Gıda Teknolojisi
Kaba Değerlendirme Formu 2026

Bu form, özel eğitim meslek okullarında ve lise kademesinde bu programı uygulayan hafif düzeyde özel eğitim sınıflarında öğrenim gören öğrenciler için hazırlanmıştır.

9–12. sınıflar • Mevcut performansı belirleme ve BEP amaçlarını seçme

Öğrenci adı soyadı:	Okulu:
Uygulanan etkinlik / materyal:	Kullanılan yardım / ipucu:

Dört yıllık değerlendirme bilgileri

Bilgi	1. yıl	2. yıl	3. yıl	4. yıl
Eğitim öğretim yılı	20…/20…	20…/20…	20…/20…	20…/20…
Sınıfı / şubesi				
Değerlendirme tarihi				
Değerlendiren öğretmen				

Açıklama ve gözlem

Puanlama ve kullanım

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Dört sütun dört ayrı eğitim öğretim yılı içindir. Her becerinin ilgili yıl hücresine 0, 1, 2 veya 3 yazın. Yılları aynı sırayla bütün sayfalarda belirtin.

Öğrencinin performansına uygun kısa görev ve materyal seçin. Kullanılan yardım türünü kaydedin. Değerlendirilmeyen maddeyi boş bırakıp nedenini yazın; boş madde 0 sayılmaz. Toplam puan oluşturmayın. Mesleki uygulamaları alan öğretmeninin gözetiminde ve iş sağlığı güvenliği koşulları sağlanarak değerlendirin.

Kodlar ve kaynak bilgisi

Açık gri satırlar resmî ana hedefi; beyaz satırlar hedef davranışları gösterir. AG numaraları forma aittir. MEB alt kodu kaynaktaki numaradır; — işareti kaynakta kod bulunmadığını veya öğretmen uyarlamasını gösterir. Kodlar dal ve modüllerde tekrar edebilir.

Program sınıflara göre ayrı hedef listeleri vermez. Bu form 9–12. sınıflarda kullanılabilen beceri bankasıdır. Okulda açılan alan ve dal ile öğrencinin BEP’ine uygun bölümleri seçin.

MEB ORGM Özel Eğitim Meslek Okulu Öğretim Programları. Ayrıntılı kaynak bağlantıları paket içindeki KAYNAK_LISTESI.csv dosyasındadır.

Resmî kaynak: https://orgm.meb.gov.tr/www/ozel-egitim-meslek-okulu-ogretim-programlari/icerik/3084

2026 hazırlama ve kaynak kontrol yılıdır; yeni bir program onay tarihi anlamına gelmez. Bu belge MEB tarafından yayımlanmış resmî form değildir. Kaynak kontrolü: 6 Ekim 2026.

