

**T. C.**  
**MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI**  
**Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü**

**AİLE VE TÜKETİCİ BİLİMLERİ ALANI**

**EV HİZMETLERİ**  
**KURSU PROGRAMI**

**Ankara, 2016**

## İÇİNDEKİLER

PROGRAMIN ADI.....	1
PROGRAMIN DAYANAĞI .....	1
PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI .....	1
EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ .....	1
PROGRAMIN AMAÇLARI .....	2
PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR.....	2
PROGRAMIN KREDİSİ .....	3
PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ .....	3
1. YİYECEK HİJYENİ.....	3
2. ÇALIŞMA ORTAMI HİJYENİ.....	3
3. EKİPMAN HİJYENİ.....	3
4. GIDA GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ MEVZUAT VE SİSTEMLER .....	3
5. VÜCUT TEMİZLİĞİ.....	3
6. EL VE AYAK BAKIMI.....	3
7. AĞIZ ve DiŞ BAKIMI ile SAĞLIĞI .....	3
8. SAÇ BAKIMI.....	3
9. CİLT BAKIMI VE MAKYAJ.....	3
10. FORMDA KALMA.....	3
11. TEMİZLİK YAPILACAK YÜZEYLER.....	3
12. TEMİZLİK ARAÇLARI.....	3
13. TEMİZLİKTE KULLANILAN GEREÇLER.....	3
14. EV ARAÇLARI .....	3
15. EV ARAÇLARI YAPIMINDA KULLANILAN MALZEMELER.....	3
16. EV ARAÇLARININ GRUPLANDIRILMASI.....	3
17. TEMİZLİK.....	3
18. KONUT ALANLARININ TEMİZLİĞİ VE DÜZENLENMESİ.....	3
19. ÇAMAŞIR YIKAMA.....	4
20. ÇAMAŞIR KURUTMA.....	4
21. ÜTÜ YAPMA.....	4
22. EV MEFRUŞATLARININ ÜTÜSÜ VE YERLEŞTİRİLMESİ.....	4
23. GİYİM EŞYALARININ ÜTÜSÜ VE YERLEŞTİRİLMESİ.....	4
24.ÇORBA PIŞİRMEK İÇİN ÖN HAZIRLIK YAPMA.....	4
25. EZME ÇORBALAR.....	4
26. UNLU ÇORBALAR.....	4
27. TANELİ ÇORBALAR.....	4
28. ULUSAL ÇORBALAR.....	4
29. HAZIR REÇETELERİN BULUNDUĞU KAYNAKLAR.....	4
30. ET YEMEKLERİ PIŞİRMEK İÇİN ÖN HAZIRLIK YAPMA.....	4
31. KURU ISIDA ET YEMEKLERİ PIŞİRME.....	4
32. SULU ET YEMEKLERİ PIŞİRME.....	5

33. YAĞDA ET YEMEKLERİ PİŞİRME.....	5
34. ETLERLE HAZIRLANAN MEZELER VE SALATALAR.....	5
35. HAZIR REÇETELERİN BULUNDUĞU KAYNAKLAR.....	5
36. KURU BAKLAGİLLER.....	5
37. ETLİ KURU BALAGİL YEMEKLERİ.....	5
38. ZEYTİNYAĞLI KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ.....	5
39. KURU BAKLAGİLLERLE HAZIRLANAN MEZELER VE SALATALAR.....	5
40. SEBZELER.....	5
41. SOĞUK SEBZE YEMEKLERİ.....	5
42. SICAK SEBZE YEMEKLERİ.....	6
43. SEBZE SALATA VE GARNİTÜRLERİ.....	6
44. HAZIR REÇETELERİN BULUNDUĞU KAYNAKLAR.....	6
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR.....	6
PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ.....	6
BELGELENDİRME.....	7

## **PROGRAMIN ADI**

Ev Hizmetleri

## **PROGRAMIN DAYANAĞI**

1. 24.06.1973 tarihli ve 14574 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan, 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu,
2. Talim ve Terbiye Kurulunun 20.04.2016 tarih ve 19 sayılı kararı ile kabul edilen, Yaygın Eğitim Kurumları Çerçeve Kurs Programı,
3. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 08.02.2011 tarih ve 10 sayılı kararı ile kabul edilen, "Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarının 50 Alanına Ait Haftalık Ders Çizelgeleri ile Çerçeve Öğretim Programlarında Değişiklik Yapılması" konulu kararı. (Aile ve Tüketici hizmetleri Alanı Ev hizmetleri dalı programı, Yiyecek içecek Hizmetleri alanı Türk Mutfağı Yemekleri programı).

