Yiyecek İçecek Hizmetleri
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.

MUTFAK VE SERVİS 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 Kişisel hijyen kurallarına uygun hazırlık yapar.						
AG001	1.1.1.1	İş kıyafetlerini giyer.				
AG002	1.1.1.2	Bone/kep takar.				
AG003	1.1.1.3	Kurallara uygun olarak ellerini yıkar.				
AG004	1.1.1.4	Eldiven takar.				
1.1.2 Çalışma ortamının hijyenini sağlar.						
AG005	1.1.2.1	İş öncesinde çalışma tezgâhının temizliğini yapar.				
AG006	1.1.2.2	İş sonrasında çalışma tezgâhının temizliğini yapar.				
AG007	1.1.2.3	İş sonrasında evye temizliğini yapar.				
AG008	1.1.2.4	Çöpleri atar.				
AG009	1.1.2.5	Çöp kovasını temizler.				
1.1.3 Ekipman hijyenini sağlar.						
AG010	1.1.3.1	Mutfakta kullanılan makinelerin temizliğini yapar.				
AG011	1.1.3.2	Mutfakta kullanılan küçük aletlerin temizliğini yapar.				
1.1.4 Gıda hijyenini sağlar.						
AG012	1.1.4.1	Çalışma ortamında kimyasallar ile gıdaları ayrı ortamlarda muhafaza eder.				
AG013	1.1.4.2	Çalışma alanında çapraz bulaşmaya yönelik tedbirleri alır.				
AG014	1.1.4.3	Açıkta bekletilmesi gereken gıdaları streç filmle kapatır.				
AG015	1.1.4.4	Gıdaları saklama koşullarına uygun olan kaplara koyar.				
AG016	1.1.4.5	Gıdaları saklama koşullarına uygun olan dolaplara yerleştirir.				
1.1.5 Mutfakta hijyen sağlamada çevre kirliliklerini önleyici tedbirler alır.						
AG017	1.1.5.1	Mutfakta temizlik sırasında ekolojik sertifikalı ürünler kullanır.				
AG018	1.1.5.2	Çalışma ortamının temizliği sırasında karbonat, sirke gibi doğal temizleyicileri kullanarak hijyeni sağlar.				
AG019	1.1.5.3	Ekipman temizliği sırasında karbonat, sirke gibi doğal temizleyicileri kullanır.				
AG020	1.1.5.4	Gıda malzemelerinin temizliğinde karbonat ve sirke ile hijyen sağlar.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

MUTFAK VE SERVİS 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 … / …
1.2.1 Mutfakta kullanılan makineleri tanır.						
AG021	—	Mutfakta kullanılan makineleri gösterir.				
AG022	—	Mutfakta kullanılan makinelerin isimlerini söyler.				
AG023	—	Farklı makineler arasından mutfakta kullanılanları gösterir.				
1.2.2 Mutfakta kullanılan küçük aletleri tanır.						
AG024	1.2.2.1	Mutfakta kullanılan küçük aletleri gösterir.				
AG025	1.2.2.2	Mutfakta kullanılan küçük aletlerin isimlerini söyler.				
AG026	1.2.2.3	Farklı küçük aletler arasından mutfakta kullanılanları gösterir.				
1.2.3 Bardak çeşitlerini tanır.						
AG027	1.2.3.1	Çeşidi söylenen bardağı gösterir.				
AG028	1.2.3.2	Gösterilen bardağın çeşidini söyler.				
1.2.4 Mutfak ve servis araçlarını tanır.						
AG029	1.2.4.1	Mutfak ve servis araçlarını gösterir.				
AG030	1.2.4.2	Mutfak ve servis araçlarının isimlerini söyler.				
1.2.5 Mutfakta kullanılan üretim malzemelerini tanır.						
AG031	1.2.5.1	Mutfakta kullanılan üretim malzemelerini gösterir.				
AG032	1.2.5.2	Gösterilen malzemenin adını söyler.				