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
1.1.1 Gıda maddelerinin temel duyusal özelliklerini tanır.						
AG001	1.1.1.1	Gıda maddelerinin temel duyusal özelliklerini söyler.				
AG002	1.1.1.2	İsmi söylenen özelliğin ait olduğu gıda maddesini gösterir.				
1.1.2 Sertliklerine göre sınıflar.						
AG003	1.1.2.1	Üretim tezgâhı üzerine duyusal analizi yapılacak örnekleri sıralar.				
AG004	1.1.2.2	Örnekleri eline alarak parmakları arasında hafifçe bastırarak sertliğini tespit eder.				
AG005	1.1.2.3	Gıdaları sertlik durumlarına göre ayrı kaplara koyar.				
1.1.3 Boylama yapar.						
AG006	1.1.3.1	Üretim tezgâhı üzerine duyusal analizi yapılacak örnekleri sıralar.				
AG007	1.1.3.2	Boyu farklı olanları ayırarak ayrı uygun kaba koyar.				
1.1.4 Şekil ayrımını yapar.						
AG008	1.1.4.1	Üretim tezgâhı üzerine duyusal analizi yapılacak örnekleri sıralar.				
AG009	1.1.4.2	Şekli farklı olanları ayırarak ayrı uygun kaba koyar.				
1.1.5 Hasarlı ürün ayrımı yapar.						
AG010	1.1.5.1	Üretim tezgâhı üzerine duyusal analizi yapılacak örnekleri sıralar.				
AG011	1.1.5.2	Çürük, ezik, lekeli, böcek yenikli olanları ayırarak ayrı uygun kaba koyar.				
1.1.6 Renk tonları ayrımı yapar.						
AG012	1.1.6.1	Üretim tezgâhı üzerine duyusal analizi yapılacak örnekleri sıralar.				
AG013	1.1.6.2	Bakarak rengi farklı olanları ayırarak ayrı uygun kaba koyar.				
1.1.7 Duyusal kontrolleri yapılan gıdalardan ayrımı yapılan malzemeyi gübre olarak geri dönüşüme kazandırır.						
AG014	1.1.7.1	Ayrımı yapılan malzemeyi bir kapta biriktirir.				
AG015	1.1.7.2	Biriktirilen malzemeyi diğer atölyelerde dönüştürülmek üzere depolar.				
2.1.1 Fermente hamurla yapılan ekmek çeşitlerini tanır.						
AG016	2.1.1.1	Fermente hamurla yapılan ekmek çeşitlerinden ismi söyleneni gösterir.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.1.1 Fermente hamurla yapılan ekmek çeşitlerini tanır. devam						
AG017	2.1.1.2	Fermente hamurla yapılan ekmek çeşitlerini söyler.				
2.1.2 Ekmek hamuru yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG018	2.1.2.1	Ekmek hamuru yapımında kullanılan araç gereci gösterir.				
AG019	2.1.2.2	Ekmek hamuru yapımında kullanılan araç gereci söyler.				
2.1.3 Ekmek hamuru yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.						
AG020	2.1.3.1	Teraziyi açar.				
AG021	2.1.3.3	Tartılacak malzemeyi terazinin kefesine koyar.				
AG022	2.1.3.4	Terazinin göstergesini kontrol eder.				
AG023	2.1.3.5	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzemeden ekleme/çıkarma yapar.				
2.1.4 Ekmek hamuru yapımında kullanılan suyu ölçü kabı ile ölçer.						
AG024	2.1.4.1	Ölçü kalıbını alır.				
AG025	2.1.4.2	Suyu ölçü kabına koyar.				
AG026	2.1.4.3	Ölçü kabının göstergesini kontrol eder.				
AG027	2.1.4.4	Su uygun ölçüye gelinceye kadar su ekleme/çıkarma yapar.				
2.1.5 Ekmek hamuru malzemelerini birleştirir.						
AG028	2.1.5.1	Tartılan unu elekle kaba eler.				
AG029	2.1.5.2	Unun ortasını açar.				
AG030	2.1.5.3	Tartılan mayayı unun ortasına koyar.				
AG031	2.1.5.4	Tartılan şekeri unun ortasına koyar.				
AG032	2.1.5.5	Yarım çay bardağı ılık suyu dökerek maya ve şekeri ezer.				
AG033	2.1.5.6	Maya ve şekerin mayalanması için 5 dakika bekler.				
AG034	2.1.5.7	Tartılan tuzu unun üzerine serper.				
AG035	2.1.5.8	Ilık su ilave ederek ekmek hamuru yoğurur.				
2.1.6 Ekmek hamurunu mayalandırır.						
AG036	2.1.6.1	Hamur bezini nemlendirir.				
AG037	2.1.6.2	Nemli hamur bezini hamurun üzerine örter.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.1.6 Ekmek hamurunu mayalandırır. devam						
AG038	2.1.6.3	Hamuru oda sıcaklığında mayalanmaya bırakır.				
2.1.7 Ekmek hamurunu tartar.						
AG039	2.1.7.1	Elini unlar.				
AG040	2.1.7.2	Hamuru tezgâha koyar.				
AG041	2.1.7.3	Hamuru tek eliyle tutar.				
AG042	2.1.7.3	Hamuru bıçakla keser.				
AG043	2.1.7.4	Kestiği hamuru teraziye koyar.				
AG044	2.1.7.5	Hamur uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar.				
2.1.8 Ekmek hamuruna şekil verir.						
AG045	2.1.8.1	Kesilmiş hamuru çalışma tezgâhında beze yapar.				
AG046	2.1.8.2	Bezeyi tezgâh üzerinde rulo şeklinde yuvarlar.				
AG047	2.1.8.3	Yuvarlanan hamura ekmek şeklini verir.				
2.1.9 Ekmeğe bıçak atma işlemini yapar.						
AG048	2.1.9.1	Tepside mayalanmış hamurları çalışma tezgâhına getirir.				
AG049	2.1.9.2	Bıçağı tutar.				
AG050	2.1.9.3	Ekmek yüzeyinde oluşan kabuğu boyuna çizer.				
2.1.10 Ekmek hamurunu pişirir.						
AG051	2.1.10.1	Fırının ısı düğmesini ayarlar.				
AG052	2.1.10.2	Fırının zaman düğmesini ayarlar.				
AG053	2.1.10.3	Ekmek hamuru tepsisini fırına koyar.				
AG054	2.1.10.4	Ekmeğin pişme durumunu kontrol eder.				
AG055	2.1.10.5	Fırın eldiveni ile ekmek tepsisini çıkarır.				
AG056	2.1.10.6	Ekmek tepsisini çalışma tezgâhına koyar.				
2.1.11 Enerjiyi tasarruflu kullanmaya özen gösterir.						
AG057	2.1.11.1	Fırının kullanımında enerji tasarrufuna özen gösterir.				
AG058	2.1.11.2	Ortam aydınlatmasını gerekli durumlarda kullanır.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.1.12 Ekmeği satışa hazırlar.						
AG059	2.1.12.1	Ambalajı açar.				
AG060	2.1.12.2	Ekmeği ambalajın içine koyar.				
AG061	2.1.12.3	Klips ile ambalajı kapatır.				
AG062	2.1.12.4	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG063	2.1.12.5	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
AG064	2.1.12.6	Ekmek raflarını bezle siler.				
AG065	2.1.12.7	Ekmeği rafa dizer.				
2.2.1 Poğaça hamuru yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG066	2.2.1.1	Poğaça yapımında kullanılan araç gereçten ismi söyleneni gösterir.				
AG067	2.2.1.2	Poğaça hamuru yapımında kullanılan araç gereci söyler.				
2.2.2 Poğaça hamuru yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.						
AG068	2.2.2.1	Elektronik tartı aletini açar.				
AG069	2.2.2.2	Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar.				
AG070	2.2.2.3	Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder.				
AG071	2.2.2.4	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar.				
AG072	2.2.2.5	Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.				
2.2.3 Poğaça hamuru yapımında kullanılan sıvı malzemeyi ölçü kabı ile ölçer.						
AG073	2.2.3.1	Sıvı malzemeyi ölçü kabına koyar.				
AG074	2.2.3.2	Ölçü kabının göstergesini kontrol eder.				
AG075	2.2.3.3	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar.				
AG076	2.2.3.4	Ölçülen malzemeyi uygun kaba koyar.				
2.2.4 Poğaça hamuru malzemelerini birleştirir.						
AG077	2.2.4.1	Tartılan unu elekle kaba eler.				
AG078	2.2.4.2	Unun ortasını açar.				
AG079	2.2.4.3	Tartılan katı malzemeleri unun ortasına koyar.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.2.4 Poğaça hamuru malzemelerini birleştirir. devam						
AG080	2.2.4.4	Ölçülen sıvı malzemeleri unun ortasına koyar.				
AG081	2.2.4.5	Ilık su ilave ederek hamuru yoğurur.				
2.2.5 Poğaça hamurunu mayalandırır.						
AG082	2.2.5.1	Hamur bezini nemlendirir.				
AG083	2.2.5.2	Nemli hamur bezini hamurun üzerine örter.				
AG084	2.2.5.3	Hamuru oda sıcaklığında mayalanmaya bırakır.				
2.2.6 Poğaça hamurunu tartar.						
AG085	2.2.6.1	Elini unlar.				
AG086	2.2.6.2	Hamuru tezgâha koyar.				
AG087	2.2.6.3	Hamuru tek eliyle tutar.				
AG088	2.2.6.4	Hamuru bıçakla keser.				
AG089	2.2.6.5	Kestiği hamuru teraziye koyar.				
AG090	2.2.6.6	Hamur uygun ölçüye gelinceye kadar hamurdan ekleme/çıkarma yapar.				
2.2.7 Poğaça hamuruna şekil verir.						
AG091	2.2.7.1	Kesilmiş hamuru elinin ayası ile saat yönünde çevirerek yuvarlak beze yapar.				
AG092	2.2.7.2	Bezeyi avuç içiyle hafifçe yassılaştırır.				
AG093	2.2.7.3	Yasalaştırılan bezenin ortasına iç harcı koyar.				
AG094	2.2.7.4	İç harcı konulan hamurun uçlarını parmak uçlarıyla birleştirir.				
2.2.8 Poğaça hamurunu pişirir.						
AG095	2.2.8.1	Fırının ısı düğmesini ayarlar.				
AG096	2.2.8.2	Fırının zaman düğmesini ayarlar.				
AG097	2.2.8.3	Şekil verilen poğaçaları fırın tepsisine uygun aralıklarla dizer.				
AG098	2.2.8.4	Hamurun üstüne yumurta sarısı sürer.				
AG099	2.2.8.5	Poğaçaların üzerine susam veya çörek otu koyar.				
AG100	2.2.8.6	Poğaça hamuru tepsisini fırına koyar.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.2.8 Poğaça hamurunu pişirir. devam						
AG101	2.2.8.7	Poğaçanın pişme durumunu kontrol eder.				
AG102	2.2.8.8	Fırın eldiveni ile pişen poğaça tepsisini çıkarır.				
AG103	2.2.8.9	Poğaça tepsisini çalışma tezgâhına koyar.				
2.2.9 Poğaçayı satışa hazırlar.						
AG104	2.2.9.1	Poğaçayı ambalajın içine koyar.				
AG105	2.2.9.2	Klips ile ambalajı kapatır.				
AG106	2.2.9.3	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG107	2.2.9.4	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
2.3.1 Simit hamuru yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG108	2.3.1.1	Simit hamuru yapımında kullanılan araç gereçten ismi söyleneni gösterir.				
AG109	2.3.1.2	Simit hamuru yapımında kullanılan araç gereci söyler.				
2.3.2 Simit hamuru yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.						
AG110	2.3.2.1	Elektronik tartı aletini açar.				
AG111	2.3.2.2	Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar.				
AG112	2.3.2.3	Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder.				
AG113	2.3.2.4	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar.				
AG114	2.3.2.5	Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.				
2.3.3 Simit hamuru yapımında kullanılan sıvı malzemeyi ölçü kabı ile ölçer.						
AG115	2.3.3.1	Sıvı malzemeyi ölçü kabına koyar.				
AG116	2.3.3.2	Ölçü kabının göstergesini kontrol eder.				
AG117	2.3.3.3	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar.				
AG118	2.3.3.4	Ölçülen malzemeyi uygun kaba koyar.				
2.3.4 Simit hamuru malzemelerini birleştirir.						
AG119	2.3.4.1	Tartılan unu elekle kaba eler.				
AG120	2.3.4.2	Unun ortasını açar.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.3.4 Simit hamuru malzemelerini birleştirir. devam						
AG121	2.3.4.3	Tartılan mayayı unun ortasına koyar.				
AG122	2.3.4.4	Tartılan şekeri unun ortasına koyar.				
AG123	2.3.4.5	Bir avuç ılık suyu dökerek maya ve şekeri ezer.				
AG124	2.3.4.6	Maya ve şeker karışımını 5 dakika bekletir.				
AG125	2.3.4.7	Tartılan tuzu, unun üzerine serper.				
AG126	2.3.4.8	Ilık su ilave ederek hamuru yoğurur.				
2.3.5 Simit hamurunu mayalandırır.						
AG127	2.3.5.1	Hamur bezini nemlendirir.				
AG128	2.3.5.2	Nemli hamur bezini hamurun üzerine örter.				
AG129	2.3.5.3	Hamuru oda sıcaklığında mayalanmaya bırakır.				
2.3.6 Simit hamurunu tartar.						
AG130	2.3.6.1	Elini unlar.				
AG131	2.3.6.2	Hamuru tezgâha koyar.				
AG132	2.3.6.3	Hamuru tek eliyle tutar.				
AG133	2.3.6.4	Hamuru bıçakla keser.				
AG134	2.3.6.5	Kestiği hamuru teraziye koyar.				
AG135	2.3.6.6	Hamur uygun ölçüye gelinceye kadar hamur ekleme/çıkarma yapar.				
2.3.7 Simit yapar.						
AG136	2.3.7.1	Tartılan hamuru elinin ayası ile saat yönünde çevirerek yuvarlak beze yapar.				
AG137	2.3.7.2	Hamura, tekniğine uygun biçimde simit şeklini verir.				
AG138	2.3.7.3	Su ve pekmezi karıştırır.				
AG139	2.3.7.4	Şekil verilen hamuru pekmez karışımına batırır.				
AG140	2.3.7.5	Pekmezle yapılan hamuru kavrulmuş susama batırır.				
AG141	2.3.7.6	Şekil verilen simidi fırın tepsisine uygun aralıklarla dizer.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.3.8 Simidi pişirir.						
AG142	2.3.8.1	Fırının ısı düğmesini ayarlar.				
AG143	2.3.8.2	Fırının zaman düğmelerini ayarlar.				
AG144	2.3.8.3	Simit tepsisini fırına koyar.				
AG145	2.3.8.4	Simidin pişme durumunu kontrol eder.				
AG146	2.3.8.5	Fırın eldiveni ile simit tepsisini çıkarır.				
AG147	2.3.8.6	Tepsiyi çalışma tezgâhına koyar.				
2.3.9 Simidi satışa hazırlar.						
AG148	2.3.9.1	Simidi ambalaja koyar.				
AG149	2.3.9.2	Klips ile ambalajı kapatır.				
AG150	2.3.9.3	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG151	2.3.9.4	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
2.4.1 Bazlama hamuru yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG152	2.4.1.1	Bazlama hamuru yapımında kullanılan araç gereçten ismi söyleneni gösterir.				
AG153	2.4.1.2	Bazlama hamuru yapımında kullanılan araç gereci söyler.				
2.4.2 Bazlama hamuru yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.						
AG154	2.4.2.1	Elektronik tartı aletini açar.				
AG155	2.4.2.2	Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar.				
AG156	2.4.2.3	Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder.				
AG157	2.4.2.4	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar.				
AG158	2.4.2.5	Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.				
2.4.3 Bazlama hamuru yapımında kullanılan sıvı malzemeyi ölçü kabı ile ölçer.						
AG159	2.4.3.1	Sıvı malzemeyi ölçü kabına koyar.				
AG160	2.4.3.2	Ölçü kabının göstergesini kontrol eder.				
AG161	2.4.3.3	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar.				
AG162	2.4.3.4	Ölçülen malzemeyi uygun kaba koyar.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.4.4 Bazlama hamuru malzemelerini birleştirir.						
AG163	2.4.4.1	Tartılan unu elekle kaba eler.				
AG164	2.4.4.2	Unun ortasını açar.				
AG165	2.4.4.3	Tartılan katı malzemeleri unun ortasına koyar.				
AG166	2.4.4.4	Ölçülen sıvı malzemeleri unun ortasına koyar.				
AG167	2.4.4.5	Una ılık su ilave ederek hamuru yoğurur.				
2.4.5 Bazlama hamurunu mayalandırır.						
AG168	2.4.5.1	Hamur bezini nemlendirir.				
AG169	2.4.5.2	Nemli bezi hamurun üzerine örter.				
AG170	2.4.5.3	Hamuru oda sıcaklığında mayalanmaya bırakır.				
2.4.6 Bazlama hamurunu tartar.						
AG171	2.4.6.1	Elini unlar.				
AG172	2.4.6.2	Hamuru tezgâha koyar.				
AG173	2.4.6.3	Hamuru tek eliyle tutar.				
AG174	2.4.6.4	Hamuru bıçakla keser.				
AG175	2.4.6.5	Kestiği hamuru teraziye koyar.				
AG176	2.4.6.6	Hamur uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar.				
2.4.7 Tartılmış bazlama hamurunu açmaya hazırlar.						
AG177	2.4.7.1	Kesilmiş hamuru elinin ayası ile saat yönünde çevirerek yuvarlak beze yapar.				
AG178	2.4.7.2	Hamur bezini nemlendirir.				
AG179	2.4.7.3	Nemli bezi bezelerin üstünü tamamen kapatacak şekilde örter.				
AG180	2.4.7.4	Hamuru beze hâlinde mayalanmaya bırakır.				
2.4.8 Bazlama hamurunu açar.						
AG181	2.4.8.1	Tezgâha un serper.				
AG182	2.4.8.2	Bezeyi tezgâhtaki unun üzerine koyar.				
AG183	2.4.8.3	Bezenin üzerine un serper.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.4.8 Bazlama hamurunu açar. devam						
AG184	2.4.8.4	Bezeyi avuç içiyle yassılaştırır.				
AG185	2.4.8.5	Yassılaşmış hamuru merdane yardımıyla büyütür.				
AG186	2.4.8.6	Açılan bazlamayı tezgâha serer.				
2.4.9 Bazlama hamurunu pişirir.						
AG187	2.4.9.1	Açılan bazlama hamurunu spatula ile sacın üzerine serer.				
AG188	2.4.9.2	Spatulayı sacdaki bazlamanın ortasına doğru uzatır.				
AG189	2.4.9.3	Diğer eliyle bazlamayı spatulanın üzerine çevirir.				
AG190	2.4.9.4	Altı pişen bazlamayı spatula ile sacın üzerinde ters çevirir.				
AG191	2.4.9.5	Üstü pişen bazlamayı spatula ile sacın üzerinden alır.				
AG192	2.4.9.6	Altı ve üstü pişen bazlamayı tezgâha koyar.				
AG193	2.4.9.7	Bazlamaları soğumaya bırakır.				
2.4.10 Bazlamayı satışa hazırlar.						
AG194	2.4.10.1	Bazlamayı ambalajın içine koyar.				
AG195	2.4.10.2	Klips ile ambalajı kapatır.				
AG196	2.4.10.3	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG197	2.4.10.4	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
2.5.1 Erişte hamuru yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG198	2.5.1.1	Erişte hamuru yapımında kullanılan araç gereçten ismi söyleneni gösterir.				
AG199	2.5.1.2	Erişte hamuru yapımında kullanılan araç gereci söyler.				
2.5.2 Erişte hamuru yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.						
AG200	2.5.2.1	Elektronik tartı aletini açar.				
AG201	2.5.2.2	Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar.				
AG202	2.5.2.3	Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder.				
AG203	2.5.2.4	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar.				
AG204	2.5.2.5	Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.5.3 Erişte hamuru yapımında kullanılan sıvı malzemeyi ölçü kabı ile ölçer.						
AG205	2.5.3.1	Sıvı malzemeyi ölçü kabına koyar.				
AG206	2.5.3.2	Ölçü kabının göstergesini kontrol eder.				
AG207	2.5.3.3	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar.				
AG208	2.5.3.4	Ölçülen malzemeyi uygun kaba koyar.				
2.5.4 Erişte hamuru malzemelerini birleştirir.						
