



YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

Öğretmen
Kılavuz Kitabı



ÖZEL EĞİTİM VE REHBERLİK HİZMETLERİ
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Yiyecek İçecek Hizmetleri

ÖĞRETMEN KİTABI



**Özel Eğitim ve
Rehberlik Hizmetleri**
Genel Müdürlüğü

ANKARA
2026

Genel Yayın Yönetmeni
Doç. Dr. Mustafa OTRAR

Yayın Koordinatörü
Dr. Kader ARKAN SEZGİN, Meryem KABATAŞ

Editör: Prof. Dr. Mehmet Akif SÖZER, Doç. Dr. Meral Çilem ÖKCÜN,
Doç. Dr. Meyrem ARGASAHİNOĞLU, Merve Gül ŞAHİN, Yasemin Dilek ALTINTAŞ

Yazarlar: Aysel KOÇ TSARAVOPOULOS, Ayşegül COŞKUN, Gültaç BATMAN,
Murat TANRIKOLOĞLU, Serap ERDEĞER, İman DEMİRCİ, Gülnur TANRIKOLOĞLU

Dil Uzmanları: Sevil CANPOLAT, Hacer HAKLI ALTINTAŞ, Erkan ASLAN,
İsmail Teoman GÜNEŞ, Salih KÖSE

Fotoğraflama: Ergahi GÜLBİTTİ

Dizgi–Tasarım
Aren Tanıtım

Baskı ve Cilt: 1. Baskı: Ankara, Nisan 2026

ISBN
978–975–11–9600–2

Genel Yayın No
10628

Yardımcı ve Kaynak Kitaplar Dizi No
2407

Emniyet Mah. Gazeteci Muammer Yaşar Bostancı Cad. MEB Beşevler Kampüsü A Blok,
06560 Beşevler, Yenimahalle / ANKARA
<http://orgm.meb.gov.tr>

© Bu yayın Millî Eğitim Bakanlığı tarafından UNICEF'in teknik ve finansal desteği ile "Özel Eğitimde Mesleki Eğitimin Güçlendirilmesi Projesi" kapsamında hazırlanmıştır. Yayında ifade edilen görüşler kişilerin kendi sorumluluğundadır. Hiçbir şekilde Millî Eğitim Bakanlığının ve UNICEF'in görüş ve politikalarını yansıtmamaktadır.

İÇİNDEKİLER

SUNUŞ

V

GİRİŞ

VII

Sipariş Alıyorum.....	9
Mutfakta Kullanılan Makineleri Tanıyorum.....	26
Limonata Yapıyorum.....	40
Gıda Hijyenini Sağlıyorum.....	44
Mutfakta Kullanılan Küçük Aletleri Tanıyorum.....	50
Mutfak ve Servis Araçlarını Tanıyorum.....	53
Kişisel Hijyen Kurallarına Uygun Hazırlık Yapıyorum.....	57
Temel Besin Gruplarını Öğreniyorum.....	62
Yeterli ve Dengeli Beslenmenin Önemini Öğreniyorum.....	67
Yumurta Haşlamayı Öğreniyorum.....	72
Kahvaltı Tabağı Hazırlamayı Öğreniyorum.....	77
Tost Yapmayı Öğreniyorum.....	83
Sebzeleri Ayıklamayı Öğreniyorum.....	89
Sebzeleri Farklı Teknikler İle Doğramayı Öğreniyorum.....	95
Fırınlama Yöntemiyle Pişirme Yapmayı Öğreniyorum.....	99
Sebzelerle Salata Hazırlamayı Öğreniyorum.....	104
Muhallebi Hazırlamayı Öğreniyorum.....	109
Şerbet/Şurup Hazırlamayı Öğreniyorum.....	115
Sebze Çorbası Hazırlamayı Öğreniyorum.....	120

Kıyılarak Hazırlanan Hamur ile Ürün Hazırlamayı Öğreniyorum.....	125
Mayalandırılarak Hazırlanan Hamur ile Ürün Hazırlamayı Öğreniyorum.....	130
Çırpılarak Hazırlanan Hamur ile Ürün Hazırlamayı Öğreniyorum.	134
Basit Kuver Açmayı Öğreniyorum.....	138
Elde Bulaşık Yıkamayı Öğreniyorum.....	142
Aşure Yapmayı Öğreniyorum.....	147

SUNUŞ



Mesleki eğitim; özel eğitim ihtiyacı olan öğrencilerin toplumsal yaşama etkin katılım sağlayabilmeleri, bağımsız yaşam becerileri geliştirebilmeleri ve üretken bireyler olarak yaşamlarını sürdürebilmeleri açısından büyük önem taşımaktadır. Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü olarak öğrencilerimizin ilgi, yetenek ve gereksinimlerini dikkate alan nitelikli mesleki eğitim ortamlarının geliştirilmesine yönelik çalışmalarımızı sürdürmekteyiz.

Genel Müdürlüğümüz koordinesinde ve UNICEF iş birliğiyle yürütülen “Özel Eğitimde Mesleki Eğitimin Güçlendirilmesi Projesi” ile ortaöğretim kademesinde mesleki eğitim veren özel eğitim okullarının kurumsal kapasitesinin geliştirilmesi ve sunulan eğitim hizmetlerinin işlevselliğinin artırılması hedeflenmiştir.

Proje çerçevesinde özel eğitim meslek okullarında yer alan meslek alanlarına yönelik öğretim süreçlerini desteklemek amacıyla 20 öğrenci etkinlik kitabı ve 20 öğretmen kılavuz kitabı hazırlanmıştır. Hazırlanan bu kaynaklar öğrencilerin mesleki becerileri

aşamalı olarak edinmelerini desteklemek ve öğretmenlerin öğretim sürecini planlı ve sistematik bir biçimde yürütmelerine katkı sağlamak üzere geliştirilmiştir.

Ortaya konulan bu çalışma ile özel eğitim meslek okulları için ilk defa bu ölçekte, alanlara özgü ve sistematik içerikler hazırlanarak eğitim ortamlarının kullanımına sunulmuştur. Hazırlanan içerikler yalnızca özel eğitim meslek okullarıyla sınırlı kalmayıp, mesleki ve teknik anadolu liselerine devam eden ve kaynaştırma/bütünleştirme yoluyla eğitimlerini sürdüren özel eğitim ihtiyacı olan öğrencilerin de yararlanabileceği kapsayıcı bir nitelik taşımaktadır.

Öğrenci etkinlik kitaplarında yer alan içerikler öğrencilerin öğrenme özellikleri dikkate alınarak kısa ve açık yönergeler, görsel destekler, tekrar fırsatları ve pekiştirme öğeleri ile yapılandırılmıştır. Bu yapı sayesinde öğrencilerin bir beceriyi adım adım öğrenmeleri, uygulamaları ve kendi performanslarını değerlendirebilmeleri amaçlanmıştır. Öğretmen kılavuz kitapları ise öğrenci etkinlik kitaplarının öğretim sürecinde etkili biçimde kullanılmasına rehberlik edecek şekilde hazırlanmıştır. Kılavuzlarda yer alan örnek ders planları ve uygulama önerileri öğretmenlerin planlama, uygulama ve değerlendirme süreçlerinde yol gösterici niteliktedir.

Hazırlanan bu çalışmaların öğretmenlerimizin sınıf içi uygulamalarını destekleyeceğine, öğrencilerimizin mesleki beceriler kazanarak üretime katılan bireyler olarak toplumsal yaşama daha güçlü biçimde hazırlanmasına katkı sağlayacağına inanıyoruz. Bu içeriklerin eğitim ortamlarında etkin biçimde kullanılarak öğrencilerimize fayda sağlamasını diliyoruz.

Bu çalışmanın yürütülmesine katkı sunan tüm akademisyenlere, destek veren öğretmenlerimize, sahada görev yapan tüm eğitim paydaşlarına ve Bakanlığımız personeline teşekkür ederiz. Ayrıca bu çalışma vesilesi ile hazırlanan eserlerin Millî Eğitim Bakanlığımızın ilgili birimleri ile sürece katkı sunan tüm kurum ve kuruluşlara faydalı olmasını diler, çalışmalarımıza verdikleri desteklerinden dolayı Bakanımız Sayın Prof. Dr. Yusuf TEKİN'e teşekkürlerimizi arz ederim.

Mustafa OTRAR

Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri

Genel Müdürü

GİRİŞ

Bu kılavuz kitap, öğrenciler için hazırlanan etkinlik kitaplarının öğretim sürecinde etkili, planlı ve tutarlı biçimde kullanılmasına yönelik açıklamaları içermek üzere hazırlanmıştır. Kılavuzda yer alan içerikler, öğretmene yalnızca neyin öğretileceğini değil; aynı zamanda öğretimin nasıl planlanacağını ve nasıl uygulanacağını, süreç içerisinde nelere dikkat edileceğini ve öğrencinin performansına göre ne tür düzenlemeler yapılabileceğini göstermeyi amaçlamaktadır. Bu yönüyle kılavuz, öğrenci etkinlik kitabının sınıf içi uygulama sürecini destekleyen yol gösterici bir kaynak niteliğindedir.

Kılavuzda öncelikle ilgili meslek alanı ve dalına yer verilmekte; ardından öğrencilere kazandırılması hedeflenen beceriler, hedef ve hedef davranışlar çerçevesinde açıklanmaktadır. Bu becerilere geçmeden önce öğrencide bulunması beklenen ön koşul beceriler belirtilmekte; böylece öğretmenin öğretime başlamadan önce öğrencinin hazırbulunuşluk düzeyini dikkate alması sağlanmaktadır. Öğretim sürecinde kullanılabilecek yöntem ve teknikler ile öğretim araç gereci de bu yapıyı destekleyecek şekilde sunulmaktadır.

Öğrenme öğretme uygulamaları bölümünde öğretim sürecinin nasıl yürütüleceği ayrıntılı olarak ele alınmaktadır. Süreç; öğrencinin mevcut performansını belirlemeye yönelik ön değerlendirme ile başlamakta, bu aşamada elde edilen bilgilere göre öğretimin nasıl planlanacağı açıklanmaktadır. Derse giriş bölümünde; dikkat çekme, güdüleme ve gözden geçirme basamakları ile öğrencinin derse hazırlanması, öğrenmeye yönelmesi ve önceki öğrenmeleri ile yeni içerik arasında ilişki kurması desteklenmektedir. Öğretim süreci bölümünde ise becerinin öğrenciye nasıl sunulacağı, hangi desteklerin kullanılabileceği ve öğretimin hangi sıra içinde sürdürülebileceği açıklanmaktadır.

Kılavuzda yer alan pekiştirme çalışmaları öğrenci etkinlik kitaplarının öğretim sonrasında nasıl kullanılacağını açıklamaktadır. Öğrenci etkinlik kitabında yer alan “Adım Adım Yapalım” başlığındaki etkinliklerin öğretmen desteğiyle yürütülmesi, ardından “Sıra Bende” başlığındaki etkinliklerde öğrencinin beceriyi daha bağımsız biçimde ortaya koymasına yönelik bir uygulama sağlanmaktadır. Bu yapı sayesinde öğretmen etkinlik kitabındaki çalışmaları yalnızca bir alıştırma olarak değil öğretimin pekiştirilmesini destekleyen yapılandırılmış uygulamalar olarak kullanabilmektedir.

Değerlendirme bölümünde öğrencinin beceriyi hangi düzeyde gerçekleştirdiğinin nasıl izleneceği açıklanmakta olup öğrenci etkinlik kitabında yer alan “Kendimi Değerlendiriyorum” başlığı ile öğrencinin kendi öğrenme sürecini fark etmesine de imkân tanınmaktadır. Elde edilen sonuçlara göre öğretimin nasıl sürdürüleceği, hangi durumlarda ek çalışmalara ihtiyaç duyulabileceği ve sürecin nasıl yeniden düzenlenebileceği kılavuzun açıklayıcı yapısı içinde yer almaktadır.

Öğretimsel uyarlamalar bölümü ise öğrencilerin bireysel farklılıkları dikkate alınarak öğretimin çeşitlendirilmesine yönelik öneriler sunmaktadır. Böylece öğretmen, öğrencinin ihtiyaçları doğrultusunda (içerikte, uygulamada, kullanılan araç gereçte vb.) gerekli düzenlemeleri yapabilmektedir. Bunun yanı sıra öğretim sürecinin güvenli ve sağlıklı bir şekilde yürütülmesi için iş sağlığı ve güvenliğine ilişkin hususlar öğretmen kılavuz kitaplarında öğretim süreci ve öğretimsel uyarlamalar bölümlerinde; öğrenci etkinlik kitaplarında ise beceri basamakları ile güvenlik ve iş birliğine dayalı uygulamalar kapsamında ele alınarak öğrencilerin güvenli çalışma alışkanlıklarını geliştirmeleri desteklenmiştir.

Öğrenci etkinlik kitapları ile öğretmen kılavuz kitapları bir bütün olarak düşünülmelidir. Etkinlik kitaplarında yer alan çalışmalar öğrencinin beceriyi adım adım edinmesini ve uygulamasını destekleyecek şekilde yapılandırılmıştır. Kılavuz kitabı ise bu çalışmaların öğretim sürecinde nasıl kullanılacağını, hangi amaçla uygulanacağını ve öğretmenin bu süreçte nasıl bir yol izleyeceğini açıklamaktadır. Bu nedenle öğretmenin öncelikle kılavuzda yer alan açıklamaları dikkate alarak öğretim sürecini planlaması, ardından öğrenci etkinlik kitabındaki çalışmaları bu plan doğrultusunda gerçekleştirmesi önem taşımaktadır.

Bu kılavuz kitabı, öğretmene hazır bir uygulama akışı sunarken aynı zamanda benzer becerilerin öğretiminde de kullanılacak bir yol haritası oluşturmaktadır. Bu yönüyle kılavuz, öğrenci etkinlik kitaplarının amacına uygun, etkili ve sistematik bir biçimde kullanılmasını destekleyen kapsamlı bir uygulama rehberi olarak değerlendirilmelidir.

Öğretmen Kılavuzu (Beceri Düzeyi)

Meslek Alanı/Dalı: Yiyecek içecek Hizmetleri/Mutfak ve Servis Dalı

Hedef Davranışlar:

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.

Ön Koşul Beceriler:

- Konuğu restoranın girişinde nezaket kurallarına uygun karşılar. Konukları karşılar.
- Konuklara oturacakları masaya kadar eşlik eder.
- Kişi sayısına ve isteklerine göre konukları uygun masaya yerleştirir.
- Konuklara menü kartlarını takdim eder.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Doğrudan öğretim, anlatım, ipucunun giderek arttırılması, rol oynama, etkinlik çizelgeleri.

Etkinliğin/Çalışmanın Adı: Sipariş Alıyorum

Öğretim Araç Gereci:

Sipariş pusulası, aşçı önlüğü/gömleği, aşçı kepi, garson önlüğü/gömleği, tükenmez kalem, görsel kartlar, etkinlik çizelgesi kartları ve örneklendiren videolar.



Öğrenme-Öğretme Uygulamaları

Ön Değerlendirme:

“Konukları karşılar” ön koşul amacımızın önceki derslerde öğretimini tamamlayıp akabinde almış olduğunuz ölçüt kapsamında öğrencinin yeterlilik sağladığından emin olmanız gerekmektedir. Ölçütünüz 4/5 ise 5 denemenin 4 ünde konukları bağımsız karşılıyor olması gerekmektedir. Eğer ön koşul becerilerde ölçüt karşılanamamışsa “sipariş alır” beceri öğretimine geçmeyip “konuk karşılar” becerisini yeniden çalışmanız ve öğrenciye bu amaçta yeterlilik kazandırmanız gerekmektedir.

Ön koşul beceriler değerlendirildikten sonra öğretim yapacağınız becerilerin ön değerlendirmesini ölçüt bağımlı ölçü aracını kullanarak yapabilirsiniz. Örnek ölçü aracı “sipariş alma” becerisi için hazırlanmıştır.

Aşağıdaki ölçüt bağımlı ölçü aracını kullanarak sipariş alma becerisini değerlendirebilirsiniz. Ana yönerge olan “Sipariş al” yönergesini verdikten sonra sipariş alma beceri basamakları olan “Sipariş pusulasına masa numarasını yazma, sipariş pusulasına içecek siparişlerini yazma, sipariş pusulasına yiyecek siparişlerini yazma ve sipariş pusulasının nüshalarını siparişin hazırlanması için ilgili birimlere iletme” basamaklarını öğrencinin sırasıyla gerçekleştirmesini isteyiniz. Öğrencinin bağımsız tamamladığı basamaklar için ön değerlendirme tablosunun “Denemeler” kısmında ilgili deneme sayısının olduğu bölüme “+” işareti, yardımla tamamladığı veya tepkisiz kaldığı ve öğretmenin tamamladığı basamaklarda ise “-” işareti koyunuz. Doğru tepkileri sözel olarak pekiştiriniz, yanlış tepkilerin veya tepkisiz kalmanın ardından öğrenci performansına uygun ipucu sunabilirsiniz. Öğrenci ipucu sunmanızın ardından bağımsız yapamazsa ipucunun seviyesini artırınız. İpucunun giderek arttırılması hiyerarşisine uygun olarak öğrenci üzerinde en az destek sunumundan en fazla destek sunumuna doğru ipucu ilerlemesi düzeyi; görsel ipucu, sözel ipucu, model olma ve en son olarak da fiziksel ipucudur. Öğrenciye sözel ipucu veriyorsanız öğrenci ile paralel bir konumda onun arkasına geçiniz, ikiniz de aynı yöne bakıyor olmalısınız. Ardından öğrencinin kulağına sözel ipucunu veriniz. “Masa numarasını yaz” diyerek ilgili basamak için sözel ipucunu verebilirsiniz. Eğer model olma ipucu veriyorsanız, öğrenci ile karşılıklı bir fiziki konumda yer alınız. Öğrencinin dikkatini kendinize çekmek için “Şimdi bana bak.” yönergesini veriniz ve beceri basamağını

kendiniz yapınız. Sonrasında “şimdi sen yap” yönergesini veriniz ve öğrencinin beceriyi sergilemesini bekleyiniz. Eğer görsel ipucu sunuyorsanız etkinlik çizelgesi görsel kartları arasından ilgili kartı gösteriniz. Eğer fiziksel ipucu kullanıyorsanız öğrenci ile paralel bir konumda arkasına geçiniz ve öğrenci ile aynı yöne bakınız. Öğrenciye “Şimdi seninle birlikte sipariş pusulasına masa numarasını yazacağız, eline dokunacağım hadi yapalım!” deyiniz ve birlikte masa numarası yazınız. Eğer öğrenciye fiziksel ipucu vermekte iseniz mutlaka onun eline, koluna vb. vücut uzvuna dokunacağınızı belirtiniz. Varsa notlarınızı açıklama bölümüne yazabilirsiniz.

Örnek Kontrol Listesi

Ad-Soyad:			
Tarih:			
Hedef	Sipariş alır.		
Yönerge	Sipariş al.		
Hedef davranışlar	Denemeler		
	Öğretim Öncesi		
	1	2	3
1. Konukları karşılar.			
2. Konuğu restoranın girişinde nezaket kurallarına uygun karşılar.			
3. Konuklara oturacakları masaya kadar eşlik eder.			
4. Kişi sayısına ve isteklerine göre konukları uygun masaya yerleştirir.			
5. Konuklara menü kartlarını takdim eder.			
Öğrenci yönergeyi doğru yaptığında ‘+’ tepkisiz kaldığında ya da yanlış yaptığında ‘-’ olarak kaydediniz.			

Kontrol listesini tamamladıktan sonra öğrencilerin “-” olan hedef davranışları için yeni öğretime geçmeyiniz. Polipropilen boruları füzyon kaynağı ile birleştirmenin ön koşul becerilerini kapsayan “Polipropilen boruları montaja hazırlama” modülünün öğretimini yapabilirsiniz. Ön koşul beceriler değerlendirildikten sonra öğretim yapacağınız becerilerin ön değerlendirmesini aşağıdaki performans kayıt tablosunu kullanarak yapınız.

Öğrenciden polipropilen boruları füzyon kaynağı ile birleştirmesini isteyiniz. Öğrenci yönergeyi doğru yaptığında (+) tepkisiz kaldığında ya da yanlış yaptığında (-) olarak ‘Öğretim Öncesi’ kısmına kaydediniz.

Örnek Veri Kayıt Formu

Adı Soyadı:																		
Tarih:																		
Hedef						Sipariş alır.												
Yönerge						Sipariş al.												
Hedef Davranışlar						Denemeler												
						Öğretim Öncesi Ölçüt:...			Öğretim Sonrası Ölçüt:...					İzleme Ölçüt:...				
						1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3		
1. Sipariş pusulasına masa numarasını yazar.																		
2. Sipariş pusulasına yiyecek siparişlerini yazar.																		
3. Sipariş pusulasına içecek siparişlerini yazar.																		
4. Sipariş pusulasının nüshalarını, siparişin hazırlanması için ilgili birimlere iletir.																		
Doğru Basamak Sayısı																		
Doğru Basamak Yüzdesi																		
Bağımsız: B Model Olma: MO Sözel İpucu: Sİ Fiziksel Yardım: FY																		

Ortam Düzenlemesi: Sınıftaki öğrenci sayısına göre öğrenciler ikili üçlü gruplar halinde ayrılabilir. Masalar birleştirilerek olabildiğince restoran görüntüsü oluşturulur. Öğrenciler garson, konuk ve yemekhane personeli olarak ayrılır. Garson olan öğrenciler garson kıyafeti, yemekhane personeli olan öğrenciler aşçı kıyafeti giyer. Oturma düzeni aşağıdaki örnek çizimde olduğu gibi düzenlenebilir.



Öğrencilerinizin kişisel hijyen kurallarına uygun sınıfa/atölyeye gelmesine özen gösteriniz. Sakal traşı olması, saçlarını toplaması, tırnaklarının temiz olması vb. hijyen kurallarına uyması için teşvik ediniz. Öğrencilerin hijyen kurallarına uyup uymadığını, işe özgü kişisel koruyucu donanımları; bone, önlük, kolluk, eldiven vb. kullanıp kullanmadığını dersten önce mutlaka kontrol etmelisiniz.

Sipariş alır becerisini zamanından önce kazanan öğrencilerde servis yapar becerisini çalışırken kırılğan, cam, porselen vb. araçların taşıma ve muhafazasında güvenlik kurallarına uymalarını sağlayınız. Ayrıca atölye veya bir restoranda sipariş alır becerisini çalışacaksanız havalandırma olmasına ve pişirme esnasında ortaya çıkan buhar, koku vb. varsa şartlara uygun şekilde aspiratör veya pencere açılmasına dikkat ediniz.



A. Derse Giriş

Dikkat Çekme: Sınıfa, bir restorana ait örnek bir menü getirebilirsiniz. Menü kartını göstererek “Sizce bu kart nedir, ne işimize yarar, nerelerde kullanılır?” sorularını yönelterek öğrencilerin dikkatini çekebilirsiniz. Öğrenci cevaplarına uygun tepkiler

vererek derse giriş yapabilirsiniz. Bunun yanı sıra restoranda yemek yerken sipariş veren bir karakterle ilgili animasyon sahnesi izlemelerini sağlayabilirsiniz.

Güdüleme: Dikkat çekmek için yönelttiğiniz soruların ardından çocukların katılımını “Aferin size sorulara hepiniz çok güzel cevap verdiniz. Şimdi de sizlerle bu menü kartını kullanarak sipariş nasıl alınır öğreneceğiz.” diyerek pekiştiriniz. “Restoranlarda, kafelerde, otellerde ve düğün salonları gibi sosyal mekanlarda garsonlar tarafından sipariş alınır. Sizler de sipariş alma becerisini işletmelerde mesleki eğitiminiz sırasında ve okulumuzdan mezun olduktan sonra iş hayatınızda kullanacaksınız. Lütfen dersimizi dikkatle dinleyip katılım sağlayalım.” diyerek derste ne öğreneceklerine ilişkin açıklama yapabilirsiniz.

Gözden Geçirme: Derse başlamadan önce, önceki bilgileri hatırlatmak için “Daha önce konuk karşılamayı öğrenmiştik, konuk karşılamada neler yapıyorduk kim söylemek ister?” şeklinde bir soru sorunuz.

Öğrencilerden gelen doğru tepkileri “Evet, çok doğru. Konuğu restoranın girişinde nezaket kurallarına uygun karşılamayı, konuklara oturacakları masaya kadar eşlik etmeyi, kişi sayısına ve isteklerine göre konukları uygun masaya yerleştirmeyi, konuklara menü kartlarını takdim etmeyi öğrenmiştik” şeklinde pekiştiriniz. Tepki gelmezse ya da yanlış tepki gelirse doğru cevaplardan birini söyleyerek model olunuz veya konuk karşılama becerisi görsel kartlarını hızlıca gösterip beceri basamağının ne olduğunu söyleyerek özetleyiniz. Ya da sözel ipucu vererek öğrencilerin doğru cevapları söylemesine yardımcı olunuz.

Ön bilgileri hatırlatıldıktan sonra sonra “Evet, daha önce öğrendiğimiz konuk karşılamayı nasıl yaptığımızı hatırladık. Şimdi, konuğu karşıladıktan sonra sipariş almayı öğreneceğiz.” diyerek öğrencilerin geçmiş bilgileriyle öğrenecekleri bilgiler arasında geçişi sağlayınız.

Derse geçiş yapmak için iki kısa video getirebilirsiniz. Videolarda farklı restoranlarda sipariş alma becerisinin gerçekleştiği içerik bulunmalıdır. Videoların her ikisini de baştan sona izledikten sonra “sizce bu videolarda ne oluyor?” diye bir soru yönelterek öğrenci cevaplarını dinleyiniz. Sonra da “biz de bu gün dersimizde sipariş alma becerisini öğreneceğiz şimdi kitabınızdaki ... sayfayı açınız ve inceleyiniz.” diyebilirsiniz. Öğrencilerin tamamı inceledikten sonra “Bu etkinlikte neler öğreneceğimizi tekrar edelim” şeklinde bir ifadeyle derste öğreneceklerini tekrarlayınız:

- ◆ Sipariş pusulasına masa numarasını yazmayı öğreneceğiz.”

- ◆ Sipariş pusulasına yiyecek siparişlerini yazmayı öğreneceğiz.”
- ◆ Sipariş pusulasına içecek siparişlerini yazmayı öğreneceğiz.”
- ◆ Sipariş pusulasının nüshalarını, siparişin hazırlanması için ilgili birimlere iletmeyi öğreneceğiz.”



B. Öğretim Süreci

Öğrencilere derste öğrenecekleri kazanımları açıkladıktan sonra sipariş alma beceri basamaklarının görsel kartlarını içeren klasörü öğrencilere gösteriniz. “Şimdi sizlerle sipariş almayı sınıfımızda canlandıracağız; bazılarınız garson, bazılarınız yemekhane personeli ve bazılarınız da konuk olacak. Garson görevini sırayla hepiniz gerçekleştireceksiniz. Burada dikkat etmeniz gereken en önemli şey; görsel karta bakıp yönergeyi okuyup yönergelerle uygun sipariş almanızdır.” diyerek sonrasında sınıftan üç öğrenci seçip; birisine konuk, diğerine garson, bir diğerine ise mutfak personeli rol görevleri veriniz. Konuk öğrencilerin sınıf kapısı dışına çıkmalarını ve restoran kapısından giriyormuş gibi içeriye girmelerini isteyiniz. Konuk öğrenciler içeri girdikten sonra boş masaya kadar garson öğrencinizin “buyrun efendim” diyerek eşlik etmesini, konuklar masaya oturduktan sonra menüleri vermesini sağlayınız. Bir süre bekleyiniz. Konuk karşılamada bu kısmın öğretimi yapıldığı için öğrencinin yanlış tepki vermesi veya tepkide bulunmaması durumunda ipucunun giderek artırılmasıyla beceri basamağı yaptırılır. İpucunun giderek arttırılması hiyerarşisine uygun olarak görsel ipucu, sözel ipucu, model olma ve en son olarak da fiziksel ipucu sunabilirsiniz.

Sipariş alan öğrenci menü kartlarını verdikten sonra. Öğrencinin elindeki klasörden ilk beceri basamağına ait olan “sipariş pusulasına masa numarasını yazma” görsel kartı açmasını isteyiniz. Eğer görseli 1/2 saniye içinde bulamamışsa “elindeki etkinlik klasöründen sıradaki görsel kartı seç ve sınıfa göster” deyiniz ve öğrenci ilgili görsel kartı gösterirse “aferin çok güzel şimdi de bu beceriyi yapalım” deyiniz. Gerekirse ipucu sunarak doğru kartı açtırınız. Öğrencinin bu kısımda hata yapmasına izin vermemeniz önemlidir. Bu nedenle klasörde bulunan etkinlik çizelgesi kartlarınız mutlaka sıralı olmalıdır. Öğrencinin doğru tepkisinden sonra “sipariş al” ana yönergesini veriniz. Ardından hiç beklemeden “masa numarasını sipariş pusu-

lasına yaz” deyiniz. Öğrenci doğru tepkide bulunmuşsa “aferin” diyerek pekiştiriniz. İlgili basamakta hata yapmışsa veya tepki vermemişse ipucunu öğrencinin var olan performans düzeyine göre artırarak veriniz. Bu kısımda önemli olan öğrencinin hangi ipucu düzeyinde beceriyi gerçekleştireceğini iyi saptamanızdır. İpucunun giderek arttırılması hiyerarşisine uygun olarak öğrenci üzerinde en az destek sunumundan en fazla destek sunumuna doğru ipucu düzeyleri sırasıyla; görsel ipucu, sözel ipucu, model olma ve en son olarak da fiziksel ipucu olarak özetlenebilir. Öğrenciye sözel ipucu veriyorsanız, öğrenci ile paralel bir konumda arkasına geçiniz, onunla aynı yöne bakarken işitebileceği biçimde sözel ipucunu veriniz. “Masa numarasını yaz” biçiminde ilgili beceri basamağı için sözel ipucu verebilirsiniz. Eğer model olma ipucu veriyorsanız, öğrenci ile karşılıklı biçimde konum alınız. Öğrencinin dikkatini kendinize çekmek için “şimdi bana bak” yönergesini veriniz. Çocuk sizi izlerken beceri basamağını kendiniz yapınız ve sonrasında “şimdi sen yap” yönergesini veriniz. Öğrencinin beceriyi sergilemesini isteyiniz. Eğer görsel ipucu sunuyorsanız etkinlik çizelgesi görsel kartları arasından ilgili kartı gösteriniz. Eğer fiziksel ipucu kullanıyorsanız öğrenci ile paralel bir konumda arkasına geçiniz öğrenci ile aynı yöne bakınız. Öğrenciye şimdi sizinle birlikte “sipariş pusulasına masa numarasını yazacağız, eline dokunacağım hadi yapalım” deyiniz ve birlikte masa numarası yazınız. Öğrenciye eğer fiziksel ipucu verecekseniz mutlaka onun eline, koluna vb. vücut uzvuna dokunacağınızı belirtiniz.

Yukarıda yer alan “sipariş pusulasına masa numarasını yazma” beceri öğretimi için gerçekleştirdiğiniz öğretim sürecini (öğretim denemesi) diğer beceri basamakları için de gerçekleştiriniz. Yani sipariş pusulasına yiyecek siparişlerini yazma, sipariş pusulasına içecek siparişlerini yazma ve sipariş pusulasının nüshalarını, siparişin hazırlanması için ilgili birimlere iletme beceri basamakları için de aynı işlemleri tekrarlayınız.

Sınıftaki tüm öğrencilerin garson rolünde sipariş almaları için fırsat oluşturunuz. Söz konusu fırsatı masa ve konuk sayısını artırarak gerçekleştirebilirsiniz. Bu şekilde birden fazla garsonun sipariş alabileceği, aynı zamanda gerçek iş ortamına daha yakın bir ortam oluşturmuş olursunuz. Tüm öğrenciler sırayla garson olup sipariş aldıktan sonra yaşadıkları deneyim hakkında konuşmaları için olanak sağlayınız.

Ayrıca gerekli izinler alındıktan sonra öğrencilerinizle okulunuzun yakınında bulunan bir restorana ziyarette bulunmanız, orada çalışan garsonları öğrencilerinizin gözlemlemesini istemeniz ve bu deneyim hakkında kendilerini ifade etmelerine fırsat yaratmanız, öğretmiş olduğunuz becerinin kalıcılığını ve genellemesini sağlamanıza yardımcı olacaktır.



C. Pekiştirme Çalışmaları

Öğretimi tamamladıktan sonra öğrenci kitabında “Adım Adım Yapalım” ve “Sıra Bende” başlıklarında yer alan etkinlikleri (bk. Etkinlik 1, Etkinlik 2, Etkinlik 3 , Etkinlik 4 ve Etkinlik 5) gerçekleştiriniz. Her etkinliğin nasıl gerçekleştirileceği aşağıda detaylı olarak anlatılmıştır.

Rehberli Uygulama

ETKİNLİK 1

4

Adım Adım Yapalım

► Etkinlik 1: Sipariş Alıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek sipariş alalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Müşterilere menüyü ver.
	2. Müşterilerin menüyü incelemeleri için bir süre bekle.
	3. Menüyü al.
	4. Sipariş pusulasına masa numarasını yaz.

173

Basamaklar	Yönerge
	5. Müşterilere ne yemek istediklerini kibarca sor.
	6. Sipariş pusulasına yiyecek siparişlerini yaz.
	7. Müşterilere ne içmek istediklerini kibarca sor.
	8. Sipariş pusulasına içecek siparişlerini yaz.
	9. Sipariş pusulasının nüshalarını, siparişin hazırlanması için ilgili birimlere ilet.

174

Öğrencilere vermiş olduğunuz “Adım Adım Yapalım” Etkinlik 1 performans çalışması için sınıfı restoran düzeninde hazırlayınız ve öğrencileri ikili üçlü gruplara ayırınız.

Öğrencilerinizden öğrenci kitabının 173. sayfasında “Sipariş Alıyorum” başlığında yer alan etkinliği açmalarını isteyiniz

Öğrencilere vermiş olduğunuz performans çalışması “Sipariş Alıyorum” etkinliği için sınıfı restoran düzenine benzer bir duruma getirmeye çalışınız. Öğrencileri ikişerli üçerli oturma düzeninde restoran masalarına oturtunuz. Birkaç öğrenciniz restoranın yemekhanesinde çalışıyormuş gibi rol oynamasını sağlayınız. Birkaç öğrenciyi garson olarak görevlendiriniz. Öğrencilere sipariş alın yönergesi veriniz.

Garson olan öğrencilerin konuklara “Müşterilere menüyü ver” resimli kartına uygun menü vermeleri bekleyiniz. Öğrencilerin doğru tepkileri aferin harikası vb ifadelerle pekiştiriniz. Öğrencilerin yanlış tepki vermesi veya tepkisiz kalınması durumunda “Menü ver” görsel kartını göstererek “menüyü vermeniz gerekiyor” deyiniz. İlgili görsel kartı tahtaya asınız. Tüm beceri basamaklarını yukarıdaki deneme benzeri uygulayınız. Son olarak tahtaya asılan tüm görsel kartları sırayla sayarak dersi özetleyiniz.

Bağımsız Uygulama:

ETKİNLİK 1

5

Sıra Bendel



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Sipariş Öykümü Tamamlıyorum

Aşağıdaki öyküde boş bırakılan alanlara uygun beceri basamaklarını verilen listeden seçerek yazacağım.

- Konuklara menüyü verdi.
- “Peki içecek olarak ne alırdınız?”
- Bir süre bekledi.
- Sipariş pusulasına içecek siparişlerini yazdı.
- Sipariş pusulasına masa numarasını yazdı: “Masa 7”
- “Ne yemek istersiniz?” diye, kibarca sordu.
- Sipariş pusulasına yiyecek siparişlerini yazdı.
- Menüyü aldı.



Ayşe Sipariş Alıyor

Ayşe, restoranda çalışan bir garsondu. Yüzünde her zamanki gibi bir gülümseme vardı ve 7 numaralı masaya doğru yürüdü. Masaya nazıkçe yaklaştı ve “Hoş geldiniz” diyerek

Müşteriler, menüdeki resimli yemeklere bakarak ne seçeceklerini düşündüler. Ayşe, onlara zaman tanımak için yanlarında sessizce Karar verdiklerini anlayınca, “Hazır mısınız?” diye sordu ve masanın üzerinden Küçük sipariş pusulasını cebinden çıkardı. İlk iş olarak en üste, unutmamak için, Müşterilere bakarak Beyefendi “köfte”, hanımefendi ise “balık” istedi. Ayşe, duyduklarını dikkatle Yazmayı bitirince tekrar sordu:

“Bir su ve bir ayran” cevabını alınca, hemen “Siparişiniz hemen hazırlanıyor,” dedikten sonra mutfığa yöneldi. Elindeki sipariş pusulasından ilgili sayfayı, yemekleri pişiren aşçıya verdi. Böylece aşçı, 7. masa için ne hazırlayacağını öğrenmiş oldu.

Ayşe mesleğini çok seviyordu. Her gün yeni insanlar tanıyor her geçen gün daha kibar bir garson oluyordu.

Öğretmen “şimdi sizinle bir hikaye oluşturacağız. Kitabımızdaki “Sıra Bende” etkinliğinde bulunan “Ayşe Sipariş Alıyor” hikayesini açalım.” der. Öğrencilerin tamamının kitabın ilgili bölümünü açtığından emin olduktan sonra yukarıdaki yönerge cümlelerini göstererek “Bakın burada hikayemizin içeriğinden cümleler yer alıyor. Hikayemizdeki boşluklara uygun olan cümleleri yerleştireceğiz. Bu etkinliği gerçekleştirirken öğrendiklerimizi hatırlayalım” der ve sınıftan bir öğrenciye yönerge cümlelerinin tamamını okutur. Daha sonra bir başka öğrenciye hikayenin ilk boşluğuna kadar bulunan kısmı okutur. Sonrasında şu soruyu yöneltir “Sizce en uygun cümle hangisi?” 4 saniye bekler. Öğrencilerden gelen yanıtları dinler. Doğru yanıt pekiştirir. Eğer doğru yanıt cevapların başında gelmezse öğretmen yanlış cevapta hata düzeltmesi olarak doğru yanıt söyler. Uygun boşluğu doldurarak metin bütünlüğü içerisinde paragrafı veya cümleleri okur. Sonraki boşluk doldurma cümleleri içinde yukarıdaki deneme benzeri bir aşama tekrarı yapar.

ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Ben de Sipariş Alıyorum

Ben de yukarıdaki hikayede yer alan Ayşe karakterini oynayacağım. Sınıfta arkadaşlarımla birlikte canlandırma yapacak ve ne hissettiğimi aşağıya yazacağım.

Ne Hissettim:

.....
.....
.....

Öğrencilerinizden öğrenci kitabının 176. sayfasında “Bende Sipariş Alıyorum” başlığında yer alan etkinliği açmalarını isteyiniz. Arkadaşlarıyla birlikte canlandırma yapanlara ve ne hissettiğini anlatmak isteyen gönüllü öğrencilere söz hakkı veriniz. Öğrenilen bilgi ve becerilerin üzerinden geçiniz.

ETKİNLİK 3

► Etkinlik 3: Eşleştirerek Sipariş Alıyorum

Aşağıda karışık verilen resimlerin yanlarına kaçınıcı beceri basamağı olduğunu ve hangi beceriyi gerçekleştirdiğini yazacağım.



.....

.....

.....



.....

.....

.....



.....

.....

.....



.....

.....

.....



.....

.....

.....



.....

.....

.....



.....

.....

.....

176

Öğrencilere vermiş olduğunuz performans çalışması “Eşleştirerek Sipariş Alıyorum.” etkinliğini açarak bu etkinliği tamamlamalarını isteyiniz.

Öğrencilerinizden öğrenci kitabının 176. sayfasında “Eşleştirerek Sipariş Alıyorum.” başlığında yer alan etkinliği açmalarını isteyiniz. Öğrencilerin resimlerin sıra numarasını basamaklarda bulunan kareler içerisine yazmalarını isteyiniz. Daha sonra resimde hangi becerinin yer aldığını yazmaları isteyiniz. Üçüncü resmin yanındaki kutucuğa 3 (üçüncü beceri olması nedeniyle) yazılmalıdır ve noktalarla belirtilmiş kısma “Sipariş pusulasına içecek siparişlerini yazdı” cümlesi yazılmalıdır.



D. Değerlendirme

6

Kendimi Değerlendiriyorum



► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı "YAPTIM" sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı "YARDIM ALDIM" sütununa (X), yapamadıklarımı "YAPAMADIM" sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Müşterilere menüyü verdim.				
2.	Müşterilerin menüyü incelemeleri için bir süre bekledim.				
3.	Menüyü aldım.				
4.	Sipariş pusulasına masa numarasını yazdım.				

177

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Müşterilere ne yemek istediklerini kibarca sordum.				
6.	Sipariş pusulasına yiyecek siparişlerini yazdım.				
7.	Müşterilere ne içmek istediklerini kibarca sordum.				
8.	Sipariş pusulasına içecek siparişlerini yazdım.				
9.	Sipariş pusulasının nüshalarını, siparişin hazırlanması için ilgili birimlere ilettim.				

178

Beceri basamaklarını değerlendirmek için öğrenci kitabının 177. sayfasında bulunan “Kendimi Değerlendiriyorum” başlığında yer alan etkinlikleri, öğrencilerin nasıl uygulayacaklarını anlatınız. Öğrencilerden kitaplarında kendimi değerlendiriyorum bölümünü açmalarını isteyiniz. Sonra da öğrencilere sıra ile etkinlikte bulunan yönergeyi okumasını resmi incelemesini ve beceri basamağı adımını yapmasını isteyiniz. Beceri basamağı tamamlandıktan sonra öğrenciye bu beceriyi nasıl yaptığı hakkında konuşmasını isteyiniz. “Yardımla yaptım”, “yardımsız yaptım” veya “yapamadım” seçeneklerinden birisine ulaşması sağlayınız ve öğrenciden uygun cevabı işaretlemesi isteyiniz. Tüm öğrenciler ilgili beceri basamağını bitirdikten sonra bir sonraki beceri basamağına geçiniz. Öğrencinin uygun

seçeneği işaretlediğinden emin olunuz. Değerlendirme sonucunda öğrencilerinizi katılımları için pekiştiriniz.

Öğretim esnasında öğrencinin ilerlemesini değerlendirmek için ön değerlendirmede önerilen ölçüt bağımlı ölçü aracını kullanınız. Öğrencinizin öğretim sırasında bağımsız olarak gerçekleştirdiği basamakları ölçüt bağımlı ölçü aracındaki kayıt çizelgesinde ilgili basamağın karşısına işaretleyerek öğretimdeki ilerlemeleri kaydediniz.