1.3.1 Katı malzemelerin pratik ölçümünü yapar.						
AG033	1.3.1.1	Ölçü kabını tarifte belirtilen miktara gelecek kadar kuru malzemeler ile doldurur.				
AG034	1.3.1.2	Ölçü kabını katı malzeme ile tam doldurur.				
AG035	1.3.1.3	Ölçü kabını katı malzeme ile yarım doldurur.				
AG036	1.3.1.4	Ölçü kabını katı malzeme ile çeyrek doldurur.				
AG037	1.3.1.5	Kaşığı tepeleme doldurur.				
AG038	1.3.1.6	Kaşığı silme doldurur.				
AG039	1.3.1.7	Mutfak tartısı kullanarak malzemeyi ölçer.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

MUTFAK VE SERVİS 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 … / …
1.3.2 Sıvı malzemelerin pratik ölçümünü yapar.						
AG040	1.3.2.1	Ölçü kabını doğru miktara gelecek kadar gereken sıvı ile doldurur.				
AG041	1.3.2.2	Ölçü kabını sıvı malzeme ile tam doldurur.				
AG042	1.3.2.3	Ölçü kabını sıvı malzeme ile yarım doldurur.				
AG043	1.3.2.4	Ölçü kabını sıvı malzeme ile çeyrek doldurur.				
AG044	1.3.2.5	Mutfak tartısı kullanarak malzemeyi ölçer.				
2.1.1 Temel besin gruplarını açıklar.						
AG045	2.1.1.1	Temel besin gruplarının adını söyler.				
AG046	2.1.1.2	Temel besin gruplarının adını yazar.				
AG047	2.1.1.3	Temel besin gruplarına örnek verir.				
2.1.2 Temel besin gruplarını tanır.						
AG048	2.1.2.1	Besinlerin arasından süt ve süt ürünleri grubunda yer alan besinleri gösterir.				
AG049	2.1.2.2	Besinlerin arasından et, yumurta, kuru baklagiller grubunda yer alan besinleri gösterir.				
AG050	2.1.2.3	Besinlerin arasından meyve ve sebze grubunda yer alan besinleri gösterir.				
AG051	2.1.2.4	Besinlerin arasından tahıl grubunda yer alan besinleri gösterir.				
2.1.3 Yeterli ve dengeli beslenmenin önemini açıklar.						
AG052	2.1.3.1	Yeterli ve dengeli beslenmenin önemini söyler.				
AG053	2.1.3.2	Yeterli ve dengeli beslenme için her öğünde süt ve süt ürünleri grubundan besin tüketmesi gerektiğini söyler.				
AG054	2.1.3.3	Yeterli ve dengeli beslenme için her öğünde et, yumurta, kuru baklagiller grubundan besin tüketmesi gerektiğini söyler.				
AG055	2.1.3.4	Yeterli ve dengeli beslenme için her öğünde meyve ve sebze grubundan besin tüketmesi gerektiğini söyler.				
AG056	2.1.3.5	Yeterli ve dengeli beslenme için her öğünde tahıl grubundan besin tüketmesi gerektiğini söyler.				
2.1.4 Yeterli ve dengeli beslenmeye özen gösterir.						
AG057	2.1.4.1	Her öğünde süt ve süt ürünleri grubundan besin tüketir.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

MUTFAK VE SERVİS 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 … / …
2.1.4 Yeterli ve dengeli beslenmeye özen gösterir. devam						
AG058	2.1.4.2	Her öğünde et, yumurta, kuru baklagiller grubundan besin tüketir.				
AG059	2.1.4.3	Her öğünde meyve ve sebze grubundan besin tüketir.				
AG060	2.1.4.4	Her öğünde tahıl grubundan besin tüketir.				
3.1.1 Yumurta haşlar.						
AG061	3.1.1.1	Yumurtaları yıkar.				
AG062	3.1.1.2	Tencereye yumurtayı kırmadan koyar.				