AG209	2.5.4.1	Tartılan unu elekle kaba eler.				
AG210	2.5.4.2	Unun ortasını açar.				
AG211	2.5.4.3	Belirtilen sayıdaki yumurtayı kâseye kırar.				
AG212	2.5.4.4	Kâsedeki yumurtaları unun ortasına koyar.				
AG213	2.5.4.5	Tartılan tuzu unun üzerine serper.				
AG214	2.5.4.6	Suyu ilave ederek hamuru yoğurur.				
2.5.5 Erişte hamurunu dinlendirir.						
AG215	2.5.5.1	Hamur bezini nemlendirir.				
AG216	2.5.5.2	Nemli hamur bezini hamurun üzerine örter.				
AG217	2.5.5.3	Hamuru oda sıcaklığında dinlenmeye bırakır.				
2.5.6 Erişte hamurunu tartar.						
AG218	2.5.6.1	Elini unlar.				
AG219	2.5.6.2	Hamuru tezgâha koyar.				
AG220	2.5.6.2	Hamuru tek eliyle tutar.				
AG221	2.5.6.3	Hamuru bıçakla keser.				
AG222	2.5.6.4	Kestiği hamuru teraziye koyar.				
AG223	2.5.6.5	Hamur uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar.				
2.5.7 Erişte hamurunu açmaya hazırlar.						
AG224	2.5.7.1	Tartılan hamuru çalışma tezgâhında elinin ayası ile saat yönünde çevirerek yuvarlak beze yapar.				
AG225	2.5.7.2	Tezgâha un serper.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.5.7 Erişte hamurunu açmaya hazırlar. devam						
AG226	2.5.7.3	Bezeyi çalışma tezgâhına dizer.				
AG227	2.5.7.4	Nemli bezi, bezelerin üstünü tamamen kapatacak şekilde örter.				
2.5.8 Erişte hamurunu açar.						
AG228	2.5.8.1	Tezgâha un serper.				
AG229	2.5.8.2	Aldığı bezeyi unun ortasına koyar.				
AG230	2.5.8.3	Bezenin üzerine un serper.				
AG231	2.5.8.4	Bezeyi avuç içiyle yassılaştırır.				
AG232	2.5.8.5	Yassılaşmış hamuru merdane yardımıyla 10 cm çapında büyütür.				
AG233	2.5.8.6	Hamuru oklava ile açarak istenilen kalınlığa getirir.				
2.5.9 Erişte hamurunu keser.						
AG234	2.5.9.1	Açılan hamurun üzerine un serper.				
AG235	2.5.9.2	Unlanmış hamuru belirtilen kalınlıkta oluncaya kadar makinede inceltir.				
AG236	2.5.9.3	Makinede inceltilen hamuru keser.				
2.5.10 Erişteyi kurutur.						
AG237	2.5.10.1	Tepsiye un serper.				
AG238	2.5.10.2	Kesilmiş erişte hamurunu tepsiye yerleştirir.				
AG239	2.5.10.3	Fırının ısı ve zaman düğmelerini ayarlar.				
AG240	2.5.10.4	Tepsiyi fırına yerleştirir.				
AG241	2.5.10.5	Erişteyi fırında, belirtilen ısı ve sürede kurutur.				
AG242	2.5.10.6	Kuruyan erişteyi fırından fırın eldiveni ile çıkarır.				
AG243	2.5.10.7	Tepsiyi tezgâha koyarak soğumaya bırakır.				
2.5.11 Erişteyi satışa hazırlar.						
AG244	2.5.11.1	Elektronik tartı aletini açar.				
AG245	2.5.11.2	Erişteyi terazinin kefesine koyar.				
AG246	2.5.11.4	Terazinin göstergesini kontrol eder.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.5.11 Erişteyi satışa hazırlar. devam						
AG247	2.5.11.5	Erişte uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar.				
AG248	2.5.11.6	Erişteyi ambalaj içine el küreği ile koyar.				
AG249	2.5.11.7	Klips ile ambalajı ürün hava almayacak şekilde kapatır.				
AG250	2.5.11.8	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG251	2.5.11.9	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
AG252	2.5.11.10	Erişte ambalajlarını raflara dizer.				
2.6.1 Yufka hamuru yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG253	2.6.1.1	Yufka hamuru yapımında kullanılan araç gereçten ismi söyleneni gösterir.				
AG254	2.6.1.2	Yufka hamuru yapımında kullanılan araç gereci söyler.				
2.6.2 Yufka yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.						
AG255	2.6.2.1	Elektronik tartı aletini açar.				
AG256	2.6.2.2	Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar.				
AG257	2.6.2.3	Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder.				
AG258	2.6.2.4	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar.				
AG259	2.6.2.5	Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.				
2.6.3 Yufka yapımında kullanılan sıvı malzemeyi ölçü kabı ile ölçer.						
AG260	2.6.3.1	Sıvı malzemeyi ölçü kabına koyar.				
AG261	2.6.3.2	Ölçü kabının göstergesini kontrol eder.				
AG262	2.6.3.3	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar.				
AG263	2.6.3.4	Ölçülen malzemeyi uygun kaba koyar.				
2.6.4 Yufka hamuru malzemelerini birleştirir.						
AG264	2.6.4.1	Tartılan unu elekle kaba eler.				
AG265	2.6.4.2	Unun ortasını açar.				
AG266	2.6.4.3	Tartılan tuzu unun üzerine serper.				
AG267	2.6.4.4	Su ilave ederek yufka hamuru yoğurur.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.6.5 Yufka hamurunu dinlendirir.						
AG268	2.6.5.1	Hamur bezini nemlendirir.				
AG269	2.6.5.2	Nemli hamur bezini, hamurun üzerine örter.				
AG270	2.6.5.3	Hamuru oda sıcaklığında dinlenmeye bırakır.				
2.6.6 Yufka hamurunu tartar.						
AG271	2.6.6.1	Elini unlar.				
AG272	2.6.6.2	Hamuru tezgâha koyar.				
AG273	2.6.6.3	Hamuru tek eliyle tutar.				
AG274	2.6.6.3	Hamuru bıçakla keser.				
AG275	2.6.6.4	Kestiği hamuru teraziye koyar.				
AG276	2.6.6.5	Hamur uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar.				
2.6.7 Yufka hamurunu açar.						
AG277	2.6.7.1	Tartılan hamuru elinin ayası ile saat yönünde çevirerek yuvarlak beze yapar.				
AG278	2.6.7.2	Tezgâha un serper.				
AG279	2.6.7.3	Aldığı bezeyi unun ortasına koyar.				
AG280	2.6.7.4	Bezenin üzerine un serper.				
AG281	2.6.7.5	Bezeyi avuç içiyle yassılaştırır.				
AG282	2.6.7.6	Yassılaşmış hamuru merdane yardımıyla büyütür.				
AG283	2.6.7.7	Hamuru oklava ile yufka yapımına uygun inceliğe getirir.				
2.6.8 Yufkayı kurutur.						
AG284	2.6.8.1	Pişirme sacını çalıştırır.				
AG285	2.6.8.2	Spatulayı yufkanın altından ortasına doğru uzatır.				
AG286	2.6.8.3	Diğer eliyle yufkayı spatulanın üzerine alır.				
AG287	2.6.8.4	Yufkayı spatula ile sacın üzerine serer.				
AG288	2.6.8.5	Yufkayı sacın üzerinde spatulayla ters çevirir.				
AG289	2.6.8.6	Kuruyan yufkayı sacın üzerinden alır.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.6.9 Yufkayı satışa hazırlar.						
AG290	2.6.9.1	Katlanmış yufkayı ambalajın içine koyar.				
AG291	2.6.9.2	Klips ile ambalajı ürün hava almayacak şekilde kapatır.				
AG292	2.6.9.3	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG293	2.6.9.4	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
2.7.1 Bisküvi hamuru yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG294	2.7.1.1	Bisküvi hamuru yapımında kullanılan araç gereçten ismi söyleneni gösterir.				
AG295	2.7.1.2	Bisküvi hamuru yapımında kullanılan araç gereci söyler.				
2.7.2 Bisküvi hamuru yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.						
AG296	2.7.2.1	Elektronik tartı aletini açar.				
AG297	2.7.2.2	Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar.				
AG298	2.7.2.3	Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder.				
AG299	2.7.2.4	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar.				
AG300	2.7.2.5	Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.				
2.7.3 Bisküvi hamuru yapımında kullanılan sıvı malzemeyi ölçü kabı ile ölçer.						
AG301	2.7.3.1	Sıvı malzemeyi ölçü kabına koyar.				
AG302	2.7.3.2	Ölçü kabının göstergesini kontrol eder.				
AG303	2.7.3.3	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar.				
AG304	2.7.3.4	Ölçülen malzemeyi uygun kaba koyar.				
2.7.4 Bisküvi hamuru malzemelerini birleştirir.						
AG305	2.7.4.1	Tartılan unu elekle kaba eler.				
AG306	2.7.4.2	Diğer malzemeleri kaba ekler.				
AG307	2.7.4.3	Yoğurucuda yoğurarak hamura kıvam kazandırır.				
2.7.5 Hamuru yayılmaya bırakır.						
AG308	2.7.5.1	Hamurun yayılması için yoğurucu kabındaki hamuru 30-45 dakika bekletir.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.7.5 Hamuru yayılmaya bırakır. devam						
AG309	2.7.5.2	Yoğurucu kabındaki hamurun üstünü nemli bez ile örter.				
2.7.6 Bisküvi hamurunu açar.						
AG310	2.7.6.1	Tezgâha yağlı kâğıt serer.				
AG311	2.7.6.2	Hamuru yağlı kâğıdın ortasına koyar.				
AG312	2.7.6.3	Hamurun üstüne yağlı kâğıt koyar.				
AG313	2.7.6.4	Yağlı kâğıt arasındaki hamuru merdane ile uygun incelikte açar.				
2.7.7 Hamura şekil verir.						
AG314	2.7.7.1	Bisküvi kalıplarını alır.				
AG315	2.7.2.2	Bisküvi kalıplarını açılan hamurun üzerine koyar.				
AG316	2.7.2.3	Avuç içiyle bisküvi kalıplarının üzerine bastırarak hamura şekil verir.				
2.7.8 Bisküviyi pişirir.						
AG317	2.7.8.1	Fırın tepsisi içerisine yağlı kâğıt serer.				
AG318	2.7.8.2	Kestiği hamurları birbirine değmeyecek şekilde tepsiye dizer.				
AG319	2.7.8.3	Tepsiyi fırına yerleştirir.				
AG320	2.7.8.4	Uygun sıcaklık ve sürede fırında pişirir.				
AG321	2.7.8.5	Fırından çıkan bisküvileri oda sıcaklığında soğumaya bırakır.				
2.7.9 Bisküviyi satışa hazırlar.						
AG322	2.7.9.1	Bisküvileri ambalajın içine dizer.				
AG323	2.7.9.2	Klips ile ambalajı hava almayacak şekilde kapatır.				
AG324	2.7.9.3	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG325	2.7.9.4	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
2.8.1 Mantı hamuru yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG326	2.8.1.1	Mantı hamuru yapımında kullanılan araç gereçten ismi söyleneni gösterir.				
AG327	2.8.1.2	Mantı hamuru yapımında kullanılan araç gereci söyler.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.8.2 Mantı hamuru yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.						
AG328	2.8.2.1	Elektronik tartı aletini açar.				
AG329	2.8.2.2	Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar.				
AG330	2.8.2.3	Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder.				
AG331	2.8.2.4	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar.				
AG332	2.8.2.5	Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.				
2.8.3 Mantı hamuru yapımında kullanılan sıvı malzemeyi ölçü kabı ile ölçer.						
AG333	2.8.3.1	Sıvı malzemeyi ölçü kabına koyar.				
AG334	2.8.3.2	Ölçü kabının göstergesini kontrol eder.				
AG335	2.8.3.3	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar.				
AG336	2.8.3.4	Ölçülen malzemeyi uygun kaba koyar.				
2.8.4 İç malzemeyi hazırlar.						
AG337	2.8.4.1	Mantı yapımında kullanacağı soğanın kabuğunu soyar.				
AG338	2.8.4.2	Soğanı yıkama kabında yıkar.				
AG339	2.8.4.3	Soğanı doğrayıcının haznesine sığacak şekilde bıçak ile keser.				
AG340	2.8.4.4	Küçültülmüş soğanı doğrayıcının haznesine koyar.				
AG341	2.8.4.5	Soğanlar istenilen boyuta gelene kadar doğrayıcıda doğrar.				
AG342	2.8.4.6	Çekilmiş soğanı doğrayıcıdan kaşık yardımı ile kaba boşaltır.				
AG343	2.8.4.7	Çekilmiş soğan kabına kıymayı eli ile ekler.				
AG344	2.8.4.8	Kıyma ve soğan karışımına belirtilen baharatları kaşık ile ekler.				
AG345	2.8.4.9	Kıyma ve soğanı yoğurur.				
2.8.5 Mantı hamuru malzemelerini birleştirir.						
AG346	2.8.5.1	Tartılan unu elekle kaba eler.				
AG347	2.8.5.2	Unun ortasını açar.				
AG348	2.8.5.3	Belirtilen sayıdaki yumurtayı kâseye kırar.				
AG349	2.8.5.4	Kâsedeki yumurtaları unun ortasına koyar.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.8.5 Mantı hamuru malzemelerini birleştirir. devam						
AG350	2.8.5.5	Tartılan tuzu unun üzerine serper.				
AG351	2.8.5.6	Su ilave ederek mantı hamuru yoğurur.				
2.8.6 Mantı hamurunu dinlendirir.						
AG352	2.8.6.1	Hamur bezini nemlendirir.				
AG353	2.8.6.2	Nemli hamur bezini, hamurun üzerine örter.				
AG354	2.8.6.3	Hamuru oda sıcaklığında dinlenmeye bırakır.				
2.8.7 Mantı hamurunu tartar.						
AG355	2.8.7.1	Elini unlar.				
AG356	2.8.7.2	Hamuru tezgâha koyar.				
AG357	2.8.7.3	Hamuru tek eliyle tutar.				
AG358	2.8.7.4	Hamuru bıçakla keser.				
AG359	2.8.7.5	Kestiği hamuru teraziye koyar.				
AG360	2.8.7.6	Hamur uygun ölçüye gelinceye kadar hamur ekleme/çıkarma yapar.				
2.8.8 Mantı hamurunu açar.						
AG361	2.8.8.1	Kesilmiş hamuru elinin ayası ile saat yönünde çevirerek yuvarlak beze yapar.				
AG362	2.8.8.2	Tezgâha un serper.				
AG363	2.8.8.3	Bezeyi tezgâhtaki unun üzerine koyar.				
AG364	2.8.8.4	Bezenin üzerine un serper.				
AG365	2.8.8.5	Bezeyi avuç içiyle yassılaştırır.				
AG366	2.8.8.6	Yassılaşmış hamuru merdane yardımıyla büyütür.				
AG367	2.8.8.7	Hamuru oklava ile mantı yapımına uygun inceliğe getirir.				
2.8.9 Mantı hazırlar.						
AG368	2.8.9.1	Açılan hamuru çalışma tezgâhına serer.				
AG369	2.8.9.2	Açılmış hamuru mantı kesme aparatı ile kare şeklinde keser.				
AG370	2.8.9.3	Kesilmiş hamurlara ölçü kaşığıyla iç malzemesi koyar.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.8.9 Mantı hazırlar. devam						
AG371	2.8.9.4	İç malzemesi konulan hamura tekniğine uygun olarak şekil verir.				
2.8.10 Hazırlanan mantıyı fırınlar.						
AG372	2.8.10.1	Tepsiye un serper.				
AG373	2.8.10.2	Mantıyı tepsiye yerleştirir.				
AG374	2.8.10.3	Fırının ısı ve zaman düğmelerini ayarlar.				
AG375	2.8.10.4	Mantıyı fırında belirtilen ısı ve sürede kurutur.				
AG376	2.8.10.5	Kuruyan mantıyı fırından fırın eldiveni yardımıyla çıkarır.				
AG377	2.8.10.6	Tepsiyi tezgâha koyarak soğumaya bırakır.				
2.8.11 Kurutulan mantıyı tartar.						
AG378	2.8.11.1	Teraziyi açar.				
AG379	2.8.11.2	Terazinin sıfırı gösterdiğini görür.				
AG380	2.8.11.3	Mantıyı terazinin kefesine koyar.				
AG381	2.8.11.4	Terazinin göstergesini kontrol eder.				
AG382	2.8.11.5	Mantı uygun ölçüye gelinceye kadar mantı ekleme/çıkarma yapar.				
2.8.12 Tartılan mantıyı satışa hazırlar.						
AG383	2.8.12.1	Tartılan mantıyı el küreği ile ambalaj içine koyar.				
AG384	2.8.12.2	Klips ile ambalajı ürün hava almayacak şekilde kapatır.				
AG385	2.8.12.3	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG386	2.8.12.4	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
AG387	2.8.12.5	Ambalajlanmış mantıyı uygun koşulda saklar.				
2.8.13 Hazırlanan mantıyı dondurur.						
AG388	2.8.13.1	Mantıyı tepsiye yerleştirir.				
AG389	2.8.13.2	Tepsiyi derin dondurucuya yerleştirir.				
AG390	2.8.13.3	Belirli süre sonunda yarı donmuş şekliyle derin dondurucudan çıkarır.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.8.14 Dondurulmuş mantıyı satışa hazırlar.						
AG391	2.8.14.1	Mantıyı el küreği ile ambalaj içine koyar.				
AG392	2.8.14.2	Klips ile ambalajı tekniğe uygun şekilde kapatır.				
AG393	2.8.14.3	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG394	2.8.14.4	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
AG395	2.8.14.5	Ambalajlanmış mantıyı uygun koşulda saklar.				
2.9.1 Baklava hamuru yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG396	2.9.1.1	Baklava hamuru yapımında kullanılan araç gereçten ismi söyleneni gösterir.				
AG397	2.9.1.2	Baklava hamuru yapımında kullanılan araç gereci söyler.				
2.9.2 Baklava hamuru yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.						
AG398	2.9.2.1	Elektronik tartı aletini açar.				
AG399	2.9.2.2	Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar.				
AG400	2.9.2.3	Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder.				
AG401	2.9.2.4	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar.				
AG402	2.9.2.5	Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.				
2.9.3 Baklava hamuru yapımında kullanılan sıvı malzemeyi ölçü kabı ile ölçer.						
AG403	2.9.3.1	Sıvı malzemeyi ölçü kabına koyar.				
AG404	2.9.3.2	Ölçü kabının göstergesini kontrol eder.				
AG405	2.9.3.3	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar.				
AG406	2.9.3.4	Ölçülen malzemeyi uygun kaba koyar.				
2.9.4 Baklava hamuru malzemelerini birleştirir.						
AG407	2.9.4.1	Tartılan unu elekle kaba eler.				
AG408	2.9.4.2	Unun ortasını eliyle açar.				
AG409	2.9.4.3	Tartılan tuzu unun üzerine serper.				
AG410	2.9.4.4	Ölçülen suyu karışıma ilave ederek baklava hamuru yoğurur.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.9.5 Baklava hamurunu dinlendirir.						
AG411	2.9.5.1	Hamur bezini nemlendirir.				
AG412	2.9.5.2	Nemli hamur bezini, hamurun üzerine örter.				
AG413	2.9.5.3	Hamuru oda sıcaklığında dinlenmeye bırakır.				
2.9.6 Baklava hamurunu beze yapar.						
AG414	2.9.6.1	Elini belirtilen şekilde una batırır.				
AG415	2.9.6.2	Hamura silindir şeklini verir.				
AG416	2.9.6.3	Silindir şekli verilen hamuru bıçak ile keser.				
AG417	2.9.6.4	Kesilen hamuru çalışma tezgâhına koyar.				
AG418	2.9.6.5	Hamuru elinin ayası ile saat yönünde çevirerek yuvarlak beze yapar.				
AG419	2.9.6.6	Bezeleri çalışma tezgâhına dizer.				
AG420	2.9.6.7	Nemli bezi bezelerin üstünü tamamen kapatacak şekilde örter.				
2.9.7 Baklava hamuru açmak için nişasta hazırlar.						
AG421	2.9.7.1	Tartılan unu elekle kaba eler.				
AG422	2.9.7.2	Tartılan nişastayı kaba ekler.				
AG423	2.9.7.3	Un ve nişastayı kaşık yardımı ile karıştırır.				
2.9.8 Bezeyi nişastalar.						
AG424	2.9.8.1	Tezgâha un ve nişasta karışımını serper.				