Öğretimde kullanmış olduğunuz araç setlerimiz ile değerlendirme almamaya dikkat etmelisiniz. Öğretimde kullanılan bu araç ve materyale olan aşinalıktan dolayı değerlendirme sonuçlarınızın doğruluğu olumsuz etkilenebilir. Öğretimdeki ilerlemenin kaydedilmesi bir sonraki öğretim oturumunda öğretime hangi basamaktan başlanacağı, öğretimin sistemli bir şekilde takip edilmesi bakımından da oldukça önemlidir. Öğretimdeki ilerlemeleri, öğrencinizin tüm davranışlarının video kayıt sistemine alınmasıyla belirleyebilirsiniz.

Kontrol Listesi

Adı – Soyadı:			
Tarih:			
Hedef	Sipariş alır.		
Hedef Davranışlar	Evet	Hayır	Açıklama
1. Sipariş pusulasına masa numarasını yazar.			
2. Sipariş pusulasına yiyecek siparişlerini yazar.			
3. Sipariş pusulasına içecek siparişlerini yazar.			
4. Sipariş pusulasının nüshalarını, siparişin hazırlanması için ilgili birimlere iletir.			
Hedef davranışın gerçekleşmesi durumunda "Evet" hüccresine '+' gerçekleşmemesi durumunda "Hayır" hüccresine '-' yazınız.			



E. Öğretimsel Uyarlamalar

Etkinlik Önerisi 1: Yönerge Takibi

Alıcı dil becerileri geliştirilmesi amacıyla yönerge takibi gerektiren basit oyunlar

oluşturabilirsiniz. Yönerge basamaklarının tek tek resimli kart olarak hazırlandığı ve bir torbaya konulduğu tombala oyunu hazırlayabilir ve her öğrenciye tombaladan çektiği basamağın adımlarını canlandırarak uygulamasını isteyebilirsiniz.

Etkinlik Önerisi 1: Sipariş Alma Becerisi İle İlgili Duyguları Adlandırma Etkinliği

Yapmış olduğunuz “sipariş alma becerisi” hakkında öğrencileri hissettikleri duyguları anlatma hakkında teşvik ediniz. “Sizlerin çok güzel sipariş aldığınızı görmek beni çok mutlu etti,” diyerek kendi duygunuzu paylaşın. Öğrencinizin de “Sen sipariş alırken neler hissettin?” veya “Sipariş alırken ve konuklarla konuşurken heyecanlandın mı?” gibi sorularla duygularını ifade etmesi için fırsat verin.

Öğrencilerin bu beceriyi daha kalıcı hale getirmesi ve gerçek yaşam senaryolarına aktarması için zenginleştirme çalışmaları büyük önem taşır. Bu çalışmalar, öğrenilen bilgiyi pekiştirirken aynı zamanda sosyal etkileşim ve problem çözme becerilerini de geliştirir. Sipariş alma becerisini bağımsız olarak tamamlayan öğrenciler için farklı ortamlarda sipariş alma becerisi çalışılabilir. Ayrıca aşağıdaki etkinlik önerilerine benzer zenginleştirme çalışmaları da yapabilirsiniz:

Etkinlik 1: Servis Yapıyorum

Öđrenciler rol oynama etkinliđini gerçekteřtirirken sipariř alma becerisini erken kazanan öđrenciler için sırayla gelen konuklara su servisi açma becerileri kazandırılabilir. Eđer öđrenci su servisi yapma becerisini de zamanından önce kazanmıřsa servis açma becerilerine de giriř yapabilirsiniz. Sırasıyla yiyecekleri tepsi ile tařıma, dolu tabakları misafirin sađından servis yapma, sıcak ičecekleri tepsi ile tařıma, sıcak ičecekleri misafirin sađından servis yapma, sođuk ičecekleri tepsi ile tařıma, sođuk ičecekleri misafirin sađından servis yapma amaçlarını çalıřabilirsiniz.

Etkinlik 2: Teknoloji Destekli Uygulamalar

Akıllı telefon veya tabletlerdeki basit servis yapma simülasyonu uygulamalarını kullanın. Bu uygulamalar, öğrencilerin dijital ortamda servis yapma becerilerini geliştirmesine ve farklı ürünleri tanımasına yardımcı olabilir. Ayrıca, siparişleri takip etme ve doğru ürünü bulma becerilerini de pekiştirir.

Bu zenginleştirme çalışmaları, öğrencilerin sipariş alma becerisini mekanik bir işlem olmaktan çıkarıp, daha kapsamlı bir iletişim ve yaşam becerisine dönüştürmeyi hedefler.

Öğretmen Kılavuzu (Bilgi Düzeyi)

Meslek Alanı /Dalı: Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı/Mutfak ve Servis Dalı

Hedef ve Davranışlar:

1.2.1. Mutfakta kullanılan makineleri tanır.

1.2.1.1. Mutfakta kullanılan makineleri gösterir.

1.2.1.2. Mutfakta kullanılan makinelerin isimlerini söyler.

1.2.1.3. Farklı makineler arasından mutfakta kullanılanları gösterir.

Ön Koşul Beceriler

- Makinaları mobilyalardan ayırt eder.
- Temel mutfak araçlarını ayırt eder.
- Nesne tanır ve isimlendirir.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri: Sabit Bekleme Süreli Öğretim Yöntemi, Açık Anlatım

Etkinliğin/Çalışmanın Adı: Mutfakta Kullanılan Makineleri Tanıyorum

Öğretim Araç Gereci:

Görsel kartlar, videolar, fırın (ankastre, set üstü, konveksiyonel), buzdolabı, derin dondurucu, bulaşık makinesi, mikrodalga fırın, elektrikli ocak/indüksiyon ocak, havalandırma davlumbazı/aspiratör



Öğrenme-Öğretme Uygulamaları

Ön Değerlendirme:

Ders öncesinde bireyin temel mutfak araçlarını ve makinelerini ne kadar tanıdığını belirlemek için bir etkinlik çizelgesi kullanınız. Öğrenciye basit mutfak makineleri ile mutfakta kullanılmayan makineleri gösteriniz (ör. Fırın, çamaşır makinesi). Öğrenciye “Bu nedir?” sorusunu sorunuz ve cevapları; isim söyleme, işaret etme vb. ölçüt bağımlı ölçü aracına not ediniz. Bu süreç, öğrencinin mevcut performans seviyesini

belirleyerek dersi başlangıç noktasını oluşturacaktır.

Ortam Düzenlemesi: Dersin yapılacağı sınıf veya atölye, dikkat dağıtıcı unsurlardan arındırılmış olmalıdır. Masaya görsel kartları ve diğer öğretim araç gereçlerini öğrencinin kolayca görebileceği ve erişebileceği bir şekilde yerleştiriniz. Mümkünse, makinelerin gerçek hallerinin veya modellerinin bulunduğu bir “mutfak köşesi” oluşturunuz. Öğrenci ile yüz yüze olacağınız ve rahat bir şekilde oturacağınız sınıf ortamı oluşturunuz.

Öğrencilerinizin kişisel hijyen kurallarına uygun sınıfa/atölyeye gelmesine özen gösteriniz. Sakal traşı olmuş, saçlarını toplamış, tırnakları temiz vb. hijyen kurallarına uymuş olması için teşvik ediniz. Öğrencilerin hijyen kurallarına uyup uymadığını, işe özgü kişisel koruyucu donanımları; bone, önlük, kolluk, eldiven vb. kullanıp kullanmadığını dersten önce mutlaka kontrol etmelisiniz.

Atölye veya bir restoranda mutfakta kullanılan makinaları tanıma amacını çalışacaksanız havalandırmanın şartlara uygun şekilde (aspiratör, pencere açma) yapılmasına dikkat ediniz. Çalışma ortamının temizliği sırasında yerlerin iyice kurulanmasına dikkat etmelisiniz. Kurulama işlemi tamamlanana kadar kaygan zemin tabelası konulduğundan emin olmalısınız.

Örnek Kontrol Listesi

Ad-Soyad:			
Tarih:			
Hedef	Mutfakta kullanılan makinaları tanıma.		
Yönerge	 göster. Gösterildiğinde. adını söyler.		
Hedef davranışlar	Denemeler		
	Öğretim Öncesi		
	1	2	3
1. Makinaları mobilyalardan ayırt eder.			
2. Temel mutfak araçlarını ayırt eder.			
3. Nesne tanıma ve isimlendirir.			
Öğrenci yönergeyi doğru yaptığında ‘+’ tepkisiz kaldığında ya da yanlış yaptığında ‘-’ olarak kaydediniz.			

Kontrol listesini tamamladıktan sonra öğrencilerin “-” olan hedef davranışları için yeni öğretime geçmeyiniz. Mutfakta kullanılan makineleri tanımanın ön koşul becerilerinin kapsayan modülünün öğretimini yapabilirsiniz. Ön koşul beceriler değerlendirildikten sonra öğretim yapacağınız becerilerin ön değerlendirmesini aşağıdaki performans kayıt tablosunu kullanarak yapınız.

Öğrenciden mutfakta kullanılan makineleri göstermesini/söylemesini isteyiniz. Öğrenci yönergeyi doğru yaptığında (+) tepkisiz kaldığında ya da yanlış yaptığında (-) olarak ‘Öğretim Öncesi’ kısmına kaydediniz.



A. Derse Giriş

Dikkat Çekme: Mutfaktaki makinelerin çıkardığı seslere (ör. fırın zili, bulaşık makinesi sesi) benzer ses efektleri dinleterek veya bir fırın görselini eline alarak “Bugün mutfaktaki dev yardımcılarını tanıyacağız!” diyerek derse başlayabilirsiniz.

Güdüleme: Öğrencilere, bu makineleri tanımanın; mutfakta hem daha hızlı hem de daha güvenli çalışmak için ne kadar önemli olduğunu anlatınız. “Bu makineleri tanıyınca, aşçı olmaya bir adım daha yaklaşıacaksınız ve lezzetli yemekler pişirebileceksiniz.” gibi ifadeler kullanabilirsiniz.

Gözden Geçirme: Bu kısımda öğrenciye eski öğrenmelerini hatırlatıp yeni öğreneceği bilgi ve beceriler hakkında ön bilgilendirme yapınız. “Mutfakta hijyen sağlamada çevre kirliliklerini önleyici tedbirleri nasıl aldığımızı öğrenmiştik. Bu günde mutfakta kullanılan makineleri göstermeyi, mutfakta kullanılan makinelerin isimlerini söylemeyi, farklı makineler arasından mutfakta kullanılanları göstermeyi öğreneceğiz.” şeklinde bir açıklama yapabilirsiniz.



B. Öğretim Süreci

Ders, her bir makine için sırayla uygulanacak şekilde planlanacaktır.

Açık Anlatım: Mutfakta kullanılan buzdolabı, fırın, bulaşık makinesi, aspiratör/dav-lumbaz, ocak, derin dondurucu, mikrodalga fırın ve mini fırının mutfakta kullanılan

makineler olduğunu söyler. Sonra görsel kartlar arasından mutfakta kullanılan makineleri tek tek göstererek isimlerini söyler. Görsel kartlar arasında elektrikli süpürge, televizyon, çamaşır makinası ve kurutma makinesi gibi makineler de olmalıdır. arada bu makineleri de gösterip “mutfakta kullanılmıyor” diyerek bu kartları bir kenara koyabilirsiniz. Bu makinelerin isimlerini öğrencide kavram karmaşası yaratmamak için söylememelisiniz.

Sabit Bekleme Süreli Öğretim Yöntemi: Açık anlatımın ardından, fırın görsel kartını göstererek «Bu nedir?» diye sorunuz ve “fırın” diyerek sözel ipucu veriniz. Daha sonra yönergeyi tekrar ederek “bu nedir şimdi sen söyle” deyiniz ve öğrencinin cevap vermesi için 4 saniye bekleyiniz. Eğer öğrenci 4 saniye içinde doğru cevabı verirse, «Aferin, doğru!» gibi sözel pekiştireçler veriniz ve ardından sonraki makineye geçiniz. Eğer öğrenci cevap vermezse veya yanlış cevap verirse, hemen doğru cevabı söyleyiniz: «Bu bir fırın.» Sonrasında farklı bir makine ile öğretime devam ediniz. Tüm makinalar için yukarıdaki denemede olduğu gibi öğretimi desenleyiniz. Sabit bekleme süreli öğretimin doğası gereği öğretim esnasında değerlendirme alabilirsiniz. Ölçüt bağımlı ölçü aracınızı her bir öğrenci için 4 saniye bekleme süresinde doldurabilirsiniz.

Öğrencilerinizle, gerekli izinleri aldıktan sonra farklı büyüklükte mutfaklara ziyaretler gerçekleştirebilirsiniz. Öğrencilerinize bu deneyim farklı büyüklüklerde makinaları ve bu makinelerin kullanımını görmelerini sağlayacaktır. Sanayi tipi büyük makinalar ile evlerde kullanılan küçük makinalar arasında bağ kurmasını dolayısıyla genelleme yapabilmesini sağlayacaktır.



C. Pekiştirme Çalışmaları

Bu alanda öğrenci kitabındaki 4. ve 5. basamaklarla uygun şekilde açıklamalar yer alır. Bu basamaklardaki uygulamaları nasıl gerçekleştireceği açıklanır.

Rehberli Uygulama:

ETKİNLİK 1

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Mutfakta Kullanılan Makineleri Gösteriyorum.
Noktalı alanlara ismi söylenen makinenin numarasını yazalım.

Buzdolabı	Aspiratör	Mikrodalga Fırın	Ocak
Derin Dondurucu	Bulaşık Makinesi	Fırın	Mini Fırın



Öğrencilerden öğrenci kılavuz kitabının 20. sayfasında bulunan “Adım Adım Yapalım” kısmını açmalarını isteyiniz. Bu alanda bulunan Etkinlik 1. “Mutfakta kullanılan makineleri gösteriyorum” etkinliğini incelemelerini isteyiniz. Öğrenciler inceledikten sonra;

Her bir makine için görsel kartı veya gerçek nesneyi göstererek ismini ve ne işe yaradığını açık bir dille anlatınız. “Bu bir fırın. Fırın, kek ve börek gibi yiyecekleri pişirir.” “Şimdi siz de etkinlik kitabınızdan fırını bulun ve fırının numarasını ilgili alana yazın.” diyerek yönerge veriniz. Mutfakta kullanılan makinelerin tamamı için aynı işlemleri yapınız.

Bağımsız uygulama:

ETKİNLİK 1

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.
► Etkinlik 1: Mutfakta Kullanılan Makineleri Tanıyorum.
Mutfakta kullanılan makineleri çizgi çizerek eşleştireceğim.

Mini Fırın

Mikrodalga
Fırın

Derin
Dondurucu

Davumbaz/
Aspiratör



Ocak

Fırın

Buzdolabı

Derin
Dondurucu

21

Öğrencilerden öğrenci kılavuz kitabının 21. sayfasında bulunan “Sıra Bende” kısmını açmalarını isteyiniz. Bu alanda bulunan Etkinlik 1, “Mutfakta kullanılan makineleri tanıyorum.” etkinliğini incelemelerini isteyiniz. Öğrenciler inceledikten sonra;

Aşağıdaki resimli kartlar ve makina isimlerini tahtaya yapıştırınız. Resimler ve yazıların tüm öğrenciler tarafından görünür olduğundan emin olunuz. Daha sonra “Şimdi de tahtaya bakalım” yönergesini verip tüm öğrencilerin tahtaya baktığından

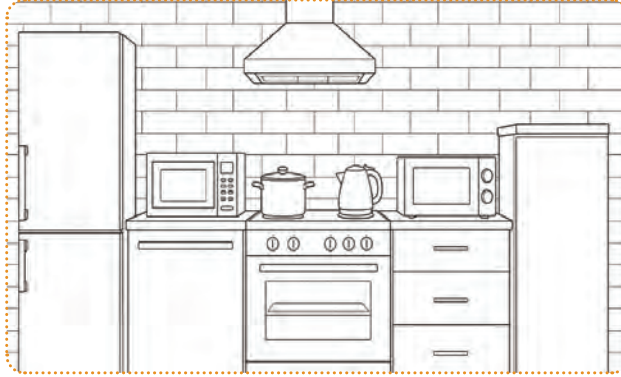
emin olduktan sonra fırın fotoğrafı ile fırın yazısını eşleyiniz. Sonrada öğrencilere “şimdi de sizler kitaplarınızda fırın yazısı ile fırın fotoğrafını eşleyiniz” deyiniz. Tüm öğrencilerin doğru eşleme yaptıklarından emin olduktan sonra “fırın lezzetli yemekler pişirmemizi” sağlar diyebilirsiniz. Diğer makinalar içinde benzer deneme oturumları yapınız.

ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Renkli Makineler

Aşağıda her bir mutfak makinesi farklı renkte kutucuklara yerleştirilmiş. Mutfakta kullanılan makineleri bu renklere göre boyayacağım.

Davlumbaz/Aspiratör	Derin Dondurucu	Mikrodalga Fırın	Mini Fırın
Ocak	Fırın	Buzdolabı	Bulaşık Makinası



Öğrencilerden öğrenci kılavuz kitabının 22. sayfasında bulunan “Sıra Bende” kısmını açmalarını isteyiniz. Bu alanda bulunan Etkinlik 2. “Renkli Makineler.” etkinliğini incelemelerini isteyiniz. Öğrenciler inceledikten sonra; Öğrencilere “şimdi sizlerden kitaplarınızda yazılı olan makina isimleri hangi renk kutucukta ise boyama sayfasındaki resmi o renge boyamanızı istiyorum. Bakın buzdolabı mavi renk kutuda (öğretmen parmağıyla öğrencilere gösterir) boyama sayfamdaki buzdolabını da maviye boyamam gerekiyor” der. Tüm öğrencilerin doğru boyama yaptığından emin olunuz. Boyamada zorlanan öğrencilerinize fizik-sel destek sağlayabilirsiniz veya boya kalemi tercihinizi değiştirebilirsiniz. Kuru boya yerine pastel veya sulu boya seçimi yapabilirsiniz.

ETKİNLİK 3

► Etkinlik 3: Mutfakta Kullanılanları İşaretliyorum
Aşağıdaki cümleleri okuyup, üzerine düşünerek uygun ifadeyi seçeceğim.

Aşağıdaki makineleri inceleyeceğim ve mutfakta kullanılıyorsa kutucuğa '✓' kullanılmıyorsa '✗' işareti koyacağım.

Mutfakta Kullanılan Makineler	✓	✗
- Aspiratör		
- Ocak		
- Televizyon		
- Buzdolabı		
- Ütü		
- Fırın		
- Elektrikli süpürge		
- Fırın		
- Bulaşık makinesi		
- Mikrodalga		
- Bilgisayar		

23

Öğrencilerden öğrenci kılavuz kitabının 23. sayfasında bulunan “Sıra Bende” kısmını açmalarını isteyiniz. Bu alanda bulunan Etkinlik 3. Evet-Hayır Etkinliği’ni incelemelerini isteyiniz. Öğrenciler inceledikten sonra;

Öğrencilere “Mutfakta kullanılan makinaları öğrenmiştik. Kitabınızdaki mutfakta kullanılanları işaretliyorum etkinliğine bakın ve doğru olanlara tik işareti ✓ mutfak makinası olmayanlara ise ✗ işareti koyun” deyiniz. Tüm öğrencilerin doğru yaptığından emin olduktan sonra öğrencileri pekiştiriniz.



D. Değerlendirme

Öğrencilerden öğrenci kılavuz kitabının 24. sayfasında bulunan “Kendimi Değerlendiriyorum” kısmını açmalarını isteyiniz. Bu alanda bulunan etkinliği incelemelerini isteyiniz. Öğrenciler inceledikten sonra;

Öğrenci kitabında ilgili sayfayı öğrencilere gösteriniz ve “Bakın burada mutfakta kullanılan makinalar ve üzerlerinde rakamlar bulunmakta, aşağıda ise boşluk doldurmalı cümlelerimiz bulunuyor. Cümleleri okuyun ve uygun numarayı cümle boşluklarına yazın” deyiniz. Tüm öğrencilerin doğru şekilde etkinliği tamamladığından emin olunuz.

6

Kendimi Değerlendiriyorum



- Aşağıdaki boşlukları uygun numaraları yazarak neler öğrendiğimi değerlendiriyorum.



- Buzdolabını ____ numarada görüyorum.
► Derin dondurucuyu ____ numarada görüyorum.
► Ocağı ____ numarada görüyorum.
► Fırını ____ numarada görüyorum.
► Mikrodalgayı ____ numarada görüyorum.
► Mini fırını ____ numarada görüyorum.
► Davlumbaz/Aspiratörü ____ numarada görüyorum.
► Bulaşık makinesini ____ numarada görüyorum.

Kontrol Listesi

Ad-Soyad:			
Tarih:			
Hedef	Mutfakta kullanılan makineleri tanır.		
Yönerge	 göster. Gösterildiğinde. adını söyler.		
Hedef davranışlar	Denemeler		
	Öğretim Sonrası		
	1	2	3
1. Mutfakta kullanılan makineleri gösterir.			
2. Mutfakta kullanılan makinelerin isimlerini söyler.			
3. Farklı makineler arasından mutfakta kullanılanları gösterir			
Doğru Basamak Sayısı			
Bağımsız: B Model Olma: MO Sözel İpucu: Sİ Fiziksel Yardım: FY			

Kontrol Listesi

Adı - Soyadı:			
Tarih:			
Hedef	Mutfakta kullanılan makineleri tanır.		
Hedef Davranışlar	Evet	Hayır	Açıklama
1. Mutfakta kullanılan makineleri gösterir.			
2. Mutfakta kullanılan makinelerin isimlerini söyler.			
3. Farklı makineler arasından mutfakta kullanılanları gösterir			
Hedef davranışın gerçekleşmesi durumunda "Evet" hüccresine '+' gerççekleşmemesi durumunda "Hayır" hüccresine '-' yazınız.			

Örnek Veri Kayıt Formu

Adı Soyadı:											
Tarih:											
Hedef	Mutfakta kullanılan makinaları tanır.										
Yönerge	Mutfakta kullanılan makinaların adını söyle.										
Hedef Davranışlar	Denemeler										
	Öğretim Öncesi Ölçüt:...			Öğretim Sonrası Ölçüt:...					İzleme Ölçüt:...		
	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3
1. Mutfakta kullanılan makineleri gösterir.											
2. Mutfakta kullanılan makinelerin isimlerini söyler.											
3. Farklı makineler arasından mutfakta kullanılanları gösterir											
Doğru Basamak Sayısı											
Doğru Basamak Yüzdesi											
Bağımsız Tepki: B Model Olma: MO Sözel İpucu: Sİ Fiziksel Yardım: FY											



E. Öğretimsel Uyarlamalar

Etkinlik Önerisi 1: Dinle ve Bul

Elektrikli süpürge, buzdolabı, çamaşır makinesi, ocak, bulaşık makinesi, ütü, fırın, televizyon, davlumbaz/aspiratör kartlarını masa üzerine koyunuz ve şu yönergeleri sırayla veriniz.

“Yemekleri pişirmek için kullandığımız makinelere dokun.”

“Yiyecekleri bozulmadan saklamak için kullandığımız makineyi göster.”

“Yemekleri pişirdiğimiz, ısısı çok yüksek olan makineyi bul ve göster.”

“Bulaşıkları yıkamak için kullandığımız makineye dokun”

“Yiyeceklerin duman ve buharını mutfak dışına gönderen makineyi bul ve göster”

Öğrencinin doğru tepkilerini pekiştiriniz. Öğrencinin yanlış tepkide bulunması veya tepki vermemesi durumunda doğru kartı göstererek karttaki makinenin adını ve bu makinenin ne işe yaradığını söyleyiniz.

İlk etkinlik için hazırladığınız görsel kartları bu etkinlik içinde kullanabilirsiniz. Şu şekilde bir açıklama yapınız; “Şimdi sizlerle ‘Bilin Bakalım Ben Kimim’ oyunu oynayacağız. Bu oyunda bir anlatıcı olacak sınıfımızın geri kalanı ise anlatılan makinenin ne olduğunu tahmin edecek. Oyun kuralları gereği makineyi anlatırken adını söylemek yasak. Haydi başlayalım” der. Sınıftan bir anlatıcı öğrenci seçer. Seçilen öğrencinin kart destesi içinden bir kart seçmesi sağlanır. Sınıfın tam ortasında diğer öğrencilerin görebileceği bir konumda durur ve anlatmaya başlar. Öğrenci elindeki makineyi arkadaşlarına tanımlayıcı cümlelerle anlatır, ama ismini söylemez: “Ben sıcakta çalışırım. İçime yemek koyarsınız, pişiririm...”

Diğer öğrenciler tahminde bulunur: “Fırın!”

“Çok çalışanımdır. her gün tüm evi temizler en son da kendimi temizlerim.”

Diğer öğrenciler tahminde bulunur: “Elektrikli süpürge”

Bu şekilde tüm kartları anlatınız. Etkinlik sonunda tüm kart destesini elinize alıp mutfak makinelerine sıra geldiğinde, “Fırın mutfakta kullanılır” diyerek öğretmen

masasının üzerine koyduktan sonra mutfakta kullanılmayan kartlar elinizde kalır. Etkinliği böylece sonlandırınız.

Öğrencilerden “Mutfakta kullanılan makineleri tanır.” kazanımını öğrenmiş olanlara “Mutfakta kullanılan küçük aletleri tanır.” kazanımını öğretebilirsiniz. Bununla ilgili aşağıdaki bilmeceleri öğrencilere verebilirsiniz. Bu çalışmalar sınıf içi performans çalışması olabileceği gibi eve verilen proje ödevi de olabilir.

Ayrıca boyama çalışması olarak farklı küçük aletlerde boyama etkinliğine eklenebilir. Görsel kartlar arasında küçük mutfak aletlerine de yer verilebilir.

Bilmeceler:

1. Meyveyi, sütü karıştırırım,
Seni soğuk içeceğe kavuştururum.
Cam ya da plastik kâse içindeyim,
Dönerek karışım yaparım, ben neyim?

Cevap: Blender

2. Kek, kurabiye yapacaksan,
Elime tel ver, çevireyim hemen.
Yumurta, un, şeker çok severim,
Çırp çırp kabartırım ben neyim?

Cevap: Mikser

3. Soğanı doğramak çok mu zor?
Kapağımı kapat, düğmeme bas!
Küçük ama hızlı dönerim,
Sebzeleri minicik yaparım.

Cevap: Rondo

4. İki kapağım var kapanır,
Ekmek arası sıcak olur canlanır.
Peynir erir, kaşar uzar,
Okulda herkes beni arar.

Cevap: Tost Makinesi

5. Portakal, limon çok severim,
İçlerindeki suyu dökerim.
Çevirdikçe içi akar,
Küçük haznede toplanır o nar.

Cevap: Narenciye Sıkacağı

6. Sabah annem beni çağırır,
Yanımda kahve kokusu yayılır.
Sıcak suyu içimden geçiririm,
Fincana nefis tat veririm.

Cevap: Kahve Makinesi

7. Musluktan gelen suyu alırım,
Bir düğmeye basarsın, kaynatırım.
Çay, neskafe, sıcak çorba hazır,
Sıcak su ister misin azıcık sabır?

Cevap: Kettle (Su Isıtıcı)

8. Yumurta yı tek tek dizerim,
Altına su koy, fişe tak derim.
Dakika dolunca seslenirim,
Haşlandı bile, afiyet veririm.

Cevap: Yumurta Haşlama Makinesi

Meslek Alanı/Dal	Yiyecek İçecek Hizmetleri/Mutfak ve Servis Dalı
Hedef ve Hedef Davranışlar	10.1.2. Limonata yapar. • Yıkanmış limonların kabuklarını tabağa rendeler. • Limonları gereken şekilde narenciye sıkacağıyla sıkar. • Limon suyu, su, şeker ve rendelenmiş kabuğu kaba boşaltır. • Kabin içindeki malzemeleri şekeri eriyinceye kadar karıştırır. • Limonatayı süzgeç yardımıyla sürahiye süzer. • Hazırlanan limonatayı buzdolabına koyar.
Ön Koşul Beceriler	– Öğrenci limon, su, şeker gibi temel besinleri tanır. – Basit mutfak araçlarını güvenli kullanabilir. – Mutfak hijyeni kurallarını bilir. – “Karıştırma”, “süzme”, “soğutma” gibi kavramları bilir.
Etkinliğin / Çalışmanın Adı	Limonata Yapıyorum.
Önerilen Araç Gereç	Gerçek materyaller: Limon, şeker, su, süzgeç, narenciye sıkacağı, kaşık, sürahi, rende, buzdolabı. Görsel materyaller: Kavram kartları, limonata yapım aşamalarının görselleri, sıralama kartları. Alternatif destek: Mini istasyon kartları, görev tabelaları, sesli yönlendirme kaydı, kabartmalı araç kartları (rende, süzgeç, sıcakak dokunarak tanıtılır).
Önerilen Öğrenme–Öğretme Süreçleri	Bu kazanımda, doğrudan öğretim (model olma), istasyon tekniği, yanlışsız öğretim ve fırsat öğretimini birlikte kullanabilirsiniz. Dikkat çekme ve güdüleme aşamasında; derse, elinizde bir bardak limonata ile gelebilir ve öğrencilerden tahminde bulunmalarını isteyebilirsiniz. “Sizce elimdeki bardakta hangi içecek var?”, “Evde limonata yapan var mı?” Öğrencilerin cevaplarıyla merak uyandırabilirsiniz. Ardından;

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

“Bugün sizlerle birlikte yazın en ferah içeceğini hazırlayacağız: Limonata!” diyebilirsiniz.

Sonrasında “İstasyon Tekniği” ile derse devam edebilirsiniz.

Sınıf dört istasyona ayrılır:

1. Rendeleme İstasyonu
2. Sıkma İstasyonu
3. Karıştırma İstasyonu
4. Süzme ve Servis İstasyonu

Bu aşamada, her öğrencinin başarıyla ilerleyebilmesi için istasyon tekniği ile birlikte yanlışsız öğretim ilkesini koruyabilirsiniz.

Her istasyonda yönerge kartları bulunur “Limonu iki elle tut, kabuğunu dikkatlice rende.”. Öğrenciler ikiye bölünmüş gruplar halinde istasyonları sırayla dolaşır, her adımı uygulamalı olarak dener. Gerektiğinde sözel “Rendeyi dik tut”, görsel (resimli kart) veya fiziksel (doğru hareketi gösterme) ipuçları verebilirsiniz. Doğru tepkiler anında sözel pekiştiricilerle “Harika, şekeri doğru ekledin!” desteklenir.

Öğrenci yanlış tepki verdiğinde (örneğin limonu yanlış yönde rendelediğinde, şekeri fazla eklediğinde ya da aracı karıştırdığında) öğretmen ceza ya da olumsuz geri bildirim vermez. Bunun yerine yanlışsız öğretim yöntemine uygun olarak aşağıda belirtilen adımları öğrencinin verdiği yanlış tepki veya tepkisiz kalma durumuna göre uygulayarak anında doğru model olabilirsiniz.

1. Sözel Düzeltme (Hafif Hata Durumunda):

Sakin bir ses tonuyla hata düzeltilir;

Örneğin; limonu doğru yönde rendelemeyen öğrenciye; “Limonu aşağıdan yukarı doğru rende.” diyebilirsiniz.

Ardından öğrenciden doğru hareketi hemen tekrar etmesini isteyebilirsiniz.

2. Model Olma (Yanlış Davranış Tekrarlandığında):

Yanlış yapılan adım, doğrusu gösterilerek uygulanır ve öğrencinin izlemesi sağlanır; örneğin limonu rendelerken iş güvenliğine uygun şekilde dikkatlice nasıl rendelemesi gerektiğini gösterir.

“Bak, ben şimdi nasıl yapıyorum, sonra sen dene.”

Ardından öğrenci sizi izledikten sonra aynı davranışı tekrarlamasını isteyebilirsiniz.

3. Fiziksel Yardım (Zorlanma veya Karışıklık Durumunda):

Eğer öğrenci yönlendirmelere rağmen hareketi yapamıyorsa elinden tutularak yön verilir ve birlikte uygulanır;

“Şimdi seninle birlikte yapalım... harika, oldu!” diyerek öğrenci ile birlikte basamağı uygulayabilirsiniz.

4. İpucunu Azaltarak Öğretim (Basamaklı Geri Çekme):

Öğrenci doğru tepkiyi verdikçe yardım seviyesi azaltılır, önce fiziksel, sonra sözel, en son görsel ipucu kaldırılır.

Böylece öğrenci bağımsızlığa adım adım ilerler.

5. Doğru Tepkide Hemen Pekiştirme:

Her doğru tekrar sonrası sözel pekiştirici “Aferin, şimdi doğru yaptın!” veya görsel pekiştirici (gülen yüz kartı, alkış sesi) kullanılabilir.

Fırsat öğretimini ise etkinlik süresince öğrencilerin öğrendikleri bilgileri doğal bağlamda kullanabilmeleri için fırsatlar oluşturarak sağlayabilirsiniz. Bu fırsatlar planlı bir öğretim etkinliği gibi değil, sınıfın veya atölyenin günlük akışı içinde, kendiliğinden ortaya çıkar. Böylece öğrenciler hem öğrenilen davranışı geneller hem de pekiştirme doğal bir süreç haline gelir.

Örneğin, öğrenciye “Süzgeci bana verir misin?” yönergesini verdiğinizde öğrenci doğru nesneyi seçip getirirse anında sözel pekiştirici verilmelidir.

Örnek diyalog:

Öğretmen: “Aferin, süzgeci doğru seçtin! Delikli olduğu için suyu ayırmakta işe yarar.”

Öğrenci: “Evet, suyu süzmek için.”

Öğretmen: “Harika, şimdi sen de arkadaşına gösterebilir misin?”

Bu diyalogda öğretmen hem davranışı onaylar hem de öğrenciyi model konumuna getirerek öğrenmeyi pekiştirir.

Eğer öğrenci yanlış tepki verirse örneğin süzgeç yerine kepçeyi getirirse, cezalandırılmaz veya “hayır” denmez. Bunun yerine yanlışsız öğretim ilkesine uygun biçimde hemen doğru model sunulur ve açıklayıcı dönüt verilir.

Önerilen Öğrenme-Öğretme Süreçleri	Örnek diyalog: Öğretmen: "Bu kepçe, çorbayı servis etmek için kullanılır. Bak, süzgeçte delikler var; o delikler suyu süzer." (Öğretmen süzgeci eline alır, suyu nasıl ayırdığını gösterir.) "Şimdi sen de süzgeci bulmayı dener misin?" Öğrenci: "Bu mu?" Öğretmen: "Evet, süper! Artık farkı gördün." Doğru tepkiden sonra pekiştirme cümlesiyle davranışı güçlendirilirsiniz: "Harika! Süzgeci hemen buldun, artık sen de limonata'yı süzebilirsin."
Önerilen Değerlendirme Süreçleri	Hem ön değerlendirme için hem de öğretim süreci sonunda gözlem formları, beceri analizi kaydı, performans kayıt tablosu ve kontrol listesi kullanabilirsiniz. Ayrıca öğrenci kitabının "Kendimi Değerlendiriyorum" başlığında yer alan değerlendirme aracını öğrenciye uygulatabilirsiniz.
Öğretimsel Uyarlamalar	Öğrenme sürecinde zorlanan öğrencilerle "Limonata yapar" kazanımına uygun hazırlık becerisini desteklemek için aşağıdaki etkinlikleri yapabilirsiniz: Gerçek Nesne ile Görsel Eşleştirme Oyunu: Limonata yapımında kullanılan araçları; rende, sıkacak, süzgeç, kaşık, sürahi vb. gerçek nesneler olarak masaya yerleştirebilirsiniz. Öğrencilere aynı araçların resim kartları dağıtıp, resimler ve gerçek nesneleri eşleştirmelerini isteyebilirsiniz. Duyusal Tanıma Etkinliği – Gör, Kokla, Dokun: Öğrencilere sırayla limon, şeker ve su verilip, gözleri kapalıyken koklayarak veya dokunarak hangi malzeme olduğunu tahmin etmeleri isteyebilirsiniz. Basamak Kartları ile Sıralama Çalışması: Limonata yapım aşamalarının fotoğraflarını içeren kartlar karışık şekilde öğrencilere verip, öğrencilerden doğru sırayı oluşturmalarını isteyebilirsiniz. Öğrencilerden kendi "özel limonata tarifini" oluşturması isteyebilirsiniz (örneğin naneli, çilekli, zencefilli). "Limonatanın Satış Afişi" tasarımı yaptırabilirsiniz. Öğrenciler kısa bir tanıtım videosu çekebilir: "Evde Limonata Nasıl Yapılır?"

Meslek Alanı/Dal	Yiyecek İçecek Hizmetleri/Mutfak ve Servis Dalı
Hedef ve Hedef Davranışlar	1.1.4. Gıda hijyenini sağlar. • Çalışma ortamında kimyasallar ile gıdaları ayrı ortamlarda muhafaza eder. • Çalışma alanında çapraz bulaşmaya yönelik tedbirleri alır. • Açıkta bekletilmesi gereken gıdaları streç filmle kapatır. • Gıdaları saklama koşullarına uygun olan kaplara koyar. • Gıdaları saklama koşullarına uygun olan dolaplara yerleştirir.
Ön Koşul Beceriler	– Kişisel hijyen kurallarına uygun hazırlık yapar – Çalışma ortamının hijyenini sağlar – Ekipman hijyenini sağlar
Etkinliğin / Çalışmanın Adı	Gıda Hijyenini Sağlıyorum.
Önerilen Araç Gereç	Gerçek materyaller; mutfak temizlik malzemeleri, etiketler, saklama kapları, doğrama kapları, kuru baklagiller vb. Gör-sel kartlar; yiyecekleri streç filmle kapatan kişi, kimyasallar ile gıdaları ayrı ortamlarda muhafaza eden kişi vb. Gıda hijyen kurallarına kurallarına uygun hazırlık yapmayı öğreten kısa ve sade hikayeler, birkaç dakikalık gıda hijyeninin nasıl sağlanacağına dair videolar; örneğin bir aşçının mutfakta gıda hijyenini nasıl sağladığının videosu.
Önerilen Öğrenme-Öğretme Süreçleri	Doğrudan öğretim, ipucunun giderek arttırılması, video model yöntemiyle öğretim ve fırsat öğretimini kullanarak öğretim yapabilirsiniz. “Gıda hijyeni nedir? Gıdaların hijyenik olmasını nasıl sağlarız?” şeklinde sorularla öğrencilerin ön bilgilerini kontrol edebilirsiniz. Doğrudan öğretim yöntemiyle çalışma ortamında kimyasallar ile gıdaları ayrı ortamlarda muhafaza edilmesi gerektiğini, çalışma alanında çapraz bulaşmaya yönelik tedbirler alınması gerektiğini, açıkta bekletilmesi gereken gıdaları streç filmle kapatılması

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

gerektiğini, gıdaları saklama koşullarına uygun olan kaplara koyarak saklama koşullarına uygun olan dolaplarda muhafaza edilmesi gerektiğini açık ve net bir şekilde ifade edebilirsiniz.

Ardından bir beceri basamağı için açıklamalar yapılarak öğrencilere model olabilirsiniz. Bir kaç kere model olduktan sonra öğrencilere “Haydi şimdi sıra sizde!” diyebilirsiniz (rehberli uygulama). Öğrenciler yaparken gereksinim duydukları yerlerde ipucu verilerek onlara yardım ediniz. Bu aşamada verilen desteği yavaş yavaş çekebilirsiniz. Birkaç rehberli uygulama yapıldıktan sonra öğrenciler hazır olduklarında bağımsız olarak yapmaları için yönlendiriniz. Birkaç rehberli uygulama yapıldıktan sonra öğrenciler hazır olduklarında bağımsız olarak yapmaları için (bağımsız alıştırmalar) yönlendirebilirsiniz.

Video model yöntemiyle, beceri basamaklarını örnekleyen bir video izletebilirsiniz. Videodaki beceri basamağının yapılışının tümünü bir kaç kere izlettikten sonra, beceri basamakları sırası gelip tamamlandıkça videoyu durdurunuz ve öğrencilerden beceri basamağını tamamlamasını isteyiniz. Bu kısımda yönergele-
riniz oldukça açık olmalıdır. Örneğin açıkta bırakılması gereken gıdaları streçleme becerisi videoda izletilip video durdurulduktan sonra öğrencilere “şimdi siz de açıkta bırakmanız gereken gıdaları streçleyin” diyebilirsiniz. Bu kısımda 4-5 saniye bekleyip öğrencilerin tamamının gıdaları streçlemelerine fırsat tanıyınız. Gıdaları streçleyemeyen öğrencilere veya tepkisiz kalan öğrencilere ipucunun giderek artırılması yöntemiyle önce sözel olarak yönergeyi tekrarlayıp “gıdaları streçle” diyebilirsiniz. Öğrencilerden hala streç yapamayan veya yanlış yapan öğrenciler varsa “bana bak” diyerek dikkatlerini çekip “açıkta bırakmam gereken gıdaları streçliyorum” diyerek streç yapabilir ve sonra da “şimdi sen gıdaları streçle” diyebilirsiniz. Öğrencilerden hala streç yapmada zorlanan öğrenci varsa fiziksel yardım sağlayarak streç yapmasına yardımcı olabilirsiniz. Tüm beceri basamakları için aynı şekilde öğretime devam edebilirsiniz. Tüm basamaklar tamamlandıktan sonra video durdurulmadan tüm beceri basamaklarını izletebilirsiniz. Ardından öğrencilere “Videodaki kişi, gıda hijyenini sağlamak için neler yaptı?”, gibi sorularla öğrencilerinizden geri bildirim alabilir ve öğretimi özetleyebilirsiniz.

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

Fırsat öğretimini ise günlük rutinler içinde doğal olarak uygulayabilirsiniz. Atölye saatlerinde öğrencilerin davranışlarını gözlemleyerek, doğru davranışları anında pekiştirebilir, hatalı davranışları model olarak düzeltebilirsiniz. Örneğin atölyede yemek yapma çalışması öncesinde ve sırasında öğrenciye “açıkta kalacak gıdaları streçle” yönergesi vermeden 4-5 saniye bekleyiniz. Öğrenciler bu doğal fırsatı fark edip kendiliğinden streç yapıyorsa bu durumu mutlaka pekiştiriniz “Aferin gıdaları streçlemeyi unutmadın.” vb.

Yukarıda öğretimi özetlenen her dört yöntemde de hedeflenen becerilerin öğretiminde araçların aşamalı kullanımını ele alabilirsiniz. Örneğin, önce görsel kartlarla alıştırma yapıp akabinde video öğretime ve gerçek nesnelere/ekipmanlara geçebilirsiniz. Her bir aracın kullanımını (örneğin streç yapma, gıdalarla kimyasalları ayırma, gıdaları uygun saklama kaplarına koyma, gıdaları uygun dolaplarda saklama) tek tek çalışabilirsiniz.