AG063	3.1.1.3	Tencereye gerekli miktarda suyu ekler.				
AG064	3.1.1.4	Tencereyi ocağın üzerine koyar.				
AG065	3.1.1.5	Tencerenin içine tuz atar.				
AG066	3.1.1.6	Ocağın altını açar.				
AG067	3.1.1.7	Yumurtayı istenen kıvama uygun haşlar.				
3.1.2 Sahanda yumurta pişirir.						
AG068	3.1.2.1	Gereken miktarda tereyağını ölçer.				
AG069	3.1.2.2	Ölçülü miktarda aldığı tereyağını sahana koyar.				
AG070	3.1.2.3	Sahanı ocağın üstüne koyar.				
AG071	3.1.2.4	Ocağı çalıştırır.				
AG072	3.1.2.5	Yumurtayı boş ve temiz bir kâseye kırar.				
AG073	3.1.2.6	Kâseye kırılan yumurta temiz ise eriyen tereyağının üzerine ekler.				
AG074	3.1.2.7	Yumurtaları pişirir.				
3.1.3 Omlet pişirir.						
AG075	3.1.3.1	Gereken miktarda yumurtayı kâseye kırar.				
AG076	3.1.3.2	Yumurtaları çırpar.				
AG077	3.1.3.3	Tuzunu ve karabiberini ölçülü şekilde ekler.				
AG078	3.1.3.4	Omlet pişirmek için gereken miktarda yağı tavaya koyar.				
AG079	3.1.3.5	Çırpılmış olan yumurtaları tavaya döker.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

MUTFAK VE SERVİS 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 … / …
3.1.3 Omlet pişirir. devam						
AG080	3.1.3.6	Omleti pişirir.				
3.1.4 Beyaz omlet pişirir.						
AG081	3.1.4.1	Yumurtayı uygun şekilde kırar.				
AG082	3.1.4.2	Yumurtanın sarısı ile beyazını yavaş bir şekilde kabuktan kabuğa aktarır.				
AG083	3.1.4.3	Yumurta beyazının başka bir kâseye akmasına izin verir.				
AG084	3.1.4.4	Yumurta sarısı ile beyazı ayrışana kadar bu işlemi tekrarlar.				
AG085	3.1.4.5	Yumurtanın beyazlarını çırpar.				
AG086	3.1.4.6	Tuzunu ve karabiberini ölçülü şekilde ekler.				
AG087	3.1.4.7	Omlet pişirmek için yağı tavaya koyar.				
AG088	3.1.4.8	Çırpılmış olan yumurtaları tavaya döker.				
AG089	3.1.4.9	Omleti pişirir.				
3.1.5 Krep yapar.						
AG090	3.1.5.1	Kullanacağı malzemeleri ölçer.				
AG091	3.1.5.2	Krep malzemelerini çırpma kabında karıştırır.				
AG092	3.1.5.3	Tavayı gerekli miktarda yağlar.				
AG093	3.1.5.4	Kepçe yardımıyla tavanın içine karışımı döker.				
AG094	3.1.5.5	Karışımı tava büyüklüğünde yayar.				
AG095	3.1.5.6	Bir tarafı pişen krepi spatula yardımıyla çevirir.				
AG096	3.1.5.7	Krepin iki tarafını da pişirir.				
AG097	3.1.5.8	Pişen krepi servis tabağına koyar.				
3.1.6 Pankek yapar.						
AG098	3.1.6.1	Kullanacağı malzemeleri ölçer.				
AG099	3.1.6.2	Pankek malzemelerini çırpma kabında karıştırır.				
AG100	3.1.6.3	Kepçe yardımıyla tavanın içine karışımı döker.				
AG101	3.1.6.4	Bir tarafı pişen pankeki spatula yardımıyla çevirir.				
AG102	3.1.6.5	Pankekin iki tarafını da pişirir.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

MUTFAK VE SERVİS 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 … / …
3.1.6 Pankek yapar. devam						
AG103	3.1.6.6	Pişen pankeki servis tabağına koyar.				