AG425	2.9.8.2	Bezeyi un ve nişasta karışımının ortasına koyar.				
AG426	2.9.8.3	Bezeyi avuç içiyle yassılaştırır.				
AG427	2.9.8.4	Yassılaştırdığı bezenin üstüne nişasta karışımı koyar.				
AG428	2.9.8.5	Yeterli sayıya ulaşıncaya kadar yassılaştırma işlemini tekrar eder.				
AG429	2.9.8.6	En son bezenin üzerine un ve nişasta karışımını serper.				
AG430	2.9.8.7	Yassılaşmış bezeleri birbirine değmeyecek şekilde çalışma tezgâhına koyar.				
2.9.9 Baklava hamurunu açar.						
AG431	2.9.9.1	Tezgâha un nişasta karışımı serper.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.9.9 Baklava hamurunu açar. devam						
AG432	2.9.9.2	Yassılaşmış hamurları sırasıyla merdane yardımıyla büyütür.				
AG433	2.9.9.3	Büyütülen hamurların üzerine ara sıra nişastalı un serper.				
AG434	2.9.9.4	Merdane ile büyütülen hamuru oklavayla istenilen inceliğe getirir.				
AG435	2.9.9.5	Hamurdaki fazla un-nişasta karışımını fırça ile süpürür.				
AG436	2.9.9.6	Süpürülen yufkaları tezgâha serer.				
2.9.10 Baklavayı tepsiye yerleştirir.						
AG437	2.9.10.1	Pişirme tepsisini yağlar.				
AG438	2.9.10.2	Açılan baklava yufkasını tek tek pişirme tepsisine dizer.				
AG439	2.9.10.3	Tepsiye dizilen baklava yufkalarının her katmanını yağlar.				
AG440	2.9.10.4	İstenilen yufka katmanına iç malzemesi koyar.				
AG441	2.9.10.5	Son baklava yufkasını tepsiye dizdikten sonra baklava hamurunu keser.				
AG442	2.9.10.6	Baklava tepsisinin son katına yağ koyar.				
2.9.11 Baklavayı pişirir.						
AG443	2.9.11.1	Fırının ısı, zaman ve mod düğmelerini ayarlar.				
AG444	2.9.11.2	Baklava tepsisini fırına koyar.				
AG445	2.9.11.3	Baklavayı uygun ısı ve sürede pişirir.				
AG446	2.9.11.4	Baklavayı fırından fırın eldiveni yardımı ile çıkarır.				
AG447	2.9.11.5	Fırından çıkarılan tepsiyi tezgâha koyar.				
2.9.12 Baklava şurubunu hazırlar.						
AG448	2.9.12.1	Ölçülen şeker ve suyu tencereye koyar.				
AG449	2.9.12.2	Su ve şeker konulan tenceredeki karışımı ocağın üstüne koyar.				
AG450	2.9.12.3	Tenceredeki şeker eriyene kadar karıştırır.				
AG451	2.9.12.4	Baklava şurubunu kaynatır.				
AG452	2.9.12.5	Kaynayan şuruba ısıl işlemin sonuna doğru sitrik asit ilavesi yapar.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.9.12 Baklava şurubunu hazırlar. devam						
AG453	2.9.12.6	Şurubu ılımaya bırakır.				
2.9.13 Baklava şurubunu döker.						
AG454	2.9.13.1	Pişen baklavanın üzerine önceden hazırlanmış şurubu eşit miktarda döker.				
AG455	2.9.13.2	Baklavanın soğumasını bekler.				
2.9.14 Baklavayı satışa hazırlar.						
AG456	2.9.14.1	Spatula ile tepsiden baklavayı alır.				
AG457	2.9.14.2	Spatula üzerindeki baklavayı baklava kutusuna koyar.				
AG458	2.9.14.3	İstenilen miktardaki baklavayı terazi ile tartar.				
AG459	2.9.14.4	Kutuyu belirtilen şekilde bant ile kapatır.				
AG460	2.9.14.5	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG461	2.9.14.6	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
AG462	2.9.14.7	Ambalajlanmış mantıyı uygun koşulda saklar.				
2.10.1 Milföy hamuru yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG463	2.10.1.1	Milföy hamuru yapımında kullanılan araç gereçten ismi söyleneni gösterir.				
AG464	2.10.1.2	Milföy hamuru yapımında kullanılan araç gereci söyler.				
2.10.2 Milföy hamuru yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.						
AG465	2.10.2.1	Elektronik tartı aletini açar.				
AG466	2.10.2.2	Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar.				
AG467	2.10.2.3	Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder.				
AG468	2.10.2.4	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar.				
AG469	2.10.2.5	Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.				
2.10.3 Milföy yapımında kullanılan sıvı malzemeyi ölçü kabı ile ölçer.						
AG470	2.10.3.1	Sıvı malzemeyi ölçü kabına koyar.				
AG471	2.10.3.2	Ölçü kabının göstergesini kontrol eder.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.10.3 Milföy yapımında kullanılan sıvı malzemeyi ölçü kabı ile ölçer. devam						
AG472	2.10.3.3	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar.				
AG473	2.10.3.4	Ölçülen malzemeyi uygun kaba koyar.				
2.10.4 Milföy hamuru malzemelerini birleştirir.						
AG474	2.10.4.1	Tartılan unu elekle kaba eler.				
AG475	2.10.4.2	Unun ortasını eliyle açar.				
AG476	2.10.4.3	Tartılan tuzu unun üzerine serper.				
AG477	2.10.4.4	Ölçülen suyu karışıma ilave ederek milföy hamurunu yoğurur.				
2.10.5 Hamuru dinlendirir.						
AG478	2.10.5.1	Hamur bezini uygun şekilde ıslatır.				
AG479	2.10.5.2	Nemli hamur bezini hamurun üzerine örter.				
AG480	2.10.5.3	Hamuru oda sıcaklığında dinlenmeye bırakır.				
2.10.6 Hamuru açar.						
AG481	2.10.6.1	Hamurun yapışmaması için elini unlar.				
AG482	2.10.6.2	Hamuru çalışma tezgâhına koyar.				
AG483	2.10.6.3	Hamuru elinin ayası ile saat yönünde çevirerek tek beze hâline getirir.				
AG484	2.10.6.4	Tezgâha un serper.				
AG485	2.10.6.5	Bezeyi unun ortasına koyar.				
AG486	2.10.6.6	Bezenin üzerine un serper.				
AG487	2.10.6.7	Bezeyi avuç içiyle yassılaştırır.				
AG488	2.10.6.8	Yassılaşmış hamuru merdane yardımıyla büyütür.				
2.10.7 Hamura yağ koyar.						
AG489	2.10.7.1	Katı yağı yağlı kâğıt arasında merdane ile inceltir.				
AG490	2.10.7.2	Merdane ile büyütülmüş yağı hamurun ortasına koyar.				
AG491	2.10.7.3	Yağ konulan hamuru bohça şeklinde katlar.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.10.8 Hamuru soğumaya bırakır.						
AG492	2.10.8.1	Bohça şeklindeki hamuru buzdolabına koyar.				
AG493	2.10.8.2	Hamur içindeki yağ katılaşana kadar bekletir.				
2.10.9 Milföy hamurunu turlama için tekrar açar.						
AG494	2.10.9.1	Buzdolabında bekletilen hamuru tezgâha koyar.				
AG495	2.10.9.2	Hamuru merdane ile yassılaştırır.				
AG496	2.10.9.3	Yassılaşmış hamuru oklava ile istenilen kalınlığa getirir.				
AG497	2.10.9.4	Hamuru tekrar bohça şeklinde kapatır.				
AG498	2.10.9.5	Açıp katlama işlemini iki kere daha tekrar eder.				
2.10.10 Hamuru ikinci soğumaya bırakır.						
AG499	2.10.10.1	Bohça şeklindeki hamuru buzdolabına koyar.				
AG500	2.10.10.2	Hamur içindeki yağ katılaşana kadar bekletir.				
2.10.11 Son turlama için hamuru açar.						
AG501	2.10.11.1	Buzdolabındaki hamuru tezgâha koyar.				
AG502	2.10.11.2	Hamuru 3-4 mm kalınlığında açar.				
2.10.12 Milföy hamurunu keser.						
AG503	2.10.12.1	Açılan hamuru bıçakla kare şeklinde keser.				
AG504	2.10.12.2	Kesilen kareleri tezgâha koyar.				
2.10.13 Milföyü satışa hazırlar.						
AG505	2.10.13.1	Kesilen milföy hamurunun arasına uygun kâğıt koyar.				
AG506	2.10.13.2	Uygun kâğıt konulan hamuru ambalaj kutusuna koyar.				
AG507	2.10.13.3	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG508	2.10.13.4	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
AG509	2.10.13.5	Kutuyu bant ile kapatır.				
AG510	2.10.13.6	Ambalajlı milföyü derin dondurucuda dondurur.				
2.11.1 Tarhana yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG511	2.11.1.1	Tarhana hamuru yapımında kullanılan araç gereçten ismi söyleneni gösterir.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.11.1 Tarhana yapımında kullanılan araç gereci tanır. devam						
AG512	2.11.1.2	Tarhana hamuru yapımında kullanılan araç gereci söyler.				
2.11.2 Tarhana hamuru yapımında kullanacağı malzemeleri terazi ile tartar.						
AG513	2.11.2.1	Elektronik tartı aletini açar.				
AG514	2.11.2.2	Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar.				
AG515	2.11.2.3	Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder.				
AG516	2.11.2.4	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar.				
AG517	2.11.2.5	Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.				
2.11.3 Tarhana yapımı için sebzeleri hazırlar.						
AG518	2.11.3.1	Tarhana yapımında kullanacağı sebzeleri yıkama kabında yıkar.				
AG519	2.11.3.2	Sirkeli suyun olduğu kapta sebzeleri dezenfekte eder.				
AG520	2.11.3.3	Sebzeleri doğrama tahtasına koyar.				
AG521	2.11.3.4	Sebzeleri doğrayıcının haznesine sığacak şekilde bıçakla küçültür.				
AG522	2.11.3.5	Küçültülmüş sebzeleri doğrayıcıda doğrar.				
AG523	2.11.3.6	Çekilmiş sebzeleri doğrayıcıdan uygun şekilde kaba boşaltır.				
2.11.4 Tarhana hamuru malzemelerini birleştirir.						
AG524	2.11.4.1	Tartılan unu elekle kaba eler.				
AG525	2.11.4.2	Unun ortasını eli ile açar.				
AG526	2.11.4.3	Tartılan yoğurdu unun ortasına koyar.				
AG527	2.11.4.4	Çekilmiş sebzeleri unun ortasına koyar.				
AG528	2.11.4.5	Tartılan diğer malzemeleri ekler.				
AG529	2.11.4.6	Hamura tuz ve baharat ekler.				
AG530	2.11.4.7	Bütün malzemeleri yoğurma kabında yoğurur.				
2.11.5 Hamuru mayalandırır.						
AG531	2.11.5.1	Hamur bezini nemlendirir.				
AG532	2.11.5.2	Nemli bezi hamurun üzerine belirtilen şekilde örter.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.11.5 Hamuru mayalandırır. devam						
AG533	2.11.5.3	Hamuru uygun yerde dinlenmeye bırakır.				
2.11.6 Tarhana hamurunu serer.						
AG534	2.11.6.1	Uygun özellikteki bezi çalışma tezgâhına serer.				
AG535	2.11.6.2	Mayalanmış hamuru beze serer.				
AG536	2.11.6.3	Beze konulan hamuru spatula yardımıyla istenilen inceliğe getirir.				
2.11.7 Hamuru kurutur.						
AG537	2.11.7.1	Beze serilmiş hamuru bıçakla istenilen büyüklükte keser.				
AG538	2.11.7.2	Kesilmiş hamurun üst kısmı kuruyuncaya kadar bekler.				
AG539	2.11.7.3	Üstü kuruyan hamuru eliyle ters çevirir.				
AG540	2.11.7.4	Çevrilen hamuru kuruyuncaya kadar bekler.				
2.11.8 Tarhananın boyutunu küçültür.						
AG541	2.11.8.1	Tarhanayı eliyle kırar.				
AG542	2.11.8.2	Elle kırılan tarhanayı doğrayıcının haznesinde çeker.				
AG543	2.11.8.3	Çekilmiş tarhanayı, doğrayıcıdan kaşık yardımıyla toplama kabına boşaltır.				
2.11.9 Tarhanayı eler.						
AG544	2.11.9.1	Çekilmiş tarhanayı eleğe koyar.				
AG545	2.11.9.2	Tarhanayı elekten geçirir.				
2.11.10 Tarhanayı havalandırır.						
AG546	2.11.10.1	Elenmiş tarhanayı temiz bir bez üzerine serer.				
AG547	2.11.10.2	Elenmiş tarhanayı kaşık ile karıştırarak havalandırır.				
2.11.11 Tarhanayı satışa hazırlar.						
AG548	2.11.11.1	Tarhanayı ambalaj poşetinin içine el küreği ile koyar.				
AG549	2.11.11.2	Tarhanayı terazi ile tartar.				
AG550	2.11.11.3	Klips ile poşeti tekniğe uygun şekilde kapatır.				
AG551	2.11.11.4	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
2.11.11 Tarhanayı satışa hazırlar. devam						
AG552	2.11.11.5	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
3.1.1 Meyveleri yıkar.						
AG553	3.1.1.1	Meyveleri yıkama tezgâhına taşır.				
AG554	3.1.1.2	Meyveleri yıkama tezgâhına boşaltır.				
AG555	3.1.1.3	Uygun bir kaba su doldurur.				
AG556	3.1.1.4	Meyveleri su dolu kabın içine boşaltır.				
AG557	3.1.1.5	Kapta su üstünde kalan kalıntıları süzgeç yardımıyla toplar.				
AG558	3.1.1.6	Suyu süzer.				
AG559	3.1.1.7	Meyveleri uygun kaba koyar.				
3.1.2 Sebzeleri yıkar.						
AG560	3.1.2.1	Sebzeleri yıkama tezgâhına taşır.				
AG561	3.1.2.2	Sebzeleri yıkama tezgâhına boşaltır.				
AG562	3.1.2.3	Uygun bir kaba su doldurur.				
AG563	3.1.2.4	Su içerisine dezenfektan ilave eder.				
AG564	3.1.2.5	Sebzeleri suyun içine yerleştirir.				
AG565	3.1.2.6	Sebzeleri dezenfektanlı suda bekletir.				
AG566	3.1.2.7	Sebzeleri süzer.				
AG567	3.1.2.8	Bol su ile tekrar yıkar.				
AG568	3.1.2.9	Sebzeleri uygun kaba koyar.				
3.1.3 Meyveleri ayıklar.						
AG569	3.1.3.1	Bozuk meyveleri seçer.				
AG570	3.1.3.2	Yaralı meyveleri seçer.				
AG571	3.1.3.3	Bozuk ve yaralı meyveleri uygun kaba koyar.				
AG572	3.1.3.4	Kapta biriktirdiği bozuk meyveleri çöpe atar.				
3.1.4 Yumuşak meyvelerin çekirdeklerini çıkarır.						
AG573	3.1.4.1	Yumuşak meyveleri çekirdek çıkarma aparatına yerleştirir.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
3.1.4 Yumuşak meyvelerin çekirdeklerini çıkarır. devam						
AG574	3.1.4.2	Aparata dikkatlice bastırarak çekirdeği çıkarır.				
AG575	3.1.4.3	Çekirdeği çıkarılmış meyveyi uygun kaba koyar.				
AG576	3.1.4.4	Çıkarılan çekirdeği çöpe atar.				
3.1.5 Sert meyvelerin çekirdeklerini çıkarır.						
AG577	3.1.5.1	Sert meyveleri bıçak ile keserek ikiye ayırır.				
AG578	3.1.5.2	İkiye ayırdığı meyvenin çekirdeğini çıkarır.				
AG579	3.1.5.3	Çekirdeği çıkarılmış meyveyi uygun kaba koyar.				
AG580	3.1.5.4	Çıkarılan çekirdeği çöpe atar.				
3.1.6 Meyvelerin sapını uzaklaştırır.						
AG581	3.1.6.1	Saplı meyvelerin sapını uygun şekilde bıçak ile keser.				
AG582	3.1.6.2	Sapı kesilmiş meyveleri uygun kaba koyar.				
AG583	3.1.6.3	Kesilen meyve saplarını çöpe atar.				
3.1.7 Meyveleri standardize eder.						
AG584	3.1.7.1	Benzer büyüklükte olan meyveleri seçer.				
AG585	3.1.7.2	Benzer renkte olan meyveleri seçer.				
AG586	3.1.7.3	Benzer yumuşaklıkta/sertlikte olan meyveleri seçer.				
AG587	3.1.7.4	Seçtikleri meyveleri ayrı ayrı uygun kaplara koyar.				
3.1.8 Sebzeleri ayıklar.						
AG588	3.1.8.1	Bozuk sebzeleri seçer.				
AG589	3.1.8.2	Yaralı sebzeleri seçer.				
AG590	3.1.8.3	Bozuk ve yaralı sebzeleri uygun kaba koyar.				
AG591	3.1.8.4	Kapta biriktirdiği bozuk sebzeleri çöpe atar.				
3.1.9 Sebzelerin çekirdeğini çıkarır.						
AG592	3.1.9.1	Sebzeyi bıçakla keser.				
AG593	3.1.9.2	Çekirdeğini çıkarır.				
AG594	3.1.9.3	Çekirdeği çıkarılmış sebzeyi uygun kaba koyar.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
3.1.9 Sebzelerin çekirdeğini çıkarır. devam						
AG595	3.1.9.4	Çıkarılan çekirdeği çöpe atar.				
3.1.10 Sebzelerin sapını uzaklaştırır.						
AG596	3.1.10.1	Saplı sebzelerin sapını bıçak ile keser.				
AG597	3.1.10.2	Sapı kesilmiş sebzeleri uygun kaba koyar.				
AG598	3.1.10.3	Kesilen sebze saplarını çöpe atar.				
3.1.11 Sebzeleri standardize eder.						
AG599	3.1.11.1	Benzer büyüklükte olan sebzeleri seçer.				
AG600	3.1.11.2	Benzer renkte olan sebzeleri seçer.				
AG601	3.1.11.3	Benzer yumuşaklıkta/sertlikte olan sebzeleri seçer.				
AG602	3.1.11.4	Seçtikleri sebzeleri ayrı ayrı kaplara koyar.				
3.1.12 Meyve ve sebzelerin kabuğunu soyar.						
AG603	3.1.12.1	Tekniğine uygun şekilde meyvelerin kabuğunu soyar.				
AG604	3.1.12.2	Tekniğine uygun şekilde sebzelerin kabuğunu soyar.				
3.1.13 Sürdürülebilir gıda için soyulan kabukları kullanarak gıda katkı maddesine dönüştürür.						
AG605	3.1.13.1	Soyulan kabukları kurutur.				
AG606	3.1.13.2	Soyulan kabukları gıda katkı maddesi olarak kullanır.				
3.1.14 Meyve ve sebzeleri dilimler.						
AG607	3.1.14.1	Tekniğine uygun şekilde meyveleri doğrar.				
AG608	3.1.14.2	Tekniğine uygun şekilde sebzeleri doğrar.				
3.2.1 Kurutulmuş sebze ve meyve üretiminde kullanılan araç gereci tanır.						
AG609	3.2.1.1	Kurutulmuş sebze ve meyve üretiminde kullanılan araç gereci söyler.				
AG610	3.2.1.2	Kurutulmuş sebze ve meyve üretiminde kullanılan araç gereci gösterir.				
3.2.2 Meyveleri kurutma işlemi için hazırlar.						
AG611	3.2.2.1	Meyveleri yıkama tezgâhına getirir.				
AG612	3.2.2.2	Meyveleri yıkar.				
AG613	3.2.2.3	Meyveleri ayıklar.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
3.2.2 Meyveleri kurutma işlemi için hazırlar. devam						
AG614	3.2.2.4	Meyvelerin çekirdeğini çıkarır.				
AG615	3.2.2.5	Meyveleri dilimler.				
3.2.3 Sebzeleri kurutma işlemi için hazırlar.						
AG616	3.2.3.1	Sebzeleri yıkama tezgâhına getirir.				
AG617	3.2.3.2	Sebzeleri yıkar.				
AG618	3.2.3.3	Sebzeleri ayıklar.				
AG619	3.2.3.4	Sebzeleri standardize eder.				
AG620	3.2.3.5	Sebzeleri bıçak ile bölerek çekirdeğini çıkarır.				
AG621	3.2.3.6	Sebzeleri dilimler.				
3.2.4 Dilimlenmiş meyve ve sebzeleri kurutur.						
AG622	3.2.4.1	Dilimlenen meyve ve sebzeleri birbirine değmeyecek şekliyle tepsi üzerine sıralar.				
AG623	3.2.4.2	Temiz bir ortam oluşturularak açık havada güneşte kurutur.				
AG624	3.2.4.3	Kurutma fırınında uygun sıcaklık ve süre ayarlayarak kurutur.				
AG625	3.2.4.4	Kurutulmuş meyveleri ve sebzeleri uygun elek kullanarak sap, çöp ve kabuktan arındırır.				
3.2.5 Kurutulmuş meyvelerin sap, çöp ve kabuklarını toprağa gübre olarak kazandırır.						
AG626	3.2.5.1	Kurutulmuş meyvelerin sap, çöp ve kabuklarını biriktirir.				
AG627	3.2.5.2	Biriktirilen sap, çöp ve kabukların uygun şartlar altında geri dönüşümünün sağlanması için gösterilen şekilde depolar.				
3.2.6 Kurutulan sebze ve meyveyi satışa hazırlar.						
AG628	3.2.6.1	Kurutulan meyve sebzeyi uygun ambalaja koyar.				
AG629	3.2.6.2	Klips ile ambalajı hava almayacak şekilde kapatır.				
3.3.1 Dondurulmuş meyve ve sebze üretiminde kullanılan araç gereci tanır.						
AG630	3.3.1.1	Dondurulmuş meyve ve sebze üretiminde kullanılan araç gereci söyler.				