Olay sıralama kartları ile yapması gerekenlerin sırasını öğretebilirsiniz. Kartlarda çizim karakterler yerine gerçek kişi ve ekipmanların kullanımı somutlaştırmayı artıracaktır. Sağlıklı yaşam için gıda hijyeni kurallarına uymanın son derece önemli olduğunu belirtebilirsiniz; “gıdalarla kimyasalları ayrı yerlerde saklıyoruz çünkü böyle yapmazsak hasta olabiliriz. Yemekleri hazırlarken çapraz bulaşma olmaması son derece önemlidir. Gıdalarımızı uygun saklama kaplarında uygun dolaplarda muhafaza etmeliyiz. Buna dikkat etmeliyiz çünkü kendimizi ve yemek hazırladığımız kişileri hastalıklardan korumalıyız” gibi basit açıklamalar yapabilirsiniz. Bu kısımda ipucunun giderek artırılması yönteminden yararlanabilirsiniz. Örneğin öğrencinin önüne iki ve daha fazla beceri basamağını özetleyen görsel kart koyduktan sonra “sence gıda hijyeni sağlarken bu kartlar öncesi ve sonrası şeklinde nasıl sıralanır.” yönergesini verip 4-5 saniye bekleyebilirsiniz. Öğrenci eğer doğru sıralama yapmışsa “harikasin evet gıdalar ile kimyasalları ayrı ayrı muhafaza ederiz, gıdaları hazırlarken çapraz bulaşmaya dikkat ederiz, gıdaları uygun kaplarda uygun dolaplarda saklarız.” şeklinde özetleyebilirsiniz eğer yanlış sıralama yapar veya tepkisiz kalırsa “ilk önce gıdalarla kimyasalları ayrı yerlerde saklamalıyız” veya

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

“gıdaları uygun yerlerde sakladıktan sonra yemek hazırlarken çapraz bulaşmaya dikkat ederiz” gibi sözel ipuçları verebilirsiniz öğrenci hala doğru sıralamayı yapamamış veya yanlış sıralama yapmışsa doğru kart sıralamasını siz yapabilir ve sonra öğrenciden yapmasını isteyebilirsiniz. Eğer öğrenci halen daha doğru sıralamada zorlanmaktaysa tam fiziksel yardım ile kartları sıralatabilirsiniz. Öğrencinin doğru tepkilerinin tamamını sözel olarak pekiştirmeyi unutmayınız.

Gıda hijyeni öğretilirken görsel ipuçlarından yararlanabilirsiniz. Örneğin, tezgaha; “açıkta kalacak gıdaları streçle” veya dolaplara; “uygun saklama kabını seçtiğinden emin ol” yazılı etiketler yapıştırabilirsiniz. Bu davranışın sağlık açısından önemini, “gıda hijyenine dikkat etmezsek zehirlenebilir veya hasta olabiliriz” gibi somut ifadelerle anlatabilirsiniz.

Gıda hijyeni becerilerini öğretilirken ipucunun giderek artırılması yöntemini kullanarak çalışabilirsiniz. Örneğin streç yapma becerisinde “streç yap” yönergesi verildikten sonra öğrenci streç yapmaz veya yanlış yaparsa streç yapılmış bir gıda kartı göstererek “açıkta bırakılacak gıdayı böyle streçle” yönergesi verebilirsiniz. Öğrenci sunulan görsel ipucu+sözel ipucu ile de yapamazsa öğrenci ile karşılıklı pozisyonda durup “şimdi bana bak” yönergesini veriniz. Öğrencinin dikkatinin sizde olduğunu anladığınız anda streç yapınız ve yeniden “streç yap” deyiniz. Öğrenci streç yapamıyor ise fiziksel ipucu ile elinden tutarak streç yaptırınız.

Öğretim sonunda öğrencinin bağımsız olarak gıda hijyeni kurallarına uygun hazırlık yapması beklenebilir.

Öğretim sürecinin sonunda öğrenci kitabında yer alan pekiştirme çalışmalarını uygulayabilirsiniz. “Adım Adım Yapalım” başlığında bulunan etkinlikleri öğrencilerinizle birlikte rehberli olarak (öğretmen eşliğinde) çalışabilirsiniz. “Sıra Sende!” başlığında bulunan etkinlikleri ise öğrencilerinizin bağımsız olarak (kendi kendine uygulama) yapmalarını sağlayabilirsiniz.

Bu becerilerin kalıcı olması için öğretimi, atölyede, okul yemekhanesinde ve sınıf ortamında düzenli olarak tekrar etmeli, olumlu davranışlar sözel pekiştiricilerle (“Harika, bravo vb!”) desteklemelisiniz. Ayrıca ailelerle işbirliği yaparak bu becerilerin ev ortamında da genellenmesini sağlamalısınız.

**Önerilen
Değerlendirme
Süreçleri**

Hem ön değerlendirme için hem de öğretim süreci sonunda gözlem formları, beceri analizi kaydı, performans kayıt tablosu ve kontrol listesi kullanabilirsiniz. Ayrıca öğrenci etkinlik kitabının “6. Kendimi Değerlendiriyorum” başlığında yer alan değerlendirme aracını öğrencilerinize uygulatabilirsiniz

**Öğretimsel
Uyarlamalar**

Öğrenme sürecinde zorlanan öğrencilerle gıda hijyenine uygun hazırlık becerisini desteklemek için aşağıdaki etkinlikleri yapabilirsiniz:

Görsel/Renk Kodlama ile Ayırma Kartları: Kimyasallar (Temizlik Malzemeleri) ve Gıdaların (Gıda Malzemeleri) gerçek fotoğraflarını içeren kartlar hazırlayın. Kartları renk kodlarıyla destekleyin (örn: Kırmızı = Kimyasal/Tehlike, Yeşil = Gıda/Güvenli).

Oyun: Öğrencinin “Kırmızı” (kimyasal) kartları, “Yeşil” (gıda) kartlarından ayırmasını ve bunları uygun dolap görselleriyle eşleştirmesini isteyin.

Çapraz Bulaşma Senaryo Kartları: Doğru (ayrı kesme tahtaları) ve yanlış (aynı kesme tahtasında çiğ et ve sebze) uygulamaları gösteren basit resimler hazırlayın. Tehlikeyi belirten çarpı  ve doğruyu belirten tik  işaretlerini kullanın.

Etkinlik: Öğrenciye senaryo kartlarını göstererek, “Bu doğru mu, yanlış mı?” sorusunu sorun. Yanlış uygulamaların neden tehlikeli olduğunu basit bir dille açıklayın.

Muhafaza Sıralama Etkinliği: Gıda saklama adımlarını (gıdayı kaba koyma, streçleme/kapak kapatma, dolaba yerleştirme) sıralı resimlerle gösteren kartlar hazırlayın. Ayrıca, uygun kap (hava geçirmez) ve uygun dolap (soğuk/kuru) resimlerini ekleyin.

Uygulama: Öğrencinin bir gıdayı alıp, streçleme ve doğru dolaba yerleştirme adımlarını kart sırasına göre uygulaması istenir.

Etiketleme ve Tarihleme Çalışması: Gıdaların üzerine konulacak tarih etiketlerinin (üretim/son kullanma) nasıl doldurulacağını öğretmek için boş etiket şablonları kullanın. Gıdaların açıkta kalmaması için streç filmin doğru kullanımını uygulamalı olarak gösterin.

Öğretimsel Uyarlamalar

Pratik: Öğrencinin bir kaba konulan gıdayı streçle kapatmasını ve üzerine doğru tarihi yazmasını sağlayın.

Gıda hijyenine uyma becerisini bağımsız olarak tamamlayan öğrencilerle gıda hijyeni ve çalışma ortamı hijyeni çalışılabilir.

Kimyasal ve Gıda Depolama Denetimi: Öğrencilerden, atölye veya mutfaktaki temizlik malzemesi ve gıda depolama alanlarını, ayrılık, etiketleme ve güvenlik açısından kontrol eden detaylı bir denetim formu hazırlamalarını isteyin.

Denetim Raporu: Alanları kontrol eder, hatalı uygulamaları (kimyasalın gıdanın yanında olması gibi) belirler ve düzeltici eylemleri raporlarlar.

Çapraz Bulaşmayı Önleme Videosu: Öğrencilerden, özellikle farklı kesme tahtalarının kullanımı, eldiven değiştirme ve temizlik konularına odaklanarak, çapraz bulaşmayı önlemeye dair bir eğitici video çekmelerini sağlayın.

Video Prodüksiyonu: “Doğru Uygulama” ve “Yanlış Uygulama/Risk” senaryolarını karşılaştıran kısa ve etkili bir video hazırlarlar.

Saklama Kapları Optimizasyon Projesi: Öğrencilerin, atölyede kullanılan gıda kaplarının malzeme, hava geçirmezlik ve dolap içindeki yerleşimi açısından verimliliğini analiz etmelerini ve standartlaştırma önerileri sunmalarını isteyin.

Optimizasyon Planı: Hangi gıdanın hangi tip kapta (cam, plastik, vakumlu) saklanması gerektiğine dair bir rehber oluştururlar.

Meslek Alanı/Dal	Yiyecek İçecek Hizmetleri/Mutfak ve Servis Dalı
Hedef ve Hedef Davranışlar	1.2.2. Mutfakta kullanılan küçük aletleri tanır. • Mutfakta kullanılan küçük aletleri gösterir. • Mutfakta kullanılan küçük aletlerin isimlerini söyler. • Farklı küçük aletler arasından mutfakta kullanılanları gösterir.
Ön Koşul Beceriler	– Büyük makinalar ile küçük ev aletlerinin ayırımı yapar. – Nesne tanır ve isimlendirir.
Etkinliğin / Çalışmanın Adı	Mutfakta Kullanılan Küçük Aletleri Tanıyorum.
Önerilen Araç Gereç	Gerçek materyaller (mikser, blender (karıştırıcı), rondo (doğrayıcı), kettle (su ısıtıcı), narenciye sıkacağı, yumurta haşlama makinesi, tost makinesi), görsel kartlar (mutfakta kullanılan küçük aletlerin ayrı ayrı görsel kartları), birkaç dakikalık mutfakta kullanılan küçük aletleri tanıtan videolar kullanabilirsiniz.
Önerilen Öğrenme-Öğretme Süreçleri	Doğrudan öğretim, sabit bekleme süreli öğretim yöntemi, soru cevap yöntemi ve fırsat öğretimi kullanarak öğretim yapabilirsiniz. “Evde ya da okulda gördüğünüz elektrikli mutfak aletlerinden hangilerini hatırlıyorsunuz?” şeklinde bir soruyla öğrencilerin ön bilgilerini kontrol edebilirsiniz. Öğretime sabit bekleme süreli öğretim yöntemi ile başlayabilirsiniz. Örneğin tost makinesi görsel kartını öğrencilere göstererek “bu hangi küçük mutfak aleti?” sorusunu sorduktan sonra hiç beklemeden “tost makinesi” demelisiniz. Sonrada “tost makinesi ne işe yarar?” sorusunu sorup hiç beklemeden “tost yapar” cevabını vermelisiniz. Bütün makinalar için 0 saniye bekleme süreli birkaç deneme yaptıktan sonra öğrenciden doğru cevabı 4 saniye içerisinde beklediğiniz denemelere geçmelisiniz. Örneğin “bu hangi küçük mutfak aleti?” sorusunu sorduktan sonra 4 saniye bekleyip öğrencinin “yumurta haşlama makinesi” demesini bekleyiniz. Öğrenci 4 saniye içerisinde “yumurta haşlama makinesi” derse “harikasın bu makina yumurta haşlama makinesi” vb. pekiştiricileri sununuz. Öğrenci 4 saniye içinde cevap vermez

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

vermez veya yanlış cevap verirse “bu bir yumurta haşlama makinesi” deyip sonraki denemeye geçiniz. Sonrasında “yumurta haşlama makinesi ne işe yarar?” sorusunu sorunuz. Öğrenci 4 saniye içerisinde “yumurta haşlar” derse “harikasın bu makina yumurta haşlar” vb. pekiştireçleri sununuz. Öğrenci 4 saniye içinde cevap vermez veya yanlış cevap verirse “bu makina yumurta haşlar” deyip mutfakta kullanılan bir başka küçük makina resmine geçiniz. Mutfakta kullanılan küçük makineler için öğretim oturumlarını yukarıdaki gibi devam ettirebilirsiniz.

Doğrudan öğretim yöntemiyle mutfakta kullanılan tüm küçük ev aletleri ile bu aletlerin ne işe yaradıklarını açık ve net bir şekilde ifade ediniz. Ardından öğrenci etkinlik kitabının “Adım Adım Yapalım” kısmında bulunan “Mutfakta kullanılan küçük ev aletlerini tanıyorum.” etkinliğini öğrencilerin açmasını isteyiniz. İlk eşleme basamağındaki örneği göstererek “bakın bu bir blender, burada blender yazıyor ve bu da blender resmi bir ok çizerek eşliyoruz” diyerek öğrencilere model olabilirsiniz. Bir kaç kere model olduktan sonra öğrencilere “Haydi şimdi sıra sizde!” diyebilirsiniz (rehberli uygulama). Öğrenciler yaparken gereksinim duydukları yerlerde ipucu verilerek onlara yardım ediniz. Bu aşamada verilen desteği yavaş yavaş çekebilirsiniz. Birkaç rehberli uygulama yapıldıktan sonra öğrenciler hazır olduklarında bağımsız olarak yapmaları için (bağımsız alıştırımlar) yönlendirebilirsiniz.

Fırsat öğretimini ise günlük rutinler içinde doğal olarak uygulayabilirsiniz. Atölye saatlerinde yapacağınız çalışmalarda öğrencinin yapılacak beceriye uygun küçük mutfak aletini alması durumunda veya sizin küçük mutfak aletini getirmesini istediğinizde getirmesi durumunda pekiştiriniz. Unutmayalım ki kalıcı öğrenmeler doğal ortamlarda doğal süreçlerde yaparak yaşayarak öğrenilenlerdir. Bu kapsamda öğrenmenin kalıcılığını sağlamak amacıyla öğrenci etkinlik kitabının “Sıra Bende!” bölümünde yer alan “Mutfakta kullanılan küçük ev aletlerinin isimleri” kısmını ödev verebilirsiniz. “Doğru küçük mutfak aletini bul” isimli bir dijital oyun oynatabilirsiniz. Öğrenmede kalıcılığın olduğundan emin olduktan sonra genelle amacıyla elinizde bulunan görsel kartlardaki makina resimlerini değiştirebilirsiniz. Ayrıca öğrencilerden (mikser, rondo, tost makinası, narenciye sıkacağı, kahve

Önerilen Öğrenme-Öğretme Süreçleri	makinası, kettle, yumurta haşlama makinesi) listesinden evlerinde bulunanların fotoğrafını çekmelerini isteyebilirsiniz. Böylece öğrenciler farklı marka ve türde mutfakta kullanılan küçük ev aletlerini tanıyarak genellemelerine yardımcı olabilirsiniz.
Önerilen Değerlendirme Süreçleri	Hem ön değerlendirme için hem de öğretim süreci sonunda gözlem formları, performans kayıt tablosu ve kontrol listesi kullanabilirsiniz. Ayrıca öğrenci etkinlik kitabının "Kendimi Değerlendiriyorum" başlığında yer alan değerlendirme aracını öğrencilere kendilerini değerlendirmeleri için uygulatabilirsiniz.
Öğretimsel Uyarlamalar	Öğrenme sürecinde zorlanan öğrencilerle, mutfakta kullanılan küçük ev aletlerinin öğretimini desteklemek için aşağıdaki etkinlikleri yapabilirsiniz: Görsel ve İşlev Kartları (Alet eşleştirme): Gerçek aletlerin (blender, mikser, tost makinesi) fotoğrafları ile onların yaptığı işi gösteren kartları ("Karıştırır", "Kızartır", "Sıkar") eşleştirme oyunu oynatılır. Öğrenciden mikserin kartını bularak "Karıştırır" kartıyla eşleştirmesi istenir. Kullanım Sırası Etkinliği (Alet adımları): Basit bir tarif için gereken aletlerin kullanım sırasını (Örn: Limonatada önce Narenciye Sıkacağı, sonra Blender) veya bir aletin temel kullanım adımlarını (Örn: Tost makinesine ekmek koyma, kapatma, açma) sıralı resimlerle hazırlatılır. İsim ve İşlev Tekerlemesi (Alet hafızası): Aletlerin adlarını ve işlevlerini içeren basit, ritmik tekerlemeler oluşturulur. Örneğin: "Sesli sesli çalışır, krema, kek, hepsini mikser karıştırır!" Bu sayede alet isimleri ve işlevleri daha akılda kalıcı hale gelir. Mutfakta kullanılan küçük ev aletlerinin öğretimini bağımsız olarak tamamlayan öğrencilerle aşağıdaki çalışmaları yapabilirsiniz. Alet Tanıtım Görevi (Teknik sunum): Bu öğrencilerden, atölye veya sınıf arkadaşlarına belirli bir küçük ev aletinin (örn: Rondo) farklı modellerini, kullanırken dikkat edilecek güvenlik önlemlerini ve teknik özelliklerini anlatan kısa bir sunum hazırlamaları istenir. Tarif Videosu Çekimi (Alet kullanımı): Öğrencilerden, yeni gelen arkadaşları için belli bir küçük ev aletini kullanarak (örn: Blender ile smoothie) basit bir tarifin nasıl yapıldığını gösteren bir öğretici video çekmeleri istenir.

Meslek Alanı/Dal	Yiyecek İçecek Hizmetleri/Mutfak ve Servis Dalı
Hedef ve Hedef Davranışlar	1.2.4. Mutfak ve servis araçlarını tanıır. • Mutfak ve servis araçlarını gösterir. • Mutfak ve servis araçlarının isimlerini söyler.
Ön Koşul Beceriler	– Mutfağın genel düzenini ve temel işlevlerini bilir. – Mutfak eşyalarını görmüş veya kullanmıştır.
Etkinliğin / Çalışmanın Adı	Mutfak ve Servis Araçlarını Tanıyorum.
Önerilen Araç Gereç	Tencere, tava, kepçe, çatal, kaşık, bıçak, ekmek bıçağı, spatula, çırpma teli, kevgir, süzgeç, tepsi, sürahi, servis maşası. Mutfak araç fotoğrafları, isim kartları, sınıflandırma tablosu, dijital destek (mutfak araç gereçleri tanıtım videosu), etiketler, renkli kartonlar, oyun panosu.
Önerilen Öğrenme-Öğretme Süreçleri	Bu kazanımda; doğrudan öğretim, sabit bekleme süreli öğretim yöntemi, video model öğretimi ve fırsat öğretimini birlikte kullanabilirsiniz. Gerekğinde sözel, görsel veya fiziksel ipuçları vererek yanlışsız öğretim ilkesini koruyabilirsiniz. Dersin başında öğrencilerin dikkatini çekmek için sınıfa farklı mutfak araçları (tencere, tava, kepçe, süzgeç, tabak vb.) getirebilirsiniz. Öğrencilere şu sorular yöneltebilirsiniz: “Evde veya okulda hangi mutfak araçlarını görmüştünüz?” Gerçek nesnelerden birkaçını göstererek öğrencilerden bu nesnelerin ne olduğunu söylemelerini isteyebilirsiniz. Henüz bilmeyen öğrenciler için model olup, sözel ipucu verebilirsiniz: “Bu bir tencere. Yemek pişirmek için kullanılır.” Bu aşamada öğrencinin yanlış yapmasına izin verilmez; yanlışsız öğretim ilkesi korunur. Doğrudan öğretimle mutfakta kullanılan araçların isimlerini ve işlevlerini tek tek ve açık bir biçimde ifade edebilirsiniz.

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

Öğrencilerin dikkatini çekmek için her bir araç tanıtılırken gerçek materyal ve görsel kart birlikte kullanılmalıdır.

Örneğin:

“Bu kepçe, çorbayı karıştırmak ve servis etmek için kullanılır.”

Öğrencilerden aynı cümleyi tekrar etmelerini isteyebilirsiniz. Ardından diğer servis araçlarının sırasıyla önce işlevlerini söyleyerek ve sonrasında hangi servis aracı olduğunu söyleyerek model olabilirsiniz. Birkaç kere model olduktan sonra “Şimdi sıra sizde!” diyebilirsiniz (rehberli uygulama). Gerekli yerlerde ipucu vererek öğrencilere yardım edebilirsiniz. Birkaç rehberli uygulama yaptıktan sonra öğrenciler hazır olduklarında bağımsız olarak yapmaları için yönlendirebiliriz. Göster ve söyle basamaklarını bu şekilde uygulayıp tamamlayabilirsiniz.

Video modelleme ile öğretim: Önceden çekmiş olduğunuz, hedef davranışları basamak basamak gösteren videoyu öğrencilere izletebilirsiniz. Video, aşçı yemek yaparken, servis elemanı sofrayı hazırlarken şeklinde düzenlenebilir. Bu yöntemde videoyu zaman zaman durdurabilir, öğrencilere basamaklar ile ilgili sorular sorabilirsiniz. Öğrencilerden, mutfak ve servis araçlarını göstermesini veya sözel olarak ifade etmesini isteyebilirsiniz.

Örnek diyalog;

- Öğretmen: “Aşçı yemek pişirmek için hangi mutfak servis aracını kullandı?”
- Öğrenciler: “Tencere!”
- Öğretmen: “Servis elemanı hangi araçla çorbayı kaseye koydu?”
- Öğrenciler: “Kepçe!”

Bu kısımda öğrencilere soru sorulduktan sonra 4/5 saniye beklenir. Yanlış cevap veren veya cevap vermeyen öğrencilere “İpucunun Giderek Artırılması Yöntemi” ile önce sözel olarak yönergeyi tekrarlayabilir ve “Haydi söyle/göster!” diyebilirsiniz. Öğrencilerden hala yapamayan veya yanlış

**Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri**

yapan öğrenciler varsa “Bana bak!” diyerek dikkatlerini çekip “Söyle/Göster!” basamaklarını gerçekleştirip sonrasında tekrar “Şimdi sen söyle/göster” diyebilirsiniz.

Sabit bekleme süreli öğretimde, öğrencilere bir mutfak aracının görselini göstererek “Bu hangi araç?” sorusunu yöneltebilirsiniz.

İlk oturumlarda beklemeden (0 saniye) doğru cevap verilir. “Bu bir spatula”.

Birden fazla örnekten sonra, 4 saniye bekleyerek öğrencinin bağımsız cevap vermesini sağlayabilirsiniz.

Doğru tepki geldiğinde hemen sözel pekiştireç sunabilirsiniz. “Aferin, bu spatula”.

Yanlış ya da tepkisiz durumda doğru cevap model olarak sunulur ve diğer araçlara geçilir. Tüm araçlar için bu süreç tekrarlanır.

Fırsat öğretimini ise atölye veya sınıf içinde günlük rutin içinde öğretimi pekiştirerek yapabilirsiniz.

Örneğin ders sonunda “Çorbayı servis edeceğiz” cümlesinden sonra öğrencinin kepçe ve tabak seçmesi için fırsat sağlamış olup doğru tercihlerini sözel pekiştireçlerle “Aferin, doğru aracı seçtin.” destekleyebilirsiniz. Benzer şekilde “Masayı hazırlıyoruz, önce neleri koymalıyız?” veya “Çorbayı hangi araçla tabağa koyabiliriz?” gibi yönergelerle öğrenciler doğal bağlamda öğrenmelerini uygulayabilirler. Yanlış yanıt geldiğinde hemen doğru modeli sunarak yanlışsız öğretimi sürdürebilirsiniz. Bu sayede öğrenciler, öğrendikleri araç ve kavramları günlük rutin içinde kullanarak pekiştirir, bağımsızlık becerileri desteklenir.

**Önerilen
Değerlendirme
Süreçleri**

Hem ön değerlendirme için hem de öğretim süreci sonunda gözlem formları, beceri analizi kaydı, performans kayıt tablosu ve kontrol listesi kullanabilirsiniz. Ayrıca öğrenci etkinlik kitabının “Kendimi Değerlendiriyorum” başlığında yer alan değerlendirme aracını öğrenciye uygulatabilirsiniz.

Öğretimsel Uyarlamalar

Öğrenme sürecinde zorlanan öğrencilerle “Mutfak Servis Araçlarını Tanır” kazanımına uygun hazırlık becerisini desteklemek için aşağıdaki etkinlikleri yapabilirsiniz:

Gerçek Nesne/Görsel Eşleştirme Etkinliği: Gerçek mutfak ve servis araçlarını (örneğin tencere, tava, kepçe, çatal, bıçak, sürahi) sınıf ortamında bir masa üzerine yerleştirebilirsiniz. Aynı araçların fotoğraflarını veya çizimlerini içeren kartlar hazırlayabilir, bunları eşleştirmelerini isteyebilirsiniz.

Araç Görev Eşleştirme Oyunu: Gerçek araç veya görselleri kullanarak bir eşleştirme oyunu oluşturabilirsiniz. Örneğin; kepçe, çatal, süzgeç, tepsi görsellerini ve bu araçların kullanımını anlatan görselleri ayrı kartlara yerleştirebilirsiniz.

Öğrenciden “Kepçeyi hangi görevde kullanırız?” sorusuna uygun görseli bulmasını isteyin.

Doğru eşleşmelerde sözel pekiştirici “Aferin, kepçeyi doğru seçtin!” kullanılabilir.

Mutfak ve Servis Araçlarını Tanır becerisini bağımsız olarak tamamlayan öğrencilerle bilgiyi daha ileri düzeyde uygulamaya yönelik çalışmalar yapılabilir.

Araç Tanıtım Videosu: Öğrencilerden kısa bir tanıtım videosu çekmeleri istenir. Örneğin: “Bu bir kepçe. Çorba servis etmek için kullanılır.”.

Mutfak Aracı Görev Poster: Öğrenciler mutfakta kullanılan araçların görevlerini gösteren resimli bir poster tasarlar.

Meslek Alanı/Dal	Yiyecek İçecek Hizmetleri/Mutfak ve Servis Dalı
Hedef ve Hedef Davranışlar	Kişisel hijyen kurallarına uygun hazırlık yapar. • İş kıyafetlerini giyer. • Bone/kep takar. • Kurallara uygun olarak ellerini yıkar. • Eldiven takar.
Ön Koşul Beceriler	– Elini yüzünü yıkar. – Giyinme soyunma becerilerini gerçekleştirir.
Etkinliğin / Çalışmanın Adı	Kişisel Hijyen Kurallarına Uygun Hazırlık Yapıyorum.
Önerilen Araç Gereç	Gerçek materyaller (bone/kep, eldiven, önlük şapka), görsel kartlar (bone/kep, eldiven, önlük şapka giyen kişi), kişisel hijyen kurallarına uygun hazırlık yapmayı öğreten kısa ve sade hikayeler, 1-2 dakikalık kişisel hijyen kurallarına uygun hazırlık yapmayı öğreten videolar; atölyeye girmeden önce iş kıyafetini giyen, ellerini yıkayan ve eldivenini takan öğrenci videoları vb.kullanabilirsiniz.
Önerilen Öğrenme-Öğretme Süreçleri	Doğrudan öğretim, ipucunun giderek arttırılması, video model yöntemiyle öğretim ve fırsat öğretimini kullanarak öğretim yapabilirsiniz. “Yemek hazırlamadan önce ne yaparız?” şeklinde bir soruyla öğrencilerin ön bilgilerini kontrol edebilirsiniz. Doğrudan öğretim yöntemiyle yemek hazırlamadan önce yapılması gereken becerilerin; elini yıkama, bone/kep takma, önlük giyme ve eldiven takma olduğunu açık ve net bir şekilde ifade edebilirsiniz. Ardından bir beceri basamağı için açıklamalar yapılarak öğrencilere model olabilirsiniz. Bir kaç kere model olduktan sonra öğrencilere “Haydi şimdi sıra sizde!” diyebilirsiniz (rehberli uygulama). Öğrenciler yaparken gereksinim duydukları yerlerde ipucu verilerek onlara yardım ediniz. Bu aşamada verilen desteği yavaş yavaş çekebilirsiniz. Birkaç rehberli uygulama yapıldıktan sonra öğrenciler hazır olduklarında bağımsız olarak yapmaları için “Bağımsız alıştırmalar” a yönlendirebilirsiniz.

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

Video model yöntemiyle, beceri basamaklarını örnekleyen bir video izletebilirsiniz. Videodaki beceri basamağının yapılışının tümünü bir kaç kere izlettikten sonra, beceri basamakları sırası gelip tamamlandıkça videoyu durdurunuz ve öğrencilerden beceri basamağını tamamlamasını isteyiniz. Bu kısımda yönerge-leriniz oldukça açık olmalıdır. Örneğin eldivenini giyme becerisi videoda izletilip video durdurulduktan sonra öğrencilere “Şimdi siz de eldiveninizi giyin.” diyebilirsiniz. Bu kısımda 4-5 saniye bekleyip öğrencilerin tamamının eldivenlerini giymelerine fırsat tanıyınız. Eldivenlerini giyemeyen öğrencilere veya tepkisiz kalan öğrencilere ipucunun giderek artırılması yöntemiyle önce sözel olarak yönergeyi tekrarlayıp “Eldivenini giy!” diyebilirsiniz. Öğrencilerden hala eldivenini giyemeyen veya yanlış giyen öğrenciler varsa “Bana bak!” diyerek dikkatlerini çekip “Eldivenimi giyiyorum” diyerek eldiveni elinize giyebilir ve sonra da “Şimdi sen eldivenini giy!” diyebilirsiniz. Öğrencilerden hala eldivenini giymede zorlanan öğrenci varsa fiziksel yardım sağlayarak eldivenini giymesine yardımcı olabilirsiniz. Tüm beceri basamakları için aynı şekilde öğretime devam edebilirsiniz. Tüm basamaklar tamamlandıktan sonra video durdurulmadan tüm beceri basamaklarını izletebilirsiniz. Ardından öğrencilere “Videodaki kişi, kişisel hijyen kurallarına uygun nasıl hazırlık yapıyor?”, “Neler yaptı?” gibi sorularla öğrencilerinizden geri bildirim alabilir ve öğretimi özetleyebilirsiniz.

Fırsat öğretimini ise günlük rutinler içinde doğal olarak uygulayabilirsiniz. Atölye saatlerinde öğrencilerin davranışlarını gözlemleyerek, doğru davranışları anında pekiştirebilir, hatalı davranışları model olarak düzeltebilirsiniz. Örneğin atölyede kek yapma çalışması öncesinde öğrenciye “Eldivenini, boneni ve önlüğünü tak!” yönergesi vermeden 4-5 saniye bekleyiniz. Öğrenciler bu doğal fırsatı fark edip kendiliğinden eldiven, bone ve iş önlüklerini takıyorlarsa bu durumu mutlaka pekiştiriniz “Eldivenini çok güzel giydin aferin sana” vb.

Yukarıda öğretimi özetlenen her dört yöntemde de hedeflenen becerilerin öğretiminde araçların aşamalı kullanımını ele alabilirsiniz. Örneğin, önce görsel kartlarla alıştırmalar yapıp akabinde video öğretime ve gerçek nesnelere/ekipmanlara geçebilirsiniz. Her bir aracın kullanımını, örneğin elini yıkama,

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

bone/kep takma vb. tek tek çalışabilirsiniz.

Olay sıralama kartları ile yapması gerekenlerin sırasını öğretebilirsiniz. Kartlarda çizim karakterler yerine gerçek kişi ve ekipmanların kullanımı somutlaştırmayı artıracaktır. Sağlıklı yaşam için kişisel hijyen kurallarına uymanın son derece önemli olduğunu belirtebilirsiniz; “Ellerimizi yıkıyor, kuruluyor ve eldiven takıyoruz çünkü yemek hazırlayacağız. Yemeklere dokunmadan el ve eldivenlerimizin temiz olması son derece önemlidir. Buna dikkat etmeliyiz ve kendimizi hastalıklardan korumalıyız” gibi basit açıklamalar yapabilirsiniz. Bu kısımda ipucunun giderek artırılması yönteminden yararlanabilirsiniz. Örneğin öğrencinin önüne iki ve daha fazla beceri basamağını özetleyen görsel kart koyduktan sonra “Yemek hazırlamadan önce hangilerini yapıyorduk? Kartları sırala!” yönergesini verip 4-5 saniye bekleyebilirsiniz. Öğrenci eğer doğru sıralama yapmışsa “Harikasin evet yemek hazırlamadan önce önlüğümüzü giyeriz, bonemizi takarız ve ellerimizi yıkırız.” şeklinde özetleyebilirsiniz eğer yanlış sıralama yapar veya tepkisiz kalırsa “ilk önce önlüğümüzü giyeriz” veya “önlüğümüzü giydikten sonra bonemizi takarız” gibi sözel ipuçları verebilirsiniz öğrenci hala doğru sıralamayı yapamamış veya yanlış sıralama yapmışsa doğru kart sıralamasını siz yapabilir ve sonra öğrenciden yapmasını isteyebilirsiniz. Eğer öğrenci halen daha doğru sıralamada zorlanmaktaysa tam fiziksel yardım ile kartları sıralatabilirsiniz. Öğrencinin doğru tepkilerinin tamamını sözel olarak pekiştirmeyi unutmayınız.

İş önlüğü giyme, eldiven takma ve bone/kep takma öğretilirken görsel ipuçlarından yararlanabilirsiniz. Örneğin, lavaboya; “ellerini gıdaya dokunmadan önce yıka” veya atölye duvarlarına; “önlüğünü giy, bone/kepini, eldivenini tak” yazılı etiketler yapıştırabilirsiniz. Bu davranışın sağlık açısından önemini, “ellerimiz kirliyken gıdalara dokunursak hasta oluruz” gibi somut ifadelerle anlatabilirsiniz. Kişisel hijyen kurallarına uygun şekilde iş ortamına gelmenin de oldukça önemli olduğunu vurgulayabilirsiniz. Örneğin sakal traşı olmuş, saçlarını toplamış, tırnaklarını temizlemiş vb. ya da işe başlamadan önce kontrolünü rutin olarak yapmalısınız.

**Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri**

İş kıyafetlerini giyme, bone/kep takma, kurallara uygun olarak ellerini yıkama ve eldiven takma becerilerini ipucunun giderek artırılması yöntemini kullanarak çalışabilirsiniz. Örneğin eldiven giyme becerisinde “Eldivenini giy” yönergesi verildikten sonra öğrenci eldivenini giymez veya yanlış giyerse eldiven giyilmiş bir kartı göstererek “Eldivenini böyle giy” yönergesi verebilirsiniz. Öğrenci sunulan görsel ipucu+sözel ipucu ile de yapamazsa öğrenci ile karşılıklı pozisyonda durup “şimdi bana bak” yönergesini veriniz. Öğrencinin dikkatinin sizde olduğunu anladığınız anda eldiveni elinize giyiniz ve yeniden “Eldivenini giy” deyiniz. Öğrenci eldivenini istenilen şekilde giyemiyor ise fiziksel ipucu ile elinden tutarak giydiriniz.

Öğretim sonunda öğrencinin bağımsız olarak kişisel hijyen kurallarına uygun hazırlık yapması beklenebilir.

Öğretim sürecinin sonunda öğrenci etkinlik kitabında yer alan pekiştirme çalışmalarını uygulayabilirsiniz. “Adım Adım Yapalım” başlığında bulunan etkinlikleri öğrencilerinizle birlikte rehberli olarak (öğretmen eşliğinde) çalışabilirsiniz. “Sıra Sendi!” başlığında bulunan etkinlikleri ise öğrencilerinizin bağımsız olarak (kendi kendine uygulama) yapmalarını sağlayabilirsiniz.

Bu becerilerin kalıcı olması için öğretimi, atölyede, okul yemekhanesinde ve sınıf ortamında düzenli olarak tekrar etmeli, olumlu davranışlar sözel pekiştirmeyle; “Harika, boneni/kepini taktın!” desteklemelisiniz. Ayrıca ailelerle işbirliği yaparak bu becerilerin ev ortamında da genellenmesini sağlamalısınız.

**Önerilen
Değerlendirme
Süreçleri**

Hem ön değerlendirme için hem de öğretim süreci sonunda gözlem formları, beceri analizi kaydı, performans kayıt tablosu ve kontrol listesi kullanabilirsiniz. Ayrıca öğrenci etkinlik kitabının “Kendimi Değerlendiriyorum” başlığında yer alan değerlendirme aracını öğrenciye uygulatabilirsiniz.

**Öğretimsel
Uyarlamalar**

Öğrenme sürecinde zorlanan öğrencilerle kişisel hijyen kurallarına uygun hazırlık becerisini desteklemek için aşağıdaki etkinlikleri yapabilirsiniz:

Görsel ve Dokunsal Kartlar: İş kıyafetlerini (önlük, bone/kep, eldiven) giyen kişilerin gerçek fotoğraflarını içeren kartlarla bir eşleştirme oyunu oynatabilirsiniz. Örneğin, öğrenciden önlük giyen kişinin kartını bulmasını isteyebilirsiniz.

Öğretimsel Uyarlamalar

Sıralama Etkinliği: Atölyeye giriş için yapılması gereken adımları (önlük giyme, bone/kep takma, el yıkama, eldiven takma) sıralı resimlerle gösteren kartlar hazırlayabilirsiniz. Öğrencinin bu kartları doğru sıraya dizmesini isteyebilirsiniz.

Şarkı veya Tekerleme: El yıkama, eldiven takma gibi adımları içeren basit şarkılar veya tekerlemeler oluşturarak, bu becerilerin daha akılda kalıcı olmasını sağlayabilirsiniz.

Kişisel hijyen kurallarına uyma becerisini bağımsız olarak tamamlayan öğrencilerle gıda hijyeni ve çalışma ortamı hijyeni çalışılabilir.

Bilgilendirme Görevi: Bu öğrencilerden, atölye veya sınıf arkadaşlarına hijyenin önemini anlatan kısa bir sunum hazırlamalarını isteyebilirsiniz.

Video Çekimi: Öğrencilerden, yeni gelen arkadaşları için doğru hijyen hazırlığını gösteren bir öğretici video çekmelerini isteyebilirsiniz.

Meslek Alanı/Dal	Yiyecek İçecek Hizmetleri/Mutfak ve Servis Dalı
Hedef ve Hedef Davranışlar	2.1.1. Temel besin gruplarını açıklar. • Temel besin gruplarının adını söyler. • Temel besin gruplarının adını yazar. • Temel besin gruplarına örnek verir.
Ön Koşul Beceriler	– Mutfakta kullanılan üretim malzemelerini; yiyecekler, içecekler, un, şeker, nişasta, baharatlar vb. tanır.
Etkinliğin / Çalışmanın Adı	Temel Besin Gruplarını Öğreniyorum.
Önerilen Araç Gereç	Ekmek, süt, elma, yumurta, pirinç, mercimek, görsel destekler, besin gruplarını temsil eden kartlar veya poster. Dijital destek; “4 yapraklı yonca ile besin gruplarını öğreniyorum.” kısa videosu. Renkli kalemler, defter, etiketli kartlar.
Önerilen Öğrenme–Öğretme Süreçleri	Doğrudan öğretim, sabit bekleme süreli öğretim, video model yöntemiyle öğretim ve fırsat öğretimini kullanarak öğretim yapabilirsiniz. Öğretim seansına başlamadan önce, öğrencilerin dikkatini çekmek için hazırlanan “Gizemli Sepet Oyunu” ile giriş yapabilirsiniz. Öğretmen, içinde farklı yiyeceklerin; elma, ekmek, süt, yumurta vb. bulunduğu bir sepetle sınıfa gelebilir ve “Sepetimdeki yiyeceklerin bazıları kardeş, bazıları kuzen! Sizce hangileri aynı gruptan olabilir?” diye sorarak sınıflama fikrini sezdirebilirsiniz. “Doğrudan Öğretim Yöntemi”yle derse, besin gruplarını tanımanın adını söyleyip besin gruplarına örnekler vererek başlayabilirsiniz. Bu beceriler için bir grup adını örneğin “Süt Ürünleri” ve temel faydasını açıklayarak öğrencilere model olabilirsiniz. Birkaç kere model olduktan sonra öğrencilere “Haydi şimdi sıra sizde!” diyerek rehberli uygulama yapmaları için fırsat verebilirsiniz. Öğrenciler yaparken gereksinim duydukları yerlerde ipucu verilerek onlara yardım edebilirsiniz. Bu aşamada verilen desteği yavaş yavaş çekebilirsiniz. Birkaç rehberli uygulama yapıldıktan sonra öğrenciler hazır olduklarında bağımsız olarak yapmaları için bağımsız alıştırmalara yönlendirebilirsiniz.

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

Temel besin gruplarının adını söyleme gibi bilişsel becerilerde sabit bekleme süreli öğretim yöntemini kullanabilirsiniz. Yöntem doğası gereği ilk öğrenmelerde 0 saniye bekleme süreli üç dört deneme yaptıktan sonra 4 saniye bekleme süreli öğretim oturumları gerçekleştiriniz. “Et/Yumurta Grubu”nu söyleme becerisinde et resmi gösterip “hangi grupta?” yönergesini verdikten sonra hiç beklemeden “Et/Yumurta Grubu” cevabını verebilirsiniz. Tüm besin grupları için en az üç dört 0 saniye bekleme süreli öğretim yaptıktan sonra 4 saniye bekleme süreli öğretim oturumlarını gerçekleştiriniz. Bu aşamada bir besinin resmini gösterip bu hangi besin grubunda? diye sorduktan sonra 4 saniye bekleyiniz. Bekleme süresi içerisinde öğrenci doğru tepki verince pekiştiriniz. Tepkisiz kalan öğrenciye model olma/sözel ipucu ile geri bildirim sununuz yanlış tepki veren öğrenciye ise doğru tepki için geri bildirim veriniz. Öğrenci her bir besin grubu için $\frac{3}{4}$ ölçütünde doğru tepki verene kadar öğretim oturumlarına devam ediniz.

Video model yöntemiyle öğretim: “Beslenme Piramidi” videosunu izleterek dört temel grubu görsel olarak modelleyebilirsiniz. “Videoda hangi yiyecekleri birlikte gördünüz?” diye sorarak öğrencilerin bilgiyi hatırlamasını sağlayabilirsiniz.

Ardından “Ben Hangi Gruptayım?” eşleştirme oyunu etkinliğini uygulayabilirsiniz. Öğrencilere bir kısımda yiyecek resimleri, diğer kısımda grup isimleri yer alan kartlar dağıtabilirsiniz. Bu kartlarda “Süt, Et, Tahıl, Sebze/Meyve” grupları bulunmalıdır. Öğrenciler doğru eşleştirmeleri yaparken ipucunu kademeli olarak artırma yöntemini kullanabilirsiniz.