## **PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI**

1. İlkokul mezunu olmak,
2. Mesleğin gerektirdiği işleri yapacak bedensel ve fiziksel özelliklere sahip olmak,
3. 18 yaşını tamamlamış olmak.

## **EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ**

1. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca yeniden düzenlenen "Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esasları"na göre atanan Aile ve Tüketici Hizmetleri ve Yiyecek İçecek Hizmetleri alan öğretmenleri,
2. Fakültelerin Aile ve Tüketici Hizmetleri ve Yiyecek İçecek Hizmetleri Bölümlerinden mezun olup öğretmenlik formasyon belgesine sahip olanlar, görevlendirilir.

## **PROGRAMIN AMAÇLARI**

Ev Hizmetleri kurs programı ile kursiyerlerin;

1. Uygun ortam sağlandığında yiyecek ve çalışma ortamı hijyenini sağlaması, ilkelere uyması, bu bilgileri günlük yaşamında ve iş ortamında kullanması,
2. Uygun ortam sağlandığında sağlık ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hazırlığını yapması,
3. Yüzey özelliklerini göz önünde bulundurarak temizlik araç gereçlerini kullanması,

4. Gerekli araç gereçler verilip uygun ortam sağlandığında ev araçlarını amacına, bakım kolaylığına ve özelliklerine göre kullanması,
5. Konutun bölümlerini temizlik programı hazırlayarak özelliğine göre temizlemesi,
6. Çamaşır yıkama ilkelerini göz önünde bulundurarak ev ve giyim eşyalarını yıkayarak temizlemek, lif özelliklerine göre ev ve giyim eşyalarını kurutması,
7. Ütüleme araç gereçlerini kullanarak ütüleme ilkelerine göre ev ve giyim eşyalarının ütüsünü yapabilmesi,
8. Uygun ortam ve gerekli araç gereç sağlandığında pişirme ve hijyen kurallarına uygun çeşitli çorbalar pişirmesi,
9. Uygun ortam ve gerekli araç gereçler sağlandığında pişirme ve hijyen kurallarına uygun et yemekleri pişirmesi,
10. Uygun ortam ve gerekli araç gereç sağlandığında pişirme ilkeleri ve hijyen kurallarına uygun kuru baklagil yemekleri pişirmesi,
11. Uygun ortam, gerekli araç ve gereçler sağlandığında, pişirme ilkeleri ve hijyen kurallarına uygun sebze yemekleri pişirmesi,  
Amaçlanmaktadır.

## **PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR**

Ev hizmetleri kurs programı aşağıda belirtilen hususlar çerçevesinde uygulanır.

1. Evde kullanılan temizlik gereçleri, konutun temizliği, ev araçları, çamaşır yıkama ve ütüleme, yemek pişirme işleri ile ilgili bilgi ve becerisine sahip kişiler yetiştirerek ev ve tüketici bilimlerinde çalışmasını sağlamaktır.
2. Kurs programı Millî Eğitim Bakanlığında görevli uzman, alan öğretmenleri ve alan uzmanları ile iş birliği içinde hazırlanmıştır.
3. Ağırlıklı olarak bireysel öğrenmeyi destekleyici yöntem ve teknikler uygulanır.
4. Program, Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğüne bağlı eğitim kurumlarında veya diğer kurumlarca açılan ve eğitim-öğretime uygun ortamlarda uygulanır.
5. Kursun öğrenme kazanımları için gerekli donanım ve ekipmanlar sağlanır, uygulamalar uygun ve yeterli bir ortamda yapılır.
6. Program uygulanırken ilgili MEGEP modüllerinden yararlanır. Ayrıca öğretmen/eğitici tarafından hazırlanan ders notlarından yararlanır.
7. Eğitim süresi bir bütün olarak uygulanması esas olup günde en fazla sekiz ders saati olarak planlanmalıdır.
8. Eğitimin verimli olabilmesi için, eğitime katılacakların kolayca anlayabileceği şekilde teorik ve uygulamalı olarak düzenlenir.