AG631	3.3.1.2	Dondurulmuş meyve ve sebze üretiminde kullanılan araç gereci gösterir.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
3.3.2 Meyveleri dondurma işlemi için hazırlar.						
AG632	3.3.2.1	Meyveleri yıkama tezgâhına getirir.				
AG633	3.3.2.2	Meyveleri yıkar.				
AG634	3.3.2.3	Meyveleri ayıklar.				
AG635	3.3.2.4	Yumuşak meyveler için aparat ile çekirdek çıkarır.				
AG636	3.3.2.5	Sert meyveler için bıçak ile meyveyi bölerek çekirdeğini çıkarır.				
AG637	3.3.2.6	Meyveleri dilimler.				
3.3.3 Sebzeleri dondurma işlemi için hazırlar.						
AG638	3.3.3.1	Sebzeleri yıkama tezgâhına getirir.				
AG639	3.3.3.2	Sebzeleri yıkar.				
AG640	3.3.3.3	Sebzeleri ayıklar.				
AG641	3.3.3.4	Sebzeleri standardize eder.				
AG642	3.3.3.5	Sebzeleri bıçak ile bölerek çekirdeğini çıkarır.				
AG643	3.3.3.6	Sebzeleri dilimler.				
3.3.4 Dilimlenmiş meyve ve sebzeleri dondurur.						
AG644	3.3.4.1	Dilimlenen meyve ve sebzeleri birbirine değmeyecek şekliyle tepsi üzerine sıralar.				
AG645	3.3.4.2	Tekniğine uygun şekilde dondurur.				
3.3.5 Dondurulmuş sebze ve meyveyi satışa hazırlar.						
AG646	3.3.5.1	Dondurulmuş sebze meyvelerden istenmeyen özellikte olanları ayırır.				
AG647	3.3.5.2	Dondurulmuş sebze ve meyveyi uygun ambalaja dizer.				
AG648	3.3.5.3	Ambalajı hava almayacak şekilde kapatır.				
3.4.1 Meyve suyu yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG649	3.4.1.1	Meyve suyu yapımında kullanılan araç gereci söyler.				
AG650	3.4.1.2	Meyve suyu yapımında kullanılan araç gereci gösterir.				
3.4.2 Meyve suyu yapımına ön hazırlık yapar.						
AG651	3.4.2.1	Meyveleri yıkama tezgâhına getirir.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
3.4.2 Meyve suyu yapımına ön hazırlık yapar. devam						
AG652	3.4.2.2	Meyveleri yıkar.				
AG653	3.4.2.3	Meyveleri ayıklar.				
AG654	3.4.2.4	Yumuşak meyveler için aparat ile çekirdek çıkarır.				
AG655	3.4.2.5	Sert meyveler için bıçak ile meyveyi bölerek çekirdeğini çıkarır.				
AG656	3.4.2.6	Meyveleri dilimler.				
3.4.3 Dilimlenmiş meyveleri yumuşaması için pişirir.						
AG657	3.4.3.1	Dilimlenmiş meyveleri tencereye koyar.				
AG658	3.4.3.2	Tencereye su ekler.				
AG659	3.4.3.3	Tenceredeki malzemeyi kaynatır.				
3.4.4 Yumuşayan meyveleri parçalar.						
AG660	3.4.4.1	Yumuşayan meyvelerin suyunu tencereye süzer.				
AG661	3.4.4.2	Meyveleri parçalayıcı da parçalar.				
AG662	3.4.4.3	Parçalanan meyveyi tencereye koyar.				
3.4.5 Şeker ilavesi ile kaynatır.						
AG663	3.4.5.1	Tenceredeki parçalanmış meyvelerin üzerine yeterli miktarda şeker ekler.				
AG664	3.4.5.2	Tencereye su ekler.				
AG665	3.4.5.3	Tenceredeki karışımı kaynatır.				
AG666	3.4.5.4	Meyve suyunu oda koşullarında soğumaya bırakır.				
3.4.6 Ambalaj materyalini temizler.						
AG667	3.4.6.1	Cam ambalajı kaynar suda bekletir.				
AG668	3.4.6.2	Beklettikten sonra ambalajı tezgâha koyar.				
3.4.7 Dolumu yapar.						
AG669	3.4.7.1	Meyve suyunu ambalaja doldurur.				
AG670	3.4.7.2	Ambalajın kapağını kapatır.				
3.5.1 Konserve yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG671	3.5.1.1	Konserve yapımında kullanılan araç gereci söyler.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
3.5.1 Konserve yapımında kullanılan araç gereci tanır. devam						
AG672	3.5.1.2	Konserve yapımında kullanılan araç gereci gösterir.				
3.5.2 Meyveleri konserve yapımına hazırlar.						
AG673	3.5.2.1	Meyveleri yıkama tezgâhına getirir.				
AG674	3.5.2.2	Meyveleri yıkar.				
AG675	3.5.2.3	Meyveleri ayıklar.				
AG676	3.5.2.4	Yumuşak meyveler için aparat ile çekirdek çıkarır.				
AG677	3.5.2.5	Sert meyveler için bıçak ile meyveyi bölerek çekirdeğini çıkarır.				
AG678	3.5.2.6	Meyveleri dilimler.				
3.5.3 Sebzeleri konserve yapımına hazırlar.						
AG679	3.5.3.1	Sebzeleri yıkama tezgâhına getirir.				
AG680	3.5.3.2	Sebzeleri yıkar.				
AG681	3.5.3.3	Sebzeleri ayıklar.				
AG682	3.5.3.4	Sebzeleri standardize eder.				
AG683	3.5.3.5	Sebzeleri bıçak ile bölerek çekirdeğini çıkarır.				
3.5.4 Sebzeleri haşlar.						
AG684	3.5.4.1	Sebzeleri tencereye aktarır.				
AG685	3.5.4.2	Tencereye su koyar.				
AG686	3.5.4.3	Tenceredeki sebzeleri haşlar.				
3.5.5 Sebzeler için dolgu sıvısı hazırlar.						
AG687	3.5.5.1	Su içerisine tuz ilavesini yapar.				
AG688	3.5.5.2	Dolgu sıvısını ısıtır.				
3.5.6 Meyveler için dolgu sıvısı hazırlar.						
AG689	3.5.6.1	Su içerisine şeker ilavesi yapar.				
AG690	3.5.6.2	Dolgu sıvısını ısıtır.				
3.5.7 Dolum yapar.						
AG691	3.5.7.1	Konserve kaplarına tekniğine uygun şekliyle meyve veya sebzeleri yerleştirir.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
3.5.7 Dolum yapar. devam						
AG692	3.5.7.2	Tepe boşluğunu dikkat ederek dolgu sıvısını doldurur.				
3.5.8 Hava çıkarma işlemini yapar.						
AG693	3.5.8.1	Dolgu sıvısını sıcak ilave eder.				
AG694	3.5.8.2	Tepe boşluğuna buhar verir.				
AG695	3.5.8.3	Konserve kabını tekniğine uygun şekilde kapatır.				
3.5.9 Isıl işlem uygular.						
AG696	3.5.9.1	Geniş bir tencerede su kaynatır.				
AG697	3.5.9.2	Kaynar suda kavanozları belirli süre tutar.				
AG698	3.5.9.3	Sebze konserveleri için sıcaklık ve süresi ayarlanmış otoklavda dolum yapılan kavanozları tutar.				
3.5.10 Satışa hazırlar.						
AG699	3.5.10.1	Isıl işlem sonrası kavanozları soğutur.				
AG700	3.5.10.2	Islak olan kavanoz ve kapağını tekniğine uygun şekilde kurular.				
AG701	3.5.10.3	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG702	3.5.10.4	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
AG703	3.5.10.5	Tekniğine uygun şekilde istifler.				
3.6.1 Salça yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG704	3.6.1.1	Salça yapımında kullanılan araç gereci söyler.				
AG705	3.6.1.2	Salça yapımında kullanılan araç gereci gösterir.				
3.6.2 Domatesi salça üretimine hazırlar.						
AG706	3.6.2.1	Domatesleri yıkama tezgâhına getirir.				
AG707	3.6.2.2	Domatesi yıkar.				
AG708	3.6.2.3	Domatesin kabuğunu soyar.				
AG709	3.6.2.4	Domatesi dilimler.				
3.6.3 Biberi salça üretimine hazırlar.						
AG710	3.6.3.1	Biberleri yıkama tezgâhına getirir.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
3.6.3 Biberi salça üretimine hazırlar. devam						
AG711	3.6.3.2	Biberleri yıkar.				
AG712	3.6.3.3	Biberleri ortadan dikine bıçak ile keser.				
AG713	3.6.3.4	Biberin çekirdeğini ve sapını ayrı bir kaba çıkarır.				
AG714	3.6.3.5	Biberi dilimler.				
3.6.4 Domatesleri parçalar.						
AG715	3.6.4.1	Küçük parçalara ayrılan domatesi parçalayıcı da pulp hâline getirir.				
AG716	3.6.4.2	Elde ettiği pulpu uygun tencere boşaltır.				
3.6.5 Biberleri parçalar.						
AG717	3.6.5.1	Parçalara ayrılan biberleri parçalayıcı da pulp hâline getirir.				
AG718	3.6.5.2	Elde ettiği pulpu uygun tencere boşaltır.				
3.6.6 Domates pulpunu koyulaştırır.						
AG719	3.6.6.1	Tencere içerisindeki domates pulpu ısıtır.				
AG720	3.6.6.2	Pulpu soğutur.				
AG721	3.6.6.3	Tepsi üzerine dökerek yayar.				
AG722	3.6.6.4	Tepsiyi fırınlar.				
AG723	3.6.6.5	Tepsiyi soğutur.				
3.6.7 Biber pulpunu koyulaştırır.						
AG724	3.6.7.1	Tencere içerisindeki biber pulpunu ısıtır.				
AG725	3.6.7.2	Pulpu soğutur.				
AG726	3.6.7.3	Tepsi üzerine dökerek yayar.				
AG727	3.6.7.4	Tepsiyi fırınlar.				
AG728	3.6.7.5	Tepsiyi soğutur.				
3.6.8 Dolum yapar.						
AG729	3.6.8.1	Belirlenen miktarda salçayı temiz kavanozlara sıkıştırarak doldurur.				
AG730	3.6.8.2	Kavanozu hava almayacak şekilde kapatır.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
3.6.9 Isıl işlem uygular.						
AG731	3.6.9.1	Geniş bir tencereye su koyar.				
AG732	3.6.9.2	Tenceredeki suyu kaynatır.				
AG733	3.6.9.3	Salça kavanozunu kaynar suda 20 dakika süreyle tutar.				
3.6.10 Satışa hazırlar.						
AG734	3.6.10.1	Isıl işlem sonrası kavanozları soğutur.				
AG735	3.6.10.2	Islak olan kavanoz ve kapağını kurular.				
AG736	3.6.10.3	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG737	3.6.10.4	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
3.6.11 Geri dönüşüme ve atık yönetimine istekli olur.						
AG738	3.6.11.1	Malzemeleri geri dönüştürülebilir şekilde ayırır.				
AG739	3.6.11.2	Atık olarak değerlendirilen ürünlerin geri dönüşümünü sağlar.				
3.7.1 Turşu yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG740	3.7.1.1	Turşu yapımında kullanılan araç gereci söyler.				
AG741	3.7.1.2	Turşu yapımında kullanılan araç gereci gösterir.				
3.7.2 Sebzeleri turşu üretimine hazırlar.						
AG742	3.7.2.1	Sebzeleri yıkama tezgâhına getirir.				
AG743	3.7.2.2	Sebzeleri yıkar.				
AG744	3.7.2.3	Sebzeleri ayıklar.				
AG745	3.7.2.4	Sebzeleri standardize eder.				
AG746	3.7.2.5	Sebzelerin sap ve uç kısımlarını bıçak ile keser.				
3.7.3 Salamura suyu hazırlar.						
AG747	3.7.3.1	Su içerisine tuz ilavesini yapar.				
AG748	3.7.3.2	Su içerisine sirke ilavesini yapar.				
AG749	3.7.3.3	Karışımı karıştırır.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
3.7.4 Turşu üretimini gerçekleştirir.						
AG750	3.7.4.1	Sebzeleri enine, dikine ve karışık şekilde istenildiği gibi steril kavanozlara yerleştirir.				
AG751	3.7.4.2	Tepe boşluğunu önemseyerek salamura suyunu doldurur.				
3.7.5 Turşuyu satışa hazırlar.						
AG752	3.7.5.1	Islak olan kavanoz ve kapağını kurular.				
AG753	3.7.5.2	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG754	3.7.5.3	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
AG755	3.7.5.4	Serin ve kuru bir yerde turşuyu fermantasyona bırakır.				
3.8.1 Reçel yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG756	3.8.1.1	Reçel yapımında kullanılan araç gereci söyler.				
AG757	3.8.1.2	Reçel yapımında kullanılan araç gereci gösterir.				
3.8.2 Meyveleri reçel üretimine hazırlar.						
AG758	3.8.2.1	Meyveleri yıkama tezgahına getirir.				
AG759	3.8.2.2	Meyveleri yıkar.				
AG760	3.8.2.3	Meyveleri ayıklar.				
AG761	3.8.2.4	Yumuşak meyveler için aparat ile çekirdek çıkarır.				
AG762	3.8.2.5	Sert meyveler için bıçak ile meyveyi bölerek çekirdeğini çıkarır.				
AG763	3.8.2.6	Meyveleri dilimler.				
3.8.3 Üretime hazırlanan meyvelerden çıkan çekirdekleri doğaya kazandırmanın önemini farkında olur.						
AG764	3.8.3.1	Üretime hazırlanan meyvelerin çekirdeklerini çıkarır.				
AG765	3.8.3.2	Üretime hazırlanan meyvelerden çıkardığı çekirdeklerin sağlam olanlarını ayırır.				
AG766	3.8.3.3	Sağlam olan çekirdekleri doğaya kazandırmak için saklar.				
3.8.4 Reçel yapar.						
AG767	3.8.4.1	Dilimlenmiş meyveleri tencereye aktarır.				
AG768	3.8.4.2	Ölçülen suyu tencereye koyar.				
AG769	3.8.4.3	Ölçülen şekeri tencereye ilave eder.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
3.8.4 Reçel yapar. devam						
AG770	3.8.4.4	Reçel kıvama gelene dek kaynatır.				
AG771	3.8.4.5	Ölçülen limon suyunu tencereye ekler.				
3.8.5 Reçeli satışa hazırlar.						
AG772	3.8.5.1	Kaynatılan reçeli temiz kavanozlara doldurur.				
AG773	3.8.5.2	Kavanozu kapatır.				
AG774	3.8.5.3	Islak olan kavanoz ve kapağını kurular.				
AG775	3.8.5.4	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG776	3.8.5.5	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
4.1.1 Lokum üretiminde kullanılan araç gereci tanır.						
AG777	4.1.1.1	Lokum üretiminde kullanılan araç gereci söyler.				
AG778	4.1.1.2	Lokum üretiminde kullanılan araç gereci gösterir.				
4.1.2 Lokum yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.						
AG779	4.1.2.1	Elektronik tartı aletini açar.				
AG780	4.1.2.2	Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar.				
AG781	4.1.2.3	Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder.				
AG782	4.1.2.4	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar.				
AG783	4.1.2.5	Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.				
4.1.3 Lokum hamuru yapımında kullanılan sıvı malzemeyi ölçü kabı ile ölçer.						
AG784	4.1.3.1	Sıvı malzemeyi ölçü kabına koyar.				
AG785	4.1.3.2	Ölçü kabının göstergesini kontrol eder.				
AG786	4.1.3.3	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar.				
AG787	4.1.3.4	Ölçülen malzemeyi uygun kaba koyar.				
4.1.5 Lokum harcını pişirir.						
AG788	4.1.5.1	Tencereyi ocağa koyar.				
AG789	4.1.5.2	Uygun sıcaklık ve sürede tenceredeki malzemeleri karıştırarak kaynatır.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
4.1.5 Lokum harcını pişirir. devam						
AG790	4.1.5.3	Pişmeye yakın lokum türüne göre kuru meyve veya aroma ilavesi yapar.				
4.1.6 Pişen lokumu kalıplara yerleştirir.						
AG791	4.1.6.1	Kalıp tavalarının her tarafına nişastayı eşit şekilde serper.				
AG792	4.1.6.2	Pişen lokum tenceresini eğer.				
AG793	4.1.6.3	Lokumu kalıba döker.				
AG794	4.1.6.4	Dökülen lokumu spatula yardımıyla kalıp tavalarına yayar.				
AG795	4.1.6.5	Kalıp tavalarını soğumaya bırakır.				
4.1.7 Soğuyan lokumu kesme işlemine hazırlar.						
AG796	4.1.7.1	Kalıbın büyüklüğüne göre kesme tezgâhına pudra şekeri serper.				
AG797	4.1.7.2	Kalıp tavasını tezgâha ters çevirerek koyar.				
AG798	4.1.7.3	Eli ile kalıp tavasına hafifçe vurarak lokumu kalıptan çıkarır.				
AG799	4.1.7.4	Kesme tezgâhındaki lokumun üzerini sünger ile süpürerek temizler.				
4.1.8 Lokumu keser.						
AG800	4.1.8.1	Lokumu bıçak yardımı ile şerit hâlinde keser.				
AG801	4.1.8.2	Kesilen şeritleri istenilen şekilde bıçakla küçültür.				
4.1.9 Lokumu satışa hazırlar.						
AG802	4.1.9.1	Lokumu ambalaj kutusunun içine koyar.				
AG803	4.1.9.2	Dolu ambalaj kutularını tartar.				
AG804	4.1.9.3	Ambalajın ağzını kapatır.				
AG805	4.1.9.4	Kutuların ağzını bant ile bantlar.				
AG806	4.1.9.5	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG807	4.1.9.6	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
4.2.1 Sert şeker üretiminde kullanılan araç gereci tanır.						
AG808	4.2.1.1	Sert şeker üretiminde kullanılan araç gereci söyler.				
AG809	4.1.1.2	Sert şeker üretiminde kullanılan araç gereci gösterir.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
4.2.2 Sert şeker üretiminde kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.						
AG810	4.2.2.1	Elektronik tartı aletini açar.				
AG811	4.2.2.2	Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar.				
AG812	4.2.2.3	Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder.				
AG813	4.2.2.4	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar.				
AG814	4.2.2.5	Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.				
4.2.3 Sert şeker üretiminde kullanılan sıvı malzemeyi ölçü kabı ile ölçer.						
AG815	4.2.3.1	Sıvı malzemeyi ölçü kabına koyar.				
AG816	4.2.3.2	Ölçü kabının göstergesini kontrol eder.				
AG817	4.2.3.3	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar.				
AG818	4.2.3.4	Ölçülen malzemeyi uygun kaba koyar.				
4.2.4 Sert şeker harcını pişirir.						
AG819	4.2.4.1	Su ve şekeri kazana boşaltır.				
AG820	4.2.4.2	Homojen karışım oluşuncaya kadar karıştırır.				
AG821	4.2.4.3	Su ve şekerin ısınma işlemini takip eder.				
AG822	4.2.4.4	Ölçülü balı kazana ilave eder.				
AG823	4.2.4.5	Şeker kıvamı oluşuncaya kadar işlemi takip eder.				
4.2.5 Sert şeker harcını yoğurur.						
AG824	4.2.5.1	Sert şeker harcını yoğurma kalıbına döker.				
AG825	4.2.5.2	Kalıba yayılan harcı spatula yardımıyla bir araya getirir.				
AG826	4.2.5.3	Bir araya gelen harcı elleri ile yoğurur.				
4.2.6 Sert şeker harcını keser.						
AG827	4.2.6.1	Yoğrulan harcı yoğurma tezgâhına koyar.				
AG828	4.2.6.2	Şeker harcından makas ile büyük bir parça keser.				
AG829	4.2.6.3	Kestiği şeker harcı parçasını eli ile ileri geri hareketlerle rulo yapar.				
AG830	4.2.6.4	Yaptığı ruloları makasla keser.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
4.2.6 Sert şeker harcını keser. devam						
AG831	4.2.6.5	Kesilmiş şeker harcını kaba koyar.				
4.2.7 Kesilen sert şekerleri satışa hazırlar.						
AG832	4.2.7.1	Sert şekerleri ambalaj kutusunun içine koyar.				
AG833	4.2.7.2	Dolu ambalaj kutularını tartar.				
AG834	4.2.7.3	Ambalajın ağzını kapatır.				
AG835	4.2.7.4	Kutuların ağzını bant ile bantlar.				
AG836	4.2.7.5	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG837	4.2.7.6	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
AG838	4.2.7.7	Sert şeker konulan kutuları koliye yerleştirir.				
4.3.1 Pestil üretiminde kullanılan araç gereci tanır.						
AG839	4.3.1.1	Pestil üretiminde kullanılan araç gereci gösterir.				
AG840	4.3.1.2	Pestil üretiminde kullanılan araç gereci söyler.				
4.3.2 Pestil yapımında kullanılan hammaddeleri yıkar.						
AG841	4.3.2.1	Uygun bir kaba su doldurur.				