Grup adı söyleme etkinliğinde öğrenciye bir et resmi göstererek “Bu hangi grup?” diye sorabilirsiniz. Doğru yanıt gelmezse “Protein içeren Et grubu” gibi sözel bir ipucu verebilirsiniz. Yine de yanıt alınamazsa “Et/Yumurta Grubu” yazılı kartı görsel ipucu olarak kullanabilirsiniz. Yanlış eşleştirmelerde ise sınıfça “düzeltme tartışması” yaparak yanlışın neden yanlış olduğunu birlikte modelleyebilirsiniz.

Bu aşamada temel besin gruplarının adını söyleme ve her gruba örnek verme hedeflerini çalışabilirsiniz.

Sonrasında bir grup etkinliği olarak “Besin Posterim” etkinliğini düzenleyerek temel besin gruplarının adını yazma ve gruba örnek verme becerilerini pekiştirebilirsiniz. Her grup bir besin

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

grubunu seçebilir ve posterlerine hem grubun adını yazabilir hem de gerçek nesneler veya dergi kesikleriyle o gruba ait besinleri yapıştırabilirler. Duyusal etkinlik olarak “Tat, Koku, Dokun” aktivitesi ile öğrenmeyi çoklu duyusal hale getirebilirsiniz. Öğretmen öğrencilere bazı yiyecekleri tattırabilir veya koklatabilir “Ekmek hangi gruba girebilir?”. Öğrenciler, duyu organlarıyla deneyimledikleri besinleri doğru grupla ilişkilendirebilirler. Pekiştirme çalışması olarak “Besin Piramidini Tamamla” etkinliği ile öğrencilerin öğrendikleri besin gruplarını, karışık yiyecek resimlerini doğru bölümlere yapıştırarak kendi beslenme piramitlerini tamamlamalarını sağlayabilirsiniz.

Fırsat öğretimini günlük rutinler içinde doğal olarak uygulayabilirsiniz. Öğrencilerin yemek saatlerinde veya atölyede besin seçimi sırasında 4-5 saniye bekleyerek kendiliğinden dört grubu seçme davranışlarını göstermelerini bekleyebilirsiniz. Öğrenciler bu doğal fırsatı fark edip dengeli besinleri seçiyorlarsa bu davranışı mutlaka “Tabağına hem et hem de sebze ekledin, doğru grupları biliyorsun!” gibi sözel pekiştirmeyle destekleyebilirsiniz. Öğretim sonunda öğrencinin besin gruplarını bağımsız olarak söylemesi, yazması ve doğru örnekler vermesi beklenebilir. Öğretim sürecinin sonunda öğrenci etkinlik kitabında yer alan pekiştirme çalışmalarını uygulayabilirsiniz. “Adım Adım Yapalım” başlığında bulunan etkinlikleri öğrencilerinizle birlikte rehberli olarak çalışabilirsiniz. “Sıra Sendi!” başlığında bulunan etkinlikleri ise öğrencilerinizin bağımsız olarak yapmalarını sağlayabilirsiniz. Bu becerilerin kalıcı olması için öğretimi, okul yemekhanesinde ve sınıf ortamında düzenli olarak tekrar edebilir, olumlu davranışlar sözel pekiştirmeyle destekleyebilirsiniz. Ayrıca ailelerle işbirliği yaparak bu becerilerin ev ortamında da genellemesini sağlayabilirsiniz.

Önerilen
Değerlendirme
Süreçleri

Öğretim sürecinin değerlendirilmesinde, temel besin grupları gibi bilişsel bilgiyi ölçmek amacıyla çok boyutlu ve sürekliliği olan değerlendirme etkinliklerini kullanabilirsiniz. Öğretmen olarak siz, Doğrudan öğretim ve ipucunun giderek artırılması yöntemleri ile kazandırılan bilişsel hedefleri saptamak için kontrol listesinden yararlanabilirsiniz. Bu liste, öğrencinin besin gruplarını doğru söyledi mi ve yazılı olarak doğru yazdı mı?

Önerilen Değerlendirme Süreçleri

gibi hedefleri ne kadar bağımsız gerçekleştirdiğini kaydetmenize olanak tanır. Özellikle ipucu sonrası gerçekleşen doğru tepkileri not ederek, her bir öğrencinin bağımsızlaşma düzeyini belirleyebilir ve ipucu çekme stratejinizin etkinliğini ölçebilirsiniz.

Öğrencilerin gruplama ve sınıflama becerilerini görsel ve uygulamalı olarak test etmek amacıyla eşleştirme panosu etkinliğini uygulayabilirsiniz. Sınıf panosuna asılan yiyecek kartlarını öğrencilerin sırayla gelip doğru gruba yerleştirmesi; grup çalışması ve duysal etkinlikler ile pekiştirilen bilginin anlık uygulama becerilerini gözlemlemenizi sağlar.

Aynı bilişsel hedefi hız ve motivasyon unsurlarıyla ölçmek için oyunlaştırılmış “besin grubu avı” etkinliğini kullanabilirsiniz. Dijital ekranda rastgele yiyecek resimleri gösterildiğinde öğrencilerin kart kaldırarak hızlı ve doğru yanıt vermeleri, video model yöntemi ile tekrarlı alıştırmalarla pekiştirilen bilginin geri çağırılma hızını ve genelleme düzeyini ortaya koyabilir.

Bilginin sosyal ve öz düzenleme boyutunu değerlendirmek için “Akran Değerlendirmesi”, “Poster Galerisi” ve “Öz Değerlendirme Formu” etkinliklerini kullanabilirsiniz. Akran değerlendirme ile öğrenciler birbirlerinin Posterlerini doğruluk ve yaratıcılık gibi kriterlerle inceleyebilirler. Bu, öğrencilerin iletişim ve eleştirel gözlem becerilerini geliştirirken, grup çalışması ile kazandırılan bilginin kalitesini dış bir gözle değerlendirmelerine olanak tanıyabilirsiniz. Öz değerlendirme formu ise öğrencinin kendi öğrenmesini izlemesini sağlayan bir araçtır; “Bugün öğrendiğim yeni bir besin grubu:...” gibi maddelerle, öğrencinin fırsat öğretimi yoluyla edindiği bilgileri fark etmesini ve bir sonraki öğrenme hedefine odaklanmasını öz-izleme sağlayabilirsiniz. Tüm bu verileri toplayarak, öğretim planınızın bilişsel hedeflere ulaşma etkinliğini kapsamlı bir şekilde değerlendirebilirsiniz.

Öğretimsel Uyarlamalar

Öğrenme sürecinde zorlanan öğrencilerle besin grupları bilgisini desteklemek için aşağıdaki etkinlikleri yapabilirsiniz.

Görsel ve Dokunsal Kartlar (Grup-Fayda Eşleştirme): Dört ana besin grubunun gerçek numuneleri veya maketleri ile bu grupların vücuda sağladığı faydaları temsil eden görselleri/ke-limeleri “Et ↔ Kas Gücü, Tahıl ↔ Enerji Deposu” eşleştirme

Öğretimsel Uyarlamalar

oyunu oynatabilirsiniz. Öğrenciden bir parça peynir maketini bulmasını ve “Kalsiyum” kelimesiyle eşleştirmesini isteyebilirsiniz.

Sıralama Etkinliği (Piramit Oluşturma): Beslenme piramidi- nin katmanlarını temsil eden büyüklüklerde kartlar hazırlayabilir ve her katmana ait grup adlarını yazabilirsiniz. Öğrencinin bu kartları; en çok tüketilmesi gerekenden en aza doğru, doğru sıraya dizmesini isteyebilirsiniz. Bu etkinlik, kavramsal hiyerarşiyi somutlaştırmanıza yardımcı olabilir.

Şarkı veya Ritim (Dört Grup Tekerlemesi): Dört temel besin grubunun adını ve ait olduğu rengi “Tahıl→Kahverengi” içeren basit, ritmik tekerlemeler oluşturarak, bu bilgilerin daha akılda kalıcı olmasını sağlayabilirsiniz. “Tahıl, süt, et, sebze; her gün tabağında olsun!”

Besin gruplarını adlandırma ve örnek verme becerisini bağımsız olarak tamamlayan öğrencilerle gıdaların kökeni, sağlıklı gıda seçimi kriterleri ve etiket okuma gibi konular çalışılabilir.

Bilgilendirme Görevi (Köken Araştırması): Bu öğrencilerden, dört ana besin grubundaki popüler gıdaların; pirinç, yoğurt, elma, balık vb. nerede ve nasıl üretildiğini gösteren kısa bir sunum hazırlamalarını isteyebilirsiniz. Bu, konuya biyolojik bir derinlik katabilir.

Video Çekimi (Market Rehberi): Öğrencilerden, markette etiket okuyarak sağlıklı tahıl ile işlenmiş tahılı nasıl ayırt edebileceklerini gösteren, “Akıllı Alışverişçi” başlıklı bir öğretici video çekmelerini isteyebilirsiniz.

Meslek Alanı/Dal	Yiyecek İçecek Hizmetleri/Mutfak ve Servis Dalı
Hedef ve Hedef Davranışlar	2.1.3. Yeterli ve dengeli beslenmenin önemini açıklar. • Yeterli ve dengeli beslenmenin önemini söyler. • Her öğünde süt ve süt ürünleri grubundan besin tüketilmesi gerektiğini söyler. • Her öğünde et, yumurta, kuru baklagiller grubundan besin tüketilmesi gerektiğini söyler. • Her öğünde meyve ve sebze grubundan besin tüketilmesi gerektiğini söyler. • Her öğünde tahıl grubundan besin tüketilmesi gerektiğini söyler.
Ön Koşul Beceriler	– Temel besin gruplarını açıklar. – Temel besin gruplarını tanıır. – Öğün kavramını (kahvaltı, öğle, akşam) bilir. – Sağlıklı ve sağlıksız besinleri ayırt edebilir.
Etkinliğin / Çalışmanın Adı	Yeterli ve Dengeli Beslenmenin Önemi Öğreniyorum.
Önerilen Araç Gereç	Besin grubu görselleri (tahıllar, süt ürünleri, et grubu, meyve-sebze), yiyecek-içecek resimli kartları örnek tabak çizimleri veya poster “sağlıklı tabak modeli”, kalem, boya, makas, kes/yapıştır materyalleri, video destek: “yeterli ve dengeli besleniyorum” kısa animasyon (1-2 dakika).
Önerilen Öğrenme-Öğretme Süreçleri	Doğrudan öğretim, ipucunun giderek arttırılması, video model yöntemiyle öğretim ve fırsat öğretimini kullanarak öğretim yapabilirsiniz. Öğretim seansına başlamadan önce, öğrencilerin dikkatini çekmek için hazırlanan “Sihirli Tabak Oyunu” ile giriş yapabilirsiniz. Öğretmen, sınıfa iki büyük karton tabak getirebilir. Birinde sadece patates kızartması ve kola resmi, diğerinde süt, sebze, ekmek ve et resmi bulunabilir. Öğretmen: “Hangisi daha güçlü hissettirir sizce?” diye sorarak öğrencilerin ön bilgilerini kontrol edebilirsiniz. Öğrenciler doğru tabağı işaret ettiğinde, “Evet, çünkü yeterli ve dengeli beslendiğimizde vücudumuz enerjik olur.” diyerek konunun önemine giriş sağlayabilirsiniz

Doğrudan öğretim yöntemiyle yeterli ve dengeli beslenebilmek için her öğünde süt ve süt ürünleri, et, yumurta, kuru baklagiller, tahıl, meyve ve sebze gruplarından besinler tüketilmesi gerektiğini açık ve net bir şekilde ifade edebilirsiniz. Ardından bir beceri basamağı için açıklamalar yaparak öğrencilere model olabilirsiniz. Birkaç kere model olduktan sonra öğrencilere “Haydi şimdi sıra sizde!” diyerek rehberli uygulama yapmaları için fırsat verebilirsiniz. Öğrenciler yaparken gereksinim duydukları yerlerde ipucu verilerek onlara yardım edebilirsiniz. Birkaç rehberli uygulama yapıldıktan sonra öğrenciler hazır olduklarında bağımsız olarak yapmaları için bağımsız alıştırımlara yönlendirebilirsiniz.

Video Model Yöntemiyle Öğretim ve Temel Bilgi Aktarımı: “Sağlıklı Tabak Videosu”nu izletebilirsiniz. Öğretmen: “Videodaki çocuk tabağına neler koydu?” diye sorarak öğrencilerin ön bilgilerini kontrol edebilirsiniz. Ardından, besin gruplarını; süt, et, sebze, ekmek vb. tek tek sözel olarak adlandırarak model olabilirsiniz. Videodaki besin gruplarının tabağına yerleştirildiği sahnelerde videoyu durdurup, öğrencilerden ilgili gruptandırmasını isteyebilirsiniz. Bütün basamaklar tamamlandıktan sonra video durdurulmadan tüm beceri basamaklarını izletebilirsiniz.

Gruplama ve rol oynama etkinliklerinde ipucunun giderek artırılması yöntemini kullanabilirsiniz.

Gruplama etkinliği: “Besin grubu sepetleri”

Bu etkinlikte her öğünde süt, et, sebze ve tahıl grubundan besin tüketilmesi temel hedefini çalışabilirsiniz. Sınıfta dört renkli sepet hazırlayabilirsiniz: sarı sepet süt ürünleri, beyaz sepet et/yumurta/baklagil, yeşil sepet sebze/meyve ve kahverengi sepet tahıllar için kullanılabilir. Öğrenciler ellerindeki yiyecek kartlarını doğru sepete atarken ipucunun giderek artırılması yöntemini uygulayabilirsiniz. Sözel ipucuyla başlayabilir, öğrenci tepki vermezse sepetin üzerindeki görsel etiketi göstererek görsel ipucuna geçebilirsiniz. Hâlâ tepki gelmezse kartı doğru sepete kendiniz atarak model olabilir, en son aşamada ise tam fiziksel yardımla beceriyi tamamlayabilirsiniz.

Rol oynama etkinliği: “Beslenme uzmanı benim!”

Bu etkinlikle öğrenilen bilgilerin pratik uygulamaya geçişini destekleyebilirsiniz. Öğrencilerden biri “beslenme uzmanı” rolünü üstlenirken diğeri “kahvaltı hazırlayan kişi” rolünü oynayabilir. Uzman rolündeki öğrenci, arkadaşına rehberlik ederek dengeli beslenme önerileri sunabilir; örneğin “Kahvaltına süt eklemeyi unutma, kalsiyum için çok önemli.” diyebilir. Bu yöntem; konuşma, karar verme ve bilgiyi yeni durumlara aktarma becerilerini pekiştirebilir.

Kalıcılık ve genelleme: fırsat öğretimi

Fırsat öğretimini okul yemekhanesi veya sınıfın kahvaltı saatleri gibi günlük rutinler içinde doğal olarak uygulayabilirsiniz. Öğrencilerin yemek seçme davranışlarını gözlemleyebilir ve bir öğrencinin tabağına yalnızca tahıl ile et aldığını fark ederseniz 4-5 saniye bekleyebilirsiniz. Öğrenci sebze eklemese “Tabağına vitamin eklemeyi unutma.” gibi bir ipucuyla yönlendirebilir, sebze aldığı anda ise sözel pekiştirici verebilirsiniz.

Sanat temelli etkinlik: “Benim sağlıklı tabağım”

Öğrencilerin kes-yapıştır yöntemiyle ya da boyayarak dört grubu temsil eden görselleri bir tabak şablonuna yerleştirme- si, bilginin somutlaşmasını ve kalıcı hale gelmesini sağlayabilir.

Pekiştirme etkinliği: “Dengeli gün panosu”

Öğrencilerin öğrendikleri dört besin grubunu günlük öğünlere yerleştirmesini sağlayarak bilginin günlük hayata genellenmesini destekleyebilirsiniz. Öğretim sürecinin sonunda öğrencinin besin gruplarını bağımsız olarak adlandırması ve günlük öğünlerde dengeli beslenmenin önemini kendi cümleleriyle açıklayabilmesi hedeflenebilir.

Öğretim sürecinin sonunda öğrenci etkinlik kitabında yer alan pekiştirme çalışmalarını uygulayabilirsiniz. “Adım Adım Yapalım” başlığında bulunan etkinlikleri öğrencilerinizle birlikte rehberli olarak çalışabilirsiniz. “Sıra Sendi!” başlığında bulunan etkinlikleri ise öğrencilerinizin bağımsız olarak yapmalarını sağlayabilirsiniz. Bu becerilerin kalıcı olması için öğretimi, atölyede, okul yemekhanesinde ve sınıf ortamında düzenli olarak tekrar edebilir, olumlu davranışlar sözel pekiştiricilerle destekleyebilirsiniz. Ayrıca ailelerle işbirliği yaparak bu becerilerin ev ortamında da genellemesini sağlayabilirsiniz.

Önerilen Değerlendirme Süreçleri

Öğretim sürecinin değerlendirilmesinde doğrudan öğretim, video model ve fırsat öğretimi gibi özel eğitim yöntemlerinin etkinliğini ölçmek amacıyla çok boyutlu ve yaratıcı değerlendirme etkinliklerinden yararlanabilirsiniz.

Beceri ve bilgi edinimi düzeyini belirlemek için performans gözlem formunu kullanabilirsiniz. Bu form aracılığıyla öğrencilerin temel bilgi transferi hedeflerini ne ölçüde bağımsız olarak gerçekleştirebildiğini izleyebilirsiniz. Gözlem sürecinde “Öğrenci besin gruplarını doğru adlandırabiliyor mu?” ve “Tabak oluştururken her gruptan besin seçebiliyor mu?” gibi temel sorulara yanıt arayabilirsiniz. Böylece her öğrencinin bağımsızlık düzeyini ve hangi aşamalarda desteğe ihtiyaç duyduğunu sistematik biçimde kayıt altına alabilirsiniz.

Bu gözlem, ipucunun giderek artırılması yönteminde ipucu çekme sürecindeki başarılarınızı belirlemenize yardımcı olabilir.

Öğrencilerin bilgiyi ne kadar hızlı hatırladığını ve yeni durumlara ne ölçüde genellediğini ölçmek amacıyla oyunlaştırılmış “dengeli beslenme yarışı” etkinliğini uygulayabilirsiniz. “Süt hangi besin grubundadır?” gibi hızlı sorulara doğru yanıt veren gruplar, video model yöntemi ve tekrarlı alıştırmalarla pekiştirilen bilgiye ne kadar hâkim olduklarını bu etkinlik aracılığıyla ortaya koyabilirler.

Rol oynama etkinliğinin ve zenginleştirici grup çalışmalarının sosyal ile eleştirel düşünme becerileri üzerindeki etkisini ölçmek için akran değerlendirmesi “beslenme jürisi” uygulamasını sürece dahil edebilirsiniz. Öğrenciler birbirlerinin “sağlıklı tabaklarını” incelerken “dört grup tam mı?” gibi ölçütlere göre değerlendirme yaparak bilgiyi pasif biçimde almaktan çıkıp etkin uygulayıcı rolüne geçiş yapabilirler.

Son olarak, kazanılan becerinin günlük yaşama ne kadar aktarıldığını ve öğrencinin öz düzenleme ile kendi kendini izleme becerilerini ölçmek için fırsat öğretimi sonrasında “benim günlük beslenmem” öz değerlendirme formunu kullanabilirsiniz. “Bugün süt ürünleri tükettim.” gibi maddeler içeren bu form, öğrencinin beslenme farkındalığını artırmasına ve kendi alışkanlıklarını doğru beslenme bilgisiyle karşılaştırmasına olanak tanıyabilir.

Tüm bu veriler bir araya getirilerek öğretim planınızın etkinliği kapsamlı biçimde değerlendirilebilir.

Öğretimsel Uyarlamalar

Öğrenme sürecinde zorlanan öğrencilerle yeterli ve dengeli beslenme kavramlarını desteklemek için aşağıdaki etkinlikleri yapabilirsiniz.

Görsel ve Dokunsal Kartlar (Grup-Enerji Eşleştirme): Dört ana besin grubunun "Süt, Et, Sebze, Tahıl" gerçek fotoğraflarını içeren kartlarla, bu grupların vücuda sağladığı faydaları temsil eden görselleri "Süt↔Güçlü Kemikler, Sebze↔Vitamin Kalkanı" eşleştirme oyunu oynatabilirsiniz. Öğrenciden havuç kartını bulmasını ve "Hastalıklardan Korur" kartıyla eşleştirmesini isteyebilirsiniz.

Sıralama Etkinliği (Öğün Oluşturma): Dört farklı besin grubundan seçilmiş resimleri; peynir, ekmek, domates, yumurta vb. kullanarak, bir öğünde bu grupların nasıl bir araya gelmesi gerektiğini gösteren sıralı görseller hazırlayabilirsiniz. Öğrencinin bu kartları sağlıklı bir öğün oluşturacak şekilde yan yana dizmesini isteyebilirsiniz.

Şarkı veya Tekerleme (Grup Hafızası): Dört besin grubunun adını ve temel bir faydasını içeren basit şarkılar veya tekerlemeler oluşturarak, bu bilgilerin daha akılda kalıcı olmasını sağlayabilirsiniz. "Süt, peynir, yoğurt; kemiğin gücü orada durur!"

Yeterli ve dengeli beslenme bilgisini bağımsız olarak tamamlayan öğrencilerle porsiyon kontrolü, gizli şeker ve işlenmiş gıdaların zararları gibi daha derin konular çalışılabilir.

Bilgilendirme Görevi (Sağlık Pazarlaması): Bu öğrencilerden, popüler abur cuburların üzerindeki etiketleri; gizli şeker, doymuş yağ vb. inceleyen ve atölye veya sınıf arkadaşlarına "Neden her gördüğümüz reklama inanmamalıyız?" konulu kısa bir sunum hazırlamalarını isteyebilirsiniz.

Video Çekimi (Porsiyon Kontrolü): Öğrencilerden, sağlıklı tabak oluşturma ötesinde, ellerini ölçü birimi olarak kullanarak (et: avuç içi büyüklüğünde) doğru porsiyon kontrolünün nasıl yapılacağını gösteren bir öğretici video çekmelerini isteyebilirsiniz.

Meslek Alanı/Dal	Yiyecek İçecek Hizmetleri/Mutfak ve Servis Dalı
Hedef ve Hedef Davranışlar	3.1.1. Yumurta haşlar. • Yumurtaları yıkar. • Tencereye yumurtayı kırmadan koyar. • Tencereye gerekli miktarda suyu ekler. • Tencereyi ocağın üzerine koyar. • Tencerenin içine tuz atar. • Ocağın altını açar. • Yumurtayı istenen kıvama uygun haşlar.
Ön Koşul Beceriler	– Öğrenci yumurtayı kırmadan taşıyabilir. – Ocağı çalıştırabilir. – Ocak kullanımında temel güvenlik kurallarını bilir. – Kaynatma, ısı, zaman kavramlarını bilir.
Etkinliğin / Çalışmanın Adı	Yumurta Haşlamayı Öğreniyorum.
Önerilen Araç Gereç	Gerçek materyaller: Yumurta, tencere, su, tuz, ocak, kaşık, zamanlayıcı (veya kronometre). Görsel destek: Haşlanmış yumurtanın “rafadan/orta/katı” kıvam görselleri. Dijital destek: “Yumurta nasıl haşlanır?” kısa video. Güvenlik materyali: Mutfak eldiveni, bez.
Önerilen Öğrenme-Öğretme Süreçleri	Doğrudan öğretim, ipucunun giderek artırılması, video model yöntemiyle öğretim ve fırsat öğretimi yöntemlerini entegre ederek yapılandırabilirsiniz. Özellikle zorlu basamaklarda ayrık deneyimlerle öğretim yönteminizi kullanabilirsiniz. Öğretim seansına başlamadan önce, öğrencilerin dikkatini çekmek ve becerinin önemini vurgulamak için, “Yumurta haşlamak için ne yaparız?” şeklinde bir soruyla öğrencilerin ön bilgilerini kontrol edebilirsiniz. Ardından doğrudan öğretim yöntemiyle, yumurtaları yıkama, tencereye yumurtayı kırmadan koyma, tencereye gerekli miktarda suyu ekleme, tencereyi ocağın üzerine

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

koyma, tencerenin içine tuz atma ve ocağın altını açma işlemlerinin yumurtayı istenen kıvama uygun haşlamak için yapılması gerekenler olduğunu açık ve net bir şekilde ifade edebilirsiniz. Ardından bir beceri basamağı için açıklamalar yaparak öğrencilere model olabilirsiniz. Bir kaç kere model olduktan sonra öğrencilere “Haydi şimdi sıra sizde!” diyerek (rehberli uygulama) yapmaları için fırsat verebilirsiniz. Öğrenciler yaparken gereksinim duydukları yerlerde ipucu verilerek onlara yardım edebilirsiniz. Bu aşamada verilen desteği yavaş yavaş çekebilirsiniz. Birkaç rehberli uygulama yapıldıktan sonra öğrenciler hazır olduklarında bağımsız olarak yapmaları için yönlendirebilirsiniz. Video model yöntemiyle ve ayrıık denemelerle öğretim yöntemiyle çalışmalarınıza devam edebilirsiniz. Becerinin asıl adımlarına “yumurta haşlama” geçildiğinde, beceri basamaklarını örnekleyen bir video izletebilirsiniz. Videodaki beceri basamağının yapılışının tümünü bir kaç kere izlettikten sonra, her basamak için ayrıık denemelerle öğretimi uygulayabilirsiniz. Örnek deneme (tuz ekleme) video, tencereye tuz atma adımıyla durdurulur ve öğrencilere “şimdi tencereye bir çimdik tuz ekle” gibi yönergeleriniz oldukça açık olabilir. Bu kısımda 4-5 saniye bekleyip öğrencilerin tamamının beceriyi tamamlamalarına fırsat tanıyabilirsiniz. Diğer beceri basamaklarında da aynı şekilde öğretim yapabilirsiniz. ayrıık denemelerle öğretimde ipuçlarını kullanırken ipucunun giderek artırılması yöntemini bu aşamada kullanabilirsiniz. Örneğin tuz ekleme becerisini tamamlayamayan öğrencilere veya tepkisiz kalan öğrencilere, önce sözel olarak yönergeyi tekrarlayıp “tuz ekle” diyebilirsiniz. Öğrencilerden hala zorlanan varsa, “tuz kutusuna bak” diyerek dikkatlerini çekip “tuzu tencereye ekliyorum” diyerek kendiniz model olabilirsiniz. Öğrencilerden hala zorlanan varsa, fiziksel yardım sağlayarak; elinden tutarak tuzu alıp tencereye atmasına yardım ederek, beceriyi tamamlamasını sağlayabilirsiniz. Tüm beceri basamakları için aynı şekilde “sözel ipucu → model ipucu → fiziksel ipucu” öğretime devam edebilirsiniz. Ancak ocak yakma becerisi yüksek güvenlik gerektiren bir beceri basamağı olması nedeniyle bu basamakta özellikle ipucunun giderek azaltılması hiyerarşisini uygulamanız önerilmektedir. Bu adım gibi kritik

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

güvenlik becerilerinde, tam fiziksel ipucu ile başlayıp, en ufak bir hata riskini ortadan kaldıran denemeler yaptıktan sonra model ipucu ve sözel ipucuna geçebilirsiniz. Becerinin öğretimi tamamlandıktan sonra öğrencilere “Videodaki kişi, yumurtaları nasıl haşladı?”, “Ocağı açmadan önce neye dikkat etti?” gibi sorularla öğrencilerinizden geri bildirim alabilir ve öğretimi özetleyebilirsiniz.

Fırsat öğretimi ise günlük rutinler içinde doğal olarak uygulayabilirsiniz. Örneğin sabah ilk derslerde birlikte kahvaltılık hazırlama etkinliği düzenleyebilir, kahvaltıda yumurta haşlama ihtiyacı doğduğunda öğrenciye “Yumurtaları tencereye koy” yönergesi vermeden 4-5 saniye bekleyebilirsiniz. Öğrenciler bu doğal fırsatı fark edip kendiliğinden yumurtaları yıkıyorlarsa bu durumu mutlaka pekiştirebilirsiniz “Yumurtaları haşlamadan önce yıkadın, aferin sana!” vb. ipucu vererek yapmalarını sağlayıp öğretim yapabilirsiniz.

Yukarıda öğretimi özetlenen her dört yöntemde de hedeflenen becerilerin öğretiminde araçların aşamalı kullanımını ele alabilirsiniz. Örneğin, önce görsel kartlarla “Tencere/Su Eşleştirmesi” alıştırmalar yapıp akabinde video öğretime ve gerçek nesnelere/ekipmanlara geçebilirsiniz. Olay sıralama kartları ile yapması gerekenlerin sırasını öğretebilirsiniz. Kartlarda çizim karakterler yerine gerçek kişi ve ekipmanların kullanımı somutlaştırmayı artırabilecektir. Sağlıklı yaşam için güvenliğin son derece önemli olduğunu belirtebilirsiniz; “Ellerimizi yıkıyor, sonra yumurtaya dokunuyoruz. Ocak sıcak olduğu için dikkatli olmalıyız” gibi basit açıklamalar yapabilirsiniz. Yumurtaları yıkama, tencereye koyma ve ocağı açma gibi becerileri çalışırken görsel ipuçlarından yararlanabilirsiniz. Örneğin, ocağın yakınına “Ocak sıcak, dikkatli ol!” yazılı etiketler yapıştırabilirsiniz. Öğretim sonunda öğrencinin bağımsız olarak yumurta haşlama becerisini güvenli ve doğru bir şekilde yapması beklenebilir. Öğretim sürecinin sonunda öğrenci etkinlik kitabında yer alan pekiştirme çalışmalarını uygulayabilirsiniz. “Adım Adım Yapalım” başlığında bulunan etkinlikleri öğrencilerinizle birlikte rehberli olarak (öğretmen eşliğinde) çalışabilirsiniz. “Sıra Sendi!” başlığında bulunan etkinlikleri ise öğrencilerinizin bağımsız olarak (kendi kendine uygulama) yapmalarını sağlayabilirsiniz.

**Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri**

Bu becerilerin kalıcı olması için öğretimi, atölyede ve ev ortamında düzenli olarak tekrar edebilir, olumlu davranışlar sözel pekiştireçlerle "Harika, suyu tam yeterli koydun!" destekleyebilirsiniz. Ayrıca ailelerle işbirliği yaparak bu becerilerin ev ortamında da genellenmesini sağlayabilirsiniz.

**Önerilen
Değerlendirme
Süreçleri**

Öğretim sürecinin değerlendirilmesinde özel eğitim yöntem ve tekniklerine uygun, çok boyutlu ve sürekli bir değerlendirme yaklaşımı benimseyebilirsiniz.

Öğrencinin beceri zincirindeki her basamaktaki performansını değerlendirmek için performans gözlem formunu kullanabilirsiniz. Bu form; yumurtayı dikkatli yıkadı mı, tencereye kırmadan koydu mu, ocağı güvenli açtı mı ve zamanı uygun ayarladı mı gibi gözlemlenebilir ve ölçülebilir davranışları kaydetmenize olanak tanır. Özellikle ipucunun giderek artırılması ve ayrıık denemelerle öğretim süreçlerinde öğrencinin hata yapma durumunu ve hangi ipucu düzeyinde doğru tepki verdiğini bu form aracılığıyla takip ederek ipucunu ne zaman geri çekeceğinize karar verebilirsiniz.

Öğrencinin beceri sırasını bilişsel olarak kavrayıp kavramadığını ölçmek amacıyla oyunlaştırılmış "doğru sıra hangisi?" etkinliğini kullanabilirsiniz. Tahtada karışık biçimde gösterilen adımları öğrencinin doğru sıraya koyması, video model yöntemiyle öğretimin bilişsel zincir oluşturmadaki başarısını ortaya koyar.

Sosyal ve genelleme becerilerini ölçmek için akran değerlendirmesi "şef jürisi" uygulamasını sürece dahil edebilirsiniz. Bu etkinlik; temizlik ve düzen ile güvenlik kurallarına uyum gibi fırsat öğretimiyle kazandırılan sosyal ve çevresel düzenleme becerilerinin akranlar tarafından gözlemlenmesine ve değerlendirilmesine olanak tanır. Böylece öğrencilerin sorumluluk alma ve yapıcı geri bildirim verme becerilerini güçlendirebilirsiniz.

Öğrencinin kendi kendini izleme ve öz düzenleme becerilerini desteklemek amacıyla "benim etkinlik çizelgem" öz değerlendirme formunu kullanabilirsiniz. "Yumurtayı kırmadan yıkadım." ve "Haşlama süresine dikkat ettim." gibi maddeler içeren bu form, öğrencinin süreci içselleştirmesine ve kendi hatalarını fark etmesine yardımcı olabilir. Böylece bağımsız öğrenmeye yönelik üst bilişsel becerileri de destekleyebilirsiniz.

Öğrenme sürecinde zorlanan öğrencilerle yumurta haşlama gibi temel mutfak becerilerini desteklemek için aşağıdaki etkinlikleri yapabilirsiniz.

Görsel ve Dokunsal Kartlar (Malzeme/Alet Eşleştirme): Yumurta, tencere, tuz gibi ana malzemelerin fotoğrafları ile ocağın, musluğun veya tencerenin görsellerini içeren kartlarla bir eşleştirme oyunu oynatabilirsiniz. Örneğin, öğrenciden yumurta kartını bulmasını ve tencere kartıyla eşleştirmesini isteyebilirsiniz.

Sıralama Etkinliği (Beceri Basamakları): Yumurta haşlama adımlarını; yumurtayı yıkama, tencereye koyma, su ekleme, ocağa koyma, ocağı açma, tuz atma vb. sıralı resimlerle gösteren kartlar hazırlayabilirsiniz. Öğrencinin bu kartları doğru sıraya dizmesini isteyebilirsiniz. Bu etkinlikte, güvenlik adımlarını (ocağı açma) ayrı bir renkle vurgulayabilirsiniz.

Şarkı veya Tekerleme (Süre ve Ölçü Hafızası): Pişirme süresini “8 dakika” veya su miktarını akılda tutmayı sağlayan basit şarkılar veya tekerlemeler oluşturarak, bu becerilerin daha kalıcı olmasını sağlayabilirsiniz. Örneğin, “Su dolana kadar aç musluğu, yumurta haşla, karnın doyur!”

Yumurta haşlama becerisini bağımsız olarak tamamlayan öğrencilerle farklı pişirme kıvamları, enerji tasarrufu ve beslenme bilimi çalışılabilir.

Bilgilendirme Görevi (Kıvam ve Zaman İlişkisi): Bu öğrencilerden, atölye veya sınıf arkadaşlarına yumurtanın rafadan “3-4 dakika”, orta “6-7 dakika” ve katı “8-10 dakika” kıvamlarının nasıl elde edildiğini ve doğru zamanlamanın önemini anlatan kısa bir sunum hazırlamalarını isteyebilirsiniz.

Video Çekimi (Enerji Tasarrufu): Öğrencilerden, yumurta haşlarken ne zaman ocağın altının kapatılması gerektiğini ve su kaynamaya başladıktan sonra ocağın ısısını düşürmenin enerji tasarrufuna etkisini gösteren bir öğretici video çekmelerini isteyebilirsiniz.

Meslek Alanı/Dal	Yiyecek İçecek Hizmetleri/Mutfak ve Servis Dalı
Hedef ve Hedef Davranışlar	3.2.1. Kahvaltı tabağı hazırlar. • Malzemeleri doğrar. • Doğranan malzemeleri kahvaltı tabağına yerleştirir. • Diğer kahvaltılık ürünleri tabağa dizer.
Ön Koşul Beceriler	– Basit doğrama yapar. – Sebze/meyveleri su tasarrufuna dikkat ederek yıkar. – Sebzeleri sıfır atık ilkesine dikkat ederek soyar. – Gıda hijyenine uygun çalışmanın önemini bilir.
Etkinliğin / Çalışmanın Adı	Kahvaltı Tabağı Hazırlamayı Öğreniyorum.
Önerilen Araç Gereç	Gerçek materyaller: Domates, salatalık, zeytin, peynir, tereyağı, haşlanmış yumurta, reçel, bal, ekmek dilimleri, servis tabağı, peçete, bıçak, kesme tahtası, servis kaşığı, örnek kahvaltı tabağı görsel kartları, dijital destek: "kahvaltı tabağı nasıl hazırlanır?" kısa videolar, kahvaltılık malzeme görsel kartları, görsel şemalar (tabak yerleşimi için).
Önerilen Öğrenme-Öğretme Süreçleri	Öğretimi; doğrudan öğretim, ipucunun giderek artırılması, video model yöntemiyle öğretim ve fırsat öğretimi yöntemlerini bir arada kullanarak yapılandırabilirsiniz. Özellikle doğrama ve düzenleme gibi daha karmaşık adımlarda ayrıık denemelerle öğretim mantığından yararlanabilirsiniz. Öğretim seansına başlamadan önce öğrencilerin dikkatini çekmek için "hangisi daha düzenli?" etkinliğiyle giriş yapabilirsiniz. Bu etkinlikte düzenli ve dağınık iki tabak fotoğrafı göstererek "Bu iki tabaktan hangisi göze daha hoş görünüyor?" diye sorabilir ve düzenlemenin önemini vurgulayabilirsiniz. Ardından "Kahvaltı tabağı sadece lezzetli değil, düzenli de olmalı. Bugün bunu birlikte hazırlayacağız." diyerek konuya akıcı bir geçiş sağlayabilirsiniz. Doğrudan öğretim yöntemine geçişte ise dersin hedeflerini açık ve net biçimde ifade ederek başlayabilirsiniz. Bu aşamada öğrencilerin; malzemeleri doğrama, doğranan malzemeleri kahvaltı tabağına yerleştirme ve diğer kahvaltılık ürünleri tabağa düzenli biçimde dizme becerilerini kazandıracaklarını önceden belirtebilirsiniz. Ardından bir beceri

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

basamağı için “Malzemeleri doğrama” açıklamalar yaparak öğrencilere model olabilirsiniz. Bir kaç kere model olduktan sonra öğrencilere “Haydi şimdi sıra sizde!” diyerek (rehberli uygulama) yapmaları için fırsat verebilirsiniz. Öğrenciler yaparken gereksinim duydukları yerlerde ipucu vererek güvenli şekilde doğrama yapmaları için onlara yardım edebilirsiniz. Bu aşamada verilen desteği yavaş yavaş çekebilirsiniz. Birkaç rehberli uygulama yapıldıktan sonra öğrenciler hazır olduklarında bağımsız olarak yapmaları için yönlendirebilirsiniz.

Becerinin temel adımlarına geçildiğinde her doğrama türü için ayrıık denemelerle öğretim yöntemini uygulayabilirsiniz. Örnek bir denemede öğretmen “Şimdi domatesi ince dilimler hâlinde doğra.” gibi bir yönerge verebilir ve öğrencinin doğru bıçak tutuşunu ile ince doğrama becerisini göstermesi için 4-5 saniye bekleyebilirsiniz.

Tepkisiz kalan ya da yanlış doğrayan öğrenciye ipucunun giderek artırılması yöntemini uygulayabilirsiniz. Önce yönergeyi sözel olarak yineleyebilir, ardından doğru kesme tekniğini gösteren görsel kart veya video model aracılığıyla kendiniz örnek olabilirsiniz. En son aşamada ise öğrencinin elini tutarak doğru doğrama hareketini fiziksel yardımla başlatabilir ve beceriyi tamamlamasını destekleyebilirsiniz.

Video model yöntemi kapsamında “güne güzel başla” videosuyla çalışmalarınıza devam edebilirsiniz. Videoda sebzelerin doğranması, peynirlerin ve zeytinlerin tabağa düzenli biçimde dizilmesi gösterilmektedir. Video izlenirken “zeytinleri nereye koyabiliriz?” gibi sorularla öğrencilerin yerleşim bilgisini analiz etmelerini sağlayabilirsiniz.

İstasyon çalışması kapsamında “kahvaltı masası atölyesi” etkinliğiyle süreci pekiştirebilirsiniz. Birinci istasyonda öğrenciler sebzeleri doğrarken ikinci istasyonda peynir ve zeytinleri tabağa yerleştirme becerisini gruplar hâlinde deneyimleyebilirler. Her istasyonda öğretmen gözlem yaparak gerektiğinde ipucu desteği sunabilir ve öğrencilerin bağımsız performanslarını kayıt altına alabilir. Rol oynama etkinliği kapsamında “kahvaltı servisi yapan şef” uygulamasıyla öğrencilerin sosyal iletişim ve sunum becerilerini geliştirebilirsiniz. Şef rolündeki öğrenci hazırladığı tabağı sınıf arkadaşına ya da öğretmenine sunarken “teşekkür ederim, çok düzenli görünüyor.” gibi olumlu

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

geribildirimler alabilir. Bu geri bildirimler aracılığıyla öğrenci, öğrendiği becerinin günlük yaşamdaki amacını ve işlevini somut biçimde kavrayabilir.

Sanat temelli etkinlik kapsamında “kendi kahvaltı tabağını çiziyorum” uygulamasıyla öğrenciler hazırladıkları tabağın bilşsel haritasını oluşturabilirler. Öğrenciler tabaktaki yiyeceklerin yerleşimini çizerek renklendirebildikleri bu etkinlikte hem yaratıcılıklarını kullanabilir hem de öğrendikleri düzenleme becerilerini görsel bir çıktıya dönüştürebilirler.

Fırsat öğretimini ise günlük rutinler içinde doğal olarak uygulayabilirsiniz. Örneğin sabah ilk derslerde birlikte kahvaltı hazırlama etkinliği düzenleyebilir, kahvaltı tabağı hazırlanırken öğrencilerin bıçak kullanma, sebze doğrama veya tabak düzenleme adımlarını 4-5 saniye bekleyerek kendiliğinden yapmalarını gözlemleyebilirsiniz. Öğrenciler doğru yerleştirme davranışını gösterdiklerinde “Domates/Peynir/Zeytin” bu durumu mutlaka “Harika, sebzeleri peynirlerden ayırdın, çok düzenli!” gibi sözel pekiştirmeyle destekleyebilirsiniz. Pekiştirme için “Doğru Yerleşim Kartları” ile tahtada karışık yiyecek görsellerini doğru dizilimle eşleştirme çalışması yaparak bilginin kalıcılığını test edebilirsiniz.

Öğretim sonunda öğrencinin bağımsız olarak hijyen kurallarına uygun hazırlık yapması ve kahvaltı tabağını doğru şekilde hazırlaması beklenebilir. Öğretim sürecinin sonunda öğrenci etkinlik kitabında yer alan pekiştirme çalışmalarını uygulayabilirsiniz. “Adım Adım Yapalım” başlığında bulunan etkinlikleri öğrencilerinizle birlikte rehberli olarak çalışabilirsiniz. “Sıra Sendi!” başlığında bulunan etkinlikleri ise öğrencilerinizin bağımsız olarak yapmalarını sağlayabilirsiniz. Bu becerilerin kalıcı olması için öğretimi, atölyede ve ev ortamında düzenli olarak tekrar edebilir, olumlu davranışlar sözel pekiştirmeyle destekleyebilirsiniz. Ayrıca ailelerle işbirliği yaparak bu becerilerin ev ortamında da genellenmesini sağlayabilirsiniz.