3.2.1 Kahvaltı tabağı hazırlar.						
AG104	3.2.1.1	Malzemeleri doğrar.				
AG105	3.2.1.2	Doğranan malzemeleri kahvaltı tabağına yerleştirir.				
AG106	3.2.1.3	Diğer kahvaltılık ürünleri tabağa dizer.				
3.2.2 Kahvaltı büfesi hazırlar.						
AG107	3.2.2.1	Malzemeleri doğrar.				
AG108	3.2.2.2	Doğranan malzemeleri ayrı ayrı kaplara yerleştirir.				
AG109	3.2.2.3	Diğer kahvaltılık ürünleri uygun kaplara yerleştirir.				
AG110	3.2.2.4	Kapları büfeye gerektiği şekilde yerleştirir.				
AG111	3.2.2.5	Servis tabaklarını büfede uygun yere yerleştirir.				
AG112	3.2.2.6	Servis takımlarını büfede uygun yere yerleştirir.				
AG113	3.2.2.7	Sıcak ürünleri büfede yer alan reşolara yerleştirir.				
3.2.3 Kahvaltı hazırlarken atık azaltmaya yönelik tedbirler alır.						
AG114	3.2.3.1	Kahvaltı hazırlarken şekli bozuk olan ürünleri kullanmaya öncelik verir.				
AG115	3.2.3.2	Kahvaltı hazırlarken kullanacağı malzemelerin son kullanma tarihleri yaklaşanları öncelikli olarak kullanır.				
AG116	3.2.3.3	Kahvaltı büfesinden artan malzemeleri farklı ürünlerde değerlendirmek üzere uygun şekilde saklar.				
3.3.1 Tost yapar.						
AG117	3.3.1.1	Tost makinesini çalıştırır.				
AG118	3.3.1.2	Isı düğmesini pişireceği malzemeye uygun konuma getirir.				
AG119	3.3.1.3	Tost makinesini yağlar.				
AG120	3.3.1.4	Tost ekmeklerini gereken şekilde tost makinesine dizer.				
AG121	3.3.1.5	Tost ekmeğini uygun süre ısıtır.				
AG122	3.3.1.6	Tost ekmeklerinin üzerine pişirilecek malzemeyi doğrar.				
AG123	3.3.1.7	Tost ekmeklerinin üzerine pişirilecek malzemeyi dizer.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

MUTFAK VE SERVİS 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 … / …
3.3.1 Tost yapar. devam						
AG124	3.3.1.8	Ekmeğin üzerindeki malzemeyi pişirir.				
AG125	3.3.1.9	Üzerine ekmeği kapatır.				
AG126	3.3.1.10	Ekmeğin üzerini bıçak yardımıyla yağlar.				
AG127	3.3.1.11	Tostu pişirir.				
AG128	3.3.1.12	Pişen tostu servis tabağına koyar.				
3.3.2 Soğuk sandviç hazırlar.						
AG129	3.3.2.1	Sandviç malzemelerini gereken şekilde doğrar.				
AG130	3.3.2.2	Sandviç ekmeğini açar.				
AG131	3.3.2.3	Sandviç malzemelerini ekmeğin arasına yerleştirir.				
AG132	3.3.2.4	Sandviç ekmeğini kapatır.				
4.1.1 Sebzeleri ayıklar.						
AG133	4.1.1.1	Sebzeleri ambalajlarından çıkarır.				
AG134	4.1.1.2	Sebzelerin çürük kısımlarını uygun araç gereçle keser.				
AG135	4.1.1.3	Sebzelerin kullanılmayacak kısımlarını ayıklar.				
AG136	4.1.1.4	Köklü sebzelerin köklerini bıçak yardımıyla keser.				
AG137	4.1.1.5	Kabuklu sebzeleri kabuklarından ayıklar.				