AG842	4.3.2.2	Yıkama tezgâhına gelen meyveleri su dolu kabın içine boşaltır.				
AG843	4.3.2.3	Kapta su üstünde kalan kalıntıları süzgeç yardımıyla toplar.				
AG844	4.3.2.4	Süzgeçteki atık malzemeleri poşete boşaltır.				
AG845	4.3.2.5	Meyveleri uygun kaba alır.				
4.3.3 Pestil yapımında kullanılan ham maddeleri ayıklar.						
AG846	4.3.3.1	Bozuk meyveleri seçer.				
AG847	4.3.3.2	Yaralı meyveleri seçer.				
AG848	4.3.3.3	Bozuk ve yaralı meyveleri uygun kaba koyar.				
AG849	4.3.3.4	Kapta biriktirdiği bozuk meyveleri çöpe atar.				
4.3.4 Yumuşak meyvelerin çekirdeklerini çıkarır.						
AG850	4.3.4.1	Yumuşak meyveleri çekirdek çıkarma aparatına yerleştirir.				
AG851	4.3.4.2	Aparata dikkatlice bastırarak çekirdeği çıkarır.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
4.3.4 Yumuşak meyvelerin çekirdeklerini çıkarır. devam						
AG852	4.3.4.3	Çekirdeği çıkarılmış meyveyi uygun kaba koyar.				
4.3.5 Sert meyvelerin çekirdeklerini çıkarır.						
AG853	4.3.5.1	Sert meyveleri bıçak ile keserek ikiye ayırır ve çekirdeğini çıkarır.				
AG854	4.3.5.2	Çekirdeği çıkarılmış meyveyi uygun kaba koyar.				
4.3.6 Meyvelerin sapını uzaklaştırır.						
AG855	4.3.6.1	Saplı meyvelerin sapını uygun şekilde bıçak ile keser.				
AG856	4.3.6.2	Sapı kesilmiş meyveleri uygun kaba koyar.				
AG857	4.3.6.3	Meyve saplarını çöpe atar.				
4.3.7 Meyveleri standardize eder.						
AG858	4.3.7.1	Benzer büyüklükte olan meyveleri seçer.				
AG859	4.3.7.2	Benzer renkte olan meyveleri seçer.				
AG860	4.3.7.3	Benzer yumuşaklıkta/sertlikte olan meyveleri seçer.				
AG861	4.3.7.4	Seçtiği meyveleri ayrı ayrı kaplara koyar.				
4.3.8 Ön ısıtma yapar.						
AG862	4.3.8.1	Dilimlenmiş hammaddeyi tencereye aktarır.				
AG863	4.3.8.2	Tencereye su koyar.				
AG864	4.3.8.3	Tenceredeki malzemeyi kaynatır.				
AG865	4.3.8.4	Ön ısıtma yapılan hammaddeyi ılık hâle gelene kadar uygun yere bırakır.				
4.3.9 Şıra elde eder.						
AG866	4.3.9.1	Tenceredeki hammaddeyi süzgece döker.				
AG867	4.3.9.2	Süzgeçte kalan posayı presler.				
AG868	4.3.9.3	Elde edilen şırayı kazana döker.				
AG869	4.3.9.4	Süzgeçte kalan posayı çöpe döker.				
4.3.10 Pelte yapar.						
AG870	4.3.10.1	Hazırlanan şıranın içerisine su koyar.				
AG871	4.3.10.2	Şekeri kazana döker.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
4.3.10 Pelte yapar. devam						
AG872	4.3.10.3	Hazırlanan karışımı kaşık ile karıştırır.				
AG873	4.3.10.4	Karışıma un ve nişasta koyar.				
AG874	4.3.10.5	Hazırlanan karışımı koyulaşana kadar kaşık ile karıştır.				
AG875	4.3.10.6	Pelteyi soğuması için uygun yere bırakır.				
4.3.11 Pelteyi serer.						
AG876	4.3.11.1	Kullanılacak bezi çalışma tezgâhına serer.				
AG877	4.3.11.2	Bezin üzerine nişasta serper.				
AG878	4.3.11.3	Pelteyi spatula yardımı ile bezin ortasına döker.				
AG879	4.3.11.4	Pelteyi spatula yardımı beze serer.				
AG880	4.3.11.5	Pelte serilen bezi kurutma alanına koyar.				
4.3.12 Pestili bezden ayırır.						
AG881	4.3.12.1	Gösterilen yere temiz bez serer.				
AG882	4.3.12.2	Pestil serili bezi, ters çevirerek temiz bezin üstüne yayar.				
AG883	4.3.12.3	Süngeri su ile ıslatır.				
AG884	4.3.12.4	Ters çevrilmiş pestili bez sünger ile hafifçe ıslatılır.				
AG885	4.3.12.5	Pestili bezden bütün şekilde ayırır.				
AG886	4.3.12.6	Bezden ayrılan pestili kuruma alanına koyar.				
4.3.13 Pestili keser.						
AG887	4.3.13.1	Kurutulmuş pestili keser.				
AG888	4.3.13.2	Pestilin üzerine nişasta serper.				
AG889	4.3.13.3	Nişastalı pestilleri katlar.				
4.3.14 Katlanan pestilleri satışa hazırlar.						
AG890	4.3.14.1	Ambalaj malzemesinin darasını alır.				
AG891	4.3.14.2	Pestili ambalaj kutusunun içine koyar.				
AG892	4.3.14.3	Dolu ambalaj kutularını tartar.				
AG893	4.3.14.4	Ambalaj malzemesini kapatır.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
4.3.14 Katlanan pestilleri satışa hazırlar. devam						
AG894	4.3.14.5	Ambalajın ağzını bant ile bantlar.				
AG895	4.3.14.6	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG896	4.3.14.7	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
AG897	4.3.14.8	Pestil ambalajını koliye yerleştirir.				
4.3.15 Atölye kurallarına uymaya razı olur.						
AG898	4.3.15.1	Çalışmaya zamanında gelir.				
AG899	4.3.15.2	Görevi zamanında bitirir.				
AG900	4.3.15.3	Çalıştığı ortamı temiz tutar.				
AG901	4.3.15.4	Kişisel koruyucu donanımları kullanır.				
4.4.1 Beyaz çikolata yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG902	4.4.1.1	Beyaz çikolata yapımında kullanılan araç gereci söyler.				
AG903	4.4.1.2	Beyaz çikolata yapımında kullanılan araç gereci gösterir.				
4.4.2 Beyaz çikolata yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.						
AG904	4.4.2.1	Elektronik tartı aletini açar.				
AG905	4.4.2.2	Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar.				
AG906	4.4.2.3	Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder.				
AG907	4.4.2.4	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar.				
AG908	4.4.2.5	Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.				
4.4.3 Beyaz çikolata kalıbını hazırlar.						
AG909	4.4.3.1	Çikolata kalıplarını kakao yağı ile yağlar.				
AG910	4.4.3.2	Kalıplara saç kurutma makinası tutarak kalıptaki yağın eşit yayılmasını sağlar.				
4.4.4 Kakao yağını hazırlar.						
AG911	4.4.4.1	Kakao yağını benmarinin gıda haznesine koyar.				
AG912	4.4.4.2	Kakao yağını karıştırarak eritir.				
AG913	4.4.4.3	Diğer malzemeleri kakao yağına ekler.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
4.4.4 Kakao yağını hazırlar. devam						
AG914	4.4.4.4	Karışım tam eridiğinde karışımın 3/2'sini çalışma tezgâhına döker.				
4.4.5 Temperleme yapar.						
AG915	4.4.5.1	Metal spatula ile temperleme işlemi yapar.				
AG916	4.4.5.2	Geri kalan 3/1 karışımı çikolataya ekler.				
AG917	4.4.5.3	Tekrar temperleme işlemi yapar.				
4.4.6 Beyaz çikolata yapar.						
AG918	4.4.6.1	Karışımı sıkma torbasına koyar.				
AG919	4.4.6.2	Sıkma torbası ile karışımı kalıplara sıkar.				
4.4.7 Beyaz çikolatayı soğutur.						
AG920	4.4.7.1	Kalıpları buzdolabında 10 dakika bekletir.				
AG921	4.4.7.2	Çikolatayı kalıplardan çıkarır.				
4.4.8 Beyaz çikolatayı satışa hazırlar.						
AG922	4.4.8.1	Çikolatayı ambalaj kutusunun içine koyar.				
AG923	4.4.8.2	Ambalajın ağzını kapatır.				
AG924	4.4.8.3	Kutuların ağzını bant ile bantlar.				
AG925	4.4.8.4	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG926	4.4.8.5	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
4.4.9 Bitter çikolata yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG927	4.4.9.1	Bitter çikolata yapımında kullanılan araç gereci gösterir.				
AG928	4.4.9.2	Bitter çikolata yapımında kullanılan araç gereci söyler.				
4.4.10 Bitter çikolata yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.						
AG929	4.4.10.1	Elektronik tartı aletini açar.				
AG930	4.4.10.2	Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar.				
AG931	4.4.10.3	Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder.				
AG932	4.4.10.4	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
4.4.10 Bitter çikolata yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar. devam						
AG933	4.4.10.5	Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.				
4.4.11 Bitter çikolata kalıbını hazırlar.						
AG934	4.4.11.1	Çikolata kalıplarını kakao yağı ile yağlar.				
AG935	4.4.11.2	Kalıplara saç kurutma makinası tutarak kalıptaki yağın eşit yayılmasını sağlar.				
4.4.12 Kakao yağını hazırlar.						
AG936	4.4.12.1	Kakao yağını benmarinin gıda haznesine koyar.				
AG937	4.4.12.2	Kakao yağını karıştırarak eritir.				
AG938	4.4.12.3	Diğer malzemeleri kakao yağına ekler.				
AG939	4.4.12.4	Karışım tam eridiğinde karışımın 3/2'sini çalışma tezgâhına döker.				
4.4.13 Bitter çikolata karışımını hazırlar.						
AG940	4.4.13.1	Karışıma kakao tozu ekler.				
AG941	4.4.13.2	Diğer malzemeleri kakao yağına ekler.				
AG942	4.4.13.3	Malzemeleri karıştırır.				
4.4.14 Temperleme yapar.						
AG943	4.4.14.1	Karışım tam eridiğinde 3/2'sini çalışma tezgâhına döker.				
AG944	4.4.14.2	Metal spatula ile temperleme işlemi yapar.				
AG945	4.4.14.3	Geri kalan 3/1 karışımı çikolataya ekler.				
AG946	4.4.14.4	Tekrar temperleme işlemi yapar.				
4.4.15 Bitter çikolatayı kalıplara döker.						
AG947	4.4.15.1	Karışımı sıkma torbasına koyar.				
AG948	4.4.15.2	Sıkma torbası ile karışımı kalıplara sıkar.				
4.4.16 Bitter çikolatayı soğutur.						
AG949	4.4.16.1	Kalıpları buzdolabında 10 dakika bekletir.				
AG950	4.4.16.2	Çikolatayı kalıplardan çıkarır.				
4.4.17 Bitter çikolatayı satışa hazırlar.						
AG951	4.4.17.1	Çikolatayı ambalaj kutusunun içine koyar.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
4.4.17 Bitter çikolatayı satışa hazırlar. devam						
AG952	4.4.17.2	Ambalajın ağzını kapatır.				
AG953	4.4.17.3	Kutuların ağzını bant ile bantlar.				
AG954	4.4.17.4	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG955	4.4.17.5	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
4.4.18 Fındıklı çikolata yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG956	4.4.18.1	Fındıklı çikolata yapımında kullanılan araç gereci söyler.				
AG957	4.4.18.2	Fındıklı çikolata yapımında kullanılan araç gereci gösterir.				
4.4.19 Fındıklı çikolata yapımında kullanılan katı malzemeleri terazi ile tartar.						
AG958	4.4.19.1	Elektronik tartı aletini açar.				
AG959	4.4.19.2	Tartılacak malzemeyi elektronik tartı aletinin kefesine koyar.				
AG960	4.4.19.3	Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder.				
AG961	4.4.19.4	Malzeme uygun ölçüye gelinceye kadar malzeme ekleme/çıkarma yapar.				
AG962	4.4.19.5	Tartılan malzemeyi uygun kaba koyar.				
4.4.20 Fındıklı çikolata kalıbını hazırlar.						
AG963	4.4.20.1	Çikolata kalıplarını kakao yağı ile yağlar.				
AG964	4.4.20.2	Kalıplara saç kurutma makinası tutarak kalıptaki yağın eşit yayılmasını sağlar.				
AG965	4.4.20.3	Çikolata kalıplarına fındık koyar.				
4.4.21 Kakao yağını hazırlar.						
AG966	4.4.21.1	Kakao yağını benmarinin gıda haznesine koyar.				
AG967	4.4.21.2	Kakao yağını karıştırarak eritir.				
AG968	4.4.21.3	Diğer malzemeleri kakao yağına ekler.				
AG969	4.4.21.4	Karışım tam eridiğinde karışımın 3/2'sini çalışma tezgâhına döker.				
4.4.22 Fındıklı çikolata karışımını hazırlar.						
AG970	4.4.22.1	Karışıma kakao tozu ekler.				
AG971	4.4.22.2	Diğer malzemeleri kakao yağına ekler.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
4.4.22 Fındıklı çikolata karışımını hazırlar. devam						
AG972	4.4.22.3	Malzemeleri karıştırır.				
4.4.23 Temperleme yapar.						
AG973	4.4.23.1	Karışım tam eridiğinde 3/2'sini çalışma tezgâhına döker.				
AG974	4.4.23.2	Metal spatula ile temperleme işlemi yapar.				
AG975	4.4.23.3	Geri kalan 3/1 karışımı çikolataya ekler.				
AG976	4.4.23.4	Tekrar temperleme işlemi yapar.				
4.4.24 Çikolatayı kalıplara döker.						
AG977	4.4.24.1	Karışımı sıkma torbasına koyar.				
AG978	4.4.24.2	Sıkma torbası ile karışımı kalıplara sıkar.				
4.4.25 Çikolatayı soğutur.						
AG979	4.4.25.1	Kalıpları buzdolabında 10 dakika bekletir.				
AG980	4.4.25.2	Çikolatayı kalıplardan çıkarır.				
4.4.26 Fındıklı çikolatayı satışa hazırlar.						
AG981	4.4.26.1	Çikolatayı ambalaj kutusunun içine koyar.				
AG982	4.4.26.2	Ambalajın ağzını kapatır.				
AG983	4.4.26.3	Kutuların ağzını bant ile bantlar.				
AG984	4.4.26.4	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG985	4.4.26.5	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
5.1.1 Çiğ süt üretiminde kullanılan araç gereci tanır.						
AG986	5.1.1.1	Çiğ süt üretiminde kullanılan araç gereci söyler.				
AG987	5.1.1.2	Çiğ süt üretiminde kullanılan araç gereci gösterir.				
5.1.2 Çiğ süte uygulanan ön işlemleri yapar.						
AG988	5.1.2.1	Çiğ sütü süzerek kirden arındırır.				
AG989	5.1.2.2	Çiğ sütün kuru madde miktarını refraktometre ile ölçer.				
AG990	5.1.2.3	Kuru madde miktarı az ise süt tozu ilavesi yapar.				
AG991	5.1.2.4	Sütü tencereye koyar.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
5.1.3 Çiğ süte ısıl işlem uygular.						
AG992	5.1.3.1	Tencereye aktardığı sütü karıştırarak kaynatır.				
AG993	5.1.3.2	Kaynama gerçekleştikten 3-5 dk sonra ısıl işlemi sonlandırır.				
5.2.1 Yoğurt yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG994	5.2.1.1	Yoğurt yapımında kullanılan araç gereci söyler.				
AG995	5.2.1.2	Yoğurt yapımında kullanılan araç gereci gösterir.				
5.2.2 Kavanozlara dolum yapar.						
AG996	5.2.2.1	Kavanozları kapaklarıyla beraber kaynayan suda bekletir.				
AG997	5.2.2.2	Temiz hâldeki kavanozlara kaynatılmış sütü doldurur.				
AG998	5.2.2.3	Oda koşullarında bekletir.				
5.2.3 Termometre kalibrasyonu yapar.						
AG999	5.2.3.1	Termometreyi sıcaklığını bildiği bir sıvı içerisine daldırır.				
AG1000	5.2.3.2	Termometrenin doğru ölçüm yaptığını tespit eder.				
5.2.4 Sıcaklık kontrolü yapar.						
AG1001	5.2.4.1	Termometrenin uç kısmını süt içerisine yerleştirir.				
AG1002	5.2.4.2	Cıvalı termometrenin cıva kısmının yükseldiği sıcaklık değerini okur.				
5.2.5 Mayalamayı yapar.						
AG1003	5.2.5.1	Süt sıcaklığı 42-45 °C olduğunda yoğurt mayasını kontrollü şekilde ilave eder.				
AG1004	5.2.5.2	Maya konulan sütü karıştırır.				
5.2.6 Kapamayı yapar.						
AG1005	5.2.6.1	Mayayı karıştırdıktan sonra kavanozun ağız kısmına peçete/tülbent yerleştirir.				
AG1006	5.2.6.2	Kapağını saat yönünde çevirir.				
5.3.1 Kefir yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG1007	5.3.1.1	Kefir yapımında kullanılan araç gereci söyler.				
AG1008	5.3.1.2	Kefir yapımında kullanılan araç gereci gösterir.				
5.3.2 Kavanozlara dolum yapar.						
AG1009	5.3.2.1	Kavanozları kapaklarıyla beraber kaynayan suda bekletir.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
5.3.2 Kavanozlara dolum yapar. devam						
AG1010	5.3.2.2	Temiz hâldeki kavanozlara kaynatılmış sütü doldurur.				
AG1011	5.3.2.3	Oda koşullarında bekletir.				
5.3.3 Termometre kalibrasyonu yapar.						
AG1012	5.3.3.1	Termometreyi sıcaklığını bildiği bir sıvı içerisine daldırır.				
AG1013	5.3.3.2	Termometrenin doğru ölçüm yaptığını tespit eder.				
5.3.4 Sıcaklık kontrolü yapar.						
AG1014	5.3.4.1	Termometrenin uç kısmını süt içerisine yerleştirir.				
AG1015	5.3.4.2	Cıvalı termometrenin cıva kısmının yükseldiği sıcaklık değerini okur.				
5.3.5 Kefir mayalama yapar.						
AG1016	5.3.5.1	Süt sıcaklığı 22-25 °C olduğunda kefir mayasını kontrollü şekilde ilave eder.				
AG1017	5.3.5.2	Kefir mayası eklenen sütü karıştırır.				
AG1018	5.3.5.3	Kavanozun ağız kısmına peçete/tülbent yerleştirerek kapağını saat yönünde çevirir.				
5.3.6 Fermantasyon sonucunda oluşan pıhtıyı kırar.						
AG1019	5.3.6.1	Kefir kavanozunu tezgâha getirir.				
AG1020	5.3.6.2	Kefir kavanozunun kapağını açar.				
AG1021	5.3.6.3	Kaşık yardımıyla karıştırarak pıhtıyı dağıtır.				
5.3.7 Kefiri satışa hazırlar.						
AG1022	5.3.7.1	Pıhtısı kırılmış kefiri 4-6 °C ye kadar soğutur.				
AG1023	5.3.7.2	Uygun kaplara dolumunu yapar.				
AG1024	5.3.7.3	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG1025	5.3.7.4	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
5.4.1 Peynir yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG1026	5.4.1.1	Peynir yapımında kullanılan araç gereci söyler.				
AG1027	5.4.1.2	Peynir yapımında kullanılan araç gereci gösterir.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
5.4.2 Sütü pıhtılaştırır.						
AG1028	5.4.2.1	Tenceredeki kaynayan süte limon veya sirke ilave eder.				
AG1029	5.4.2.2	Oluşturulan pıhtıyı peynir torbasına döker.				
5.4.3 Pıhtıya şekil verir.						
AG1030	5.4.3.1	Peynir torbasını yuvarlak bir kaba koyar.				
AG1031	5.4.3.2	Torbanın üstüne baskı uygulayarak yuvarlak şekil almasını sağlar.				
AG1032	5.4.3.3	Peynir altı suyunun torbadan süzülmesini bekler.				
AG1033	5.4.3.4	Peyniri süzgecin içine koyar.				
AG1034	5.4.3.5	Kaşık tersiyle süzgeç üzerinde baskılama yaparak şekil verir.				
5.4.4 Kuru tuzlama yapar.						
AG1035	5.4.4.1	Şekil verilen pıhtıyı keserek arkalı önlü şekilde tuza batırır.				
AG1036	5.4.4.2	Peynirin tuzu emmesini bekler.				
AG1037	5.4.4.3	Peynir yüzeyinde kalan tuzu uzaklaştırır.				
5.4.5 Salamura kurar.						
AG1038	5.4.5.1	Su içerisinde tuzu çözündürür.				
AG1039	5.4.5.2	Uygun kaba şekil verdiği pıhtıyı yerleştirir.				
AG1040	5.4.5.3	Kavanozun içindeki peynirin üzerine salamura suyunu döker.				
5.4.6 Peyniri olgunlaştırır.						
AG1041	5.4.6.1	Kavanozun kapağını hava almayacak şekilde kapatır.				