Önerilen Değerlendirme Süreçleri

Öğretim sürecinin değerlendirilmesinde, kahvaltı tabağı hazırlama gibi hem motor beceri (doğrama) hem de estetik ve sırasal düzenleme gerektiren bir beceriyi çok boyutlu olarak ölçmek amacıyla aşağıdaki yaratıcı değerlendirme etkinliklerini kullanabilirsiniz. Öğretmen olarak siz, sürecin takibi ve bireysel ilerlemeyi ölçmek için performans gözlem formundan yararlanabilirsiniz. Bu form, öğrencinin

- Sebzeleri güvenli şekilde doğradı mı?
- Malzemeleri tabağa dikkatlice yerleştirdi mi?
- Hijyen kurallarına uydu mu?

gibi kritik davranışları kaydetmenize olanak tanır. Özellikle ayrıık denemelerle öğretim (ADÖ) sırasında doğrama ve yerleştirme adımlarındaki bağımsızlaşma düzeyini ve güvenli uygulamayı bu form üzerinden takip edebilirsiniz.

Öğrencilerin bilgi transferi ve kavramsal yeterliliğini ölçmek için Oyunlaştırılmış “Hangisi Kahvaltıda Olmaz?” etkinliğini uygulayabilirsiniz. Öğretmen tahtada karışık resimler gösterdiğinde, öğrencilerin kahvaltıya ait olmayan yiyeceği seçmeleri, “Video Model Yöntemi”yle ve “Doğrudan Öğretim” ile kazandırılan beslenme bilgisi (kahvaltılık kavramı) bilgisinin bilişsel olarak yerleşip yerleşmediğini anlık olarak ölçmenizi sağlar. Görsel sunum “En Renkli Kahvaltı” etkinliğini kullanarak ise, öğrencilerin estetik yerleştirme ve renk uyumu gibi hedeflere ne kadar ulaştığını, sınıfın oylamasıyla görselliği değerlendirmenizi sağlayabilirsiniz.

Becerinin sosyal bağlamda genellenmesini ve öz-düzenleme yeteneğini ölçmek için akran değerlendirmesi “Kahvaltı Jürisi” ve Öz değerlendirme “Benim Kahvaltı Tabağım” uygulamalarını entegre edebilirsiniz. Akran Değerlendirmesi ile öğrenciler, birbirlerinin tabaklarını

- Düzen
- Renk uyumu
- Temizlik

gibi kriterlerle inceleyebilirler. Bu, öğrencilerin iletişim ve eleştirel gözlem becerilerini güçlendirirken, rol oynama ile desteklenen sunum becerilerine dair dış geribildirim almalarını sağlayabilirsiniz.

Önerilen Değerlendirme Süreçleri

Öz değerlendirme formu ise öğrencinin kendi kendini izleme, öz-düzenleme becerisini geliştiren bir araçtır; öğrencinin sebzeleri doğradım ve kahvaltı tabağını temiz ve düzenli yaptım gibi maddeleri işaretlemesi, fırsat öğretimi yoluyla edindiği davranışları bilinçli olarak işaretlemesine olanak sağlayabilir ve bu sayede kendi performansına yönelik farkındalığını artırabilirsiniz. Tüm bu verileri toplayarak, öğretim planınızın etkinliğini kapsamlı bir şekilde değerlendirebilirsiniz.

Öğretimsel Uyarlamalar

Öğrenme sürecinde zorlanan öğrencilerle kahvaltı tabağı hazırlama gibi temel mutfak becerilerini desteklemek için aşağıdaki etkinlikleri yapabilirsiniz:

Görsel ve Dokunsal Kartlar (Malzeme/Alet Eşleştirme): Kahvaltılık malzemelerin (domates, salatalık, peynir) fotoğrafları ile kesme tahtası, bıçak, tabak ve peçete gibi gereçlerin görsellerini içeren kartlarla bir eşleştirme oyunu oynatabilirsiniz. Örneğin, öğrenciden domates kartını bulmasını ve bıçak kartıyla eşleştirmesini isteyebilirsiniz.

Sıralama Etkinliği (Beceri Basamakları): Kahvaltı tabağı hazırlama adımlarını “Malzemeleri doğrama, tabağa yerleştirme, diğer kahvaltılıkları dizme, peçete düzenleme” sıralı resimlerle gösteren kartlar hazırlayabilirsiniz. Öğrencinin bu kartları doğru sıraya dizmesini isteyebilirsiniz. Bu etkinlikte, güvenlik adımlarını “bıçak kullanma” ayrı bir renkle vurgulayabilirsiniz.

Şarkı veya Tekerleme (Düzen ve Renk Hafızası): Tabağa malzemeleri düzenli koymayı veya renk uyumunu akılda tutmayı sağlayan basit şarkılar veya tekerlemeler oluşturarak, bu becerilerin daha kalıcı olmasını sağlayabilirsiniz. Örneğin, “Kırmızı, yeşil, beyaz; tabağımız ne hoş!”

Kahvaltı tabağı hazırlama becerisini bağımsız olarak tamamlayan öğrencilerle farklı doğrama teknikleri, porsiyon kontrolü ve menü çeşitliliği çalışılabilir.

Bilgilendirme Görevi (Porsiyon ve Besin Değeri): Bu öğrencilerden, atölye veya sınıf arkadaşlarına sağlıklı porsiyon büyüklüklerini peynir bir kibrit kutusu kadar ve kahvaltıda tüketilen besinlerin vücuda faydalarını anlatan kısa bir sunum hazırlamalarını isteyebilirsiniz.

Öğretimsel Uyarlamalar

Video Çekimi (Görsel Sunum): Öğrencilerden, estetik ve görsel düzen kurallarını; yüksekliği ve rengi dengeleme kullanarak farklı sunum stillerini “Serpme kahvaltı” veya “Açık büfe kahvaltı” gösteren bir öğretici video çekmelerini isteyebilirsiniz.

Meslek Alanı/Dal	Yiyecek İçecek Hizmetleri/Mutfak ve Servis Dalı
Hedef ve Hedef Davranışlar	3.3.1. Tost yapar. • Tost makinesini çalıştırır. • Isı düğmesini pişireceği malzemeye uygun konuma getirir. • Tost makinesini yağlar. • Tost ekmeklerini gereken şekilde tost makinesine dizer. • Tost ekmeğini uygun süre ısıtır. • Tost ekmeklerinin üzerine pişirilecek malzemeyi doğrar. • Tost ekmeklerinin üzerine pişirilecek malzemeyi dizer. • Ekmeğin üzerindeki malzemeyi pişirir. • Üzerine ekmeği kapatır. • Ekmeğin üzerini bıçak yardımıyla yağlar. • Tostu pişirir. • Pişen tostı servis tabağına koyar.
Ön Koşul Beceriler	– Kişisel hijyen kurallarına uygun hazırlık yapar. – Öğrenci tost makinesini tanır, – Elektrikli aletleri iş güvenliğine uygun şekilde kullanmayı bilir. – Tost ekmeği, peynir, sucuk, domates gibi malzemeleri tanır. – Basit doğrama yapar.
Etkinliğin / Çalışmanın Adı	Tost Yapmayı Öğreniyorum.
Önerilen Araç Gereç	Tost makinesi, bıçak, servis tabağı, maşa, tost ekmeği, kaşar peyniri, sucuk, domates, yağ. Görsel destek: Tost yapım aşamalarını gösteren kartlar. Video destek: Kısa tost hazırlama videosu.
Önerilen Öğrenme-Öğretme Süreçleri	Doğrudan öğretim, ipucunun giderek artırılması, video model yöntemiyle öğretim, istasyon tekniği, rol oynama, ayrık deneyimlerle öğretim ve fırsat öğretimini kullanarak öğretim yapılabilir.

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

Öğretim seansına, öğrencilerin dikkatini çekmek için hazırlanan “Lezzet Kokusu Oyunu” ile başlayabilirsiniz. Öğretmen, sınıfa önceden yapılmış tost getirip kokusunu hissettirmek için dolaşabilir. Öğretmen: “Şu mis gibi kokuyu alıyor musunuz? Sizce bu koku hangi yiyeceğe ait?” diye sorarak konuya giriş yapabilirsiniz. Ardından, “Doğru-yanlış kartları” aktivitesiyle ön bilgi aktivasyonu yapabilir, “Tost makinesine metal kaşık sokamayız.” gibi güvenlik kurallarını içeren kartlarla öğrencilerin dikkatini toplayabilirsiniz.

“Doğrudan Öğretim Yöntemi”yle derse, tost yapımına başlamadan önce tost makinesini çalıştırma, ısı düğmesini pişireceği malzemeye uygun konuma getirme, tost makinesini yağlama, tost ekmeklerini gereken şekilde tost makinesine dizme, tost ekmeğini uygun süre ısıtma, tost ekmeklerinin üzerine pişirilecek malzemeyi doğrama, tost ekmeklerinin üzerine pişirilecek malzemeyi dizme, ekmeğin üzerindeki malzemeyi pişirme, üzerine ekmeği kapatma, ekmeğin üzerini bıçak yardımıyla yağlama, tost pişirme ve pişen tost servis tabağına koyma işlemlerinin tost yapmak için yapılması gerekenler olduğunu açık ve net bir şekilde ifade edebilirsiniz. Ardından bir beceri basamağı için açıklamalar yaparak öğrencilere model olabilirsiniz. Bir kaç kere model olduktan sonra öğrencilere “Haydi şimdi sıra sizde!” diyerek rehberli uygulama yapmaları için fırsat verebilirsiniz. Öğrenciler yaparken gereksinim duydukları yerlerde ipucu verilerek onlara yardım edebilirsiniz. Bu aşamada verilen desteği yavaş yavaş çekebilirsiniz. Birkaç rehberli uygulama yapıldıktan sonra öğrenciler hazır olduklarında bağımsız olarak yapmaları için bağımsız alıştırmalara yönlendirebilirsiniz.

Video model yöntemiyle ve ayrıık denemelerle öğretim yöntemiyle çalışmalarınıza devam edebilirsiniz. Becerinin asıl adımlarına; tost yapmaya geçildiğinde, beceri basamaklarını örnekleyen bir video izletebilirsiniz. Videodaki beceri basamağının yapılışının tümünü bir kaç kere izlettikten sonra, her basamak için ayrıık denemelerle öğretimi uygulayabilirsiniz. Örnek deneme; tost makinesini çalıştırma videosu, tost makinesini çalıştırma adımı durdurulur ve öğrencilere “şimdi tost makinasını çalıştır” gibi yönergeleriniz oldukça açık olabilir. Bu kısımda 4-5

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

saniye bekleyip öğrencilerin tamamının beceriyi tamamlamalarına fırsat tanıyabilirsiniz. Diğer beceri basamaklarında da aynı şekilde öğretim yapabilirsiniz. Ayrık denemelerle öğretimde ipuçlarını kullanırken ipucunun giderek artırılması yöntemini bu aşamada kullanabilirsiniz. Örneğin tost makinesini çalıştırma becerisini tamamlayamayan öğrencilere veya tepkisiz kalan öğrencilere, önce sözel olarak yönergeyi tekrarlayıp “makineyi çalıştır” diyebilirsiniz. Öğrencilerden hala zorlanan varsa, “döğmeye bak” diyerek dikkatlerini çekip “döğmeye basıyorum” diyerek kendiniz model olabilirsiniz. Öğrencilerden hala zorlanan varsa, fiziksel yardım sağlayarak; elinden tutarak döğmeye bastırabilirsiniz, beceriyi tamamlamasını sağlayabilirsiniz. Tüm beceri basamakları için aynı şekilde “sözel ipucu→ model ipucu→ fiziksel ipucu” öğretime devam edebilirsiniz. Becerinin öğretimi tamamlandıktan sonra öğrencilere “Videodaki kişi, nasıl tost yaptı?”, “Nelere dikkat etti?”, “Malzemeleri dizirken ellerini yakmamak için hangi güvenlik önlemini aldı?” ya da “tost makinesinin fişini takarken cihazın kapalı olduğunu kontrol etti mi?” gibi sorularla öğrencilerinizden geri bildirim alabilir ve öğretimi özetleyebilirsiniz.

İstasyon tekniği ile “Tost Atölyesi” ile öğretimi pekiştirebilirsiniz. Sınıfınızı 4 istasyona (Makine, Ekmek, Malzeme, Pişirme-Servis) ayırabilir ve grupların sırayla her istasyonda görev yapmasını sağlayarak beceri zincirini bütünsel olarak deneyimlemelerini sağlayabilirsiniz. Rol oynama “Ben Tostçuyum!” etkinliğini kullanarak beceriyi sosyal bir bağlama taşıyabilirsiniz. Öğrencilerden biri “tostçu” rolüne girebilir, diğer öğrenci sipariş verebilir “Kaşarlı sucuklu olsun lütfen”. Tostçu rolündeki öğrenci, süreci uygularken (malzeme dizme, pişirme) öğretmen gözlem yapabilir ve gerekli yerde sözel veya görsel ipucu verebilir. Duyusal deneyim “Tat Testi” ile pişen tostlardan küçük parçalar tattırarak öğrencilerin lezzeti yorumlamasını sağlayabilir ve bu sayede sürecin sonucunu duygusal olarak pekiştirebilirsiniz.

Fırsat öğretimini ise günlük rutinler içinde doğal olarak uygulayabilirsiniz. Örneğin sabah ilk derslerde birlikte kahvaltı hazırlama etkinliği düzenleyebilir, kahvaltıda tost yapma ihtiyacı doğduğunda öğrenciye “Tost yap” yönergesi vermeden 4-5 saniye bekleyebilirsiniz. Öğrenciler bu doğal fırsatı fark edip

**Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri**

kendiliğinden tost makinesini açıyorsa bu durumu mutlaka pekiştirebilirsiniz “Tost makinası dikkatli bir şekilde çalıştırdın, aferin sana!” vb. Yapmazlarsa da ipucu vererek yapmalarını sağlayıp öğretim yapabilirsiniz.

Öğretim sonunda öğrencinin bağımsız olarak hijyen kurallarına uygun hazırlık yapması ve tost yapma becerisini güvenli ve doğru bir şekilde tamamlaması beklenebilir. Öğretim sürecinin sonunda öğrenci etkinlik kitabında yer alan pekiştirme çalışmalarını uygulayabilirsiniz. “Adım Adım Yapalım” başlığında bulunan etkinlikleri öğrencilerinizle birlikte rehberli olarak çalışabilirsiniz. “Sıra Sendel!” başlığında bulunan etkinlikleri ise öğrencilerinizin bağımsız olarak yapmalarını sağlayabilirsiniz. Bu becerilerin kalıcı olması için öğretimi, atölyede ve ev ortamında düzenli olarak tekrar edebilir, olumlu davranışlar sözel pekiştiricilerle destekleyebilirsiniz. Ayrıca ailelerle işbirliği yaparak bu becerilerin ev ortamında da genellenmesini sağlayabilirsiniz.

**Önerilen
Değerlendirme
Süreçleri**

Öğretim sürecinin değerlendirilmesinde tost yapma gibi karmaşık bir becerinin hem sırasal takibini hem de motor uygulamalarını ölçmek amacıyla çok boyutlu ve yaratıcı değerlendirme etkinliklerinden yararlanabilirsiniz.

Beceri zincirindeki her basamaktaki motor ve bilişsel performansı ölçmek için performans kontrol listesinden yararlanabilirsiniz. Bu liste; makineyi güvenli açtı mı ve malzemeleri doğru sırada yerleştirdi mi gibi gözlemlenebilir davranışları kaydetmenize olanak tanır. Özellikle ipucunun giderek artırılması yöntemi uygulanırken öğrencinin hangi ipucu düzeyinde bağımsızlaştığını bu liste aracılığıyla takip ederek bireysel ilerlemeyi somutlaştırabilirsiniz.

İstasyon çalışmaları sırasında öğretmenin gözlem formu doldurması, doğrudan öğretim yöntemiyle kazandırılmaya çalışılan sıralı ve güvenli uygulama becerisinin günlük yaşama ne ölçüde genellendiğini belirlemenize yardımcı olabilir.

Öğrencilerin bilgi transferini ve sırasal bilişsel yeterliliğini ölçmek amacıyla “tost yapım sırası” konulu sıralama kartları etkinliğini kullanabilirsiniz. Bu etkinlik, video model yöntemiyle kazandırılan beceri zinciri bilgisinin somut materyaller aracılığıyla doğru biçimde sıralanıp sıralanmadığını görmenizi sağlar.

Önerilen
Değerlendirme
Süreçleri

Aynı bilişsel hedefi sözel düzeyde test etmek için “doğru yanıtla kazan” etkinliğini ya da “tost makinesini neden yağlarız?” gibi kısa sorular içeren mini sınavları uygulayabilirsiniz. Bu sayede öğrencilerin fırsat öğretimi aracılığıyla bağlamsal olarak edindikleri neden-sonuç ilişkilerini ne ölçüde hatırlayabildiklerini gözlemleyebilirsiniz.

Becerinin sosyal bağlamda genellenmesini ve öz farkındalığı ölçmek için akran değerlendirmesi “lezzet jürisi” ile öz değerlendirme kartları etkinliklerini birlikte kullanabilirsiniz. Akran değerlendirmesinde öğrenciler birbirlerinin tostlarını görünüş, tat ve düzen gibi ölçütler açısından inceleyebilirler. Bu süreç öğrencilerin iletişim ve eleştirel gözlem becerilerini güçlendirirken duyuşsal deneyim “tat testi” etkinliği de motor becerinin nihai çıktı üzerindeki etkisini somut biçimde ortaya koyabilir. Öz değerlendirme kartlarında ise “bugün tost yaparken en iyi yaptığım şey şuydu...” gibi açık uçlu ifadeler aracılığıyla öğrenci kendi öğrenme sürecini fark edebilir ve öz düzenleme ile üst bilişsel becerilerini geliştirebilir.

Rol değerlendirmesi “müşteri memnuniyeti” etkinliğiyle becerinin sosyal ve işlevsel genellenmesini bir adım daha ileri taşıyabilirsiniz. Müşteri rolündeki öğrencinin doldurduğu değerlendirme formu; “servis tabağı düzenli miydi?” gibi sorular aracılığıyla sunum ve düzenleme becerilerinin dışarıdan nasıl algılandığını ölçmenize olanak tanır. Tüm bu veriler bir araya getirilerek öğretim planınızın etkinliği kapsamlı biçimde değerlendirilebilir.

Öğretimsel
Uyarlamalar

Öğrenme sürecinde zorlanan öğrencilerle tost yapma becerisini desteklemek için aşağıdaki etkinlikleri yapabilirsiniz.

Görsel ve Dokunsal Kartlar (Makine Parçası Eşleştirme): Tost makinesinin temel parçalarının “Açma/Kapama düğmesi, Isı Ayar düğmesi, Kilitleme mandalı” yakın çekim fotoğraflarını içeren kartlarla, bu parçaların işlevlerini anlatan kartları “Makineyi Açıp Kapatır”, “Sıcaklığı Ayarlar” eşleştirme oyunu oynatabilirsiniz. Örneğin, öğrenciden ısı düğmesinin kartını bulmasını isteyebilirsiniz.

Öğretimsel Uyarlamalar

Sıralama Etkinliği (Güvenli Adım Zinciri): Tost yapımı için kritik adımları “Isı düğmesini ayarlama→Yağlama→Ekmekleri dizme→Pişirme” sıralı resimlerle gösteren, renk kodlu kartlar hazırlayabilirsiniz. Güvenlik adımlarını “makineyi kapatma, fişi çekme” farklı bir renkle vurgulayabilirsiniz. Öğrencinin bu kartları doğru sıraya dizmesini isteyebilirsiniz.

Şarkı veya Tekerleme (Isı ve Zamanlama): Tost makinesinin ısınma anını ve pişirme süresini akılda tutmayı sağlayan basit şarkılar veya tekerlemeler oluşturarak, bu becerilerin daha kalıcı olmasını sağlayabilirsiniz. Örneğin, “Kırmızı ışık yansın, makine ısınsın, çıtır çıtır tostumuz hazır olsun!”

Tost yapma becerisini bağımsız olarak tamamlayan öğrencilerle ekipman bakımı, farklı tost tipleri “panini, waffle” ve enerji verimliliği gibi konular çalışılabilir.

Bilgilendirme Görevi (Bakım ve Güvenlik): Bu öğrencilerden, atölye veya sınıf arkadaşlarına tost makinesinin yapışmaz yüzeyinin nasıl temizleneceğini, fiş çekme ve soğutma adımlarının önemini anlatan kısa bir sunum hazırlamalarını isteyebilirsiniz. Makinenin ömrünü uzatma yöntemlerini öğretebilirsiniz.

Video Çekimi (Problem Çözme): Öğrencilerden, peynir sızması veya ekmeğin yanması gibi yaygın hatalarla karşılaşıldığında nasıl müdahale edilmesi gerektiğini gösteren bir öğretici video çekmelerini isteyebilirsiniz. Bu video, “Tost Makinesi İlk Yardım Kılavuzu” başlığını taşıyabilir.

Meslek Alanı/Dal	Yiyecek İçecek Hizmetleri/Mutfak ve Servis Dalı
Hedef ve Hedef Davranışlar	4.1.1. Sebzeleri ayıklar. - Sebzeleri ambalajlarından çıkarır. - Sebzelerin çürük kısımlarını uygun araç gereçle keser. - Sebzelerin kullanılmayacak kısımlarını ayıklar. - Köklü sebzelerin köklerini bıçak yardımıyla keser. - Kabuklu sebzeleri kabuklarından ayıklar.
Ön Koşul Beceriler	- Öğrenci sebzeleri tanır (marul, maydanoz, soğan vb.). - Bıçak ve sebze soyacağı kullanımında temel güvenlik kurallarını bilir.
Etkinliğin / Çalışmanın Adı	Sebzeleri Ayıklamayı Öğreniyorum.
Önerilen Araç Gereç	Kesme tahtası, bıçak, rende, sebze soyacağı, süzgeç / tel sepet, büyük kâse, limon sıkacağı, çeşitli sebzeler (marul, maydanoz, taze barbunya, taze soğan, havuç, patates vb) Görsel destek: Sebze ayıklama aşamalarını gösteren poster veya resim kartları. Video destek: "Sebze Ayıklama Adımları" kısa mutfak videosu.
Önerilen Öğrenme-Öğretme Süreçleri	Doğrudan öğretim, ipucunun giderek artırılması, görsel ipuçları/görsel destek, video model yöntemiyle öğretim, gösterip yaptırma, istasyon tekniği, rol oynama, zincirleme yöntemi (geriye doğru zincirleme) ve fırsat öğretimini kullanarak öğretim yapabilirsiniz. Öğretim seansına başlamadan önce, öğrencilerin dikkatini çekmek için hazırlanan "Temiz mi, Çürük mü?" oyunu ile giriş yapabilirsiniz. Öğretmen iki kâseyi biri taze, biri çürük sebzelerle dolu bir şekilde getirip "Bu iki maydanozdan hangisini salataya koymalıyız?" diye sorarak konuya dikkat çekebilir, "Evet, çünkü çürük sebzeleri ayıklamak sağlıklı yemek hazırlamanın ilk adımıdır." diyerek hijyen ve ayıklamanın önemini vurgulayabilirsiniz. Doğrudan öğretim yöntemiyle derse sebzeleri ambalajlarından çıkarma, sebzelerin çürük kısımlarını uygun araç gereçle kesme,

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

sebzelerin kullanılmayacak kısımlarını ayıklama, köklü sebzelerin köklerini bıçak yardımıyla kesme ve kabuklu sebzeleri kabuklarını ayıklama becerilerini çalışacağınızı açık ve net bir şekilde ifade ederek başlayabilirsiniz. Örneğin, sebzeleri ambalajlarından çıkarma işlemini hem yayıp hem açıklayarak öğrencilere model olabilirsiniz. Özellikle kirli sebzelerle temas edileceği için eldiven ve önlüğün gıda güvenliği açısından ne kadar kritik olduğunu vurgulayabilirsiniz. Birkaç rehberli uygulama yaptıktan sonra öğrenciler hazır olduklarında bağımsız olarak yapmaları için (bağımsız alıştırmalar) yönlendirebilirsiniz.

Ardından ilk ayıklama becerisini “Sebzeleri ambalajlarından çıkarır” açıklayarak öğrencilere model olabilirsiniz. Birkaç kere model olduktan sonra öğrencilere “Haydi şimdi sıra sizde!” diyerek (rehberli uygulama) yapmaları için fırsat verebilirsiniz. Bu rehberli uygulama sırasında, özellikle Sebzelerin çürük kısımlarını uygun araç gereçle keser veya köklü sebzelerin köklerini bıçak yardımıyla keser gibi güvenlik gerektiren adımlarda, öğretmen olarak siz araç kullanımını gösterip öğrencilerin doğru tutuş ve kesme yönüne odaklanmasını sağlayabilirsiniz. Öğrenciler yaparken gereksinim duydukları yerlerde ipucu verilerek onlara yardım edebilirsiniz. Bu aşamada verilen desteği yavaş yavaş çekebilirsiniz.

Kabuklu sebzeleri kabuklarından ayıklar gibi temel becerilerde ipucunun giderek artırılması yöntemini kullanabilirsiniz. Örneğin, soyacakla patates soyma becerisinde “patatesi al ve kabuklarını soy” yönergesine tepkisiz kalan veya yanlış tutan öğrenciye, sırasıyla sözel olarak tekrar edebilir “Soyacağı doğru tutarak patatesin kabuğunu kaldır”, ardından soyacakla soyulmuş bir patates kartını veya doğru tutuşu gösteren bir görsel ipucu verebilir, daha sonra kendiniz model olabilir “Bana bak, soyacağı vücudumuzdan uzağa doğru hareket ettiriyoruz” ve en son aşamada fiziksel yardım sağlayarak beceriyi tamamlatabilirsiniz. İş önlüğü giyme, eldiven takma ve bone/kep takma öğretilirken olduğu gibi, lavaboya “ellerini gıdaya dokunmadan önce yıka” veya atölye duvarlarına “önlüğünü giy, eldivenini tak” yazılı etiketler yapıştırarak görsel ipuçlarından yararlanabilirsiniz.

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

Video model yöntemi kapsamında “sebzeleri tanı ve ayıkla” videosunu izletebilirsiniz. Videoda bir aşçı sebzeleri ambalajından çıkarır, çürük kısımları keser ve kökleri ayıklar. Öğretmen “videoda hangi araçları gördünüz?” diye sorarak öğrencilerin araçları tanıma gibi yan hedefleri pekiştirebilir.

Gösterip yaptırma etkinliği kapsamında “sebzeği temizle, sağlıklı hazırla” uygulamasında öğretmen her aşamayı tek tek gösterirken öğrenciler de rehberlik eşliğinde süreci birlikte tamamlayabilirler.

İstasyon çalışması kapsamında “sebze ayıklama atölyesi” etkinliğiyle beceriyi uygulamaya dökebilirsiniz. İkinci istasyonda çürük kısımları kesme, üçüncü istasyonda ise kabuklu sebzeleri soyma gibi kritik motor beceriler öğrenciler tarafından gruplar hâlinde deneyimlenebilir.

Rol oynama etkinliği kapsamında “ben mutfak şefiyim” uygulamasıyla işbirliği ve yönerge takip becerilerini pekiştirebilirsiniz. Şef rolündeki öğrenci “maydanozları temizleyelim, çürükleri ayıralım.” gibi net yönergeler vererek hem liderlik hem de iletişim becerilerini geliştirebilir.

Zincirleme yöntemi kapsamında ayıklama sürecini becerinin son adımından başlayarak geriye doğru öğretebilirsiniz. “Temizlenen sebzeleri süzgece koyma” adımından geriye doğru ilerleyerek öğrenciye her seferinde en son adımı bağımsız olarak yaptırabilir ve pekiştirmeyle destekleyerek başarı duygusunu güçlendirebilirsiniz.

Sanat temelli etkinlik kapsamında “sebze ayıklama kartı” uygulamasında öğrencilere karışık sebze görselleri verilebilir. Öğrenciler çürük olanlara “✗”, sağlam olanlara “✓” işareti koyarak çürük-sağlam ayrımını bilişsel düzeyde pekiştirebilirler.

Pekiştirme etkinliği kapsamında “sebze adımları sıralama oyunu” ile tahtada karışık gösterilen sebze ayıklama adımlarını doğru sıraya koymalarını isteyebilirsiniz. Bu uygulama video model yöntemiyle kazandırılan sırasal bilginin kalıcılığını test etmenizi sağlayabilir. Fırsat öğretimini ise günlük rutinler içinde doğal olarak uygulayabilirsiniz. Öğrencilerin atöl-yede veya yemek hazırlığında sebze paketlerini gördüklerinde 4-5 saniye bekleyerek ayıklama sürecini başlatma davranışını göstermelerini

**Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri**

için öğretimi, atölyede, okul yemekhanesinde ve sınıf ortamında düzenli olarak tekrar edebilir, olumlu davranışlar sözel pekiştiricilerle destekleyebilirsiniz. Ayrıca ailelerle işbirliği yaparak bu becerilerin ev ortamında da genellemesini sağlayabilirsiniz.

**Önerilen
Değerlendirme
Süreçleri**

Öğretim sürecinin değerlendirilmesinde sebze ayıklama gibi hem bilişsel ayırım hem de motor uygulama gerektiren bir beceriyi ölçmek amacıyla çok boyutlu ve yaratıcı değerlendirme etkinliklerinden yararlanabilirsiniz.

Beceri zincirindeki her basamaktaki motor ve güvenlik performansını ölçmek için performans gözlem formundan yararlanabilirsiniz. Bu form; çürük sebzeleri ayırdı mı, kökleri dikkatli kesti mi ve kabuklu sebzeleri doğru soydu mu gibi kritik motor davranışları kaydetmenize olanak tanır. Özellikle doğrudan öğretim ve ipucunun giderek artırılması yöntemleri uygulanırken öğrencinin hangi ipucu düzeyinde bağımsızlaştığını ve güvenli araç kullanımını ne ölçüde içselleştirdiğini bu form aracılığıyla takip edebilirsiniz.

Öğrencilerin bilgi transferini ve kavramsal ayırım yeterliliğini ölçmek için oyunlaştırılmış “kullanılır mı, atılır mı?” etkinliğini uygulayabilirsiniz. Tahtada gösterilen çürük patates, solmuş marul gibi karışık görsellere öğrencilerin doğru kartı kaldırarak yanıt vermeleri; video model yöntemi ve sanat temelli etkinliklerle kazandırılan çürük-sağlam ayrımı bilgisinin ne kadar hızlı ve doğru biçimde geri çağrılabilirdiğini ortaya koyabilir.

Bilginin sıralı ve uygulamaya dönük kalıcılığını ölçmek için görsel panolama “temiz sebze, sağlıklı sofrası” etkinliğini kullanabilirsiniz. Öğrencilerin sebze ayıklama adımlarını sırasıyla resmettikleri bu etkinlik, geriye doğru zincirleme yöntemiyle öğretilen beceri sırasının bilişsel olarak ne ölçüde düzenlenip düzenlenmediğini gösterebilir.

Becerinin sosyal ve öz düzenleme boyutunu ölçmek için akran değerlendirmesi “temiz sebze jürisi” ile öz değerlendirme “sebze kontrol listem” etkinliklerini birlikte kullanabilirsiniz. Akran değerlendirmesi kapsamında öğrenciler birbirlerinin çalışmalarını temizlik ve düzen gibi ölçütler açısından inceleyebilirler. Bu süreç, rol oynama ve istasyon çalışmaları sırasında edindikleri sorumluluk bilincini ve gözlem yeteneğini pekiştirebilir.

Önerilen
Değerlendirme
Süreçleri

Öz değerlendirme formu ise öğrencinin kendi öğrenme sürecini izlemesine olanak tanıyan üst bilişsel bir araçtır. "Çürükleri kestim." ve "Kabukları soyup süzgece koydum." gibi maddeler aracılığıyla öğrenci, fırsat öğretimiyle kalıcı hâle gelen adımları bilinçli olarak işaretleyebilir ve böylece öz izleme becerilerini geliştirebilir.

Tüm bu veriler bir araya getirilerek öğretim planınızın etkinliği kapsamlı biçimde değerlendirilebilir

Öğretimsel
Uyarlamalar

Öğrenme sürecinde zorlanan öğrencilerle sebzeleri ayıklama, kesme ve soyma becerilerini desteklemek için aşağıdaki etkinlikleri yapabilirsiniz:

Görsel ve Dokunsal Kartlar (Hata Ayıklama): Çürükçeli, solmuş sebze kısımlarının gerçek fotoğraflarını içeren kartlarla, bu kısımları temsil eden görsellerini eşleştirme oyunu oynatabilirsiniz. Örneğin, öğrenciden sararmış marul yaprağı kartını bulmasını isteyebilirsiniz. Ek olarak, kullanılacak/atılacak kısımların ayrımını dokunarak; patatesin sağlam ve çürük kısımlarını dokunsal olarak vurgulayan maketler vb. çalışabilirsiniz.

Sıralama Etkinliği (Beceri Zinciri–Ambalajdan Servise): Sebze ayıklama adımlarını (Ambalajdan çıkarma, çürükleri kesme, kökleri ayıklama, kabukları soyma, süzgece koyma) sıralı resimlerle gösteren kartlar hazırlayabilirsiniz. Öğrencinin bu kartları doğru sıraya dizmesini isteyebilirsiniz.

Şarkıya Tekerleme (Güvenlik ve Ayıklama): Bıçak ve soyacak kullanımındaki güvenlik kurallarını içeren basit şarkılar veya tekerlemeler oluşturarak, bu becerilerin daha akılda kalıcı olmasını sağlayabilirsiniz. Örneğin, "Bıçak keskin, dikkat et; çürük kısmı hemen ayıkla!"

Sebzeleri ayıklama becerisini bağımsız olarak tamamlayan öğrencilerle gıda atığı yönetimi, kompostlama ve sebze depolama konuları çalışılabilir:

Öğretimsel Uyarlamalar

Bilgilendirme Görevi (Depolama Koşulları): Bu öğrencilerden, atölye veya sınıf arkadaşlarına farklı sebzelerin; patates, soğan, domates vb. hangi ortamda (serin/kuru, buzdolabı) saklanması gerektiğini ve bu sayede çürümenin nasıl önleneceğini anlatan kısa bir sunum hazırlamalarını isteyebilirsiniz.

Video Çekimi (Kompost Atık Ayırma): Öğrencilerden, ayıklanan sebze atıklarının yenilebilir (hayvan yemi) ve kompost yapılabilir kısımlara nasıl ayrıldığını gösteren bir öğretici video çekmelerini isteyebilirsiniz.

Meslek Alanı/Dal	Yiyecek İçecek Hizmetleri/Mutfak ve Servis Dalı
Hedef ve Hedef Davranışlar	4.1.8. Sebzeleri farklı teknikler ile doğrar. • Yıkanan sebzeleri doğrama tezgâhına getirir. • Sebzeleri kibrit çöpü (julienne) doğrama tekniğiyle doğrar. • Sebzeleri toplu iğne başı (brunoise) doğrama tekniğiyle doğrar. • Zar doğrama (dice, macedoine) tekniğiyle doğrar. • Parmak şeklinde (batonnet) doğrama tekniğiyle doğrar. • Halka (vichy) doğrama tekniğiyle doğrar. • İri parçalı (mirepoix) doğrama tekniğiyle doğrar.
Ön Koşul Beceriler	– Öğrenci temel sebze türlerini tanır – Sebze soyma, yıkama ve hazırlama becerilerini edinmiştir. – Doğrama tahtası, bıçak ve süzgeç kullanımında güvenlik önlemlerine dikkat eder.
Etkinliğin / Çalışmanın Adı	Sebzeleri Farklı Teknikler İle Doğramayı Öğreniyorum.
Önerilen Araç Gereç	Gerçek materyaller: Doğrama tahtası, bıçak, süzgeç, sebzeler (havuç, patates, salatalık vb.) Görsel materyaller: Doğrama tekniklerini gösteren kartlar (julienne, dice, brunoise vb.) Video destek: "Sebze Doğrama Teknikleri" kısa tanıtım videosu Güvenlik ekipmanları: önlük, eldiven, kolluk
Önerilen Öğrenme-Öğretme Süreçleri	Doğrudan öğretim (model olma), gösterip yaptırma yöntemi, istasyon tekniği, yanlışsız öğretim (eş zamanlı ipucu) tekniklerini kullanabilirsiniz. Dersin başında, öğrencilerin dikkatini çekmek için farklı doğranmış sebzeleri gösterip, sorular sorabilirsiniz: "Bu sebzeleri nasıl kestik, farkı görebiliyor musunuz?" Ardından derse yön verebilirsiniz: "Bugün sebzeleri farklı şekillerde doğrayarak mutfakta nasıl kullanıldıklarını öğreneceğiz."

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

Doğrudan öğretim yöntemiyle doğrama araçlarını tanıtip ardından işlevlerini açıklayabilirsiniz.

“Bu bıçak sebzeleri doğramak için kullanılır. Doğrama tahtası, sebzeleri güvenli şekilde kesmemizi sağlar.”

Her doğrama tekniği için kısa bir açıklama yapabilir ve görsel kartlarla destekleyebilirsiniz.

Ardından model olma ve eş zamanlı ipucu yöntemiyle, julienne doğramayı uygulamalı olarak gösterebilirsiniz.

“Şimdi havuçları uzun, ince şeritler hâlinde kesiyoruz. Bu, jülyen tekniği.” diyebilirsiniz.

Zorlanan öğrenciler için sözel ipucu “Biraz daha ince kes.” veya fiziksel rehberlik sağlayabilirsiniz.

Yanlış tepki durumunda hemen doğru model sunarak açıklayıcı bir dönüt verebilirsiniz;

“Evet, bu biraz kalın oldu, bakın bu şekilde daha ince kesebilirsiniz.” diyebilirsiniz.

Yanlışsız öğretim sürecinde, öğrencilerin hata yapmasını önlemek için adımları basitleştirip, açık yönergeler verebilirsiniz.

Öğrenci doğru tepki verdiğiğinde hemen sözel pekiştireç sunabilirsiniz:

“Aferin, çok güzel doğradın!”, “Harika, tam istediğimiz gibi!”

Yanlış tepki geldiğinde cezalandırmadan doğru model gösterip öğrenciye tekrar deneme fırsatı verebilirsiniz.

Dersin devamında her öğrencinin, kazanımın her basamağını deneyimlemesi adına İstasyon Tekniğini kullanabilirsiniz.

Bu kısımda atölyede 6 istasyon kurulmalıdır. (her istasyon bir doğrama tekniğini temsil eder: kibrit çöpü (julienne), zar doğrama (dice), toplu iğne başı (brunoise), parmak şeklinde (batonnet), halka (vichy), iri parçalı (mirepoix).

Öğrenciler küçük gruplara ayrılmalıdır ve her istasyonda görev kartına göre uygulama yapmalıdır.

Burada grupların olduğu masaları dolaşabilir, yanlışsız öğretim tekniğini koruyarak, gerektiğinde doğru tekniği modelleyip ipucu verebilir, öğrenciye tekrar deneme fırsatı verebilirsiniz.

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

Öğretmen: “Bu istasyonda brunoise yapıyoruz. Küçük küp şeklinde doğrayacağız. Önce havucu şeritlere kesiyoruz, sonra küçük küplere ayırıyoruz.”

Öğrenci: “Küp yerine biraz uzun oldu sanırım.”

Öğretmen: “Güzel deneme! Şimdi bak, bu parçayı ortadan keselim, böylece küp şekli daha net olacak.”

Öğrenci: “Evet, bu daha çok küpe benzedi!”

Öğretmen: “Harika! Brunoise doğraman çok başarılı oldu, ellerine sağlık.”

Bu kazanımın öğrenilmesi süreci boyunca fırsat öğretimini uygulayarak, öğrenilen becerileri günlük etkinliklere taşıyabilirsiniz.

Örneğin, salata hazırlama etkinliğinde “Havuçları nasıl doğrayabiliriz?” sorusuyla öğrencinin öğrenilen teknikleri uygulamaya fırsat verebilirsiniz.

Öğrenci doğru yanıt verdiğinde pekiştirebilirsiniz: “Evet, julienne doğrama salata için çok uygundur.”

Yanlış tepki geldiğinde ise yönlendirici açıklama yapabilirsiniz: “Halka doğrama olur ama salatada ince doğrama daha iyi olur.” şeklinde yanıt verebilirsiniz.

Önerilen
Değerlendirme
Süreçleri

Hem ön değerlendirme için hem de öğretim süreci sonunda gözlem formları, beceri analizi kaydı, performans kayıt tablosu ve kontrol listesi kullanabilirsiniz. Ayrıca öğrenci etkinlik kitabının “Kendimi Değerlendiriyorum” başlığında yer alan değerlendirme aracını öğrenciye uygulatabilirsiniz.

Öğretimsel
Uyarlamalar

Öğrenme sürecinde zorlanan öğrencilerle “Sebzeleri Farklı Teknikler ile Doğrar” kazanımına yönelik becerileri desteklemek için aşağıdaki etkinlikleri yapabilirsiniz:

Sebze/Doğrama Tekniği Eşleştirme Etkinliği: Her bir doğrama tekniğini (julienne, brunoise, dice, batonnet, vichy, mirepoix) temsil eden örnek görseller hazırlayabilirsiniz.

Ayrıca aynı tekniklerle doğranmış gerçek sebze örneklerini (uzun ince havuçlar/julienne, küçük küpler/brunoise) tepsilere yerleştirebilirsiniz.

Öğrencilerden doğru doğrama örneğini uygun tekniğin görsel kartıyla eşleştirmesini isteyebilirsiniz.

Öğretimsel Uyarlamalar

Doğrama Adım Kartları ile Sıralama Etkinliği: Doğrama sürecinin her bir aşamasını; sebzeyi yıkama, doğrama tezgâhına getirme, doğrama, doğranan sebzeyi kâseye alma vb. temsil eden resimli kartlar hazırlayabilirsiniz. Bu kartları karışık şekilde öğrencilere verip doğru sıraya dizmelerini isteyebilirsiniz.

Bu etkinlik öğrencinin işlem sırasını hatırlama ve doğru teknikle ilişkilendirme becerisini geliştirir.

Sebzeleri farklı tekniklerle doğrama becerisini bağımsız olarak tamamlayan öğrencilerle aşağıdaki etkinlikler yapılabilir:

Doğrama Tekniği Tanıtım Videosu: Her öğrenci bir doğrama tekniğini seçerek kısa bir tanıtım videosu çeker.

Örnek: “Ben batonnet doğrama yapıyorum. Bu şekilde kalın şeritler oluştuyorum.”

Videolar, sınıf panosunda “Sebze Doğrama Teknikleri Galerisi” olarak izlenebilir.

Teknik ve Kullanım Alanı Poster: Öğrenciler her doğrama tekniğinin adı, görseli ve kullanım alanını içeren bir poster tasarlar.