4.1.2 Sebze/meyveleri su tasarrufuna dikkat ederek yıkar.						
AG138	4.1.2.1	Ayıklanan sebzeleri/meyveleri yıkama kabının içerisine yerleştirir.				
AG139	4.1.2.2	Sebze ve meyveleri kabın içinde yıkar.				
AG140	4.1.2.3	Durulama işlemini yaparken musluğu uygun seviyede açar.				
AG141	4.1.2.4	Durulama işlemi tamamlandıktan sonra musluğu kapatır.				
AG142	4.1.2.5	Durulanan sebzeleri süzgece yerleştirir.				
4.1.3 Köklü sebzeleri su tasarrufuna dikkat ederek yıkar.						
AG143	4.1.3.1	Ayıklanan sebzeleri/meyveleri yıkama kabının içerisine yerleştirir.				
AG144	4.1.3.2	Yıkama kabına yeterli miktarda su koyar.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

MUTFAK VE SERVİS 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 … / …
4.1.3 Köklü sebzeleri su tasarrufuna dikkat ederek yıkar. devam						
AG145	4.1.3.3	Köklü sebzeleri fırça yardımıyla kabın içinde yıkar.				
AG146	4.1.3.4	Durulama işlemini yaparken musluğu uygun seviyede açar.				
AG147	4.1.3.5	Durulama işlemi tamamlandıktan sonra musluğu kapatır.				
AG148	4.1.3.6	Durulanan sebzeleri süzgece yerleştirir.				
4.1.4 Yeşil yapraklı sebzeleri su tasarrufuna dikkat ederek yıkar.						
AG149	4.1.4.1	Ayıklanan sebzeleri/meyveleri yıkama kabının içerisine yerleştirir.				
AG150	4.1.4.2	Yıkama kabına yeterli miktarda su koyar.				
AG151	4.1.4.3	Yeşil yapraklı sebzeler için uygun miktarda sirke ekler.				
AG152	4.1.4.4	Yeşil yapraklı sebzeleri sirkeli suda bekletir.				
AG153	4.1.4.5	Suda beklettiği sebzeleri durularken musluğu uygun seviyede açar.				
AG154	4.1.4.6	Durulama işlemi tamamlandıktan sonra musluğu kapatır.				
AG155	4.1.4.7	Durulanan sebzeleri süzgece yerleştirir.				
4.1.5 Taneli sebzeleri su tasarrufuna dikkat ederek yıkar.						
AG156	4.1.5.1	Ayıklanan sebzeleri/meyveleri yıkama kabının içerisine yerleştirir.				
AG157	4.1.5.2	Yıkama kabına yeterli miktarda su koyar.				
AG158	4.1.5.3	Taneli sebzeler için uygun miktarda karbonat ekler.				
AG159	4.1.5.4	Taneli sebzeleri karbonatlı suda bekletir.				
AG160	4.1.5.5	Suda beklettiği sebzeleri durularken musluğu uygun seviyede açar.				
AG161	4.1.5.6	Durulama işlemi tamamlandıktan sonra musluğu kapatır.				
AG162	4.1.5.7	Durulanan sebzeleri süzgece yerleştirir.				
4.1.6 Sürdürülebilir çevre için sebze ve meyvelerin kullanımında sıfır atık ilkelerine dikkat eder.						
AG163	4.1.6.1	Son tüketim tarihi yaklaşan sebze ve meyveleri öncelikli kullanır.				
AG164	4.1.6.2	Sebze ve meyvelerin daha hızlı olgunlaşmasını ve filizlenmesini engellemek için saklama koşullarına uygun şekilde saklar.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

MUTFAK VE SERVİS 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 … / …
4.1.7 Sebzeleri sıfır atık ilkesine dikkat ederek soyar.						
AG165	4.1.7.1	Sebzeleri bıçak kullanarak soyar.				
AG166	4.1.7.2	Sebzeleri soyacak kullanarak soyar.				