AG1042	5.4.6.2	Peynire özgü tat ve doku oluşana kadar bekler.				
5.5.1 Tereyağı yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG1043	5.5.1.1	Tereyağı yapımında kullanılan araç gereci söyler.				
AG1044	5.5.1.2	Tereyağı yapımında kullanılan araç gereci gösterir.				
5.5.2 Hammaddeyi (krema veya yoğurt) çırpar.						
AG1045	5.5.2.1	Ham maddeyi karıştırma aracına koyar.				
AG1046	5.5.2.2	Tereyağı kıvamı oluşana kadar robotla çırpar.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
5.5.3 Tereyağını süzer.						
AG1047	5.5.3.1	Oluşan tereyağını süzgece alır.				
AG1048	5.5.3.2	Suyunu süzer.				
5.5.4 Tereyağını yıkar.						
AG1049	5.5.4.1	Süzgeçteki yağı soğuk su ile yıkar.				
AG1050	5.5.4.2	Soğuk suyla yıkanılan yağı süzer.				
5.5.5 Tereyağını malekse eder.						
AG1051	5.5.5.1	Suyu süzülen yağı yoğurur.				
AG1052	5.5.5.2	Yoğurma işlemini birkaç kez tekrarlar.				
5.5.6 Tereyağını tuzlar.						
AG1053	5.5.6.1	Yağ miktarının %2'sini geçmeyecek şekilde tuz miktarını elektronik tartı ile ayarlar.				
AG1054	5.5.6.3	Tereyağını tuzlayarak yoğurur.				
5.5.7 Tereyağını tartar.						
AG1055	5.5.7.1	Elektronik tartı aletini açar.				
AG1056	5.5.7.2	Tereyağını elektronik tartı aletinin kefesine koyar.				
AG1057	5.5.7.3	Elektronik tartı aletinin göstergesini kontrol eder.				
AG1058	5.5.7.4	Tereyağı uygun ölçüye gelinceye kadar tereyağı ekleme/çıkarma yapar.				
5.5.8 Tereyağına şekil verir.						
AG1059	5.5.8.1	Tartılan tereyağını tezgâha getirir.				
AG1060	5.5.8.2	Tezgâha getirilen tereyağına uygun şekli verir.				
5.5.9 Tereyağını satışa hazırlar.						
AG1061	5.5.9.1	Tereyağını ambalaj kutusunun içine koyar.				
AG1062	5.5.9.2	Ambalajı terazinin kefesine koyar.				
AG1063	5.5.9.3	Terazinin göstergesini kontrol eder.				
AG1064	5.5.9.4	Tereyağı uygun ölçüye gelinceye kadar ekleme/çıkarma yapar.				
AG1065	5.5.9.5	Ambalajın ağzını kapatır.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
5.5.9 Tereyağını satışa hazırlar. devam						
AG1066	5.5.9.6	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG1067	5.5.9.7	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
5.5.10 Tereyağını muhafaza eder.						
AG1068	5.5.10.1	Ambalajlanan tereyağını buzdolabına yerleştirir.				
AG1069	5.5.10.2	Buzdolabı koşullarında saklar.				
5.6.1 Dondurma yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG1070	5.6.1.1	Dondurma yapımında kullanılan araç gereci söyler.				
AG1071	5.6.1.2	Dondurma yapımında kullanılan araç gereci gösterir.				
5.6.2 Isıl işlem uygular.						
AG1072	5.6.2.1	Dondurma yapımında kullanılacak malzemeleri bir kapta karıştırır.				
AG1073	5.6.2.2	Kremayı tencereye alıp ocakta ısıtır.				
5.6.3 Karışımı soğutur.						
AG1074	5.6.3.1	Krema ve karışımı bir araya getirerek ayrı bir kap içine aktarır.				
AG1075	5.6.3.2	Karışımı soğutur.				
5.6.4 Karışımı karıştırır.						
AG1076	5.6.4.1	Soğutulan karışımı tezgâha getirir.				
AG1077	5.6.4.2	Tezgâha getirilen karışımı düzenli aralıklarla karıştırır.				
5.6.5 Karışımı dondurur.						
AG1078	5.6.5.1	Karışımı -18 °C sıcaklıkta derin dondurucu koşullarında dondurur.				
AG1079	5.6.5.2	Servise hazırlanana kadar bu koşullarda saklar.				
5.6.6 Dondurmayı servise hazırlar.						
AG1080	5.6.6.1	Derin dondurucuda dondurulan dondurmayı tezgâha getirir.				
AG1081	5.6.6.2	Dondurma kabı veya külahta servisini yapar.				
6.1.1 Yeşil zeytin işlemede kullanılan araç gereci tanır.						
AG1082	6.1.1.1	Yeşil zeytin işlemede kullanılan araç gereci söyler.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
6.1.1 Yeşil zeytin işlemede kullanılan araç gereci tanır. devam						
AG1083	5.6.1.2	Yeşil zeytin işlemede kullanılan araç gereci gösterir.				
6.1.2 Zeytinleri ayıklar.						
AG1084	6.1.2.1	Zeytin işlemeye uygun olmayan maddeleri ayıklar.				
AG1085	6.1.2.2	Uygun olmayan zeytinleri ayırır.				
AG1086	6.1.2.3	Ayıkladığı zeytinleri kaba koyar.				
AG1087	6.1.2.4	Topladığı parçaları çöpe atar.				
6.1.3 Zeytinleri yıkar.						
AG1088	6.1.3.1	Uygun bir kaba su doldurur.				
AG1089	6.1.3.2	Zeytinleri su dolu kabın içine boşaltır.				
AG1090	6.1.3.3	Su dolu kabın üstünde kalan kalıntıları süzgeç yardımıyla toplar.				
AG1091	6.1.3.4	Süzgeçteki atık malzemeleri poşete boşaltır.				
AG1092	6.1.3.5	Biriken atıkları istenilen çöpe taşır.				
AG1093	6.1.3.6	Yıkanan zeytinleri temiz kaplara çıkarır.				
6.1.4 Zeytinleri büyüklüğüne göre sınıflandırır.						
AG1094	6.1.4.1	Sınıflama eleklerini üst üste yerleştirir.				
AG1095	6.1.4.2	Zeytinleri en üstteki eleğin içine döker.				
AG1096	6.1.4.3	Eleğin üst kapağını kapatır.				
AG1097	6.1.4.4	Elekleri kenetler.				
AG1098	6.1.4.5	Eleği çalıştırır.				
AG1099	6.1.4.6	Eleme bitince eleğin kilitlerini açar.				
AG1100	6.1.4.7	Zeytini elek numaralarına göre kaplara koyar.				
6.1.5 Zeytin tanelerini kırar.						
AG1101	6.1.5.1	Zeytinleri tezgâhta çekiç yardımı ile kırar.				
AG1102	6.1.5.2	Kırılan zeytinleri kaplara koyar.				
6.1.6 Zeytin tanelerinin acılığını giderir.						
AG1103	6.1.6.1	Kırılmış zeytini bidonlara aktarır.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
6.1.6 Zeytin tanelerinin acılığını giderir. devam						
AG1104	6.1.6.2	Zeytinin üstüne su koyar.				
AG1105	6.1.6.3	Bidonun kapağını kapatır.				
AG1106	6.1.6.4	Bidondaki suyu belli periyotlarda boşaltır.				
6.1.7 Salamura hazırlar.						
AG1107	6.1.7.1	Suyu ölçü kabıyla ölçer.				
AG1108	6.1.7.2	Tuzu tartar.				
AG1109	6.1.7.3	Ölçülen suyu salamura kabına döker.				
AG1110	6.1.7.4	Ölçülen tuzu salamura kabına döker.				
AG1111	6.1.7.5	Tuz, su içinde çözülünceye kadar karıştırma çubuğuyla karıştırır.				
6.1.8 Zeytinleri salamuraya koyar.						
AG1112	6.1.8.1	Acısı alınmış zeytinlere salamura suyu koyar.				
AG1113	6.1.8.2	Limon tuzunu tartar.				
AG1114	6.1.8.3	Tartılmış limon tuzunu bidonun içine ilave eder.				
AG1115	6.1.8.4	Bidonun kapağını kapatır.				
6.1.9 Yağlı siyah zeytin sele işlemede kullanılan araç gereci tanır.						
AG1116	6.1.9.1	Yağlı sele zeytini hazırlamada kullanılan araç gereci söyler.				
AG1117	6.1.9.2	Yağlı sele zeytin hazırlamada kullanılan araç gereci gösterir.				
6.1.10 Yağlı sele zeytin için ön hazırlıkları yapar.						
AG1118	6.1.10.1	Kaya tuzunu tartı ile tartar.				
AG1119	6.1.10.2	Sıvı yağını ölçü silindiri ile ölçer.				
AG1120	6.1.10.3	Kekik ve defne yaprağını tartar.				
6.1.11 Yağlı sele siyah zeytin kurar.						
AG1121	6.1.11.1	Yıkanmış zeytinleri teneke kutuya doldurur.				
AG1122	6.1.11.2	Tartımı yapılmış kaya tuzunun zeytinlerin üzerine döker.				
AG1123	6.1.11.3	Tartımı yapılmış kekik ve defneyi zeytinlerin üzerine döker.				
AG1124	6.1.11.4	Teneke kutunun kapağını bastırarak kapatılır.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
6.1.11 Yağlı sele siyah zeytin kurar. devam						
AG1125	6.1.11.5	Teneke kutunun üzerine dolum tarihini yazar.				
6.1.12 Yağlı sele siyah zeytini olgunlaştırır.						
AG1126	6.1.12.1	Teneke kutuyu belirli aralıklarla alt üst eder.				
AG1127	6.1.12.2	İstenilen renk ve yapıya ulaşıncaya kadar bu işlemi tekrarlar.				
6.1.13 Kuru siyah sele zeytin işlemede kullanılan araç gereci tanır.						
AG1128	6.1.13.1	Kuru sele zeytini hazırlamada kullanılan araç gereci söyler.				
AG1129	6.1.13.2	Kuru sele zeytin hazırlamada kullanılan araç gereci gösterir.				
6.1.14 Kuru sele zeytin için ön hazırlıkları yapar.						
AG1130	6.1.14.1	Kaya tuzunu tartı ile ölçer.				
AG1131	6.1.14.2	Kekik ve defne yaprağını tartar.				
AG1132	6.1.14.3	Yıkanmış zeytinleri çuvala doldurur.				
6.1.15 Kuru sele siyah zeytin kurar.						
AG1133	6.1.15.1	Doldurulmuş zeytinlerin üzerini kaya tuzu ile kaplar.				
AG1134	6.1.15.2	Kekik ve defne yaprağını tuzun üzerine koyar.				
AG1135	6.1.15.3	Kalan tuz ve zeytinlere aynı işlem uygulanarak çuvala doldurulur.				
AG1136	6.1.15.4	Çuvalın ağzını iple bağlar.				
AG1137	6.1.15.5	Çuvalı uygun yere koyar.				
6.1.16 Kuru sele siyah zeytini olgunlaştırır.						
AG1138	6.1.16.1	Çuvalı belirli periyotlarla alt üst eder.				
AG1139	6.1.16.2	İstenilen renk ve yapıya ulaşıncaya kadar bu işlemi tekrarlar.				
6.2.2 Çay yapraklarını serer.						
AG1140	6.2.2.1	Çay alım yerini belirtilen araçla süpürür.				
AG1141	6.2.2.2	Yerleri paspaslar.				
AG1142	6.2.2.3	Temizlediği alana çay bezini serer.				
AG1143	6.2.2.4	Çay ham maddesini çay bezine boşaltır.				
AG1144	6.2.2.5	Çay yapraklarını üst üste fazla yığın oluşmayacak şekilde çay bezi üzerine serer.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
6.2.3 Çay yapraklarını havalandırır.						
AG1145	6.2.3.1	Alım yerine serilmiş çay yapraklarını tekniğine uygun şekilde karıştırır.				
AG1146	6.2.3.2	Bu işlemi periyodik olarak tekrarlar.				
6.2.4 Çay yapraklarını işleme sevk eder.						
AG1147	6.2.4.1	Havalandırılmış çay yapraklarını kürek yardımı ile taşıma bandına aktarır.				
AG1148	6.2.4.2	Bu işlemi serili çay bitene kadar tekrarlar.				
6.2.5 Çayı satışa hazırlar.						
AG1149	6.2.5.1	Çayı uygun ambalajlar içerisine gramajına uygun şekilde doldurur.				
AG1150	6.2.5.2	Ambalajlanmış çayları koliye dizer.				
AG1151	6.2.5.3	Koliyi kapatır.				
AG1152	6.2.5.4	Koliyi koli bandı ile açılmayacak şekilde bantlar.				
AG1153	6.2.5.5	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG1154	6.2.5.6	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
AG1155	6.2.5.7	Kolileri depoda istifler.				
6.3.1 Antep fıstığı işlemede kullanılan araç gereci tanır.						
AG1156	6.3.1.1	Antep fıstığı işlemede kullanılan araç gereci söyler.				
AG1157	6.3.1.2	Antep fıstığı işlemede kullanılan araç gereci gösterir.				
6.3.2 Antep fıstığı üretimi için gerekli ön işlemleri yapar.						
AG1158	6.3.2.1	İşlenecek Antep fıstığını terazide tartar.				
AG1159	6.3.2.2	Antep fıstığını işlemede kullanılan suyu ölçü kaplarıyla ölçer.				
AG1160	6.3.2.3	Antep fıstığını işlemede kullanılacak tuzu terazide tartar.				
6.3.3 Antep fıstığının dış kabuğunu yumuşatır.						
AG1161	6.3.3.1	Antep fıstığını kavlatma kazanına döker.				
AG1162	6.3.3.2	Temiz suyu Antep fıstığının yüzeyini kapatacak şekilde kazanının içine döker.				
AG1163	6.3.3.3	Belirli süre Antep fıstığının ince kabuğunun yumuşamasını bekler.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
6.3.4 Antep fıstığının dış kabuğunu sıyırır.						
AG1164	6.3.4.1	Kavlatma kazanındaki Antep fıstıklarını kevgirle alır.				
AG1165	6.3.4.2	Kevgire aldığı Antep fıstıklarını değirmene boşaltır.				
AG1166	6.3.4.3	Değirmeni çalıştırır.				
AG1167	6.3.4.4	Değirmendeki Antep fıstıkları soyulana kadar takip eder.				
AG1168	6.3.4.5	Değirmenden geçen Antep fıstığını toplama kabında birikmesini takip eder.				
6.3.5 Antep fıstığının dış kabuğunu eler.						
AG1169	6.3.5.1	Dış kabuğu sıyrılan Antep fıstığını iri gözlü elekten geçirir.				
AG1170	6.3.5.2	Antep fıstığı dış kabuğundan tamamen temizlenene kadar elemeye devam eder.				
AG1171	6.3.5.3	Elenen fıstıkları toplama kabına koyar.				
6.3.6 Antep fıstığını yıkar.						
AG1172	6.3.6.1	Toplama kabındaki Antep fıstığını eleğe boşaltır.				
AG1173	6.3.6.2	Musluğun altında kabuk kalıntısı ve toz gidene kadar eleği sağa sola hareket ettirir.				
AG1174	6.3.6.3	Yıkanan fıstıkları toplama kabına koyar.				
6.3.7 Antep fıstığını kurutur.						
AG1175	6.3.7.1	Yıkanan Antep fıstıklarını çalışma tezgâhına üst üste gelmeye şekilde serer.				
AG1176	6.3.7.2	Antep fıstığına saç kurutma makinesini yaklaştırır.				
AG1177	6.3.7.3	Antep fıstıkları kuruyana kadar sıcak havayı fıstıkların üzerinde dolaştırır.				
6.3.8 Antep fıstığını sınıflar.						
AG1178	6.3.8.1	Kurutulan fıstıkları katmanlı eleğin üst gözüne boşaltır.				
AG1179	6.3.8.2	Eleğin üst gözünü kapatır.				
AG1180	6.3.8.3	Elekleri birbirine kenetler.				
AG1181	6.3.8.4	Eleği eli ile sağa sola hareket ettirir.				
AG1182	6.3.8.5	Eleğin kilitlerini açar.				
AG1183	6.3.8.6	Her eleğe denk gelen fıstıkları sınıflandırma kaplarına boşaltır.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
6.3.9 Antep fıstığını çıtlatır.						
AG1184	6.3.9.1	Sınıflama kabındaki Antep fıstığını çalışma tezgâhına boşaltır.				
AG1185	6.3.9.2	Antep fıstığını baş parmağı ve işaret parmağının arasında olacak şekilde tutar.				
AG1186	6.3.9.3	Antep fıstığını belirtilen şekilde pensin arasına sıkıştırır.				
AG1187	6.3.9.4	Çıt sesini duyana kadar Antep fıstığını pensle sıkıştırır.				
AG1188	6.3.9.5	Çıtlayan Antep fıstıklarını kaba koyar.				
6.3.10 Salamura hazırlar.						
AG1189	6.3.10.1	Tuzu terazide tartar.				
AG1190	6.3.10.2	Suyu ölçü kabıyla ölçer.				
AG1191	6.3.10.3	Ölçülen suyu salamura kazanına boşaltır.				
AG1192	6.3.10.4	Tartılan tuzu salamura kabına boşaltır.				
AG1193	6.3.10.5	Salamura kabındaki karışımı homojen olacak şekilde karıştırır.				
6.3.11 Antep fıstığını kavurmaya hazırlar.						
AG1194	6.3.11.1	Salamura miktarına göre Antep fıstığını terazide tartar.				
AG1195	6.3.11.2	Kavurma kazanının ısınmasını bekler.				
AG1196	6.3.11.3	Tartılan Antep fıstığını kavurma kazanına ölçü kabıyla döker.				
AG1197	6.3.11.4	Hazırlanan salamurayı kavurma kazanına boşaltır.				
6.3.12 Antep fıstığını kavurur.						
AG1198	6.3.12.1	Belirtilen sürede Antep fıstığının kavrulmasını takip eder.				
AG1199	6.3.12.2	Kavrulan Antep fıstığını teneke kovaya boşaltır.				
AG1200	6.3.12.3	Kavrulmuş Antep fıstığını soğuması için uygun yere serer.				
6.3.13 Antep fıstığını satışa hazırlar.						
AG1201	6.3.13.1	Antep fıstığını kürek ile ambalaja boşaltır.				
AG1202	6.3.13.2	Ambalajı terazi ile tartar.				
AG1203	6.3.13.3	Ambalajın ağzını iple bağlar.				
AG1204	6.3.13.4	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
6.3.13 Antep fıstığını satışa hazırlar. devam						
AG1205	6.3.13.5	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
AG1206	6.3.13.6	Ambalajları depoya taşır.				
AG1207	6.3.13.7	Ambalajın ağzı üstte olacak şekilde üst üste dizer.				
6.4.1 Şalgam suyu yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG1208	6.4.1.1	Şalgam yapımında kullanılan araç gereci söyler.				
AG1209	6.4.1.2	Şalgam yapımında kullanılan araç gereci gösterir.				
6.4.2 Şalgam turpunu ve kara havucu yıkar.						
AG1210	6.4.2.1	Kaba su doldurur.				
AG1211	6.4.2.2	Ham maddeyi su dolu kabın içine boşaltır.				
AG1212	6.4.2.3	Su kabının üstünde kalan kalıntıları süzgeç yardımıyla toplar.				
AG1213	6.4.2.4	Suya sirke ilave ederek yıkama işlemini yapar.				
6.4.3 Şalgam turpunu ve kara havucu dilimler.						
AG1214	6.4.3.1	Yıkanan kara havucu bıçakla uygun şekilde dilimler.				
AG1215	6.4.3.2	Yıkanan şalgam turpunu bıçakla uygun şekilde dilimler.				
6.4.4 Şalgam üretimi için ön hazırlıkları yapar.						
AG1216	6.4.4.1	Bulgur ununu terazide tartar.				
AG1217	6.4.4.2	Tuzu terazide tartar.				
AG1218	6.4.4.3	Mayayı terazide tartar.				
AG1219	6.4.4.4	Kullanılacak suyu ölçme kabı ile ölçer.				
6.4.5 Şalgam üretimini gerçekleştirir.						
AG1220	6.4.5.1	Dilimlenmiş kara havucu ve şalgam turpunu kapaklı kaba koyar.				
AG1221	6.4.5.2	Kabın içerisine tuz ve mayayı ekler.				
AG1222	6.4.5.3	Ölçülen suyu ilave eder.				
AG1223	6.4.5.4	Kapağı kapatır.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
6.4.6 Şalgamı fermantasyona bırakır.						
AG1224	6.4.6.1	Fermantasyon için kabı serin ve güneş görmeyen bir yere bırakır.				
AG1225	6.4.6.2	Fermantasyon olayının gerçekleşmesi için şalgam yapılan kabı, uygun süre bekletir.				
6.4.7 Duyusal olarak değerlendirir.						
AG1226	6.4.7.1	Şalgam yapılan kabın kapağını açar.				
AG1227	6.4.7.2	Kokusuna bakar.				
AG1228	6.4.7.3	Rengine bakar.				
AG1229	6.4.7.4	Tadımına bakar.				
6.4.8 Şalgam suyunu ambalajlar.						
AG1230	6.4.8.1	Tadı, kokusu ve rengi uygun görülen şalgam suyu belirlenen hacimdeki şişlere doldurur.				
AG1231	6.4.8.2	Şişelerin kapağını kapatır.				
AG1232	6.4.8.3	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG1233	6.4.8.4	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				
6.5.1 Boza yapımında kullanılan araç gereci tanır.						
AG1234	6.5.1.1	Boza yapımında kullanılan araç gereci söyler.				
AG1235	6.5.1.2	Boza yapımında kullanılan araç gereci gösterir.				
6.5.2 Kullanılan irmiği elde eder.						
AG1236	6.5.2.1	Darıyı elekten geçirir.				
AG1237	6.5.2.2	Darıyı öğütür.				
AG1238	6.5.2.3	Öğütülen darıyı eler.				
AG1239	6.5.2.4	İrmiği ayırır.				
6.5.3 İrmiği su ile kaynatır.						
AG1240	6.5.3.1	İrmiği uygun tencereye alır.				
AG1241	6.5.3.2	Azar azar su ekler.				
AG1242	6.5.3.3	Karıştırarak kaynatır.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