Örneğin;

Julienne – Salatalarda kullanılır.

Brunoise – Garnitürlerde tercih edilir.

Mirpoix – Çorba ve soslara aroma verir.

Bu çalışma, öğrencinin görsel hafızasını güçlendirir ve bilgiyi işlevle ilişkilendirmesini sağlar.

Mini Mutfak Yarışması: Öğrenciler gruplara ayrılarak belirli sebzeleri verilen teknikle doğrar.

Süre, temizlik ve doğrama doğruluğu değerlendirilir.

Kazanan grup “Mutfak Ustası” rozetiyle ödüllendirilir.

Bu etkinlik motivasyonu artırır ve sosyal becerileri destekler.

Meslek Alanı/Dal	Yiyecek İçecek Hizmetleri/Mutfak ve Servis Dalı
Hedef ve Hedef Davranışlar	5.1.6. Fırınlama yöntemiyle pişirme yapar. - Fırının program düğmesini pişireceği malzemeye uygun konuma getirir. - Uygun fırın kabının içine malzemeleri yerleştirir. - Kabı fırının içine yerleştirir. - Yiyecek pişene kadar bekler. - Pişen yiyeceği ısı koruyucu eldiven yardımıyla çıkarır.
Ön Koşul Beceriler	- Eldiven takar. - İş güvenliğine dikkat ederek doğrama yapar. - Fırını iş güvenliği kurallarına dikkat ederek çalıştırır ve kapatır.
Etkinliğin / Çalışmanın Adı	Fırınlama Yöntemiyle Pişirme Yapmayı Öğreniyorum.
Önerilen Araç Gereç	Fırın, fırın tepsisi, fırın kabı, pişirme kâğıdı, patates, tuz, sıvı yağ, bıçak, soyacak, süzgeç, kase, plastik veya oyun hamurundan yapılmış patates modelleri, akıllı tahta; "Fırınlama Yöntemiyle Pişirme" kısa tanıtım videosu, fırın programları görsel kartları (ısı ayarı – zaman ayarı), koruyucu ekipman ve güvenlik malzemeleri (ısıya dayanıklı eldiven, önlük, bone, parmak koruyucu).
Önerilen Öğrenme-Öğretme Süreçleri	Öğretim, doğrudan öğretim, ipucunun giderek artırılması, video model yöntemiyle öğretim ve fırsat öğretimi yöntemlerini entegre ederek yapılandırabilirsiniz. Özellikle kritik güvenlik adımlarında ayırık denemelerle öğretim mantığını kullanabilirsiniz. Öğretim seansına başlamadan önce, öğrencilerin dikkatini çekmek için hazırlanan "Sıcak mı, Soğuk mu?" Etkinliği ile giriş yapabilirsiniz. Öğretmen, yeni kullanılmış ılık tepsisi gibi bir nesne gösterip "Hangisine elimizi dikkatli değdirmeliyiz?" diye sorarak güvenlik farkındalığı oluşturur, "Evet! Fırın sıcak çalışır, o yüzden bugün ısı koruyucu eldivenle güvenli çalışacağız." diyerek konuya geçiş sağlayabilirsiniz.

Doğrudan öğretim yöntemiyle derse, fırının program düğmesini pişireceği malzemeye uygun konuma getirme, uygun fırın kabının içine malzemeleri yerleştirme, kabi fırının içine yerleştirme, yiyecek pişene kadar bekleme, pişen yiyeceği ısı koruyucu eldiven yardımıyla çıkarma becerilerini öğreneceklerini açık ve net bir şekilde ifade ederek başlayabilirsiniz. Ardından bir beceri basamağı için (Fırın program düğmesini ayarlama) açıklamalar yaparak öğrencilere model olabilirsiniz. Birkaç kere model olduktan sonra öğrencilere “Haydi şimdi sıra sizde!” diyerek (rehberli uygulama) yapmaları için fırsat verebilirsiniz. Öğrenciler yaparken gereksinim duydukları yerlerde ipucu verilerek onlara yardım edebilirsiniz. Birkaç rehberli uygulama yapıldıktan sonra öğrenciler hazır olduklarında bağımsız olarak yapmaları için bağımsız alıştırmalara yönlendirebilirsiniz.

Kritik Güvenlik Basamağı (Isı Koruyucu Eldiven Takma ve Çıkarma): Bu becerilerde ipucunun giderek azaltılması hiyerarşisini uygulamanız önerilmektedir. Bu adım gibi yüksek güvenlik gerektiren adımlarda, önce tam fiziksel ipucu ile başlayıp, en ufak bir hata riskini ortadan kaldıran denemeler yaptıktan sonra model ipucu ve sözel ipucuna geçebilirsiniz.

Örnek Deneme (Fırından Çıkarma): Öğrenciye “Şimdi eldivenini tak ve pişen yiyeceği çıkar” yönergesi verildikten sonra, ilk denemelerde tam fiziksel yardım sağlayarak; elini tutarak eldiveni takip tepsiyi tutma hareketini yönlendirerek beceriyi tamamlatabilirsiniz.

Video model yöntemi kapsamında “fırında patates hazırlığı” videosunu izletebilirsiniz. Videoda fırın ayarının yapılması, kabın yerleştirilmesi ve eldiven kullanımı gösterilebilir. Video izlenirken “fırını açmadan önce ne yapmalıyız?” gibi sorularla öğrencilerin güvenlik kurallarını kavrayıp kavramadığını kontrol edebilirsiniz.

İstasyon çalışması kapsamında “fırınlama atölyesi” etkinliğiyle süreci pekiştirebilirsiniz. Dördüncü istasyonda fırın programını model üzerinden ayarlama, beşinci istasyonda ise eldiven kullanarak fırından çıkarma gibi kritik adımlar öğrenciler tarafından gruplar hâlinde deneyimlenebilir.

Rol oynama etkinliği kapsamında “ben fırın şefiyim” uygulamasıyla işbirliği ve yönerge takip becerilerini pekiştirebilirsiniz.

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

Şef rolündeki öğrenci “fırın ısısını 200 dereceye ayarlayın.” gibi net talimatlar vererek hem liderlik hem de iletişim becerilerini geliştirebilir.

Sanat temelli etkinlik kapsamında “fırında ne pişiyor?” uygulamasıyla öğrencilerin yaratıcılığını destekleyebilirsiniz. Öğrenciler fırında pişirilebilecek yiyecekleri çizerek ya da boyayarak hem hayal güçlerini kullanabilir hem de fırınlama kavramını görsel biçimde somutlaştırabilirler.

Fırsat öğretimini günlük rutinler içinde doğal olarak uygulayabilirsiniz. Atölye saatlerinde öğrenciler fırınla ilgili herhangi bir etkileşimde bulunduklarında, örneğin pişmiş bir yemek gördüklerinde, 4-5 saniye bekleyerek ısı koruyucu eldiven kullanma ihtiyacını kendiliğinden hatırlamalarını sağlayabilirsiniz. “Pişen yiyeceği gördün, şimdi ne yapmalıyız?” gibi bir soruyla öğrenciyi doğru güvenlik adımını uygulamaya yönlendirebilirsiniz.

Pekiştirme etkinliği kapsamında “aşamaları sırala!” oyunuyla tahtada karışık biçimde verilen adımları, “fırını aç, eldiven tak, pişen yemeği çıkar” şeklinde doğru sıraya dizme çalışması yapabilirsiniz. Bu etkinlik, video model yöntemiyle kazandırılan sırasal bilginin kalıcılığını test etmenizi sağlayabilir.

Öğretim sonunda öğrencinin bağımsız olarak fırınlama becerisini güvenli ve doğru bir şekilde yapması beklenebilir. Öğretim sürecinin sonunda öğrenci kitabında yer alan pekiştirme çalışmalarını uygulayabilirsiniz. “Adım Adım Yapalım” başlığında bulunan etkinlikleri öğrencilerinizle birlikte rehberli olarak çalışabilirsiniz. “Sıra Sendel!” başlığında bulunan etkinlikleri ise öğrencilerinizin bağımsız olarak yapmalarını sağlayabilirsiniz. Bu becerilerin kalıcı olması için öğretimi, atölyede ve ev ortamında düzenli olarak tekrar edebilir, olumlu davranışlar sözel pekiştiricilerle destekleyebilirsiniz. Ayrıca ailelerle işbirliği yaparak bu becerilerin ev ortamında da genellenmesini sağlayabilirsiniz.

Önerilen Değerlendirme Süreçleri

Öğretim sürecinin değerlendirilmesinde fırınlama gibi yüksek güvenlik riski taşıyan ve kritik motor uygulamalar içeren bir beceriyi ölçmek amacıyla yaratıcı değerlendirme etkinliklerinden yararlanabilirsiniz.

Sürecin takibini ve bireysel ilerlemeyi ölçmek için performans gözlem formundan yararlanabilirsiniz. Bu form; fırını doğru ayarladı mı, malzemeleri düzgün yerleştirdi mi ve en önemlisi eldiveni doğru kullandı mı gibi kritik motor ve güvenlik davranışlarını kaydetmenize olanak tanır. Bu gözlem, ipucunun giderek azaltılması yöntemiyle çalışılan güvenlik adımlarının, eldiven takma ve güvenli mesafe gibi davranışların, bağımsızlaşma düzeyini somut olarak ölçmenizi sağlayabilir.

Öğrencilerin bilgi transferini ve kavramsal yeterliliğini ölçmek için oyunlaştırılmış “doğru mu, yanlış mı?” etkinliğini uygulayabilirsiniz. “Fırına çıplak elle tepsi konur.” gibi ifadelerle öğrencilerin doğru yanıt vermeleri; doğrudan öğretim ve “sıcak mı, soğuk mu?” gibi deneyimsel etkinliklerle kazandırılan güvenlik bilgilerinin ne ölçüde içselleştirildiğini görmenize yardımcı olabilir.

Görsel panolama etkinliği kapsamında “fırın güvenliği posteri” uygulamasıyla bilgiyi görsel olarak pekiştirebilirsiniz. Öğrencilerin fırın kullanım adımlarını çizerek ya da yazarak bir poster oluşturması, video model yöntemiyle öğrenilen bilginin kalıcı biçimde pekiştirilmesini sağlayabilir.

Becerinin sosyal bağlamda genellenmesini ve öz düzenleme yeteneğini ölçmek için akran değerlendirmesi “fırın ustası jürisi” ile öz değerlendirme “fırında ben nasıldım?” uygulamalarını birlikte kullanabilirsiniz. Akran değerlendirmesi kapsamında öğrenciler birbirlerinin uygulamalarını güvenlik ve sıra takibi gibi temel ölçütler açısından inceleyebilirler. Bu süreç, rol oynama etkinlikleriyle desteklenen işbirliği ve eleştirel gözlem becerilerini güçlendirirken öğrencilerin fırınlama adımlarına olan dikkatlerini de artırabilir.

Öz değerlendirme formu ise öğrencinin kendi kendini izleme becerisini destekleyen bir araçtır. “Fırının düğmesini doğru ayarladım.” ve “Eldivenle çıkardım.” gibi maddeleri bilinçli olarak işaretleyen öğrenci, fırsat öğretimi yoluyla edindiği güvenlik davranışlarının farkına varabilir ve öz izleme becerilerini geliştirebilir.

Tüm bu veriler bir araya getirilerek öğretim planınızın etkinliği kapsamlı biçimde değerlendirilebilir.

Öğrenme sürecinde zorlanan öğrencilerle fırınlama gibi temel mutfak becerilerini desteklemek için aşağıdaki etkinlikleri yapabilirsiniz:

Görsel ve Dokunsal Kartlar (Malzeme/Alet Eşleştirme): Fırın, fırın tepsisi, ısı koruyucu eldiven ve pişirilecek yiyeceklerin görsellerini içeren kartlarla bir eşleştirme oyunu oynatabilirsiniz. Örneğin, öğrenciden fırın tepsisi kartını bulmasını ve ısı koruyucu eldiven kartıyla eşleştirmesini isteyebilirsiniz.

Sıralama Etkinliği (Beceri Basamakları): Fırınlama adımlarını (Fırın programını ayarlama, kabı hazırlama, fırına yerleştirme, bekleme, ısı koruyucu eldivenle çıkarma) sıralı resimlerle gösteren kartlar hazırlayabilirsiniz. Öğrencinin bu kartları doğru sıraya dizmesini isteyebilirsiniz. Bu etkinlikte, güvenlik adımlarını (eldiven takma) ve fırın ayarını ayrı bir renkle vurgulayabilirsiniz. Şarkı veya Tekerleme (Sıcaklık ve Güvenlik Hafızası): Fırın sıcaklığını ve fırınla çalışırken dikkat edilmesi gerekenleri akılda tutmayı sağlayan basit şarkılar veya tekerlemeler oluşturarak, bu becerilerin daha kalıcı olmasını sağlayabilirsiniz. Örneğin, "Fırın çok sıcak, eldiveni tak, kapağı yavaşça aç!"

Fırınlama becerisini bağımsız olarak tamamlayan öğrencilerle farklı pişirme programları (ızgara, fanlı), fırın temizliği ve enerji tasarrufu çalışılabilir.

Bilgilendirme Görevi (Sıcaklık ve Program İlişkisi): Bu öğrencilerden, atölye veya sınıf arkadaşlarına farklı yiyeceklerin (örneğin kurabiye, tavuk, sebze) hangi programda (alt/üst, fanlı) ve sıcaklıkta pişirilmesi gerektiğini anlatan kısa bir sunum hazırlamalarını isteyebilirsiniz.

Video Çekimi (Enerji Tasarrufu): Öğrencilerden, fırının önceden ısıtılmasının neden gerektiğini ve pişirme bittikten sonra fırın kapağını hemen açmamanın enerji tasarrufuna etkisini gösteren bir öğretici video çekmelerini isteyebilirsiniz.

Meslek Alanı/Dal	Yiyecek İçecek Hizmetleri/Mutfak ve Servis Dalı
Hedef ve Hedef Davranışlar	6.1.2. Sebzelerle salata hazırlar. • Yıkanmış sebzeleri doğrama tezgâhına getirir. • Sebzeleri gereken şekilde uygun araç gereç kullanarak soyar. • Sebzeleri gereken şekilde uygun araç gereç kullanarak doğrar. • Sebzeleri gereken şekilde uygun araç gereç kullanarak rendeler. • Doğranmış/rendelenmiş sebzeleri gereken şekilde uygun kapta karıştırır. • Salata sosu ekler.
Ön Koşul Beceriler	– Sebzeleri ayıklar. – Sebzeleri su tasarrufuna dikkat ederek yıkar. – Sebzeleri sıfır atık ilkesine dikkat ederek soyar. – Sebzeleri farklı teknikler ile doğrar. – Doğrama tekniklerini uygularken özenli olur. – Salata sosu hazırlar.
Etkinliğin / Çalışmanın Adı	Sebzelerle Salata Hazırlamayı Öğreniyorum.
Önerilen Araç Gereç	Marul, domates, salatalık, havuç vb. taze sebzeler, kesme tah-tası, bıçak, sebze soyacağı, rende, süzgeç, karıştırma kabı, salata kaşığı, limon sıkacağı, servis tabağı veya kâse, sos malzemeleri (zeytinyağı, limon suyu, tuz) Görsel/Basılı Destekler; Salata hazırlarken kullanılacak araç gereçlerin görsel kartları. “Doğrama stilleri” poster, “Rende-leme Teknikleri” görsel kartları, adım adım sıralama kartları (kes-yapıştır etkinliği) Dijital ve İşitsel Destekler; “Sebze Salatası Hazırlama” kısa video (1–2 dakikalık modelleme). Dokunsal / Görme Destekli Materyaller; Kabartmalı sebze figürleri, farklı yüzey dokulu kartlar (ör. pürüzlü: havuç, düz: salatalık).

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

Öğretimi; doğrudan öğretim, ipucunun giderek artırılması, video model yöntemiyle öğretim, istasyon tekniği, rol oynama, gösterip yaptırma ve fırsat öğretimi yöntemlerini bir arada kullanarak yapılandırabilirsiniz.

Öğretim sürecine başlamadan önce öğrencilerin dikkatini çekmek için “karışık sebze kutusu” oyunu ile giriş yapabilirsiniz. Öğretmen kutuya farklı sebzeler koyarak “ellerinizi uzatın, ba-kalım hangi sebzeyi tuttunuz?” diye sorabilir ve öğrencilerin duysal farkındalıklarını harekete geçirebilir. “Harika! Havuç, salatamızın rengi ve vitamini.” diyerek dikkat çekici bir geçişle konuya girebilirsiniz.

Doğrudan öğretim yöntemiyle derse sebzeleri yıkayıp doğrama tezgâhına getirme gibi hazırlık adımlarını ve kesme ile rendeleme araçlarının güvenli kullanım kurallarını açık ve net biçimde ifade ederek başlayabilirsiniz. Her aşamayı açıklayarak öğrencilere model olduktan sonra gösterip yaptırma etkinliği kapsamında “adım adım salata hazırlığı” uygulamasına geçebilirsiniz. Öğretmen her aşamayı gösterirken öğrenciler sırayla tekrar edebilirler. Birkaç kez model olduktan sonra “haydi şimdi sıra sizde!” diyerek rehberli uygulama sürecini başlatabilirsiniz. Öğrenciler uygulama yaparken gereksinim duydukları noktalarda ipucu desteği sağlayabilirsiniz. Rehberli uygulamalar tamamlandıktan ve öğrenciler hazır olduklarında bağımsız alıştırmalara yönlendirebilirsiniz.

Bu denemeler, öğrencilerin sebzeleri gereken şekilde uygun araç gereç kullanarak soyar/doğrar/rendeler amaçlarını parmak koruyucu kullanarak güvenlik odaklı kazanmasını sağlayabilir. Salata malzemelerini doğrama esnasında çapraz bu-laşmaya yönelik tedbirleri alarak, sebzeler için ayrılan kesme tahtasında doğramaya dikkat edilmesini sağlayabilirsiniz.

Video model yöntemi kapsamında “sebze salatası hazırlama” videosunu izletebilirsiniz. Videoda hangi araçların kullanıldığı, sebzelerin hangi sırayla doğrandığı ve sosun nasıl eklendiği gösterilir. Video sonrasında beyin fırtınası etkinliğiyle “sebzeler hangi sırayla doğrandı?” gibi sorular yönelterek öğrencilerin sırasal bilgiyi pekiştirmesini sağlayabilirsiniz.

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

Grup çalışması kapsamında “benim salatam, bizim sunumumuz” etkinliğiyle beceriyi uygulamaya dökebilirsiniz. Öğrencileri üçer kişilik gruplara ayırabilir ve her öğrenciye doğrama, rendeleme ile karıştırma/sunma gibi farklı görevler vererek beceriler arası iş bölümü yapabilirsiniz.

Rol oynama etkinliği kapsamında “şef ve yardımcısı” uygulamasıyla yönerge takibi ve mesleki rol farkındalığı becerilerini pekiştirebilirsiniz. Şef rolündeki öğrenci yardımcısına “domatesleri doğra, havuçları rende, sosu ben ekleyeceğim.” gibi net yönergeler vererek hem konuşma hem de karar verme becerilerini geliştirebilir.

Fırsat öğretimini günlük rutinler içinde doğal olarak uygulayabilirsiniz. Öğrenciler atölye saatlerinde sebze yi yıkamadan doğrama tahtasına getirme eğilimi gösterdiklerinde 4-5 saniye bekleyebilirsiniz. Tepki gelmezse “sebze ye dokunmadan önce ne yapıyorduk?” gibi sözel bir ipucuyla yıkama adımını hatırlatabilir, doğru davranışı gösterdiklerinde ise hemen pekiştirebilirsiniz.

Pekiştirme etkinliği kapsamında “renkli tabak yarışması” uygulamasıyla hazırlanan tüm salataları masaya dizebilirsiniz. “Hangi tabak daha renkli?” gibi sorularla renk, düzen ve hijyen açısından en başarılı grubu “günün mini şefi” rozetiyle ödüllendirerek olumlu pekiştirme sağlayabilirsiniz.

Öğretim sonunda öğrencinin sebzelerle salata hazırlama becerisini güvenli ve doğru bir şekilde yapması beklenebilir. Öğretim sürecinin sonunda öğrenci etkinlik kitabında yer alan pekiştirme çalışmalarını uygulayabilirsiniz. “Adım Adım Yapalım” başlığında bulunan etkinlikleri öğrencilerinizle birlikte rehberli olarak çalışabilirsiniz. “Sıra Sendi!” başlığında bulunan etkinlikleri ise öğrencilerinizin bağımsız olarak yapmalarını sağlayabilirsiniz. Bu becerilerin kalıcı olması için öğretimi, okul yemekhanesinde ve sınıf ortamında düzenli olarak tekrar edebilir, olumlu davranışları sözel pekiştirmeyle destekleyebilirsiniz. Ayrıca ailelerle işbirliği yaparak bu becerilerin ev ortamında da genellenmesini sağlayabilirsiniz.

Önerilen Değerlendirme Süreçleri

Öğretim sürecinin değerlendirilmesinde sebze hazırlama ve salata yapma gibi karmaşık motor ve sıralı becerileri ölçmek amacıyla çok boyutlu değerlendirme etkinliklerinden yararlanabilirsiniz.

Doğrudan öğretim ve ipucunun giderek artırılması yöntemleriyle kazandırılan motor ve güvenlik hedeflerini belirlemek için performans gözlem formunu kullanabilirsiniz. Bu form; sebzeleri güvenli biçimde doğradı mı, rende ve soyacağı doğru kullandı mı ve temizlik ile hijyen kurallarına dikkat etti mi gibi kritik davranışları kaydetmenize olanak tanır. İpucu sonrasında gerçekleşen doğru tepkileri ve güvenlik ihlallerini bu form aracılığıyla takip ederek becerinin bağımsızlaşma düzeyini belirleyebilirsiniz.

Öğrencilerin sırasal yeterliliğini ve görsel algısını ölçmek için görsel panolama "salata adımları poster" etkinliğini kullanabilirsiniz. Öğrencilerin "yıkadım, doğradım, karıştırdım, sosladım, servis ettim" sıralamasını fotoğraflarla doğru biçimde oluşturmaları; video model yöntemi ve gösterip yaptırma etkinlikleriyle kazandırılan beceri zinciri bilgisinin yerleşip yerleşmediğini gözlemlemenizi sağlar. Bilgi transferini sözel düzeyde ölçmek için ise oyunlaştırılmış "doğru mu, yanlış mı?" etkinliğini uygulayabilirsiniz. "Salata sosunu en başta ekleriz." gibi ifadelerle verilen yanıtlar, sırasal bilginin ne ölçüde içselleştirildiğini ortaya koyabilir.

Becerinin sosyal bağlamda genellenmesini ve öz düzenleme yeteneğini ölçmek için akran değerlendirmesi "lezzet jürisi" ile öz değerlendirme "benim salata defterim" etkinliklerini birlikte kullanabilirsiniz. Akran değerlendirmesinde öğrenciler grup çalışması ve rol oynama sırasında hazırlanan salataları görünüm ve renk çeşitliliği gibi ölçütler açısından inceleyebilirler. Bu süreç iletişim ve estetik değerlendirme becerilerini destekleyebilir. Öz değerlendirme formunda ise "en zorlandığım aşama:..." gibi açık uçlu ifadeler aracılığıyla öğrenci kendi öğrenme sürecini gözden geçirebilir, zorlandığı noktaları fark edebilir ve öz düzenleme becerilerini geliştirebilir.

Tüm bu veriler bir araya getirilerek öğretim planınızın etkinliği kapsamlı biçimde değerlendirilebilir.

Öğretimsel Uyarlamalar

Öğrenme sürecinde zorlanan öğrencilerle sebzeleri yıkama, doğrama ve karıştırma gibi temel hazırlık becerilerini desteklemek için aşağıdaki etkinlikleri yapabilirsiniz:

Görsel ve Dokunsal Kartlar: Farklı sebzelerin (havuç, salatalık, domates) gerçek numunelerini veya maketlerini ve bu sebzelerin soyma, doğrama, rendeleme işlevlerini gösteren kartlarla bir eşleştirme oyunu oynatabilirsiniz. Örneğin, öğrenciden rendelenmiş sebze kartını bulmasını isteyebilirsiniz.

Sıralama Etkinliği: Salata hazırlığı için yapılması gereken adımları (Sebzeyi yıkama, soyma, doğrama tahtasına koyma, doğrama, karıştırma, soslama) sıralı resimlerle gösteren kartlar hazırlayabilirsiniz. Öğrencinin bu kartları doğru sıraya dizmesini isteyebilirsiniz.

Şarkı veya Tekerleme: Soyma, doğrama ve karıştırma eylemlerini içeren basit şarkılar veya tekerlemeler oluşturarak, bu becerilerin daha akılda kalıcı olmasını sağlayabilirsiniz. Örneğin, "Sebzeler yıkanır, bıçakla doğranır, salatamıza lezzet katılır!"

Sebzelerle salata hazırlama becerisini bağımsız olarak tamamlayan öğrencilerle farklı sos yapım teknikleri, porsiyon kontrolü ve gıda atığını azaltma konuları çalışılabilir.

Bilgilendirme Görevi: Bu öğrencilerden, atölye veya sınıf arkadaşlarına doğru sos oranını (yağ-sirke) ve sebzeleri yıkarken vitamin kaybını önlemenin önemini anlatan kısa bir sunum hazırlamalarını isteyebilirsiniz.

Video Çekimi: Öğrencilerden, yeni gelen arkadaşları için farklı doğrama tekniklerini (küp, jülyen) ve hazırlık sırasında gıda atığını azaltma yöntemlerini gösteren bir öğretici video çekmelerini isteyebilirsiniz.

Meslek Alanı/Dal	Yiyecek İçecek Hizmetleri/Mutfak ve Servis Dalı
Hedef ve Hedef Davranışlar	7.1.2. Muhallebi hazırlar. • Gerekli ölçüde nişasta, şeker ve sütü tencereye koyar. • Malzemeleri homojen hâle gelinceye kadar karıştırır. • Karışımı yoğun kıvama gelinceye kadar pişirir. • Pişen muhallebiye margarin ekler. • Pişen muhallebiye vanilya ekler. • Mikserle çırpır. • Muhallebiyi servis kâsesine kepçe yardımıyla koyar.
Ön Koşul Beceriler	– Öğrenci süt, şeker, nişasta gibi temel malzemeleri tanır. – Karıştırma, ölçme ve ısıya dikkat etme kurallarını bilir. – Ocağın açma-kapama düğmesini güvenli biçimde kullanabilir. – Öğrenci mutfakta temel araç gereçleri (tencere, kaşık, kepçe, mikser) tanır. – Sıvı ve katı malzemeleri ayırt eder. – Mutfakta ısı kaynağına (ocak) yönelik güvenlik kurallarını bilir.
Etkinliğin / Çalışmanın Adı	Muhallebi Hazırlamayı Öğreniyorum.
Önerilen Araç Gereç	Tencere, çırpıcı, kepçe, kâse, ocak, ölçü kabı, önceden hazırlanmış muhallebi, muhallebi yapım basamaklarını gösteren resimli kartlar, “Muhallebi Nasıl Yapılır?” kısa tanıtım videosu (sessiz altyazılı), güvenlik materyalleri (Eldiven, kolluk, önlük)
Önerilen Öğrenme-Öğretme Süreçleri	Öğretim, doğrudan öğretim, ipucunun giderek artırılması, video model yöntemiyle öğretim, fırsat öğretimi ve eşzamanlı ipucu yöntemi kullanılarak gerçekleştirilebilir.

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

Derse başlarken, önceden hazırlanmış bir muhallebi kasesini göstererek “Sizce bu tatlının adı ne olabilir? Siz hiç muhallebi yediniz mi?” diyerek öğrencilerin dikkatini çekebilirsiniz. Öğrencilerin tahminlerinden sonra “Bugün biz de bu muhallebiyi birlikte yapacağız! Ama ölçülere dikkat etmemiz gerekiyor.” diyebilirsiniz. Öğrencilerin ön bilgilerini yoklamak için “Süt hangi besin grubundadır?” ve “Kullanacağımız malzemelerin miktarını nasıl ayarlarız?” gibi sorular yöneltebilirsiniz.

Doğrudan öğretim yöntemiyle derse muhallebi hazırlamak için gerekli ölçüde nişasta, şeker ve sütü tencereye koymamız, malzemeleri homojen hâle gelinceye kadar karıştırmamız, karışımı yoğun kıvama gelinceye kadar pişirmemiz, pişen muhallebiye margarin eklememiz, pişen muhallebiye vanilya eklememiz, mikserle çırpmanız ve son olarak da kaselerde soğutmanız gerektiğini açık ve net bir şekilde ifade ederek başlayabilirsiniz. Ardından bir beceri basamağını (Gerekli ölçüde nişasta, şeker ve sütü tencereye koyma) açıklayarak öğrencilere model olabilirsiniz. Bu sırada gerçek materyaller kullanılır ve görsel kartlar tahtada sıralanır.

Eşzamanlı İpucu Yöntemi: Öğretmen, öğrencinin dikkatini çeker ve yönergeyi verirken aynı anda doğru tepkinin gerçekleşmesi için en az ipucunu (çoğunlukla sözel veya model) sunar. “Şimdi sen de benimle birlikte yap. Üç kaşık nişastayı koyuyoruz.” dersiniz ve aynı anda nişastayı koyma hareketini model olursunuz. Öğrencinin doğru tepki vermesi için hemen ipucu sunduğunuzdan, hata yapma olasılığını minimize edebilirsiniz.

1. Doğru Tepki: Öğrenci doğru miktarda malzemeyi koyduğunda “Harika, doğru miktarda koydun!” diyerek sözel pekiştireç kullanabilirsiniz.
2. Yanlış Tepki: Yanlış tepki geldiğinde doğrudan model gösterilir “Evet, biraz fazla oldu. Şimdi bana bak! Doğru miktar işte bu kadar olmalı.” diyerek düzeltme yapabilir ve doğru tepkiyi tekrar alabilirsiniz. “Harika, şimdi karıştırmaya geçelim.” diyerek olumlu bir geçiş sağlayabilirsiniz.

Her aşamada sözel pekiştireçler “Aferin, karıştırmın çok güzel!”, “Sütü dökerken çok dikkatliydin!” kullanabilirsiniz. Birkaç rehberli uygulama yapıldıktan sonra öğrenciler hazır olduklarında bağımsız olarak yapmaları için bağımsız alıştırmalara yönlendirebilirsiniz.

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

Video model yöntemiyle, beceri basamaklarını örnekleyen bir video izletebilirsiniz. Videodaki beceri basamağının yapılışının tümünü bir kaç kere izlettikten sonra, beceri basamakları sırası gelip tamamlandıkça videoyu durdurunuz ve öğrencilerden beceri basamağını tamamlamasını isteyiniz. Bu kısımda yönergeleriniz oldukça açık olmalıdır. Örneğin gerekli ölçüde nişasta ekleme becerisi videoda izletilip video durdurulduktan sonra öğrencilere “şimdi siz de bu ölçü kadar nişasta ekleyiniz” diyebilirsiniz.

İpucunun Giderek Artırılması Yöntemi: Vanilya ekleme veya mikserle çırpma gibi becerilerde kullanabilirsiniz. Örneğin, Mikserle çırpma becerisinde, öğrencinin mikseri yanlış tutması durumunda önce sözel olarak uyarabilir, ardından güvenli tutuşu gösteren görsel ipucu verebilir, daha sonra kendiniz model olabilir ve en son aşamada fiziksel yardım sağlayarak doğru ve güvenli uygulamayı tamamlatabilirsiniz. Gösterip yaptırma sırasında muhallebi biraz topaklandığında “Muhallebi biraz topaklandı mı? Hadi birlikte karıştıralım, pürüzsüz olsun.” diyerek yanlışsız öğretim ilkesi gereği hatalı uygulamalarda doğru model ve tekrar fırsatı sağlayabilirsiniz.

Dersin devamında öğrencilerin işbirliği içinde farklı aşamaları deneyimleyebileceği uygulama aşamasını grup çalışması biçiminde düzenleyebilirsiniz. Eşzamanlı ipucu ve gösterip yaptırma yöntemlerinden yararlanarak her öğrencinin küçük gruplar hâlinde muhallebi yapımını uygulamasına fırsat tanıyabilirsiniz. Bu süreçte öğretmen grupları dolaşarak gerektiğinde ipucu verebilir ya da model olabilir; örneğin “vanilyayı eklemeyi unutma, bu tatlıya güzel bir koku verir.” diyerek yönlendirme yapabilir.

Fırsat öğretimi kapsamında ders sonunda tatlının soğuması beklenirken doğal bir öğretim ortamı oluşabilir. Öğretmen “sence vanilyayı ne zaman eklemeliyiz?” diye sorarak 4-5 saniye bekleyebilir. Öğrenci doğru tepkiyi verirse “evet, çünkü sıcak olursa aroması kaybolur, harika hatırladın!” diyerek hem bilgiyi pekiştirebilir hem de nedenini açıklayabilirsiniz. Bu yolla öğrenci, günlük mutfak deneyimlerinde öğrendiği beceriyi daha kolay hatırlayabilir.

Öğretim sonunda öğrencinin bağımsız olarak kişisel hijyen kurallarına uygun hazırlık yapması ve muhallebi hazırlama becerisini tamamlaması beklenebilir. Öğretim sürecinin sonunda öğrenci etkinlik kitabında yer alan pekiştirme çalışmalarını

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

uygulayabilirsiniz. “Adım Adım Yapalım” başlığında bulunan etkinlikleri öğrencilerinizle birlikte rehberli olarak çalışabilirsiniz. “Sıra Sendel!” başlığında bulunan etkinlikleri ise öğrencilerinizin bağımsız olarak yapmalarını sağlayabilirsiniz. Bu becerilerin kalıcı olması için öğretimi, atölyede ve sınıf ortamında düzenli olarak tekrar etmeli, olumlu davranışlar sözel pekiştiricilerle desteklemelisiniz. Ayrıca ailelerle işbirliği yaparak bu becerilerin ev ortamında da genellenmesini sağlayabilirsiniz.

Önerilen
Değerlendirme
Süreçleri

Öğretim sürecinin değerlendirilmesinde muhallebi hazırlama gibi hassas ölçü ve zamanlama gerektiren bir beceriyi çok boyutlu olarak ölçmek amacıyla yaratıcı değerlendirme etkinliklerinden yararlanabilirsiniz.

Beceri zincirindeki her aşamadaki motor ve bilişsel performansı ölçmek için performans gözlem formundan yararlanabilirsiniz. Bu form; malzemeleri doğru ölçtü mü, homojen hale gelinceye kadar sürekli karıştırma yaptı mı ve ocak ile mikseri güvenli kullandı mı gibi kritik davranışları kaydetmenize olanak tanır. Özellikle eşzamanlı ipucu yöntemiyle çalışılan ölçüm adımlarında, nişasta ve şeker gibi malzemelerin doğru miktarda kullanılmasıyla bağımsız doğru tepki oranını bu form aracılığıyla takip edebilirsiniz.

Becerin sosyal bağlamda genellenmesini ve öz düzenleme yeteneğini ölçmek için akran değerlendirmesi “usta ve çırak geri bildirimi” ile öz değerlendirme “tatlı zamanı kontrolü” etkinliklerini birlikte kullanabilirsiniz. Akran değerlendirmesinde öğrenciler “çırpma işlemi yeterli miydi?” veya “margarin ve vanilyayı doğru zamanda ekledi mi?” gibi kritik zamanlama adımlarını birbirlerinin uygulamalarında inceleyebilirler. Bu süreç iletişim ve eleştirel gözlem becerilerini geliştirirken ipucunun giderek artırılması yöntemiyle kazandırılan zamanlama becerisinin ne ölçüde aktarıldığını da gözlemlemenize olanak tanır.

Öz değerlendirme formu ise öğrencinin kendi öğrenme sürecini izlemesine yardımcı olan üst bilişsel bir araçtır. “Vanilyayı neden oaktan indirdikten sonra ekledim?” gibi düşündürücü ifadeler aracılığıyla öğrenci, fırsat öğretimi yoluyla edindiği bilgileri içselleştirebilir ve bir adımın nedenini kendi cümleleriyle açıklama becerisini geliştirebilir.

Tüm bu veriler bir araya getirilerek öğretim planınızın etkinliği kapsamlı biçimde değerlendirilebilir.

Öğrenme sürecinde zorlanan öğrencilerle “Muhallebi Hazırlar” kazanımına yönelik becerileri desteklemek için aşağıdaki etkinlikleri uygulayabilirsiniz:

Görsel Basamak Kartları Etkinliği: Muhallebi yapımının her bir adımını gösteren görseller; süt ekleme, karıştırma, pişirme, vanilya ekleme, servis vb. hazırlayabilirsiniz. Kartlar karışık şekilde öğrenciye verilebilir. Öğretmen “Sence ilk hangi aşamayla başlıyoruz?” diye sorduğunda, öğrencinin doğru sıralamayı bulmasına rehberlik edebilir ve her doğru sıralamada sözel pekiştirici “Harika, sıralaman tam doğru!” kullanabilirsiniz. Bu etkinlik öğrencinin adım sırasını kavramasına ve süreç akışını görselleştirmesine yardımcı olabilir.

Malzeme Tanıma Etkinliği (Gerçek Nesne Eşleştirme): Gerçek malzemeler (süt, şeker, nişasta, vanilya) ile isim kartları hazırlayabilirsiniz. Öğrenciden doğru eşleştirmeyi yapmasını isteyebilirsiniz. Öğretmen “Bu süt mü, şeker mi?” diye sorduğunda, öğrencinin doğru cevabı vermesi malzeme bilincini ve doğru kullanım sırasını pekiştirebilir.

Duyusal Karıştırma Etkinliği: Gerçek malzeme yerine renkli su + nişasta karışımı kullanabilirsiniz. Öğrenciden karışımı pürüzsüz olana kadar karıştırması istenirken, motor koordinasyon ve pürüzsüz kıvam farkındalığını destekleyebilirsiniz. Öğretmen “Karışımın içinde hâlâ topak var mı?” diye sorarak öğrenciden duysal geri bildirim alabilirsiniz.

Tat-Koku Ayrımı Etkinliği: Sade, vanilyalı ve kakaolu muhallebi örnekleri hazırlayabilirsiniz. Öğrencilerden koklayarak veya tadına bakarak farkı söylemeleri istenirken, duysal farkındalığı ve tat algısını geliştirebilirsiniz. Öğretmen “Hangisi vanilyalı, sence kokusundan anlayabilir misin?” diye sorabilirsiniz.

Beceriye bağımsız tamamlayan öğrencilerle aşağıdaki etkinlikleri yapabilirsiniz:

Aromalı Muhallebi Deneyi: Öğrencilere aynı temel tarif üzerinde küçük farklılıklar yaptırabilirsiniz (Birine limon kabuğu rendesi, diğerine kakao ekleme). Öğrenciler küçük gruplara ayrılabilir, farklı aroma ekleyerek muhallebi hazırlayabilir ve tat, koku ve görünüm farklarını karşılaştırarak deneysel öğrenmeyi ve yaratıcılığı teşvik edebilirsiniz.

Öğretimsel Uyarlamalar

Muhallebi Sunum Yarışması: Öğrenciler pişirdikleri muhallebiyi farklı şekillerde süsleyebilir (tarçın, fındık, bisküvi, meyve). Değerlendirme; temizlik, sunum estetiği ve özgünlük kriterlerine göre yapılabilir ve kazananlar “Günün Tatlı Şefi” rozetiyle ödüllendirilebilir.

Tarif Kitapçığı Tasarımı: Her öğrenci kendi tarifini resimli veya yazılı olarak defterine yazabilir. Görseller, basamak numaraları ve kendi yorumlarıyla kişiselleştirirken, yazılı anlatım, görsel düzenleme ve öz değerlendirme becerilerini destekleyebilirsiniz.

Meslek Alanı/Dal	Yiyecek İçecek Hizmetleri/Mutfak ve Servis Dalı
Hedef ve Hedef Davranışlar	7.2.1. Şerbet/Şurup hazırlar. • Şerbet/şurup hazırlamak için tencereye gerekli miktarda şeker koyar. • Tencereye gereken miktarda su ekler. • Şeker ve suyu kaynayana kadar karıştırır. • Üzerine birkaç damla limon damlatır. • Ocaktan alır. • Şerbet/şurubu soğumaya bırakır.
Ön Koşul Beceriler	– Mutfak ve servis araçlarını tanır. – Mutfakta kullanılan üretim malzemelerini tanır. – Katı malzemelerin pratik ölçümünü yapar. – Sıvı malzemelerin pratik ölçümünü yapar. – Ocağı güvenli bir şekilde çalıştırır ve kapatır.
Etkinliğin / Çalışmanın Adı	Şerbet/Şurup Hazırlamayı Öğreniyorum.
Önerilen Araç Gereç	Ocak, tencere, kaşık, ölçü bardağı, zamanlayıcı veya kronometre, su, şeker, limon suyu Model / Simülasyon Materyalleri; maket tencere ve plastik kaşık (ısı güvenliği öncesi alıştırma için). Görsel ve Basılı Materyaller; “Şerbet Hazırlama Aşamaları” poster, Şerbet hazırlama aşamaları görsel kartları, şerbet hazırlamada kullanılan araç gereçlerin görsel kartları. Dijital ve İşitsel Materyaller; kısa video: “Şerbet Nasıl Hazırlanır?”
Önerilen Öğrenme-Öğretme Süreçleri	Doğrudan öğretim, ipucunun giderek artırılması, video model yöntemiyle öğretim, istasyon tekniği, rol oynama, fırsat öğretimi kullanarak öğretim yapabilirsiniz. Öğretim seansına başlamadan önce, öğrencilerin dikkatini çekmek için hazırlanan “Tatlı mı, Ekşi mi?” oyunu ile giriş yapabilirsiniz.

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

Öğretmen masaya iki bardak koyabilir (limon suyu ve şekerli su) ve “Sence bu tatlı mı, ekşi mi?” diye sorarak duygusal algılarını harekete geçirebilirsiniz. Öğrenciler tatlı ve ekşi tatları deneyimlediğinde, “İkisini karıştırınca muhteşem bir şerbet yapabiliriz! Bugün onu öğreneceğiz.” diyerek konuya geçiş yapabilirsiniz.

Doğrudan öğretim yöntemiyle derse şerbet yapımında kullanılacak ölçü kaplarının ve ocağın güvenli kullanımının önemini açık ve net biçimde ifade ederek başlayabilirsiniz. Şekeri ölçüyle tencereye koyma gibi bir beceri basamağını açıklayarak öğrencilere model olabilirsiniz.