9. Ev Hizmetleri kurs programının amaçları ve içeriği yoluyla kursa katılan bireylere aşağıdaki tabloda verilen değerlerin kazandırılması ve bu yolla bireylerin geliştirilmesi hedeflenmiştir.

Değerler
Kurallara uyma
Sabır
Sorumluluk
Saygı
Hoşgörü
Nezaket
Yardımlaşma
Duyarlılık

## PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Kurs programının süresi; günde en fazla 8 ders saati uygulanacak şekilde toplam 296 ders saati olarak planlanmıştır.

### EV HİZMETLERİ KURS PROGRAMI

Konular	Süre ( Ders Saati)
Yiyecek Hijyeni	8
Çalışma Ortamı Hijyeni	8
Ekipman Hijyeni	6
Gıda Güvenliği İle İlgili Mevzuat ve Sistemler	8
Vücut Temizliği	6
El ve Ayak Bakımı	8
Ağız ve Diş Bakımı İle Sağlığı	8
Saç Bakımı	4
Cilt Bakımı ve Makyaj	4
Formda Kalma	6
Temizlik Yapılacak Yüzeyler	8
Temizlik Araçları	6
Temizlikte Kullanılan Gereçler	4
Ev Araçları	8
Ev Araçları Yapımında Kullanılan Malzemeler	6
Ev Araçlarının Gruplandırılması	6
Temizlik	8
Konut Alanlarının Temizliği ve Düzenlenmesi	8
Çamaşır Yıkama	8
Çamaşır Kurutma	6
Ütü Yapma	8
Ev Mefruhatlarının Ütüsü ve Yerleştirilmesi	8
Giyim Eşyalarının Ütüsü	6
Çorba Pişirmek İçin Ön Hazırlık Yapma	6
Ezme Çorbalar	6
Unlu Çorbalar	4
Taneli Çorbalar	4
Ulusal Çorbalar	4
Hazır Reçetelerin Bulunduğu Kaynaklar	8
Et Yemekleri Pişirmek İçin Ön Hazırlık Yapma	8

Kuru Isıda Et Yemekleri Pişirme	10
Sulu Et Yemekleri Pişirme	10
Yağda Et Yemekleri Pişirme	8
Etlerle Hazırlanan Mezeler ve Salatalar	4
Hazır Reçetelerin Bulunduğu Kaynaklar	8
Kuru Baklagiller	8
Etlı Kuru Balagil Yemekleri	8
Zeytinyağlı Kuru Baklagil Yemekleri	8
Kuru Baklagillerle Hazırlanan Mezeler ve Salatalar	6
Sebzeler	8
Soğuk Sebze Yemekleri	6
Sıcak Sebze Yemekleri	6
Sebze Salata Ve Garnitürleri	8
Hazır Reçetelerin Bulunduğu Kaynaklar	4
<b>Toplam</b>	<b>298</b>

## **İÇERİĞİ:**

### **1. YİYECEK HİJYENİ**

- 1.1. Hijyen ve Sanitasyonun Önemi ve İlgili Tanımlar,
- 1.2. Hijyen ve Sanitasyon Kuralları,
- 1.3. Yiyeceklerde Görülen Bozulmalar:
- 1.4. Besin Kaynaklı Hastalıklar,
- 1.5. Besinlerin Hazırlama İlkeleri,

### **2. ÇALIŞMA ORTAMI HİJYENİ**

- 2.1. Çalışma Ortamında Aranılan Fiziksel Özellikler ve İş Verimine Etkileri,
- 2.2. Mutfak Ortamında Uyulması Gereken Hijyen Sanitasyon İlkeleri,
- 2.3. Çalışma Ortamı Temizliği Planlanması,
- 2.4. Mutfakta Hijyende Kullanılan Araç ve Gereçler,
- 2.5. Haşereler ve Kemirgenler İçin Alınacak Önlemler,**

