

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

**AİLE VE TÜKETİCİ BİLİMLERİ
EV YEMEKLERİ HAZIRLAMA
KURS PROGRAMI**

ANKARA, 2016

İÇİNDEKİLER

PROGRAMIN ADI	1
PROGRAMIN DAYANAĞI.....	1
PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI	1
EĞİTİCİLERİN NİTELİĞİ.....	1
PROGRAMIN AMAÇLARI.....	2
PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR	2
PROGRAMIN KREDİSİ.....	2
PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ	2
İÇERİK.....	3
KİŞİSEL BAKIM.....	3
SANİTASYON VE HİJYEN KURALLARI.....	4
ÇORBALAR.....	4
ET YEMEKLERİ.....	4
KURUBAKLAGİLLER.....	4
SEBZELER.....	4
TAHILLAR.....	4
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR	5
PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ- GEREÇLERİ	5
BELGELENDİRME.....	5

PROGRAMIN ADI

Ev Yemekleri Hazırlama

PROGRAMIN DAYANAĞI

1. 24.06.1973 tarihli ve 14574 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu,
2. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 08.02.2011 tarih ve 10 sayılı “Meslekî ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarının 50 Alanına Ait Haftalık Ders Çizelgeleri ile Çerçeve Öğretim Programlarında Değişiklik Yapılması” konulu kararı.
3. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 07.09.2005 tarih ve 324 sayılı “Meslekî Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi (MEGEP) Kapsamında Geliştirilen Haftalık Ders Çizelgeleri ile Çerçeve Öğretim Programları” konulu kararı.

PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI

Okuryazar olmak.

EĞİTİCİLERİN NİTELİĞİ

Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına göre atanan;

- Yiyecek İçecek Hizmetleri,
- Aile ve Tüketici Bilimleri,
- Gıda Teknolojisi Öğretmenleri görev almalıdır.

PROGRAMIN AMAÇLARI

Ev yemekleri kursunu bitiren bireyin;

1. Kişisel bakımını yapması,
2. Hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulaması,
3. Besinleri işleyerek saklama, çeşitli çorbalar pişirmesi,
4. Et yemekleri pişirmesi,
5. Yumurta ve yumurta ile hazırlanan yiyecekleri pişirmesi,
6. Kuru baklagil yemekleri pişirmesi,

7. Sebze yemekleri pişirmesi,
8. Tahıl yemekleri pişirmesi amaçlanmaktadır.

PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

1. Programın uygulanmasında buluş, sunuş ve araştırma yoluyla öğretim yaklaşımlarından uygun olanları ve grupla öğretim yöntem ve teknikleri/ bireysel öğretim yöntem ve teknikleri uygulanmalıdır.
2. Kurs Programı, Millî Eğitim Bakanlığında görevli uzman, alan öğretmenleri ve alan uzmanları ile iş birliği içinde hazırlanmıştır.
3. Program, Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğüne bağlı eğitim kurumlarında veya diğer kurumlarca açılan ve eğitim-öğretime uygun ortamlarda uygulanır.
4. Ev Yemekleri Hazırlama kurs programının amaçları ve içeriği yoluyla kursa katılan bireylere aşağıda tabloda verilen değerlerin kazandırılması ve geliştirilmesi hedeflenmiştir.

DEĞERLER
Kurallara Uyma
Sabır
Hoşgörü
Çalışkanlık
Empati
Nezaket

5. Programın uygulanmasında hayat boyu rehberlik hizmeti sunan eğitimciler, kursiyerlerin kişisel ve mesleki nedenlerle yeterliliklerinin değişmesi ve gelişmesine katkıda bulunacak bir rehber niteliğinde olmalıdır.
6. Program süresince kursiyerlere program içeriğinin öğretilmesi için ihtiyaç duyduğu araç, gereç ve malzemeler temin edilmeli, donanımlar sağlanmalı ve gerektiğinde bilgisayar destekli öğretim faaliyetlerinden (slaytlar, akıllı tahtalar) faydalanılmalıdır.
7. Program süresince bireylerin merak uyandırma ve planlama, araştırma ve keşfetme, çözümlenme ve derinleştirme, paylaşma ve yaşantıya uygulama etkinliklerini gerçekleştirmeleri sağlanarak bireyin öğrenmeye etkin katılımı desteklenmelidir.
8. Kurs dışında bireylerin öğrendiklerini pekiştirmek için kendi kendine öğrenme faaliyetleri yapması teşvik edilmelidir.
9. Program sonunda bireyin Ev Yemekleri Hazırlama kurs düzeyinin ölçülmesi için değerlendirme yapılmalıdır.

PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Kurs programının süresi; günde en fazla 8 ders saati uygulanacak şekilde 192 ders saatidir. Sürelerin konulara göre dağılımı aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Konular	Süre (Ders Saati)
Kişisel bakım	8
Sanitasyon ve hijyen kuralları	24
Çeşitli çorbalar	32
Et yemekleri	32
Kurubaklagil yemekleri	32
Sebze yemekleri	32
Yumurta ve yumurta ile hazırlanan yiyecekler	32
TOPLAM	192

İÇERİK

1. Kişisel Bakım

- 1.1. Vücut temizliği,
- 1.2 El ve ayak bakımı,
- 1.3 Ağız ve diş bakımı ve sağlığı,
- 1.4 Saç bakımı,
- 1.5.Cilt bakımı ve makyaj,
- 1.6 Formda kalmak,

2. Sanitasyon ve hijyen kuralları

- 2.1 Yiyecek hijyeni,
- 2.2.Çalışma ortamı hijyeni,
- 2.3 Ekipman hijyeni,
- 2.4 Gıda güvenliği ile ilgili mevzuat ve sistemler,
- 2.5 Besinleri işleme,
- 2.6 Besin işleme yöntemleri,

3.Çorbalar

- 3.1 Çorba pişirmek için ön hazırlık yapma,
- 3.2 Ezme çorbalar,
- 3.3 Unlu çorbalar,
- 3.4 Taneli çorbalar,
- 3.5 Ulusal çorbalar,
- 3.6 Hazır reçetelerin bulunduğu kaynaklar,

4. Et yemekleri

- 4.1 Et Yemekleri pişirmek için ön hazırlık yapma,
- 4.2 Kuru ısıda et yemekleri pişirme,
- 4.3 Sulu et yemekleri pişirme,
- 4.4 Yağda et yemekleri pişirme,

- 4.5 Etlele hazırlanan mezeler ve salatalar,
- 4.6 Hazır reęetelerin bulunduğu kaynaklar,
- 4.7 Yumurta,
- 4.8 Suda yumurta pişirme,
- 4.9 Yağda yumurta pişirme,
- 4.10 Hazır reęetelerin bulunduğu kaynaklar,

5. Kurubaklagiller

- 5.1 Etli kurubaklagil yemekleri,
- 5.2 Zeytinyaęlı kurubaklagil yemekleri,
- 5.3 Kurubaklagillerle hazırlanan mezeler ve salatalar,
- 5.4 Hazır reęetelerin bulunduğu kaynaklar,

6. Sebzeler

- 6.1 Soęuk sebze yemekleri,
- 6.2 Sıcak sebze yemekleri,
- 6.3 Sebze salata ve garnitürleri,
- 6.4 Hazır reęetelerin bulunduğu kaynaklar,

7. Tahıllar

- 7.1 Makarna pişirme,
- 7.2 Pilav pişirme,
- 7.3 Tahıllarla hazırlanan mezeler ve salatalar,
- 7.4 Hazır reęetelerin bulunduğu kaynaklar.

ÖLÇME DEğERLENDİRME İLE İLGİLİ ESASLAR

1. Değerlendirme, Yaygın Eğitim Kurumları Yönetmelięi esaslarına göre belirlenmelidir.
 - Kursiyerin kendi kendine yaptığı tüm öğrenim faaliyetler,
 - Kursiyerin performansına dayalı olarak geręekleřtirilecek sınavlar,
 - Kursiyere kurs sonunda uygulanan yazılı sınavlar, 100 puan üzerinden değerlendirilir.
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 alanı, standart donanımlar ve programın gerektirdiği diğer donanımlar kullanılacaktır.

BELGELENDİRME

Kursu başarı ile tamamlayanlara, kurs bitirme belgesi düzenlenir.