkama Yapma	60
Bulaşıkhaneye Temizleyicisi	Duvar Temizleme	30
	Bulaşık Makinesini Temizleme	30
	Çalışma Tezgâhını Temizleme	30
	Çöp Kovasını Temizleme	15
	Zemin Temizliğini Yapma	60
TOPLAM	Yeterlilik Sayısı:	9
	Modül Sayısı:	25
	Süre (Ders Saati):	1620

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

UYGULAMA İLE İLGİLİ AÇIKLAMALAR

Bu alanın uygulanmasında, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan “Programın Uygulanmasına İlişkin Açıklamalar” bölümündeki açıklamaların yanında, aşağıdaki açıklamalar da dikkate alınır.

1. Öğrencilere 9. sınıfta alanın “Temel Beceriler Listesi’nde yer alan becerilerin öğretimi yapılır. 10, 11 ve 12. sınıflarda alanın altında yer alan dalın/dalların eğitimi yapılır.
2. Yiyecek içecek hizmetleri alan programı Mutfak ile Servis ve Bulaşık dallarından oluşmaktadır. Dallarının öğrenim süresi toplam 3 yıl olarak planlanmıştır.
3. Kullanılacak araç ve gereçler öğrencilerin özelliklerine göre çeşitlendirilmelidir. Eğitim ortamının donanımında; önlük, ön önlüğü, iş pantolonu, bone, eldiven, iş ayakkabısı, el havlusu, el bezi, paspas, ocak, çalışma tezgâhı, irmik, tereyağ, çam fıstığı, servis tabağı, kevgir, çeşitli boylarda tencereler, ölçü kabı, kuru fasulye, nohut, aşurelik buğday, kuru kayısı, kuru incir, kuru üzüm, fındık, karanfil, nişasta, (pirinci haşlamak için), tarçın, pirinç, süt, kepçe, pirinç unu, servis kasesi, spatula, terazi, un, tuz, kastrol, kâseler, yağ, kâseler, elek, kek kalıpları, ölçü kapları, çırpma kabı ve teli, vanilya, merdane, kurabiye kalıbı, yumurta, kabartma tozu, hamur sıyırıcı, margarin, süpürge takımı, temizlik malzemeleri, kaseler, bıçaklar, çalışma tezgahı, oklava açılmış yufka, harç, gözleme, maşa, fırça, tahta spatula, servis tabağı, , hamur kesici, ekmek tavası, ekmek çizme bıçağı, pişirme tavası, pişirme arabası, susam, fırın, fırın tepsisi, hamur kazıyıcı, maya, pide harcı, hamur, dinlenme tezgahı, hamur kesici, merdane, pizza harcı, dinlenme tezgahı, su, kurutma bezi, tuz çırpma kabı ve teli, kek kalıbı, mikser, sıvı yağı, kek kalıpları, çırpma kabı, çırpma teli, sebzeler, sebze makası doğrama tahtası, rende, yıkama kapları, temizlik bezi, süzgeç, papyon, gömlek, yelek, çorap, ayakkabı, fular, etek, masa çeşitleri, ıslak ve kuru temizlik seti, elektrik süpürgesi, deterjan, metal takımlar, peçeteler, sürahiler, bardaklar, masa örtüsü, buz kovası, servis arabası, çorba servis arabası, salata arabası, Türk kahvesi arabası, mini bar arabası, tranche arabası, içecek arabası, peynir arabası, tatlı arabası, flambe arabası, ordövr arabası, dolly (kağıt örtü), çatallar, kurulama bezleri, basketler, servantlar,

kaşıklar, temizlik bezleri, kapak, molton, runner, bardak, tepsi dolly'si, bez, menaj takımları, desk, menü, restaurant, ekmek sepeti, ekmek çeşitleri, ekmek tabağı, bardak, masa, sandalye, kızarmış ekmek, domates, zeytin çeşitleri, peynir çeşitleri, salatalık, bal, reçel çeşitleri, menü, meyve çeşitleri, yoğurt, tuz, soğuk içme suyu, derin kap, mikser, çırpma teli, rende, narenciye sıkacağı, buz, tülbent /süzgeç, mutfak servis kaşığı, taze meyveler, meyve sıkma makinası, çay makinası, çay, su bardağı, cezve, çay şeker, sıcak su, süt, salep, süt tozu, kepe, ayran, servis tepsi, meşrubat bardağı, peçetelik, tuzluk, limonata, pipet, meyve suyu(kutu), gazlı içecek(kutu), tranş limon, çay makinesi, çay bardakları, çay fincanları, çay kaşıkları, çay tabakları, çay çeşitleri, şekerlik, şeker maşası, kahve, fincan tabağı, dolly, krema, tarçın, tepsiler, metal servis takımları, masa örtüsü, oda servisi arabaları, ekmek dolabı, meşrubat dolabı, tabaklar, oda servisi arabaları, kuru bez, nemli bez, ekmek, soğuk içecekler, iş kıyafeti, bone, eldiven, çizme, bulaşık teli, bulaşık fırçası, su, bulaşık süngeri, çöp poşeti, evye, serviste, hazırlama ve pişirmede kullanılan malzemeler, kurulama tezgahı, çizme, bulaşık teli, bulaşık fırçası, bulaşık makinesi, basketler, bulaşıklar, parlaticılar, makine tuzu, hortum, sıvı ovucu, kova, kurulama bezi, ovma teli, duvar fırçası, su, çek-pas, temizlik bezi, makine süzgeci, çek-pas, işe uygun fırça, sıvı ovucu, durulama suyu, faraş, sıvı deterjan, yağ çözücü, kova, yer fırçası, tost ekmeği, sandviç ekmeği, soğan, mercimek, tarhana vb. olmalıdır.