### **3. EKİPMAN HİJYENİ**

- 3.1. Mutfak Ekipmanlarında Temizliğin Önemi,
- 3.2. Mutfak Ekipmanlarının Temizliğinde Kullanılan Araçlar ve Gereçler,
- 3.3. Mutfak Ekipmanlarının Temizlik ve Bakımında Uyulması Gereken İlkeler,

### **4. GIDA GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ MEVZUAT VE SİSTEMLER**

- 4.1. Gıda Güvenliği ve Önemi,
- 4.2. Gıda Güvenliğinin Türkiye 'deki Gelişim Süreci,
- 4.3. Gıda Güvenliğinin Sağlanmasında Kullanılan Mevzuatlar,
- 4.4. Ülkemizde Gıda Güvenliğinin Sağlanmasında Yetkili Kuruluşlar,
- 4.5. Gıda Güvenliğinin Sağlanmasında Kullanılan Sistemler,

### **5. VÜCUT TEMİZLİĞİ**

- 5.1. Banyoda Kullanılacak Şampuan, Sabun, Lif ve Havluların Hazır Hâle Getirilmesi,

- 5.2. Sa ve Vücutun Yıkanması,
- 5.3. Banyo Yapılan Mekânın Temizlenmesi,

## **6. EL VE AYAK BAKIMI**

- 6.1. El ve Ayak Tırnaklarının Uygun Şekilde Kesimi ve Bakımı,
- 6.2. El ve Ayakların Yıkanması,
- 6.3. Ayak Bakımı ve Sağlığı,
- 6.4. El Bakımı ve Sağlığı,

## **7. AĞIZ ve DİŞ BAKIMI ile SAĞLIĞI**

- 7.1. Uygun Diş Fırçası ve Macununun Seçilmesi,
- 7.2. Yemeklerden Sonra Tekniğine Uygun Olarak Dişlerin Fırçalanması,
- 7.3. Ağız Kokularına Karşı Alınması Gereken Önlemler,
- 7.4. Ağız ve Diş Sağlığı Kontrolleri,

## **8. SAÇ BAKIMI**

- 8.1. Sa Bakımının Yapılması,
- 8.2. Saa İşe Uygun Şekil Verme,

## **9. CİLT BAKIMI VE MAKYAJ**

- 9.1. Cilt Bakımı,

## **10. FORMDA KALMA**

- 10.1. Formda Kalmanın Önemi,
- 10.2. Formu Korumak İçin Yapılması Gerekenler,

## **11. TEMİZLİK YAPILACAK YÜZEYLER**

- 11.1. Döşemelerin Özellikleri ve Temizliği,
- 11.2. Duvar Yüzey Malzemelerinin Özelliđi ve Temizliği,
- 11.3. Halı Yüzeylerin Özelliđi ve Temizliği,
- 11.4. Perdelerin Özelliđi ve Temizliği,
- 11.5. Yatak, Yorgan ve Yastıkların Özelliđi ve Temizliği,

## **12. TEMİZLİK ARAÇLARI**

- 12.1. Temizlik Araçlarının Çeşitleri,
- 12.2. Temizlik Araçlarının Seçiminde Dikkat Edilecek Faktörler,
- 12.3. Temizlik Araçlarının Kullanımında Dikkat Edilecek Noktalar,

## **13. TEMİZLİKTE KULLANILAN GEREÇLER**

- 13.1. Temizlik Gereçlerinin Sınıflandırılması,

## **14. EV ARAÇLARI**

- 14.1. Tanımı ve Önemi,
- 14.2. Ev Araçlarının Kullanım Amaçları,
- 14.3. Ev Araçlarının Seçim ve Satın Alınmasında Dikkat Edilecek İlkeler,