Gösterip yaptırma etkinliği kapsamında “şerbetin tatlı yolculuğu” uygulamasıyla öğrencileri sürece dahil edebilirsiniz. Her adımı kendiniz yaparken öğrenciler sırayla tekrar edebilirler. Birkaç kez model olduktan sonra “haydi şimdi sıra sizde!” diyerek rehberli uygulama sürecini başlatabilirsiniz. Öğrenciler uygulama yaparken gereksinim duydukları noktalarda ipucu desteği sağlayabilirsiniz. Rehberli uygulamalar tamamlandıktan ve öğrenciler hazır olduklarında bağımsız alıştırımlara yönlendirebilirsiniz.

İpucunun Giderek Artırılması Yöntemiyle Denemeler: Şeker ve suyu kaynayana kadar karıştırma gibi teknik becerilerde ipucunun giderek artırılması yöntemini kullanabilirsiniz. Örneğin, “Şimdi şekeri eriyene kadar karıştır” yönergesine tepkisiz kalan öğrenciye:

1. Sözel İpucu: Önce yönergeyi tekrarlayabilir, “Tencerenin dibindeki şekeri erit” gibi sözel ipucu verebilirsiniz.
2. Model İpucu: Öğrenci tepki vermezse, “Bana bak” diyerek dikkatini çekebilir, karıştırma hareketini kendiniz yaparak model olabilir ve yeniden “Şimdi sen karıştır” diyebilirsiniz.
3. Fiziksel Yardım: Öğrenci karıştırmada hala zorlanıyorsa, elinden hafifçe tutarak doğru karıştırma hareketini sağlamasına yardımcı olarak kısmi veya tam fiziksel yardım ile beceriyi tamamlayabilirsiniz.

Video Model Yöntemiyle Öğretim: “Şerbetin Hazırlık Aşamaları” videosunu izletebilirsiniz. Videoda kritik güvenlik anları (kaynama, ocaktan alma, iş bitince ocağı kapatma) ve limon ekleme zamanı gösterilebilir. Videoyu durdurup, “Limonu ne

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

zaman ekledi?" gibi sorularla öğrencilerin sırasal bilgiyi hatırlamasını sağlayabilirsiniz. Bilimsel gözlem etkinliği kapsamında "ne zaman kaynar?" uygulamasıyla bu bilgiyi pekiştirebilirsiniz. Öğrenciler gerçek kaynama anını gözlemleyerek "baloncuklar çıktı" ve "sesi değişti" gibi duyuşsal ipuçlarını somut biçimde deneyimleyebilirler.

İstasyon çalışması kapsamında "tatlı su laboratuvarı" etkinliğiyle beceriyi uygulamaya dökebilirsiniz. Dördüncü istasyonda kaynama gözlemi, beşinci istasyonda ise limon damlatma aşamaları uygulanabilir. Her istasyonda görsel yönerge kartları kullanarak becerinin bağımsız biçimde uygulanmasını destekleyebilir, öğrencilerin dönüşümlü olarak her aşamayı deneyimlemesine fırsat tanıyabilirsiniz.

Rol oynama etkinliği kapsamında "tatlıcı ustası ve çırağı" uygulamasıyla işbirliği ve yönerge takibi becerilerini pekiştirebilirsiniz. Öğrencilerden biri usta rolüyle yönergeleri verirken diğeri çırağı rolüyle adımları uygulayabilir. Usta rolündeki öğrenci "kaynadı mı, baloncuklar çıktı mı?" gibi sorular sorarak arkadaşının bilimsel gözlem ipuçlarını kullanmasını sağlayabilir.

Fırsat öğretimini mutfak etkinlikleri sırasında doğal olarak uygulayabilirsiniz. Örneğin bir öğrenci içeceğini tatlandırmak için şekeri direkt içeceğe atmak üzereyken 4-5 saniye bekleyebilirsiniz. Öğrenci şekeri önce suda eritme ihtiyacını kendiliğinden hatırlarsa "şekeri önce eritmek istediğin için çok zekisin!" gibi sözel pekiştiricilerle bu davranışı anında pekiştirebilirsiniz.

Pekiştirme etkinliği kapsamında "adımları sırala" oyunuyla tahtada karışık biçimde yazılmış adımları, limon ekle, suyu koy, şekeri koy, karıştır, kaynat ve soğut şeklinde doğru sıraya dizmeleri istenebilir. Bu uygulama beceri zincirinin bilişsel kalıcılığını test etmenizi sağlayabilir.

Öğretim sonunda öğrencinin şerbet/şurup hazırlama becerisini güvenli ve doğru bir şekilde yapması beklenebilir. Öğretim sürecinin sonunda öğrenci etkinlik kitabında yer alan pekiştirme çalışmalarını uygulayabilirsiniz. "Adım Adım Yapalım" başlığında bulunan etkinlikleri öğrencilerinizle birlikte rehberli olarak çalışabilirsiniz. "Sıra Sendel!" başlığında bulunan etkinlikleri ise öğrencilerinizin bağımsız olarak yapmalarını sağlayabilirsiniz. Bu becerilerin kalıcı olması için öğretimi, atölyede ve ev ortamında düzenli olarak tekrar edebilir, olumlu davranışlar sözel pekiştiricilerle destekleyebilirsiniz. Ayrıca ailelerle işbirliği yaparak bu becerilerin ev ortamında da genellenmesini sağlayabilirsiniz.

Önerilen Değerlendirme Süreçleri

Öğretim sürecinin değerlendirilmesinde şerbet hazırlama gibi kritik güvenlik adımları içeren bir becerinin hem sırasal takibini hem de motor uygulamalarını ölçmek amacıyla çok boyutlu değerlendirme etkinliklerinden yararlanabilirsiniz.

Beceri zincirindeki her basamaktaki uygulama ve güvenlik performansını ölçmek için performans gözlem formundan yararlanabilirsiniz. Bu form; malzemeleri doğru ölçtü mü, suyu ve şekeri doğru sırayla koydu mu ve güvenlik kurallarına uydu mu gibi gözlemlenebilir davranışları kaydetmenize olanak tanır. Özellikle ipucunun giderek artırılması ve gösterip yaptırma yöntemleri uygulanırken öğrencinin hata yaptığı noktaları bu form aracılığıyla takip edebilir, bireysel ilerlemeyi somutlaştırabilir ve güvenlik risklerini anında belirleyebilirsiniz.

Öğrencilerin sırasal yeterliliğini ve duysal farkındalığını ölçmek için görsel panolama “şerbet aşamaları galerisi” etkinliğini kullanabilirsiniz. Öğrencilerin şeker koy, su ekle, kaynat, limon ekle ve soğut sıralamasını doğru biçimde oluşturmaları, video model yöntemiyle kazandırılan beceri zinciri bilgisinin yerleşip yerleşmediğini gösterir. Bilginin sözel düzeyde ne ölçüde içselleştirildiğini ölçmek için ise oyunlaştırılmış “doğru mu, yanlış mı?” etkinliğini uygulayabilirsiniz. “Şerbet kaynamadan limon eklenir.” gibi ifadeler verilen yanıtlar, güvenlik ve teknik kuralların ne kadar hızlı geri çağrılabilirdiğini ortaya koyabilir.

Becerin sosyal bağlamda genellenmesini ve öz düzenleme yeteneğini ölçmek için akran değerlendirmesi “tatlı jürisi” ile öz değerlendirme “benim şerbetim” etkinliklerini birlikte kullanabilirsiniz. Akran değerlendirmesinde öğrenciler birbirlerinin uygulamalarını “kaynama aşamasını doğru gözlemledi” ve “limonu zamanında ekledi” gibi ölçütler açısından inceleyebilirler. Bu süreç hem geribildirim verme becerisini hem de bilimsel gözlem etkinliğiyle kazandırılan duysal ipuçlarını değerlendirme yeteneğini güçlendirebilir. Öz değerlendirme formunda ise “şerbetin kaynadığını anladığım an:...” gibi açık uçlu ifadeler aracılığıyla öğrenci süreçteki kritik anlara olan farkındalığını artırabilir ve fırsat öğretimiyle kalıcı hâle gelen bilgileri içselleştirebilir.

Tüm bu veriler bir araya getirilerek öğretim planınızın etkinliği kapsamlı biçimde değerlendirilebilir.

Öğretimsel Uyarlamalar

Öğrenme sürecinde zorlanan öğrencilerle şerbet/şurup hazırlama becerisini desteklemek için aşağıdaki etkinlikleri yapabilirsiniz:

Görsel ve Dokunsal Kartlar: Şeker, su, limon gibi ana malzemelerin ve tencere, ocak, kaşık gibi aletlerin gerçek fotoğraflarını içeren kartlarla bir eşleştirme oyunu oynatabilirsiniz. Örneğin, öğrenciden kaşık kartını bulmasını isteyebilirsiniz.

Sıralama Etkinliği: Şerbet hazırlığı için yapılması gereken adımları (şeker koyma, su ekleme, karıştırma, kaynatma, limon damlatma, soğutma) sıralı resimlerle gösteren kartlar hazırlayabilirsiniz. Öğrencinin bu kartları doğru sıraya dizmesini isteyebilirsiniz.

Şarkı veya Tekerleme: Şekerin suda erimesi, kaynama anı veya limon ekleme zamanını içeren basit şarkılar veya tekerlemeler oluşturarak, bu becerilerin daha akılda kalıcı olmasını sağlayabilirsiniz. Örneğin, "Tuz değil, şeker koy; karıştır karıştır, ateşe koy!"

Şerbet/şurup hazırlama becerisini bağımsız olarak tamamlayan öğrencilerle tatlılık derecesi ayarlama, şerbetin kimyasal yapısı (şekerlenme) ve farklı aromalar (nane, gül) çalışılabilir.

Bilgilendirme Görevi: Bu öğrencilerden, atölye veya sınıf arkadaşlarına şerbetin kaynama noktasını ve limonun şekerlenmeyi önlemedeki rolünü anlatan kısa bir sunum hazırlamalarını isteyebilirsiniz. Video Çekimi: Öğrencilerden, farklı meyve suları (örneğin nar) kullanarak şurup hazırlamayı ve bunu şişelemeyi gösteren bir öğretici video çekmelerini isteyebilirsiniz.

Meslek Alanı/Dal	Yiyecek İçecek Hizmetleri/Mutfak ve Servis Dalı
Hedef ve Hedef Davranışlar	8.1.4. Sebze çorbası hazırlar. • Kullanılacak sebzeleri doğrar. • Doğranan sebzeleri tencerede yeterli miktarda suyla pişirir. • Uygun ölçüde baharat ekler. • Pişen çorbayı tekniğine uygun şekilde blenderden (karıştırıcı) geçirerek servise hazır hale getirir.
Ön Koşul Beceriler	– Besinlerin arasından meyve ve sebze grubunda yer alan besinleri tanır. – Mutfakta kullanılan küçük aletleri (blender) tanır. – Ocağı güvenlik kurallarına uygun şekilde çalıştırır ve kapatır. – Sebzeleri ayıklar. – Sebze/meyveleri su tasarrufuna dikkat ederek yıkar. – Sebzeleri sıfır atık ilkesine dikkat ederek soyar. – Sebzeleri doğrar.
Etkinliğin / Çalışmanın Adı	Sebze Çorbası Hazırlamayı Öğreniyorum.
Önerilen Araç Gereç	Soğan, havuç, patates, kabak, un, süt, yağ, baharatlar, limon, tencere, ölçü kapları, kaşık, kepçe, blender, ocak. Görsel destek: Sebze çorbası hazırlama aşamalarını gösteren görsel kartlar. Video destek: “Sebze çorbası yapımı” konulu kısa video.
Önerilen Öğrenme-Öğretme Süreçleri	Öğretim, doğrudan öğretim, ipucunun giderek artırılması, video model yöntemiyle öğretim, fırsat öğretimi ve işbirlikli öğrenme kullanılarak gerçekleştirilebilir. Öğretime başlamadan önce, öğrencilerin dikkatini çekmek için hazırlanan “Sürpriz Kutu Tekniği” ile giriş yapabilirsiniz. Öğretmen, sınıfa içinde doğranmış sebzeler, baharat şişeleri ve bir blender bulunan kapalı bir kutu getirir ve “Çocuklar, bu kutunun içinde bir sırrımız var. Sizce bugünkü dersimizde hangi yemeği yapacağız?” diye sorarak merak uyandırabilirsiniz.

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

Doğrudan öğretim yöntemiyle derse sebze doğrama, ocak ve blender kullanma gibi kritik adımların güvenlik kurallarını açık ve net biçimde ifade ederek başlayabilirsiniz. Doğrama gibi bir beceri basamağını açıklayarak öğrencilere model olabilirsiniz.

Ardından etkileşimli gösterip yaptırma etkinliği kapsamında “soru-cevap eşliğinde uygulama” uygulamasıyla süreci yürütebilirsiniz. Sebze doğrama işlemini kendiniz yaparken öğrenciler “önce hangi sebzeyi doğrayalım sizce?” gibi sorularla sürece etkin biçimde katılabilirler. Birkaç kez model olduktan sonra “haydi şimdi sıra sizde!” diyerek rehberli uygulama sürecini başlatabilirsiniz. Öğrenciler uygulama yaparken gereksinim duydukları noktalarda ipucu desteği sağlayabilirsiniz. Rehberli uygulamalar tamamlandıktan ve öğrenciler hazır olduklarında bağımsız alıştırmalara yönlendirebilirsiniz.

Video model yöntemi kapsamında sebze çorbasının yapımını gösteren “akıllı tahta ile canlandırma” videosunu izletebilirsiniz. Videoda kritik adımlar gösterildikten sonra “videodaki kişi sebzeleri hangi sırayla ekledi, baharatı ne zaman koydu?” gibi sorularla öğrencilerin video analizi yapması sağlanabilir.

İpucunun giderek artırılması yöntemi kapsamında özellikle uygun ölçüde baharat ekleme, blenderin kesici parçalarını takıp çıkarırken cihazın kapalı olmasına dikkat etme ve çorbayı blendardan geçirerek pürüzsüz hâle getirme gibi teknik adımlarda bu yöntemden yararlanabilirsiniz. Öğrenciye “şimdi baharatı ekle.” yönergesini verdikten sonra 4-5 saniye bekleyebilirsiniz. Tepkisiz kalan ya da hata yapabileceğini öngördüğünüz öğrenciye önce sözel ipucu verebilir, ardından ölçü kaşığındaki baharatı göstererek görsel ipucuna geçebilirsiniz. Hâlâ tepki alınamazsa kendiniz ekleyerek model olabilir, en son aşamada ise fiziksel yardımla beceriyi tamamlamasını sağlayabilirsiniz.

Duyusal deneyim etkinliği kapsamında “tat-koku testi” uygulamasıyla bu adımı pekiştirebilirsiniz. Öğrenciler baharat şişelerini koklayarak duyusal ipuçlarını keşfedebilir ve hangi baharatın ne zaman kullanılacağını somut biçimde deneyimleyebilirler.

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

İşbirlikli öğrenme kapsamında “çorba istasyonu tekniği” etkinliğiyle süreci pekiştirebilirsiniz. Sınıfı doğrama, pişirme, baharat ve blender olmak üzere dört istasyona ayırabilir ve her öğrencinin sürecin tüm basamaklarını deneyimlemesini sağlayabilirsiniz.

Rol oynama etkinliği kapsamında “mutfak şefi benim!” uygulamasıyla liderlik ve sorumluluk gelişimini destekleyebilirsiniz. Öğrencilerden biri mutfak şefi rolüne girerken diğerleri yardımcı rolünü üstlenebilir. Şef rolündeki öğrenci “önce havuçları doğrayın, sonra patatesleri ekleyelim.” gibi talimatlar vererek hem liderlik hem de iletişim becerilerini geliştirebilir.

Fırsat öğretimini günlük rutinler içinde doğal olarak uygulayabilirsiniz. Atölye saatlerinde öğrenciler sebzeleri doğrama tahtasına getirdiklerinde “havuçları ne yapmalıyız?” gibi bir soruyla 4-5 saniye bekleyebilir ve onları suya koyma ya da pişirme adımlarını başlatmaya yönlendirebilirsiniz.

Pekiştirme etkinliği kapsamında “sıralama ve hikâyeleştirme” uygulamasıyla karışık kartları doğru sıraya dizme çalışması yapabilirsiniz. Önce sebzeleri doğradık, sonra kaynayan suya koyduk, baharatladık ve blenderdan geçirip afiyetle içtik şeklinde süreci sözel olarak özetlemeleri hem sırasal bilgiyi pekiştirebilir hem de öğrencilerin deneyimi anlamlandırmasına katkı sağlayabilir.

Öğretim sonunda öğrencinin bağımsız olarak sebze çorbası hazırlama becerisini güvenli ve doğru bir şekilde yapması beklenebilir. Öğretim sürecinin sonunda öğrenci etkinlik kitabında yer alan pekiştirme çalışmalarını uygulayabilirsiniz. “Adım Adım Yapalım” başlığında bulunan etkinlikleri öğrencilerinizle birlikte rehberli olarak çalışabilirsiniz. “Sıra Sendi!” başlığında bulunan etkinlikleri ise öğrencilerinizin bağımsız olarak ve güvenlik önlemlerine dikkat ederek yapmalarını sağlayabilirsiniz. Bu becerilerin kalıcı olması için öğretimi, atölyede ve ev ortamında düzenli olarak tekrar edebilir, olumlu davranışlar sözel pekiştirmeyle destekleyebilirsiniz. Ayrıca ailelerle işbirliği yaparak bu becerilerin ev ortamında da genellemesini sağlayabilirsiniz.

Önerilen Değerlendirme Süreçleri

Öğretim sürecinin değerlendirilmesinde, sebze çorbası hazırlama gibi zincirleme ve güvenlik adımları içeren bir beceriyi çok boyutlu olarak ölçmek amacıyla aşağıdaki yaratıcı değerlendirme etkinliklerini kullanabilirsiniz. Öğretmen olarak siz, sürecin takibi ve bireysel ilerlemeyi ölçmek için her an “Kontrol Listesi”nden yararlanabilirsiniz. Bu form, öğrencinin kullanılacak sebzeleri doğradı mı?, baharatı uygun ölçüde ekledi mi? ve özellikle ocak/blender güvenlik kurallarına uydu mu? gibi kritik motor ve güvenlik hedeflerini kaydetmenize olanak tanır. Bu gözlem, “İpucunun Giderek Artırılması Yöntemi”yle sağladığınız desteğin ne zaman tamamen çekilebileceğini belirlemenize yardımcı olabilir.

Öğretim sürecinin değerlendirilmesinde sebze çorbası hazırlama gibi zincirleme ve güvenlik adımları içeren bir beceriyi çok boyutlu olarak ölçmek amacıyla yaratıcı değerlendirme etkinliklerinden yararlanabilirsiniz.

Sürecin takibini ve bireysel ilerlemeyi ölçmek için kontrol listesinden yararlanabilirsiniz. Bu liste; kullanılacak sebzeleri doğradı mı, baharatı uygun ölçüde ekledi mi ve ocak ile blender güvenlik kurallarına uydu mu gibi kritik motor ve güvenlik davranışlarını kaydetmenize olanak tanır. Bu gözlem, ipucunun giderek artırılması yöntemiyle sağlanan desteğin ne zaman tamamen çekilebileceğini belirlemenize yardımcı olabilir.

Öğrencilerin bilgi transferini ve sıralı yeterliliğini ölçmek için oyunlaştırılmış “blender yarışı” etkinliğini uygulayabilirsiniz. Öğretmen tahtada çorba yapım adımlarını, doğra, pişir, blenderdan geçir ve servis et şeklinde karışık gösterir; öğrenciler sırayla doğru kartı seçerek zinciri oluşturur. Bu etkinlik, video model yöntemi ve hikâyeleştirme ile kazandırılan sırasal bilginin yerleşip yerleşmediğini anlık olarak ölçmenizi sağlayabilir.

Sosyal becerilerin ve ürün kalitesinin değerlendirilmesi için akran değerlendirmesi “çorba tadım jürisi” uygulamasını kullanabilirsiniz. Öğrenciler birbirlerinin gruplarının hazırladığı çorbaları kıvam ve düzen gibi görsel ölçütler ile tat dengesi gibi duysal ölçütler açısından değerlendirebilirler. “Baharatı fazla koysaydık çorbanın tadı nasıl olurdu?” gibi tartışmalarla eleştirel düşünme ve duysal farkındalık becerilerinin gelişip gelişmediğini gözlemleyebilirsiniz.

Önerilen Değerlendirme Süreçleri

Son olarak öğrencinin öz düzenleme becerisini desteklemek amacıylaöz değerlendirme “şefin günlüğü” formunu kullanabilirsiniz. Bu form; “bugün blender kullanırken kendimi güvende hissettim mi?” ve “çorbamın kıvamı neden pürüzsüz oldu?” gibi maddeler içerebilir. Öğrenci bu soruları yanıtlayarak fırsat öğretimi yoluyla edindiği güvenlik ve teknik bilgileri içselleştirebilir ve hatalarının farkına varabilir.

Tüm bu veriler bir araya getirilerek öğretim planınızın etkinliği kapsamlı biçimde değerlendirilebilir.

Öğretimsel Uyarlamalar

Öğrenme sürecinde zorlanan öğrencilerle sebze çorbası hazırlama becerisini desteklemek için aşağıdaki etkinlikleri yapabilirsiniz:

Görsel ve Dokunsal Kartlar: Tencere, ocak, blender ve sebzeler gibi malzemelerin ve aletlerin gerçek fotoğraflarını içeren kartlarla bir eşleştirme oyunu oynatabilirsiniz. Örneğin, öğrenciden blender kartını bulmasını isteyebilirsiniz. Ek olarak, farklısebze maketlerini dokunarak tanımasını sağlayabilirsiniz.

Sıralama Etkinliği: Çorba hazırlığı için yapılması gereken adımları (Sebzeleri doğrama, su ekleme, pişirme, baharat ekleme, blenderden geçirme) sıralı resimlerle gösteren kartlar hazırlayabilirsiniz. Öğrencinin bu kartları doğru sıraya dizmesini isteyebilirsiniz.

Şarkı veya Tekerleme: Doğrama eylemini veya baharat ekleme zamanını içeren basit şarkılar veya tekerlemeler oluşturarak, bu becerilerin daha akılda kalıcı olmasını sağlayabilirsiniz. Örneğin, “Havuç doğra, patates doğra, tencerede onları kaynat!”

Sebze çorbası hazırlama becerisini bağımsız olarak tamamlayan öğrencilerle farklı pişirme teknikleri, besin değeri koruma ve menü planlama çalışılabilir.

Bilgilendirme Görevi: Bu öğrencilerden, atölye veya sınıf arkadaşlarına sebzelerin vitamin değerini korumak için hangi sebzenin ne kadar pişirilmesi gerektiğini anlatan kısa bir sunum hazırlamalarını isteyebilirsiniz.

Video Çekimi: Öğrencilerden, yeni gelen arkadaşları için farklı çorba tabanı (örneğin et suyu veya sebze suyu) hazırlamayı ve baharatları karıştırmayı gösteren bir öğretici video çekmelerini isteyebilirsiniz.

Meslek Alanı/Dal	Yiyecek İçecek Hizmetleri/Mutfak ve Servis Dalı
Hedef ve Hedef Davranışlar	9.2.1. Kıyılarak hazırlanan hamur ile ürün hazırlar. • Eldiven giyer. • Kolluk takar. • Hamur için gereken malzemeleri kabin içine koyar. • Katı yağı unun içinde bıçakla kıyar. • Hamuru gereken şekilde yoğurur. • Yapılacak kurabiye'nin özelliğine göre diğer malzemeleri ekler. • Hamuru buzdolabında dinlendirir. • Hamura şekil verir.
Ön Koşul Beceriler	– Kişisel hijyen kurallarına uygun hazırlık yapar. – Çalışma ortamının hijyenini sağlar. – Malzemelerin pratik ölçümünü yapar. – Doğrama yapar.
Etkinliğin / Çalışmanın Adı	Kıyılarak Hazırlanan Hamur ile Ürün Hazırlamayı Öğreniyorum.
Önerilen Araç Gereç	Eldiven, kolluk, bıçak, yoğurma kap, kurabiye kalıpları, buzdolabı, un, margarin, süt, şeker, kuru meyve, plastik bıçak (alıştırma için), Oyun hamuru veya model hamur (kıyma ve şekil verme ön denemesi), "Soğuk model" malzeme örnekleriyle dokunma etkinliği (un, margarin farkı), "Kıyılarak Hamur Hazırlama" aşama poster, hamuru hazırlama aşamalarını gösteren görsel kartlar, akıllı tahta (kısa video: Kıyılarak Hamur Nasıl Yapılır?)
Önerilen Öğrenme-Öğretme Süreçleri	Öğretim, doğrudan öğretim, ipucunun giderek artırılması, video model yöntemiyle öğretim ve fırsat öğretimi yöntemlerini entegre ederek yapılandırabilirsiniz. Özellikle kritik motor becerilerde "Ayrık Denemelerle Öğretim" mantığını kullanabilirsiniz. Öğretim seansına başlamadan önce, öğrencilerin dikkatini çekmek için hazırlanan "Hamuru hangi şef daha iyi yoğurmuş?" oyunu ile giriş yapabilirsiniz. Öğretmen iki farklı hamur gösterip

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

“Hangisinin dokusu daha pürüzsüz?” diye sorarak doku farkındalığı oluşturabilir, “O zaman bugün o hamurun sırrını öğreneceğiz!” diyerek konuya geçiş sağlayabilirsiniz.

Doğrudan öğretim yöntemiyle derse eldiven giyme ve kolluk takma, hamur için gereken malzemeleri kabin içine koyma, katı yağı unun içinde bıçakla kıyma, hamuru gereken şekilde yoğurma, yapılacak kurabiye'nin özelliğine göre diğer malzemeleri ekleme ve hamuru buzdolabında dinlendirme becerilerini öğreneceklerini açık ve net biçimde ifade ederek başlayabilirsiniz.

Hazırlık etkinliği kapsamında “hijyen şefi ol” uygulamasıyla pratik uygulamaya geçebilirsiniz. Bu aşamada “neden kolluk takıyoruz?” gibi sorularla hijyen farkındalığını artırabilirsiniz. Birkaç kez model olduktan sonra “haydi şimdi sıra sizde!” diyerek rehberli uygulama sürecini başlatabilirsiniz. Öğrenciler uygulama yaparken gereksinim duydukları noktalarda ipucu desteği sağlayabilir ve verdiğiniz desteği kademeli olarak azaltabilirsiniz. Katı yağı unun içinde bıçakla kıyma gibi güvenlik gerektiren adımlarda ise ipucunun giderek artırılması yönteminden yararlanabilirsiniz. Rehberli uygulamalar tamamlandıktan ve öğrenciler hazır olduklarında bağımsız alıştırımlara yönlendirebilirsiniz.

Video model yöntemi kapsamında “hamurun dönüşümü” deneyi adlı videoyu izletebilirsiniz. Bu videoda hamurun yoğrulma ve dinlenme adımları gösterilebilir.

İstasyon çalışması kapsamında “hamur atölyesi” etkinliğiyle süreci pekiştirebilirsiniz. Üçüncü istasyonda katı yağı kıyma, dördüncü istasyonda ise hamuru yoğurma gibi kritik motor adımlar öğrenciler tarafından gruplar hâlinde deneyimlenebilir.

Rol oynama etkinliği kapsamında “kurabiye şefi ve yardımcısı” uygulamasıyla işbirliği ve yönerge takibi becerilerini geliştirebilirsiniz. Usta rolündeki öğrenci “yarım paket margarini una kıy.” gibi net yönergeler vererek sorumluluk almayı öğrenirken aldığı geri bildirimlerle ürün kalitesine odaklanabilir.

Fırsat öğretimini günlük rutinler içinde doğal olarak uygulayabilirsiniz. Öğrencilerin hamur yoğurma, dinlendirme veya hijyen hazırlığı adımlarını kendiliğinden yapıp yapmadığını gözlemleyebilirsiniz. Örneğin bir öğrenci hamuru hazırladıktan sonra kendiliğinden buzdolabına koyma davranışını gösteriyorsa 4-5 saniye bekleyerek bu doğal fırsatı fark etmesine olanak tanıyabilir ve doğru davranışı hemen pekiştirebilirsiniz.

**Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri**

Yaratıcı etkinlik kapsamında “kurabiyemi tasarlıyorum” uygulamasıyla öğrenciler hamura istedikleri şekli verebilirler. Tamamlanan ürünler “benim şef kurabiyem” panosunda sergilenerek hem öğrencilerin özgüveni desteklenebilir hem de emeklerinin somut bir karşılık bulması sağlanabilir.

Öğretim sonunda öğrencinin bağımsız olarak hijyen kurallarına uygun hazırlık yapması ve kıyılarak hazırlanan hamur ile ürün hazırlama becerisini tamamlaması beklenebilir. Öğretim sürecinin sonunda öğrenci kitabında yer alan pekiştirme çalışmalarını uygulayabilirsiniz. “Adım Adım Yapalım” başlığında bulunan etkinlikleri öğrencilerinizle birlikte rehberli olarak çalışabilirsiniz. “Sıra Sendel!” başlığında bulunan etkinlikleri ise öğrencilerinizin bağımsız olarak yapmalarını sağlayabilirsiniz.

**Önerilen
Değerlendirme
Süreçleri**

Öğretim sürecinin değerlendirilmesinde kıyılarak hazırlanan hamur gibi özel bir teknik gerektiren beceriyi çok boyutlu olarak ölçmek amacıyla yaratıcı değerlendirme etkinliklerinden yararlanabilirsiniz.

Motor uygulama, güvenlik ve sıralı yeterliliği ölçmek için performans gözlem formundan yararlanabilirsiniz. Bu form; katı yağ, bıçakla güvenli biçimde kıydı mı ve hamuru doğru kıvama getirdi mi gibi kritik davranışları kaydetmenize olanak tanır. Bu gözlem, ipucunun giderek artırılması yöntemiyle sağlanan desteğin ne zaman geri çekilebileceğini belirlemenize yardımcı olabilir.

Öğrencilerin bilgi transferini ve kavramsal yeterliliğini ölçmek için oyunlaştırılmış “doğru mu, yanlış mı?” etkinliğini uygulayabilirsiniz. “Hamuru dinlendirmek gerekir mi?” gibi sorulara verilen yanıtlar, doğrudan öğretim yöntemiyle kazandırılan teknik bilgilerin ne ölçüde içselleştirildiğini ortaya koyabilir.

Görsel panolama etkinliği kapsamında “hamurun yolculuğu” uygulamasıyla öğrencilerin malzeme, kıyma, yoğurma ve dinlendirme adımlarını doğru sırada fotoğraflarla eşleştirmelerini isteyebilirsiniz. Bu uygulama, video model yöntemiyle kazandırılan zincirleme bilginin kalıcılığını ölçmenizi sağlayabilir.

Becerinin sosyal bağlamda genellenmesini ve öz düzenleme yeteneğini ölçmek için akran değerlendirmesi “kurabiye tadım jürisi” ile öz değerlendirme “benim kurabiyem” uygulamalarını birlikte

**Önerilen
Değerlendirme
Süreçleri**

kullanabilirsiniz. Akran değerlendirmesinde öğrenciler birbirlerinin ürünlerini görünüm düzenli mi ve şekli belirgin mi gibi ölçütler açısından inceleyebilirler.

Öz değerlendirme formu ise öğrencinin kendi kendini izleme becerisini destekleyen bir araçtır. "Hamuru yoğurdum." ve "Temiz çalıştım." gibi maddeleri bilinçli olarak işaretleyen öğrenci, fırsat öğretimi yoluyla edindiği davranışların farkına varabilir ve öz düzenleme becerilerini geliştirebilir.

Tüm bu veriler bir araya getirilerek öğretim planınızın etkinliği kapsamlı biçimde değerlendirilebilir.

**Öğretimsel
Uyarlamalar**

Öğrenme sürecinde zorlanan öğrencilerle kıyılarak hamur hazırlama gibi temel mutfak becerilerini desteklemek için aşağıdaki etkinlikleri yapabilirsiniz:

Görsel ve Dokunsal Kartlar (Malzeme/Alet Eşleştirme):

Katı yağ, un, şeker gibi ana malzemelerin fotoğrafları ile bıçak, yoğurma kabı, oklava ve soğutucu (buzdolabı) görsellerini içeren kartlarla bir eşleştirme oyunu oynatabilirsiniz. Örneğin, öğrenciden katı yağ kartını bulmasını ve bıçak kartıyla eşleştirmesini isteyebilirsiniz.

Sıralama Etkinliği (Beceri Basamakları): Hamur hazırlama adımlarını; malzemeleri koyma, yağı kıyma, yoğurma, dinlendirme, şekil verme vb. sıralı resimlerle gösteren kartlar hazırlayabilirsiniz. Öğrencinin bu kartları doğru sıraya dizmesini isteyebilirsiniz. Bu etkinlikte, güvenlik adımlarını; bıçakla kıyma ve dinlenme aşamasını buzdolabı görseliyle ayrı bir renkle vurgulayabilirsiniz.

Şarkı veya Tekerleme (Kıvam ve Teknik Hafızası): Hamurun yoğrulma kıvamını (fazla yoğrulmamalı) veya yağı una yedirme tekniğini akılda tutmayı sağlayan basit şarkılar veya tekerlemeler oluşturarak, bu becerilerin daha kalıcı olmasını sağlayabilirsiniz. Örneğin, "Katı yağı kıy, yavaş yavaş yoğur, kurabiyen çtır olsun!"

Kıyılarak hamur hazırlama becerisini bağımsız olarak tamamlayan öğrencilerle farklı hamur tipleri (milföy), gluten kontrolü ve fırınlama sıcaklıklarının etkisi çalışılabilir.

Öğretimsel Uyarlamalar

Bilgilendirme Görevi (Kıvam ve Sıcaklık İlişkisi): Bu öğrencilerden, atölye veya sınıf arkadaşlarına katı yağın un içinde neden kıyılması gerektiğini (gluten oluşumunu engelleme) ve hamurun neden buzdolabında dinlendirildiğini anlatan kısa bir sunum hazırlamalarını isteyebilirsiniz.

Video Çekimi (Gluten Kontrolü): Öğrencilerden, hamurun doğru kıvamda kalması için yoğurma işleminin ne zaman durdurulması gerektiğini ve hamurun dokusundaki değişimleri gösteren bir öğretici video çekmelerini isteyebilirsiniz.

Meslek Alanı/Dal	Yiyecek İçecek Hizmetleri/Mutfak ve Servis Dalı
Hedef ve Hedef Davranışlar	9.3.1. Mayalandırılarak hazırlanan hamur ile ürün hazırlar. • Eldiven giyer. • Kolluk takar. • Mayayı ılık su veya sütün içine koyar. • Elenmiş unu karışıma ekler. • Malzemeleri yoğurur. • Hamurun üzerine nemli bir bez örter. • Hamuru mayalanana kadar uygun sıcaklıkta dinlendirir. • Mayalanan hamura şekil verir.
Ön Koşul Beceriler	– Kişisel hijyen kurallarına uygun hazırlık yapar. – Çalışma ortamının hijyenini sağlar. – Malzemelerin pratik ölçümünü yapar.
Etkinliğin / Çalışmanın Adı	Mayalandırılarak Hazırlanan Hamur ile Ürün Hazırlamayı Öğreniyorum.
Önerilen Araç Gereç	Eldiven, kolluk, yoğurma kabı, elek, derin kase, bez (nemli örtü için), maya (instant veya yaş maya), ılık su veya süt, un, oyun hamuru veya plastik model hamur (yoğurma ön denemesi), "Mayalı Hamur Hazırlama Aşamaları" poster, aşamaları gösteren görsel yönerge kartları, akıllı tahta kısa video "Hamur Nasıl Mayalanır?".
Önerilen Öğrenme-Öğretme Süreçleri	Öğretim, doğrudan öğretim, ipucunun giderek artırılması, video model yöntemiyle öğretim, fırsat öğretimi, eşzamanlı ipucu ve geriye doğru zincirleme kullanılarak yapılandırılabilir. Öğretim seansına başlamadan önce, öğrencilerin dikkatini çekmek için hazırlanan "Hamur neden kabardı?" deneyi ile giriş yapabilirsiniz. Öğretmen, sınıfa mayalı ve mayasız iki küçük kaptaki hamur gösterip "Sizce hangisi mayalı?" diye sorarak mayanın işlevine dikkat çekebilir, "Evet, çünkü maya hamuru kabartır. Şimdi kendi mayalı hamurumuzu yapacağız." diyerek konuya geçiş sağlayabilirsiniz.

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

Rol oynama etkinliği kapsamında “hamur ustası ve yardımcısı” uygulamasıyla işbirliği ve yönerge takibi becerilerini pekiştirebilirsiniz. Usta rolündeki öğrenci “yoğur ama fazla bastırma, yumuşak olmalı.” gibi yönergeler vererek sorumluluk almayı öğrenirken yardımcı rolündeki öğrenci doğru tepki vermeyi pekiştirebilir.

Pekiştirme etkinliği kapsamında “mayalanma süresini tahmin et!” uygulamasıyla öğrencilerin bilişsel süre tahmin etme becerisi geliştirilebilir. Öğrenciler hamurun ne kadar sürede mayalanacağını tahmin ederek zamanı gözlemleyebilir ve tahminlerini gerçek sonuçla karşılaştırabilirler.

Yaratıcı etkinlik kapsamında “hamuruma şekil veriyorum” uygulamasıyla mayalanan hamura şekil verme becerisi uygulamaya dökülebilir. Öğrenciler istedikleri şekli oluşturarak hem yaratıcılıklarını kullanabilir hem de hamurun kıvamını bizzat deneyimleyebilirler.

Fırsat öğretimini günlük rutinler içinde doğal olarak uygulayabilirsiniz. Atölye saatlerinde öğrenciler eldiven ve kolluk takma ya da hamuru nemli bezle örtme gibi adımları kendiliğinden gerçekleştirdiklerinde 4-5 saniye bekleyebilir ve “eldivenini çok güzel giydin, aferin sana.” gibi sözel pekiştirmeyle bu davranışı anında pekiştirebilirsiniz.

Öğretim sonunda öğrencinin bağımsız olarak hijyen kurallarına uygun hazırlık yapması ve mayalandırılarak hazırlanan hamur ile ürün hazırlama becerisini tamamlaması beklenebilir. Öğretim sürecinin sonunda öğrenci etkinlik kitabında yer alan pekiştirme çalışmalarını uygulayabilirsiniz. “Adım Adım Yapalım” başlığında bulunan etkinlikleri öğrencilerinizle birlikte rehberli olarak çalışabilirsiniz. “Sıra Sendi!” başlığında bulunan etkinlikleri ise öğrencilerinizin bağımsız olarak yapmalarını sağlayabilirsiniz. Bu becerilerin kalıcı olması için öğretimi, atölyede, okul yemekhanesinde ve sınıf ortamında düzenli olarak tekrar edebilir, olumlu davranışlar sözel pekiştirmeyle destekleyebilirsiniz. Ayrıca ailelerle işbirliği yaparak bu becerilerin ev ortamında da genellenmesini sağlayabilirsiniz.

Önerilen Değerlendirme Süreçleri

Öğretim sürecinin değerlendirilmesinde, mayalı hamur hazırlama gibi hassas süreç ve motor beceri gerektiren bir beceriyi çok boyutlu olarak ölçmek amacıyla aşağıdaki yaratıcı değerlendirme etkinliklerini kullanabilirsiniz. Öğretmen olarak siz, beceri zincirindeki motor uygulama, zamanlama ve güvenlik performansını ölçmek için performans gözlem formundan yararlanabilirsiniz. Bu form, öğrencinin “Eldiven/kolluk taktı mı?, Hamuru uygun kıvamda yoğurdu mu? ve Mayayı doğru sıcaklıkta hazırladı mı?” gibi kritik davranışları kaydetmenize olanak tanır. Özellikle “Eşzamanlı İpucu Yöntemi” ile çalışılan ölçü ve sıcaklık adımlarındaki ve “İpucunun Giderek Artırılması” yöntemiyle desteklenen yoğurma gibi motor adımlardaki bağımsız doğru tepki oranını bu form üzerinden takip ederek, bireysel ilerlemeyi somutlaştırabilirsiniz.

Öğrencilerin bilgi transferini ve kavramsal yeterliliğini ölçmek için oyunlaştırılmış “doğru mu, yanlış mı?” etkinliğini uygulayabilirsiniz. “Mayayı kaynar suyla karıştırınız.” gibi ifadelere verilen yanıtlar, doğrudan öğretim ve duyuşsal deney etkinlikleriyle kazandırılan teknik ve güvenlik bilgilerinin ne ölçüde içselleştirildiğini ortaya koyabilir.

Sirasal bilgi ve beceri zincirini ölçmek için görsel panolama “hamurun değişimi” etkinliğini kullanabilirsiniz. Öğrencilerin maya ekle, yoğur, ört ve beklet adımlarını doğru sıraya koymaları, video model yöntemi ve zincirleme ile kazandırılan bilginin kalıcılığını gösterebilir.

Becerinin sosyal bağlamda genellenmesini ve öz düzenleme yeteneğini ölçmek için akran değerlendirmesi “hamur jürisi” ile öz değerlendirme “benim hamurum günlüğü” etkinliklerini birlikte kullanabilirsiniz. Akran değerlendirmesinde öğrenciler birbirlerinin hamurunu kıvamı uygun mu ve şekli düzgün mü gibi ölçütler açısından inceleyebilirler. Bu süreç iletişim ve eleştirel gözlem becerilerini geliştirirken rol oynama etkinliğiyle desteklenen ürün kalitesi farkındalığını da artırabilir.

Öz değerlendirme formu ise öğrencinin kendi öğrenme sürecini izlemesine yardımcı olan üst bilişsel bir araçtır. “Hamuru yoğurdum.” ve “Hamurum kabardı.” gibi maddeleri bilinçli olarak işaretleyen öğrenci, fırsat öğretimi yoluyla edindiği davranışların farkına varabilir ve öz düzenleme becerilerini geliştirebilir.

Tüm bu veriler bir araya getirilerek öğretim planınızın etkinliği kapsamlı biçimde değerlendirilebilir.

Öğrenme sürecinde zorlanan öğrencilerle mayalandırılarak hamur hazırlama gibi temel mutfak becerilerini desteklemek için aşağıdaki etkinlikleri yapabilirsiniz:

Görsel ve Dokunsal Kartlar (Malzeme/Alet Eşleştirme):

Maya, un, ılık su/süt gibi ana malzemelerin ve yoğurma kabı, el mikseri, hamur bezi gibi gereçlerin görsellerini içeren kartlarla bir eşleştirme oyunu oynatabilirsiniz. Örneğin, öğrenciden maya kartını bulmasını ve ılık su görseliyle eşleştirmesini isteyebilirsiniz.

Sıralama Etkinliği (Beceri Basamakları): Mayalı hamur hazırlama adımlarını; mayayı hazırlama, unu ekleme, yoğurma, üzerini örtme, dinlendirme, şekil verme sıralı resimleriyle gösteren kartlar hazırlayabilirsiniz. Öğrencinin bu kartları doğru sıraya dizmesini isteyebilirsiniz. Bu etkinlikte, yoğurma süresini veya dinlendirme sıcaklığını ayrı bir renkle vurgulayabilirsiniz.