GIDA İŞLEME DALI

Öğrenci adı soyadı: .....

0 = Hiç Yapamaz 1 = Tepki Verir 2 = Yardımla Yapar 3 = Bağımsız Yapar

Madde	MEB alt kodu	Değerlendirilecek beceri	1. yıl … / …	2. yıl … / …	3. yıl … / …	4. yıl … / …
6.5.3 İrmiği su ile kaynatır. devam						
AG1243	6.5.3.4	Kaynayan irmiği farklı bir tencereye alarak oda koşullarında soğumaya bırakır.				
6.5.4 Soğuyan irmiği eler.						
AG1244	6.5.4.1	Uygun eleği kullanarak eler.				
AG1245	6.5.4.2	Elek üstünde kalan irmiği bir kaba aktarır.				
6.5.5 Elenen irmiğe şeker ilavesi yaparak fermantasyona bırakır.						
AG1246	6.5.5.1	Elek üstünde kalan irmiğe şeker eklenerek karıştırılır.				
AG1247	6.5.5.2	Kabın kapağını kapatır.				
AG1248	6.5.5.3	Serin bir ortamda dinlendirilir.				
6.5.6 Duyusal olarak değerlendirir.						
AG1249	6.5.6.1	Kabın kapağını açar.				
AG1250	6.5.6.2	Bozanın kokusuna bakar.				
AG1251	6.5.6.3	Rengine bakar.				
AG1252	6.5.6.4	Tadına bakar.				
6.5.7 Bozayı satışa hazırlar.						
AG1253	6.5.7.1	Tadı, kokusu ve rengi uygun görülen bozayı belirlenen hacimdeki şişelere doldurulur.				
AG1254	6.5.7.2	Şişelerin kapağını kapatır.				
AG1255	6.5.7.3	Hazırladığı gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini doldurur.				
AG1256	6.5.7.4	Etiketi ambalaj üzerine yapıştırır.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....