14.4. Araçların Kullanım ve Bakımı,

## **15. EV ARAÇLARI YAPIMINDA KULLANILAN MALZEMELER**

15.1. Temelde Kullanılan Malzemeler,

15.2. Yüzeyde Kullanılan Malzemeler,

15.3. İzolasyonda Kullanılan Malzemeler,

## **16. EV ARAÇLARININ GRUPLANDIRILMASI**

16.1. Elektrikle Çalışan Ev Araçları,

16.2. Elektriksiz Ev Araçları,

## **17. TEMİZLİK**

17.1. Temizlik Kavramları,

17.2. Temizliğin Sınıflandırılması,

17.3. Zamana Göre Temizlik Çeşitleri,

17.4. Temizlik Yapma,

17.5. Temizlik Programı Hazırlama,

## **18. KONUT ALANLARININ TEMİZLİĞİ VE DÜZENLENMESİ**

18.1. Yaşam Alanlarının Temizliği ve Düzenlenmesi,

18.2. Yatak Odalarının Temizliği ve Düzenlenmesi,

18.3. Mutfak Temizliği ve Düzenlenmesi,

18.4. Banyo-Tuvalet Temizliği ve Düzenlenmesi,

18.5. Evin Diğer Bölümlerinin Temizliği ve Düzenlenmesi,

## **19. ÇAMAŞIR YIKAMA**

19.1. Çamaşır Yıkamada Kullanılan Araç Gereçler,

19.2. Çamaşır Yıkama Aşamaları,

19.3. Çamaşırları Elde Yıkama,

19.4. Çamaşırları Makinede Yıkama,

19.5. Hatalı Yıkama Sonucu Oluşabilecek Bozulmalar,

## **20. ÇAMAŞIR KURUTMA**

20.1. Çamaşırları Makinede Kurutma,

20.2. Çamaşırları Açıkta Kurutma,

20.3. Çamaşırları Toplama,

## **21. ÜTÜ YAPMA**

21.1. Ütü Yapmanın Önemi,

21.2. Ütü Yapmada Dikkat Edilecek Hususlar,

21.3. Ütü Çeşitleri,

21.4. Ütü Yapmada Kullanılan Araç Gereçler,

## **22. EV MEFRUŞATLARININ ÜTÜSÜ VE YERLEŞTİRİLMESİ**

22.1. Sofra Takımları,

22.2. Yatak Takımları,

22.3. Havlular,

22.4. Perdeler,

### **23. GİYİM EŞYALARININ ÜTÜSÜ VE YERLEŞTİRİLMESİ**

23.1. İç Giyim Eşyaları,

23.2. Dış Giyim Ütüsü,

### **24. ÇORBA PİŞİRMEK İÇİN ÖN HAZIRLIK YAPMA**

24.1. Çorbalar,

24.2. Çorba Terbiyeleri,

24.3. Et Suları Hazırlama,

### **25. EZME ÇORBALAR**

25.1. Özellikleri,

25.2. Ezme Çorba Uygulamaları,

### **26. UNLU ÇORBALAR**

26.1. Özellikleri,

26.2. Unlu Çorba Uygulamaları,

### **27. TANELİ ÇORBALAR**

27.1. Özellikleri,

27.2. Taneli Çorba Uygulamaları

### **28. ULUSAL ÇORBALAR**

28.1. Ulusal Çorbaların Özellikleri,

28.2. Ulusal Çorba Uygulamaları,

### **29. HAZIR REÇETELERİN BULUNDUĞU KAYNAKLAR**

29.1. Kitaplar,

29.2. Dergiler Broşürler,

29.3. İnternet,

29.4. Televizyon,

29.5. Kaynak Kişiler,

29.6. Diğerleri,

### **30. ET YEMEKLERİ PİŞİRMEK İÇİN ÖN HAZIRLIK YAPMA**

30.1. Et,

30.2. Ete Uygulanan Pişirme Yöntemleri ve Özellikleri,

30.3. Et Pişirmede Kullanılan Terbiye Çeşitleri,

30.4. Et Yemeklerinin Servisinde Kullanılan Garnitürler,

### **31. KURU ISIDA ET YEMEKLERİ PİŞİRME**

31.1. Etin Özelliğine Uygun Terbiye Hazırlama,

- 31.2. Kuru Isıda Et Yemekleri Uygulamaları,
- 31.3. Yemeğin Çeşidine Uygun Garnitür Hazırlama,
- 31.4. Kuru Isıda Pişirilen Et Yemeklerinin Servisi,