Şarkı veya Tekerleme (Kıvam ve Zaman Hafızası): Hamurun yoğrulma kıvamını (yumuşak olmalı) veya mayalanma süresini (örneğin 30 dakika) akılda tutmayı sağlayan basit şarkılar veya tekerlemeler oluşturarak, bu becerilerin daha kalıcı olmasını sağlayabilirsiniz. Örneğin, "Ilık su ve maya, hamura hayat kata, ellerinle yoğur, şekli olsun hoşça!"

Mayalandırılarak hamur hazırlama becerisini bağımsız olarak tamamlayan öğrencilerle farklı mayalama teknikleri (ön maya), gluten gelişimi ve farklı un çeşitleri; tam buğday, çavdar vb. çalışılabilir.

Bilgilendirme Görevi (Sıcaklık ve Kıvam İlişkisi): Bu öğrencilerden, atölye veya sınıf arkadaşlarına suyun sıcaklığının maya üzerindeki etkisini ve uzun yoğurmanın hamurun yapısını nasıl değiştirdiğini anlatan kısa bir sunum hazırlamalarını isteyebilirsiniz.

Video Çekimi (Gluten Testi): Öğrencilerden, hamurun yeterince yoğrulup yoğrulmadığını anlamak için kullanılan "zar testi" (gluten penceresi) gibi teknikleri gösteren bir öğretici video çekmelerini isteyebilirsiniz.

Meslek Alanı/Dal	Yiyecek İçecek Hizmetleri/Mutfak ve Servis Dalı
Hedef ve Hedef Davranışlar	9.4.1. Çırpılarak hazırlanan hamur ile ürün hazırlar. • Eldiven giyer. • Kolluk takar. • Gerekli miktardaki yumurtayı çırpma kabına kırar. • Gerekli miktardaki şekeri üzerine ekler. • Yumurta ve şekeri çırpma teli ile çırpar. • Un, vanilya, kabartma tozu ve gereken diğer malzemeleri ekler. • Malzemeleri homojen hâle gelene kadar çırpar. • Hamuru hazırlanacak ürüne uygun fırın kabına döker.
Ön Koşul Beceriler	– Öğrenci karıştırma ve ölçme kavramlarını bilir. – Yumurtayı dikkatli kırma ve çırpma hareketlerini daha önce görmüştür. – Fırın kullanımında güvenlik kurallarını tanır.
Etkinliğin / Çalışmanın Adı	Çırpılarak Hazırlanan Hamur ile Ürün Hazırlamayı Öğreniyorum.
Önerilen Araç Gereç	Eldiven, kolluk, çırpma kabı, çırpma teli veya mikser, fırın kabı, fırın tepsisi, ölçü kapları, yumurtalar, şeker, un, kabartma tozu, vanilya, yağ, kısa video, zamanlayıcı
Önerilen Öğrenme-Öğretme Süreçleri	Öğretim ayrık denemelerle öğretim yöntemi, ipucunun giderek artırılması, doğrudan öğretim yöntemi ve sabit bekleme süreli öğretim yöntemlerini kullanarak öğretim yapabilirsiniz. Her bir beceri basamağını tek bir deneme olarak ele alabilir ve net bir başlangıç-bitiş ile ilerleyebilirsiniz. Öğretim seansına başlamadan önce, “Yemek hazırlamadan önce ne yaparız?” şeklinde bir soruyla öğrencilerin ön bilgilerini kontrol edebilirsiniz. Ardından doğrudan anlatım yöntemiyle, elini yıkama, bone/kep takma, önlük giyme, kolluk takma ve eldiven takmanın önemini ve sırasını açık ve net bir şekilde ifade edebilirsiniz. Örneğin, “Elle-rimiz kirliyken gıdalara dokunursak hasta oluruz. Bu yüzden eldiven ve kolluk takabilirsiniz.” gibi somut açıklamalar yapabilirsiniz.

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

Öğretim süreci, beceri basamaklarını tek tek çalışmayı sağlayan aşağıdaki deneme döngüsü ile ilerleyebilir: Öğretmen, öğrencinin dikkatini çektikten sonra net ve kısa bir yönerge sunabilir. Örneğin, "Eldivenini giy" veya "Yumurta'yı kaba kır." Yönergeyi verdikten sonra, öğrencinin doğru tepkiyi vermesi için sabit beklemeli öğretim yöntemini kullanabilirsiniz. Öğretimin başlangıcında, yönerge verilir verilmez (0 saniye bekleme), öğrenciye hemen en gerekli ipucu olarak model veya tam fiziksel modeli sunabilirsiniz. Örneğin, "Şimdi bana bak" yönergesini takiben eldiveninizi giyerek model olabilir ve öğrencinin sizi taklit etmesini sağlayabilirsiniz. Bu aşamada hata yapma olasılığını en aza indirebilirsiniz. Öğrenci %80 ve üzeri doğrulukla tepki vermeye başladığında, bekleme süresini 4 saniyeye çıkarabilirsiniz. Yönerge verildikten sonra 4 saniye bekleyebilirsiniz. Öğrenci 4 saniye içinde doğru tepkiyi verirse, hemen pekiştirebilirsiniz. Öğrenci 4 saniye içinde tepki vermez veya yanlış tepki verirse, en az yardımcı sağlayan görsel ipucu; eldiven giyilmiş kartı gösterme ile başlayarak, gerekli model veya tam fiziksel yardım (elinden tutarak giydirme) ile tepkiyi tamamlamasını sağlayabilirsiniz. Öğrenci doğru tepkiyi verdiğinde; ister bağımsız, ister 4 saniye içinde, ister ipucuyla olsun, hemen sözel pekiştirici, "Eldivenini çok güzel giydin, aferin sana!" veya "Yumurta'yı doğru kırdın, harika!" ve gerekirse sosyal pekiştirici kullanabilirsiniz. Eğer öğrenci denemede hata yaparsa, hatayı düzeltebilir (fiziksel yardım ile doğru tepkiyi tamamlama) ve düzeltme sonrası pekiştirici sunarak denemeyi nötr bir yönergeyle sonlandırabilirsiniz.

Video model yöntemi bu denemelere görsel bir ipucu olarak eklenebilir. Deneme başlamadan önce kısa videolar izletilebilir ya da yönerge sonrasında görsel ipucu olarak kullanılabilir. Bunun yanı sıra olay sıralama kartları ile gerçek kişi ve ekipmanların kullanımı somutlaştırmayı artıracaktır. Atölye duvarlarına yapıştırılan "önlüğünü giy, bone/kepini tak, eldivenini tak" gibi görselli etiketler ise kalıcı çevre düzenlemesi olarak öğrencilere sürekli görsel destek sağlayabilir.

Fırsat öğretimini ayrıntı denemelerle öğretim seanslarının dışında, günlük atölye rutinleri içinde doğal olarak uygulayabilirsiniz. Atölye çalışması başlamadan önce öğrenciye yönerge vermeden 4-5 saniye bekleyebilirsiniz.

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

Öğrenci kendiliğinden eldiven, bone ve önlüğünü takıyorsa bu doğal fırsatı “kendin hazırlanmaya başladın, harikasin!” diyerek hemen pekiştirebilirsiniz. Bu durum becerinin kalıcılığını ve yeni ortamlara genellenmesini destekleyecektir.

Bunun yanı sıra iş ortamına kişisel hazırlık yaparak gelmenin önemini, sakal traşı, saç toplamak ve tırnak temizliği gibi iş sağlığı ve güvenliği açısından kritik alışkanlıkları rutin olarak vurgulayabilirsiniz.

Öğretim sonunda öğrencinin bağımsız olarak kişisel hijyen kurallarına uygun hazırlık yapması ve hamur hazırlama adımlarını uygulama sıklığı ve bağımsızlık düzeyi izlenebilir. Öğretim sürecinin sonunda öğrenci etkinlik kitabında yer alan pekiştirme çalışmalarını uygulayabilirsiniz. “Adım Adım Yapalım” başlığında bulunan etkinlikleri öğrencilerinizle birlikte rehberli denemelerle çalışabilirsiniz. “Sıra Sendel!” başlığında bulunan etkinlikleri ise öğrencilerinizin bağımsız denemelerle (kendi kendine uygulama) yapmalarını sağlayabilirsiniz. Bu becerilerin kalıcı olması için öğretimi, atölyede, okul yemekhanesinde ve sınıf ortamında düzenli olarak tekrar edebilir, olumlu davranışları sözel pekiştirmeyle destekleyebilirsiniz. Ayrıca ailelerle işbirliği yaparak bu becerilerin ev ortamında da genellenmesini sağlayabilirsiniz.

Önerilen
Değerlendirme
Süreçleri

Hem ön değerlendirme için hem de öğretim süreci sonunda gözlem formları, beceri analizi kaydı, performans kayıt tablosu ve kontrol listesi kullanabilirsiniz. Ayrıca öğrenci etkinlik kitabında “Kendimi Değerlendiriyorum” başlığında yer alan değerlendirme aracını öğrenciye uygulatabilirsiniz.

Öğretimsel
Uyarlamalar

Öğrenme sürecinde zorlanan öğrencilerle çarpılarak hazırlanan hamur becerisini; yumurta kırma, çırpma, malzemeleri karıştırma vb. desteklemek için aşağıdaki etkinlikleri yapabilirsiniz:

Görsel ve Dokunsal Kartlar (Malzeme/Alet Eşleştirme): Çırpma teli, çırpma kabı, fırın kabı gibi temel aletlerin ve yumurta, un, şeker gibi ana malzemelerin gerçek fotoğraflarını içeren kartlarla bir eşleştirme oyunu oynatabilirsiniz. Örneğin, öğrenciden yumurta kartını bularak çırpma kabı kartıyla eşleştirmesini isteyebilirsiniz.

Sıralama Etkinliği (Beceri Basamakları): Çarpılarak hamur hazırlama adımlarını; yumurtayı kırma, şekeri ekleme, çırpma, unu ekleme, kaba dökme vb. sıralı resimlerle gösteren kartlar

Öğretimsel Uyarlamalar

hazırlayabilirsiniz. Öğrencinin bu kartları doğru sıraya dizmesini isteyebilirsiniz. Bu sayede, işlem sırasını görsel hafızayla pekiştirebilirsiniz.

İşlev Tekerlemesi veya Şarkı: Çırpma, karıştırma ve hamuru homojen hâle getirme gibi eylemleri içeren basit şarkılar veya tekerlemeler oluşturarak, bu becerilerin ve kullanılan aletlerin (mikser, çırpma teli) işlevlerinin daha akılda kalıcı olmasını sağlayabilirsiniz. Örneğin, “Çırp çırp çırp çırp, yumurta şekeri birleştir!”

Çırparak hamur hazırlama becerisini bağımsız olarak tamamlayan öğrencilerle farklı hamur teknikleri (mayalama, yoğurma) ve tarif modifikasyonu gibi konular çalışılabilir:

Tarif Modifikasyon Görevi: Bu öğrencilerden, temel kek tarifindeki; çırpılarak hazırlanan hamur miktarını veya türünü; örneğin normal un yerine tam buğday unu ile değiştirerek nasıl sonuçlar alınacağını araştıran kısa bir sunum hazırlamalarını isteyebilirsiniz.

Öğretici Video Çekimi (Zorlu Adımlar): Öğrencilerden, yumurtayı sarısını dağıtmadan kırma veya hamuru hava kabarcığı kalmayacak şekilde kaba dökme gibi daha zorlu teknikleri gösteren bir öğretici video çekmelerini isteyebilirsiniz.

Meslek Alanı/Dal	Yiyecek İçecek Hizmetleri/Mutfak ve Servis Dalı
Hedef ve Hedef Davranışlar	11.1.5. Basit kuver açar. • Basit kuver için gerekli malzemeleri servis takımları arasından seçer. • Tabağını masada sandalyenin önüne hizalayarak yerleştirir. • Bıçağı tabağın sağına koyar. • Çatalı tabağın soluna koyar. • Bardağı bıçağın üst ucuna koyar.
Ön Koşul Beceriler	– Öğrenci sağ ve sol yön kavramını bilir. – Sofra düzeni ve masa araçlarını tanır. – Hijyen ve düzen kurallarına dikkat eder.
Etkinliğin / Çalışmanın Adı	Basit Kuver Açmayı Öğreniyorum.
Önerilen Araç Gereç	Yemek tabağı, çatal, bıçak, su bardağı, peçete, masa örtüsü veya bez, sandalye, kısa video “Basit kuver nasıl açılır?”
Önerilen Öğrenme–Öğretme Süreçleri	Doğrudan öğretim, ipucunun giderek artırılması, video model yöntemiyle öğretim, istasyon tekniği, rol oynama ve fırsat öğretimi kullanarak öğretim yapabilirsiniz. Öğretim seansına başlamadan önce, öğrencilerin dikkatini çekmek ve becerinin önemini vurgulamak için, “Masada yemek yerken çatalımız, bıçağımız nereye konur?” şeklinde bir soruyla öğrencilerin ön bilgilerini kontrol edebilirsiniz. Öğrencilerin yanıtlaması için 4–5 saniye bekleyiniz. Doğrudan anlatım yöntemiyle, kuver açmanın misafire verilen değeri ve yeme–içme düzenini sağladığını açık ve net bir şekilde ifade edebilirsiniz. Doğrudan öğretim ve ipucunun giderek artırılması yöntemleriyle kuver yerleşimi beceri basamaklarının öğretimine başlayabilirsiniz. Bu basamaklar; tabağı koyma, bıçağı sağa koyma, çatalı sola koyma ve bardağı yerleştirme şeklinde sıralanabilir. İlk basamak olan tabağı hizalama için gerekli açıklamaları yaparak öğrencilere model olabilirsiniz. Ardından birkaç kere model olduktan sonra öğrencilere “Haydi şimdi sıra sizde!” diyerek (rehberli uygulama) yapmaları için fırsat verebilirsiniz. Öğrenciler uygulamayı

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

yaparken tabağı düşürüp kırmadan doğru şekilde masaya yerleştirmeleri için gereksinim duydukları yerlerde ipucu verilerek onlara yardım ediniz. Bu aşamada verilen desteği yavaş yavaş çekiniz. Kuverin doğru yerleşimini gösteren renkli masa paspasları, üç boyutlu silüetler veya masaya çizilmiş yerleşim kılavuzları gibi zengin görsel ipuçlarından yararlanabilirsiniz. Bu kısımda ipucunun giderek artırılması yöntemini kullanabilirsiniz: Öğrencinin önüne iki veya daha fazla beceri basamağını özetleyen görsel kart koyduktan sonra “Kuver açarken hangilerini yapıyorduk? Kartları sırala” yönergesini verip 4-5 saniye bekleyebilirsiniz. Öğrenci eğer doğru sıralama yapmışsa “Harikasin, evet önce tabak sonra bıçak konur” şeklinde pekiştirebilirsiniz. Yanlış sıralama yaparsa veya tepkisiz kalırsa, sırayla sözel ipucu “ilk önce tabağı sandalyenin önüne hizalarız”, model ipucu (doğru kartı koyarak gösterme) ve en son tam fiziksel yardım ile doğru sıralamayı öğretiniz. Öğrencinin doğru tepkilerinin tamamını sözel olarak pekiştirmeyi unutmayınız. Birkaç rehberli uygulama yapıldıktan sonra öğrenciler hazır olduklarında bağımsız olarak yapmaları için bağımsız alıştırımlara yönlendirebilirsiniz.

Video model yöntemi kapsamında tabağın sandalyeye göre hizalanması gibi zorlu adımları farklı açılardan gösteren bir video izletebilirsiniz. Beceri basamaklarının tümü birkaç kez izletildikten sonra her basamak tamamlandıkça videoyu durdurarak öğrencilerden o basamağı uygulamalarını isteyebilirsiniz. Örneğin bardağı yerleştirme basamağı izletildikten sonra video durdurularak “şimdi bardağınızı bıçağın üst ucunun hizasına koyun.” şeklinde açık bir yönerge verebilirsiniz. 4-5 saniyelik bekleme süresinin ardından beceriyi tamamlayamayan öğrencilere sözel, görsel, model ve fiziksel yardımı sırasıyla sağlayabilirsiniz.

Rol oynama etkinliği kapsamında beceri zincirinin tamamı tamamlandıktan sonra öğrencileri garson ve misafir rolleriyle eşleştirebilirsiniz. Garson rolündeki öğrenciye “kuver açmaya başla.” yönergesini vererek beceriyi doğal bir senaryo içinde uygulamasına fırsat tanıyabilirsiniz. Öğrenci kuveri açtıktan sonra misafir rolündeki öğrencinin kuveri kontrol etmesi ve geri bildirim vermesi teşvik edilebilir. Bu uygulama hem motivasyonu artırabilir hem de becerinin sosyal bağlamda genellenmesini destekleyebilir.

**Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri**

Fırsat öğretimini okul yemekhanesi veya günlük rutinler içinde doğal olarak uygulayabilirsiniz. Öğrencilerin masada kuver açma davranışlarını gözlemleyerek, doğru davranışları anında pekiştiriniz. Öğrenciler kendiliğinden kuver açmaya başlıyorsa bu durumu mutlaka “Çatalını tam tabağın soluna koyarak çok düzgün bir masa hazırladın, teşekkür ederim!” gibi sözel pekiştireçlerle destekleyiniz. Öğretim sonunda öğrencinin bağımsız olarak basit kuver açma becerisini doğru şekilde yapması beklenebilir. Öğretim sürecinin sonunda öğrenci etkinlik kitabında yer alan pekiştirme çalışmalarını uygulayabilirsiniz. “Adım Adım Yapalım” başlığında bulunan etkinlikleri öğrencilerinizle birlikte rehberli olarak çalışabilirsiniz. “Sıra Sendel” başlığında bulunan etkinlikleri ise öğrencilerinizin bağımsız olarak yapmalarını sağlayabilirsiniz. Bu becerilerin kalıcı olması için öğretimi, atölyede, okul yemekhanesinde ve sınıf ortamında düzenli olarak tekrar etmeli, olumlu davranışlar sözel pekiştireçlerle desteklemelisiniz. Ayrıca ailelerle işbirliği yaparak bu becerilerin ev ortamında da genellenmesini sağlamalısınız.

**Önerilen
Değerlendirme
Süreçleri**

Hem ön değerlendirme için hem de öğretim süreci sonunda gözlem formları, beceri analizi kaydı, performans kayıt tablosu ve kontrol listesi kullanabilirsiniz. Ayrıca öğrenci etkinlik kitabında “Kendimi Değerlendiriyorum” başlığında yer alan değerlendirme aracını öğrenciye uygulatabilirsiniz.

**Öğretimsel
Uyarlamalar**

Öğrenme sürecinde zorlanan öğrencilerle sebze yıkama ve soyma gibi temel hazırlık becerilerini desteklemek için aşağıdaki etkinlikleri yapabilirsiniz:

Görsel ve Dokunsal Kartlar (Malzeme/Yer Eşleştirme): Çatal, bıçak, tabak ve bardak gibi servis takımlarının gerçek fotoğraflarını içeren kartlarla, kuverdeki doğru yerleşim yerlerini gösteren (sağ, sol, üst) kartları eşleştirme oyunu oynatabilirsiniz. Örneğin, öğrenciden bıçak kartını bulmasını ve “Tabağın Sağında” kartıyla eşleştirmesini isteyebilirsiniz.

Sıralama Etkinliği (Yerleştirme Adımları): Kuver açma adımlarını; tabak koyma, Bıçağı sağa koyma, Çatalı sola koyma, Bardağı üste koyma vb. sıralı resimlerle gösteren kartlar hazırlayabilirsiniz. Öğrencinin bu kartları doğru sıraya dizmesini isteyebilirsiniz.

Öğretimsel Uyarlamalar

Şarkı veya Tekerleme: Kuverdeki malzemelerin yerleşimini (sağ-sol ilişkisi) içeren basit şarkılar veya tekerlemeler oluşturarak, bu becerilerin daha akılda kalıcı olmasını sağlayabilirsiniz. Örneğin, “Sağda bıçak, solda çatal, misafire yerini aç!”

Sebzeleri yıkama ve soyma becerisini bağımsız olarak tamamlayan öğrencilerle farklı doğrama teknikleri, atık yönetimi ve besin değeri koruma gibi konular çalışılabilir:

Bilgilendirme Görevi (Kuver Çeşitleri): Bu öğrencilerden, atölye veya sınıf arkadaşlarına basit kuverden farklı olarak bir davet sofrasında hangi ek servis takımlarının; tatlı kaşığı, salata çatalı nereye konulacağını anlatan kısa bir sunum hazırlamalarını isteyebilirsiniz.

Video Çekimi (Zorlu Kuver): Öğrencilerden, yeni gelen arkadaşları için birden fazla çatal ve bıçak kullanılan bir masanın nasıl doğru açıldığını gösteren bir öğretici video çekmelerini isteyebilirsiniz.

Meslek Alanı/Dal	Yiyecek İçecek Hizmetleri/Mutfak ve Servis Dalı
Hedef ve Hedef Davranışlar	13.1.1. Elde bulaşık yıkar. • Bulaşıkların kaba atıklarını çöpe sıyrır. • Bulaşıkları gereken şekilde ayırır/istifler. • Elde bulaşık yıkama kabına gerekli miktarda sıcak su, soğuk su ve deterjanı ekler • Bulaşıkları gereken şekilde deterjanlı su ile köpükler. • Bulaşıkları deterjan kalıntısı olmayacak şekilde durular. • Bulaşıkları gereken şekilde kurular. • Kurulanan bulaşıkları yerleştirir.
Ön Koşul Beceriler	– Öğrenci bulaşık araç gereçlerini tanır. – Sıcak-soğuk su farkını bilir. – Hijyen kurallarına uygun çalışmayı öğrenmiştir.
Etkinliğin / Çalışmanın Adı	Elde Bulaşık Yıkamayı Öğreniyorum.
Önerilen Araç Gereç	Çöp kutusu, elde bulaşık yıkama kabı, bulaşık teli ve sünger, kurulama bezi, deterjan, bulaşık eldiveni, kurulama bezi, su (ılık/sıcak), bardak, çatal, kaşık, tabak, tencere, model/simülasyon materyalleri (Plastik tabak ve bardaklarla ön uygulama), Kirli-temiz etiketli görseller kartlar, “Elde Bulaşık Yıkama Aşamaları” görsel kartları, su sıcaklık termometresi, Akıllı tahta (kısa video: “Elde Bulaşık Nasıl Yıkanır?”).
Önerilen Öğrenme-Öğretme Süreçleri	Öğretimi doğrudan öğretim, ipucunun giderek artırılması, video model yöntemiyle öğretim ve fırsat öğretimi yöntemlerini entegre ederek yapılandırabilirsiniz. Özellikle kritik motor ve sıralama adımlarında “Ayrık denemelerle öğretim” mantığını kullanabilirsiniz. Öğretime başlamadan önce, öğrencilerin dikkatini çekmek için hazırlanan “Temiz mi, Kirli mi?” oyunu ile giriş yapabilirsiniz. Öğretmen, kirli ve temiz iki tabak gösterip “Hangisi misafire sunulabilir?” diye sorarak hijyen ve temizliğin önemini vurgular, “Şimdi biz de o temizliği kendimiz yapacağız.” diyerek konuya geçiş sağlayabilirsiniz.

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

“Doğrudan Öğretim Yöntemi”yle derse, bulaşıkların kaba atıklarını çöpe sıyırma, bulaşıkları gereken şekilde ayırır/istifleme, elde bulaşık yıkama kabına gerekli miktarda sıcak su, soğuk su ve deterjanı ekleme, bulaşıkları gereken şekilde deterjanlı su ile köpükleme, bulaşıkları deterjan kalıntısı olmayacak şekilde durulama, bulaşıkları gereken şekilde kurulama ve kurulan bulaşıkları yerleştirmeyi öğreneceklerini açık ve net bir şekilde ifade eder. Sonrasında öğretime. “Hijyen Şefi Ol” Etkinliği ile devam edebilirsiniz. Öğrenciler eldiven takar veya ellerini yıkar. Bu sırada öğretmen “Ellerimiz tertemizse, tabaklarımız da tertemiz olur!” diyerek hijyenin önemini ifade eder. Ardından gösterip yaptırma kapsamında “Adım Adım Bulaşık Yıkama” aktivitesine geçebilirsiniz. Öğretmen, ilk adımı (Kaba atıkları sıyırma) açıklayarak model olur: “Kir tabakta değil, çöp kutusunda olmalı!” Birkaç kere model olduktan sonra öğrencilere “Haydi şimdi sıra sizde!” diyerek (rehberli uygulama) yapmaları için fırsat verebilirsiniz. Öğrenciler yaparken gereksinim duydukları yerlerde ipucu verilerek onlara yardım edebilirsiniz. Öğrenciler sıyırma işlemi yaparken gereksinim duydukları yerlerde yağlı tabakları düşürme ihtimaline karşı fiziksel destekle iş kazasının önüne geçebilirsiniz. “Hocam kontrol eder misiniz?” Birkaç rehberli uygulama yaptıktan sonra öğrenciler hazır olduklarında bağımsız olarak yapmaları için bağımsız alıştırımlara yönlendirebilirsiniz.

Örnek Deneme (Ayırma/İstifleme): Öğretmen, “Şimdi cam, metal, plastik bulaşıkları ayır ve istifle” gibi yönerge verebilir. Öğrencinin doğru gruplandırmayı yapması için 4-5 saniye bekleyebilirsiniz.

İpucunun Giderek Artırılması Yöntemi: Tepkisiz kalan veya yanlış gruplayan öğrenciye, önce sözel olarak tekrar edebilir, ardından doğru gruplanmış bulaşıkları gösteren görsel kart (örneğin çatallar kaşıkların yanında) görsel ipucu verebilir, daha sonra kendiniz model olabilir ve en son aşamada fiziksel yardım sağlayarak beceriyi tamamlayabilirsiniz.

Video model yöntemiyle, bulaşık yıkama adımlarını; deterjanlı su hazırlama, köpürtme, durulama vb. gösteren bir video izletebilirsiniz.

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

Video model yöntemi sırasında duyuşal deney etkinliği kapsamında “köpük gözlemi” uygulamasıyla öğrencilerin deterjan miktarını ve köpürme oranını görsel ve duyuşal olarak fark etmelerini sağlayabilirsiniz.

İstasyon çalışması kapsamında “bulaşık döngüsü” etkinliğiyle süreci pekiştirebilirsiniz. Dördüncü istasyonda yıkama ve durulama, beşinci istasyonda ise kurulama ve yerleştirme aşamaları öğrenciler tarafından gruplar hâlinde deneyimlenebilir.

Rol oynama etkinliği kapsamında “bulaşık yarışı” uygulamasıyla eğlenceli bir öğrenme ortamı oluşturabilirsiniz. Öğrenciler bulaşık şefi rolüne girerek temizlik kalitesine odaklanarak yıkama yapabilirler.

Fırsat öğretimini günlük rutinler içinde doğal olarak uygulayabilirsiniz. Öğrenciler atölyede yemek yedikten sonra bulaşıkları lavaboya getirdiklerinde 4-5 saniye bekleyerek kaba atıkları sıyırma davranışını kendiliğinden başlatmalarını bekleyebilirsiniz. Doğru davranışları “bulaşıklar mis gibi temiz oldu!” gibi sözel pekiştireçlerle anında destekleyebilirsiniz.

Yaratıcı etkinlik kapsamında “köpük afişı” uygulamasıyla her öğrencinin kendi süngerinin izini boyayla çıkarıp “ellerimiz köpükle temizleniyor!” panosu hazırlaması, becerinin önemini somutlaştırabilir ve olumlu pekiştirme sağlayabilir.

Pekiştirme etkinliği kapsamında “adımları sırala” oyunuyla tah-tada karışık biçimde yazılmış adımları doğru sıraya dizme çalışması yapabilirsiniz. Bu uygulama video model yöntemiyle kazandırılan sırasal bilginin kalıcılığını test etmenizi sağlayabilir.

Öğretim sonunda öğrencinin bağımsız olarak hijyen kurallarına uygun hazırlık yapması ve elde bulaşık yıkama becerisini doğru şekilde tamamlaması beklenebilir. Öğretim sürecinin sonunda öğrenci etkinlik kitabında yer alan pekiştirme çalışmalarını uygulayabilirsiniz. “Adım Adım Yapalım” başlığında bulunan etkinlikleri öğrencilerinizle birlikte rehberli olarak çalışabilirsiniz. “Sıra Sendel” başlığında bulunan etkinlikleri ise öğrencilerinizin bağımsız olarak yapmalarını sağlayabilirsiniz. Bu becerilerin kalıcı olması için öğretimi, atölyede, okul yemekhanesinde ve ev ortamında düzenli olarak tekrar edebilir, olumlu davranışlar sözel pekiştireçlerle destekleyebilirsiniz. Ayrıca ailelerle işbirliği yaparak bu becerilerin ev ortamında da genellemesini sağlayabilirsiniz.

**Önerilen
Değerlendirme
Süreçleri**

Öğretim sürecinin değerlendirilmesinde elde bulaşık yıkama gibi çok adımlı zincirleme ve hijyenik uygulama gerektiren bir beceriyi çok boyutlu olarak ölçmek amacıyla yaratıcı değerlendirme etkinliklerinden yararlanabilirsiniz.

Sürecin takibini ve bireysel ilerlemeyi ölçmek için performans gözlem formundan yararlanabilirsiniz. Bu form; atıkları sıyırdı mı, bulaşıkları doğru ayırdı mı ve su-deterjan oranını uygun ayarladı mı gibi kritik motor ve ölçüm davranışlarını kaydetmenize olanak tanır. Bu gözlem, ayırık denemelerle öğretim ve gösterip yaptırma yöntemleriyle çalışılan sıralama ve ölçüm adımlarındaki bağımsızlaşma düzeyini somut olarak ortaya koyabilir.

Öğrencilerin bilgi transferini ölçmek için oyunlaştırılmış “doğru mu, yanlış mı?” etkinliğini uygulayabilirsiniz. “Sabunu durulamadan bırakmak doğrudur.” gibi ifadelerle verilen yanıtlar, doğrudan öğretimle kazandırılan hijyen ve teknik bilgilerin ne ölçüde içselleştirildiğini gösterebilir.

Becerinin sonucunu görselleştirmek için görsel panolama “önce kirliydi, şimdi temiz!” etkinliğini kullanabilirsiniz. Öğrencilerin yıkama öncesi ve sonrasına ait fotoğrafları panoya asmaları, temizlik kavramını somutlaştırabilir ve becerinin işlevsel amacını pekiştirebilir.

Becerinin sosyal bağlamda genellenmesini ve öz düzenleme yeteneğini ölçmek için akran değerlendirmesi “temizlik jürisi” ile öz değerlendirme “benim temizlik kontrolüm” uygulamalarını birlikte kullanabilirsiniz. Akran değerlendirmesinde öğrenciler birbirlerinin çalışmalarını parlaklık, köpük kalıntısı ve düzenli dizilim gibi ölçütler açısından inceleyebilirler. Öz değerlendirme formunda ise “kaba atıkları sıyırdım” ve “bulaşıkları kuruladım” gibi maddeleri bilinçli olarak işaretleyen öğrenci, fırsat öğretimi yoluyla edindiği davranışların farkına varabilir ve kendi performansına yönelik farkındalığını artırabilir.

Tüm bu veriler bir araya getirilerek öğretim planınızın etkinliği kapsamlı biçimde değerlendirilebilir.

Öğrenme sürecinde zorlanan öğrencilerle elde bulaşık yıkama gibi temel hijyen ve düzenleme becerilerini desteklemek için aşağıdaki etkinlikleri yapabilirsiniz:

Görsel ve Dokunsal Kartlar (Malzeme/Alet Eşleştirme):

Kirli bulaşıklar (tabak, çatal), sünger, deterjan ve lavabo görsellerini içeren kartlarla bir eşleştirme oyunu oynatabilirsiniz. Örneğin, öğrenciden sünger kartını bulmasını ve deterjan kartıyla eşleştirmesini isteyebilirsiniz.

Sıralama Etkinliği (Beceri Basamakları): Bulaşık yıkama adımlarını (Kaba atıkları sıyırma, ayırma/istifleme, su-deterjan ekleme, köpürtme, durulama, kurulama, yerleştirme) sıralı resimlerle gösteren kartlar hazırlayabilirsiniz. Öğrencinin bu kartları doğru sıraya dizmesini isteyebilirsiniz. Bu etkinlikte, güvenlik adımlarını (cam eşyaları ayırma) ayrı bir renkle vurgulayabilirsiniz.

Şarkı veya Tekerleme (Süre ve Ölçü Hafızası): Yıkama ve durulama süresini veya doğru deterjan miktarını akılda tutmayı sağlayan basit şarkılar veya tekerlemeler oluşturarak, bu becerilerin daha kalıcı olmasını sağlayabilirsiniz. Örneğin, "Kaba kirleri sıyır, suyla köpürt, sabun gidene kadar durul!"

Elde bulaşık yıkama becerisini bağımsız olarak tamamlayan öğrencilerle su ve enerji tasarrufu, farklı temizlik kimyasalları (yağ çözücü) ve leke çıkarma yöntemleri çalışılabilir. Ancak zenginleştirme çalışmalarında da iş güvenliği için eldiven kullanımı, kimyasal miktarı ve durulama işleminin önemine vurgu yapılmalıdır.

Bilgilendirme Görevi (Su ve Deterjan Oranı): Bu öğrencilerden, atölye veya sınıf arkadaşlarına optimum su sıcaklığının ve doğru deterjan ölçüsünün hem temizlik kalitesine hem de çevreye etkisini anlatan kısa bir sunum hazırlamalarını isteyebilirsiniz.

Video Çekimi (Zorlu Leke Çıkarma): Öğrencilerden, yanmış tencere veya kurumuş yağ lekesi gibi zorlu lekeleri çıkarmak için uygun kimyasalların nasıl güvenli kullanılacağını gösteren bir öğretici video çekmelerini isteyebilirsiniz.

Meslek Alanı/Dal	Yiyecek İçecek Hizmetleri/Mutfak ve Servis Dalı
Hedef ve Hedef Davranışlar	7.4.2. Aşure yapar. • Ölçülen kuru fasulyeyi haşlar. • Ölçülen nohudu haşlar. • Ölçülen buğdayı haşlar. • Buğdayın ilk çıkan sarı suyunu süzer. • Buğdaya yeniden sıcak su ekleyerek haşlar. • Kuru meyveleri doğrar. • Kuru meyveleri ayrı kaplarda haşlar. • Diğer tüm malzemeleri süzgeç yardımıyla süzer. • Süzülen tüm malzemeleri buğdaya ekler. • Ölçülü suyu tencereye ilave eder. • Ölçülü şekeri ilave eder. • Diğer bileşenleri karıştırır. • Karışımı bir taşım kaynatır. • Aşureyi kepçe ile servis kâselerine koyar. • Üzerini isteğe göre süsler.
Ön Koşul Beceriler	– Öğrenci tahılları, baklagilleri ve kuru meyveleri tanır. – Kettle (Su ısıtıcısı) kullanmayı bilir. – “Haşlama” ve “kaynatma” işlemlerini bilir. – Ocağı güvenli şekilde kullanır. – Malzemelerin pratik ölçümünü yapmayı bilir.
Etkinliğin / Çalışmanın Adı	Aşure Yapmayı Öğreniyorum.
Önerilen Araç Gereç	Tencere, ölçü kabı, kepçe, kaseler, ocak, süzgeç, kaşık Malzemeler: buğday, nohut, fasulye, sıcak su, şeker, portakal kabuğu, limon kabuğu, elma, kuru üzüm, kuru kayısı, ceviz, badem, fındık Destek materyalleri: görsel sıralama kartları, görev yönerge kartları, sesli anlatım kaydı, dokunsal araç tanıtım kartları Güvenlik ekipmanları: önlük, eldiven, kolluk

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

Bu kazanımın öğretim aşamasında doğrudan öğretim, video modelli öğretim, işbirlikli öğretim ve eş zamanlı ipucu yöntem ve tekniklerinden yararlanabilirsiniz.

Dersin giriş, dikkat çekme ve güdüleme aşamasında sınıfa önceden hazırlanmış bir kase aşure ile girerek merak uyandırabilir, tüm öğrencilerin tatmasını sağlayabilirsiniz.

“Bugün size çok özel bir tatlı getirdim. Tadına bakınca ne olduğunu tahmin edebilir misiniz?” diyebilirsiniz.

Öğrencilerden gelen yanıtlar üzerine kısa bir sohbet yapabilirsiniz;

“Aşure mi bu?”

“Evet, doğru bildiniz. Peki sizce aşurenin içinde neler var?” diyebilirsiniz.

Bu aşama öğrencilerin dikkatini toplar, duyu organlarını etkinleştirir ve derse duygusal bağ kurmalarını sağlar.

Ardından öğrencilerin aşure yapımına dair ön bilgilerini yoklamak adına basit, yönlendirici sorular sorabilirsiniz;

“Hiç aşure yaptınız mı, kimlerle yaptınız?”

“Sizce aşureyi yapmak için neler gerekir?”

“Sizce aşure yaparken malzemeleri haşlamamız gerekir mi? Nasıl haşlama yaparız?”

Öğrenciler doğru cevap verdiğinde sözel pekiştirme yapabilirsiniz;

“Evet, harika, haşlama malzemeleri yumuşatmak içindir.”

Yanlış veya eksik cevaplarda açıklayıcı dönüt verilir:

“Fasulyeyi de haşlıyoruz çünkü çığ kalırsa yenmez, değil mi?”

Sonrasında aşure yapımına giriş yapıp, neler öğreneceklerini anlatabilirsiniz.

“Bugün birlikte aşure yapmayı öğreneceğiz. Önce malzemeleri haşlayacağız, sonra karıştırıp kaynatacağız, en sonunda da süsleyip soğumaya bırakacağız.” diyebilirsiniz.

Sonrasında video modelle öğretime devam edebilirsiniz.

Önerilen
Öğrenme-Öğretme
Süreçleri

“Şimdi kendi hazırladığım videoda aşureyi nasıl yaptığımı birlikte izleyeceğiz. Ancak sadece izlemeyeceğiz. Videoyu her durdurduğumda size sorular soracağım.”

Videonun başında malzemeler sırayla gösterilir ve isimleri söylenir. Sonrasında video durdurulur:

“Videoda hangi malzemeleri gördük?” diye sorabilirsiniz.

Eğer öğrenci doğru yanıt verirse sözel olarak pekiştirmelisiniz. Ancak yanlış yanıt verirse, doğrudan model olunmalısınız.

“Şimdi buraya bak, bu buğday. Yuvarlak ve beyaz renkte.”

Öğrenci doğru söylediğinde hemen pekiştirmelisiniz.

“Aferin, buğdayı hemen tanıdın!

Bu uygulamayı aşure yapım videosunun her aşamasında yaparak video öğretim ile öğrenme adımını tamamlayabilirsiniz.

Ardından işbirlikli öğrenme yöntemiyle öğretime devam edebilirsiniz.

Grup çalışması yapmak için sınıf 4 gruba ayrılır.

- Grup 1: Haşlama
- Grup 2: Meyve Hazırlama
- Grup 3: Karıştırma
- Grup 4: Servis-Süsleme

Öğretmen: “Şimdi sizlerle birlikte çalışacağız. Herkes görevini güzelce tamamlarsa tıpkı videodaki gibi “Aşure” yapmış olacağız.”

Uygulamanın 2. aşamasında;

Her grup kendi görevini yapar. Öğretmen gruplar arasında dolaşır, sözel “Süzgeci dikkatli tut”, model olma ve fiziksel ipuçlarıyla destek verir.

“Aferin, buğdayın suyunu tam zamanında süzdün!”

Sonrasında gruplar yaptıklarını sırayla anlatır:

“Biz meyveleri küçük doğradık, çabuk pişti.”

“Biz ise nohutları tam kıvamında haşladık!”

Siz de pekiştirmek için; “Herkesin katkısıyla aşuremiz tamamlandı, harika işbirliği!” diyerek etkinliği tamamlayabilirsiniz.

**Önerilen
Değerlendirme
Süreçleri**

Hem ön değerlendirme için hem de öğretim süreci sonunda gözlem formları, akran değerlendirme formu ve kontrol listesi kullanabilirsiniz. Ayrıca öğrenci etkinlik kitabının “Kendimi Değerlendiriyorum” başlığında yer alan değerlendirme aracını öğrenciye uygulatabilirsiniz.

**Öğretimsel
Uyarlamalar**

Öğrenme sürecinde zorlanan öğrencilerle “Aşure yapar” kazanımına yönelik temel becerileri desteklemek için aşağıdaki etkinlikleri uygulayabilirsiniz:

1. Gerçek Nesne – Görsel Eşleştirme Oyunu:

Aşure yapımında kullanılan araçlar (tencere, süzgeç, kepçe, kaşık, kâse) masaya yerleştirilir.

Aynı araçların görselleri öğrencilere dağıtılır.

Öğrencilerden gerçek nesne ile görseli eşleştirmelerini istenir.

Duyusal Tanıma Etkinliği – Gör, Kokla, Dokun:

Öğrencilere buğday, kayısı, tarçın, şeker gibi malzemeler sırayla verilir.

Gözleri kapalıyken dokunarak veya koklayarak hangi malzeme olduğunu tahmin etmeleri istenir.

Doğru yanıtlar sözel pekiştiricilerle desteklenir:

“Evet, bu tarçın! Kokusundan hemen anladın.”

Basamak Kartları ile Sıralama Çalışması:

Öğrencilere aşure yapımının fotoğraflarını içeren kartlar karıştırılarak verilir.

Öğrencilerden doğru sıralamayı oluşturmaları istenir:

1. Buğday haşlama görseli
2. Süzme işlemi görseli
3. Meyveleri doğrama görseli
4. Malzemeleri ekleme görseli
5. Karıştırma ve süsleme görseli

Aşure yapım becerisini tamamlayan öğrencilerle aşağıdaki zenginleştirme etkinliklerini yapabilirsiniz.

Öğretimsel Uyarlamalar

“Aşure Günü Afişi” Tasarımı:

Öğrenciler, sınıfta yapılacak aşure günü için afiş tasarlar.

Renkli kalem, çıkartma veya dijital araçlar kullanılabilir.

“Paylaşmak güzeldir” temasıyla işbirlikli değerleri pekiştirir.

“Aşure Malzeme Panosu” Etkinliği:

Öğrenciler, aşurede kullandıkları malzemelerin resimlerini (buğday, kayısı, ceviz, nohut vb.) kesip karton üzerine yapıştırır.

Her malzemenin altına adını ve aşureye kattığı özelliği; “Kayısı – tat verir”, “Buğday – kıvam verir” yazarlar.

Böylece öğrencilerin aşure yapımında malzeme–işlev ilişkisini güçlendirebilirsiniz.