4. Eğitim öğretim sürecinde modüllerin ilk öğrenme çıktısı olan “...kullanılan araç gereçleri tanır.” kazanımı genel bir ifade içermektedir. Bu nedenle bu kazanımın modülde yer alan her bir işlem için ayrıca planlanması gerekmektedir. İşlemin öğretimine o işlem sırasında kullanılacak araç gereçlerin tanıtımı ile başlanmalıdır. Gerekli durumlarda öğrencilere araç gereç kullanımına yönelik uygulamaları yer verilmelidir.
5. Öğrenme öğretme sürecinin planlama ve uygulanmasında alan öğretmeni ile özel eğitim öğretmeni işbirliği yapılmalıdır.
6. Okul yönetimi ve öğretmenler tarafından atölyelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri alınmalıdır. Atölyelerde araç gereçlerin kullanımına ilişkin görsel ve yazılı uyarılar hazırlanarak öğrencilerin görebileceği yerlere yapıştırılmalı ve uyarıları dikkate alarak çalışmalarını sağlanmalıdır. İş sağlığı ve güvenliğine yönelik tedbirler olumlu cümlelerle ifade edilmelidir.
7. Öğretim uygulamalarında öğrencilerin işe uygun kıyafetler giyinmesi ve koruyucu aparatların kullanılması sağlanmalıdır.

8. Atölyelerde standartlara uygun araç gereçlerin temin edilmesine, uygulama sürecinde tehlikeli olabilecek araç gereçlerin öğrenciye zarar vermeyecek şekilde yerleştirilmesine veya öğretmen kontrolünde kullanılmasına dikkat edilmelidir.
9. Öğrenme öğretme sürecinde işin yapıldığı iş yerlerine gözlem amaçlı gezi düzenlenebilir.
10. Öğrenme öğretme sürecinde yiyecek içecek hizmetleri atölyeleri ile sektörel iş yerleri eğitim ortamı olarak kullanılabilir.
11. Modüllerdeki işlem basamakları önce öğretmen tarafından gösterilip daha sonra öğrenci tarafından yapılması sağlanmalıdır. Sınıftaki her öğrenciye uygulama yapma fırsatı verilmelidir.
12. Öğrencilerin atölyelerde sosyal, iş ahlakına uyumunu sağlayıcı etkinliklere önem verilmelidir. Topluma katılımı gerçekleştiren sosyal becerilerin gelişimi için gerekli önlemler alınmalıdır.
13. Öğrencinin ihtiyacı doğrultusunda gerekli görüldüğü zamanlarda uygulama tekrar yaptırılmalıdır.
14. Kesici ve delici aletler öğretmen kontrolünde olmalıdır.
15. Hijyen kurallarına uygun iş kıyafeti giyilmelidir.
16. Öğrencinin somut yaşantı elde etmesi amacıyla öğrenilenlerin gerçek yaşam durumlarında uygulanması sağlanmalıdır.
17. Öğrenci istenilen davranışı gösterdiğinde pekiştirilmelidir.
18. Öğrenilenlerin evde uygulanması ve sonuçlarının velilerle değerlendirilmesi sağlanmalıdır.

ÖĞRENME VE ÖĞRETME SÜRECİ

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

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Öğrenci başarısının değerlendirilmesi, öğretim sürecinin bir parçasıdır ve öğrenme süreci boyunca her önemli noktada yer alır. Ölçme ve değerlendirme; öğrenme öğretme

sürecinde öğrencilerin başarılarını saptamak, eksikliklerini belirlemek, güçlü ve zayıf yanlarını ortaya çıkarmak, öğretim yöntemlerinin yeterliliğini ve etkililiğini saptamak, öğrencinin süreç içindeki gelişimine ilişkin geri bildirim sağlamak amacıyla yapılır.

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

Programın ölçme ve değerlendirme süreci;

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

Bu kapsamda, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan “Ölçme ve Değerlendirme” bölümündeki açıklamalar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.