### **32. SULU ET YEMEKLERİ PİŞİRME**

- 32.1. Kasaplık Hayvan Etlerinden Sulu Et Yemekleri Pişirme Uygulamaları,
- 32.2. Kümes Hayvanlarının Etlerinden Sulu Et Yemeği Pişirme Uygulamaları,
- 32.3. Deniz Ürünlerinden Sulu Et Yemeği Pişirme Uygulamaları,
- 32.4. Yemeğin Çeşidine Uygun Garnitür Hazırlama,
- 32.5. Sulu Et Yemeklerinin Servisi,

### **33. YAĞDA ET YEMEKLERİ PİŞİRME**

- 33.1. Kasaplık Hayvan Etlerini Yağda Pişirme Uygulamaları,
- 33.2. Kümes Hayvanlarının Etlerini Yağda Pişirme Uygulamaları,
- 33.3. Deniz Ürünlerini Yağda Pişirme Uygulamaları,
- 33.4. Yemeğin Çeşidine Uygun Garnitür Hazırlama,
- 33.5. Yağda Pişirilerek Hazırlanan Et Yemeklerinin Servisi,

### **34. ETLE HAZIRLANAN MEZELER VE SALATALAR**

- 34.1. Etlerle Hazırlanan Mezeler,
- 34.2. Etlerle Hazırlanan Salatalar,
- 34.3. Etlerle Hazırlanan Mezeler ve Salataların Servisi,

### **35. HAZIR REÇETELERİN BULUNDUĞU KAYNAKLAR**

- 35.1. Kitaplar,
- 35.2. Dergiler Broşürler,
- 35.3. İnternet,
- 35.4. Televizyon,
- 35.5. Kaynak Kişiler,
- 35.6. Diğer,

### **36. KURU BAKLAGİLLER**

- 36.1. Tanımı ve Önemi,
- 36.2. Çeşitleri,
- 36.3. Besin Değeri,
- 36.4. Menüdeki Yeri ve Önemi,
- 36.5. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar,
- 36.6. Pişirmede Kullanılan Araç Gereçler,
- 36.7. Kuru Baklagil Pişirme Aşamaları,
- 36.8. Kuru Baklagil Yemeklerinin Servisi,

### **37. ETLİ KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ**

- 37.1. Menüdeki Yeri ve Önemi,

- 37.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar,
- 37.3. Etili Kuru Baklagil Uygulamaları,
- 37.4. Servis,

### **38. ZEYTİNYAĞLI KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ**

- 38.1. Menüdeki Yeri ve Önemi,
- 38.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar,
- 38.3. Pişirmede Kullanılan Araç Gereçler,
- 38.4. Zeytinyağlı Kuru Baklagil Uygulamaları,
- 38.5. Servis,

### **39. KURU BAKLAGİLLERLE HAZIRLANAN MEZELER VE SALATALAR**

- 39.1. Kuru Baklagillerle Hazırlanan Mezeler,
- 39.2. Kuru Baklagillerle Hazırlanan Salatalar,

### **40. SEBZELER**

- 40.1. Çeşitleri,
- 40.2. Sebzelerin Kullanım Alanları,
- 40.3. Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama,
- 40.4. Sebzeleri doğrama şekilleri,
- 40.5. Sebzeleri Pişirme Yöntemleri,
- 40.6. Menüdeki Yeri ve Önemi,
- 40.7. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar,
- 40.8. Pişirmede Kullanılan Araç ve Gereçler,

### **41. SOĞUK SEBZE YEMEKLERİ**

- 41.1. Menüdeki Yeri ve Önemi,
- 41.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar,
- 41.3. Soğuk Sebze Yemeği Uygulamaları,

### **42. SICAK SEBZE YEMEKLERİ**

- 42.1. Çeşitleri,
- 42.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar,
- 42.3. Sıcak Sebze Yemeği Uygulamaları,

### **43. SEBZE SALATA VE GARNİTÜRLERİ**

- 43.1. Salataların Menüdeki Yeri ve Önemi,
- 43.2. Salata Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar,
- 43.3. Garnitürlerin Menüdeki Yeri ve Önemi,
- 43.4. Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar,
- 43.5. Sebze Garnitürü ve Salata Uygulamaları,

### **44. HAZIR REÇETELERİN BULUNDUĞU KAYNAKLAR**

- 44.1. Kitaplar,
- 44.2. Dergiler Broşürler,
- 44.3. İnternet,
- 44.4. Televizyon,
- 44.5. Kaynak Kişiler,
- 44.6. Diğerleri,

## **ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR**

1. Değerlendirme, Yaygın Eğitim Kurumları Yönetmeliği esaslarına göre;
  - Kursiyerin kendi kendine yaptığı tüm öğrenim faaliyetleri,
  - Kursiyerin performansına dayalı olarak gerçekleştirilecek sınavlar,
  - Kursiyere kurs sonunda uygulanan yazılı sınavlar,  
100 puan üzerinden yapılır.
2. Değerlendirme; ders öğretmeni tarafından yazılı, sözlü, uygulamalı sınavlar veya varsa ödev ya da projelere göre yapılır. Birden fazla sınav şekli ile sınavı yapılan dersin puanı veya notu, bu sınavların aritmetik ortalaması ile belirlenir. Bu puan veya not, kursun başarı puanı ya da notu olarak değerlendirilir.
3. Programların özelliğine göre sınavlar ve başarı değerlendirmesi bilişim teknolojisi kullanılarak da yapılabilir.
4. Kursiyerlerin sağlık durumları veya bedensel engelleri nedeniyle bazı derslerdeki sınavlar, durumlarına uygun sınav yöntemiyle yapılır.

## **PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ**

1. Ders kitabı olarak Millî Eğitim Bakanlığının yayınlamış olduğu materyaller kullanılmalıdır.
2. Programın uygulama sürecinde; kaynak ders kitapları, bireysel öğrenme materyalleri ve kaynak ders kitaplarının bulunmaması durumunda öğretmen/öğretici tarafından hazırlanan ders notlarından yararlanılabilir.
3. Programın uygulanabilmesi için Aile ve Tüketici Bilimleri alanı standart donanımları ve programın gerektirdiği diğer donanımlar kullanılacaktır. Programın uygulama sürecinde bilgisayar, İnternet, kitap, projeksiyon, dergi, broşür, sunu, film, resim gibi yazılı ve görsel yayınlar ve öğretmen/öğretici tarafından hazırlanan ders notlarından yararlanılabilir. Programın uygulanması için gerekli araç, gereç ve donanımlar çamaşırhane, mutfak, ev ve kurum hizmetleri atölye ortamı, ev ortamında kullanılan araç ve gereçler; çamaşır makinesi, elektrik süpürgesi, bulaşık makinesi, gazla ve elektrikle çalışan ocaklar, fırınlar, buzdolabı, derin dondurucu (dipfritz), mutfak robotu, fritöz (elektrikli yağlı derin kızartıcı), ekmek kızartma makineleri, mikrodalga fırın, televizyon, şofben, kombi, elektrik

sobası vb., Kurutma askıları, amaşırlıklar, temizlik malzemeleri, temizlik araçları, temizlik bezleri, temizlik araç ve gereçleri, deterjanlar, dezenfektanlar, mutfak araçları, ütü, pres ütü, şampuan, sabun, lif, havlu, tırnak makası, törpü, ayak havlusu, ponza taşı, ayak kokusu gidericisi, ayak pudrası, diş fırçası, diş macunu, diş ipi, fırça, tarak, saç kurutma makinesi, parfüm, makyaj malzemeleri, kremler, çöp kovası, çöp poşeti, eldiven, çırpma teli, ırpıcı, bıçak, limon sıkacağı, havan, streç film, folyo, soğutucu, tencere, süzgeç, küvet, doğrama tahtası, bıçak, şekillendiriciler, et dilimleme makinesi, servis tabakları, terazi, tepsiler, kazıyıcı, tava, tencere, mutfak robotu, oklava, fırın, çalışma tezgâhı vb.

## **BELGELENDİRME**

Kursu başarı ile tamamlayanlara, kurs bitirme belgesi düzenlenir.