AG167	4.1.7.3	Alet kullanımı gerektirmeyen sebzeleri el ile soyar.				
AG168	4.1.7.4	Sebzelerin kabuklarını atık azaltarak ince bir şekilde soyar.				
AG169	4.1.7.5	Kabuklardan değerlendirilebilecek olanları tekrar kullanılmak üzere uygun şekilde depolar.				
4.1.8 Sebzeleri farklı teknikler ile doğrar.						
AG170	4.1.8.1	Yıkanan sebzeleri doğrama tezgâhına getirir.				
AG171	4.1.8.2	Sebzeleri kibrit çöpü (julienne) doğrama tekniğiyle doğrar.				
AG172	4.1.8.3	Sebzeleri Toplu İğne Başı (brunoise) doğrama tekniğiyle doğrar.				
AG173	4.1.8.4	Zar Doğrama (dice, macedoine) tekniğiyle doğrar.				
AG174	4.1.8.5	Parmak Şeklinde (batonnnet) doğrama tekniğiyle doğrar.				
AG175	4.1.8.6	Halka (vichy) doğrama tekniğiyle doğrar.				
AG176	4.1.8.7	İri parçalı (mirpoix) doğrama tekniğiyle doğrar.				
4.1.9 Doğrama tekniklerini uygularken özenli olur.						
AG177	4.1.9.1	Sebzeleri doğrarken dikkatli davranır.				
AG178	4.1.9.2	Sebzeleri doğrama tekniklerine uygun doğrar.				
5.1.1 Haşlayarak pişirme yapar.						
AG179	5.1.1.1	Tencereye gerekli miktarda su ekler.				
AG180	5.1.1.2	Kaynayan suya malzemeleri ekler.				
AG181	5.1.1.3	Gerekli süre içerisinde malzemeleri haşlar.				
AG182	5.1.1.4	Haşlanan malzemeleri kevgir kullanarak süzgece çıkarır.				
AG183	5.1.1.5	Şoklama (blanching) gereken yiyecekleri buzlu su içerisine çıkarır.				
5.1.2 Buharda pişirme yapar.						
AG184	5.1.2.1	Süzgece temas etmeyecek kadar suyu tencereye ekler.				
AG185	5.1.2.2	Sebzeleri tencere süzgecine koyar.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

MUTFAK VE SERVİS 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 … / …
5.1.2 Buharda pişirme yapar. devam						
AG186	5.1.2.3	Kaynayan suyun üzerine süzgeci yerleştirir.				
AG187	5.1.2.4	Sebzeleri yumuşayana kadar gereken süre içerisinde buharda pişirir.				
5.1.3 Kızartma yöntemiyle pişirme yapar.						
AG188	5.1.3.1	Kızartma kabına uygun miktarda yağ ekler.				
AG189	5.1.3.2	Uygun sıcaklığa gelen yağın içerisine malzemeleri ekler.				
AG190	5.1.3.3	Malzemeler kızarana kadar bekler.				
AG191	5.1.3.4	Çiğ kalan yüzeyi pişirmek için malzemeyi çevirir.				
AG192	5.1.3.5	Kızarmış malzemeleri süzgeç yardımıyla ayrı bir kaba çıkarır.				
5.1.3 Kızartma sonrası atık yağları geri dönüşüme kazandırır.						
AG193	5.1.4.1	Atık yağları geri dönüşüme kazandırmak üzere biriktirir.				
AG194	5.1.4.2	Biriktirdiği yağları geri dönüşüm konteynerında uygun bölüme atar.				
5.1.5 Soteleme yöntemiyle pişirme yapar.						
AG195	5.1.5.1	Tavaya az miktarda yağ koyar.				
AG196	5.1.5.2	Isınan tavaya malzemeleri ekler.				
AG197	5.1.5.3	Tavayı sallayarak/karıştırarak yiyeceği pişirir.				
5.1.6 Fırınlama yöntemiyle pişirme yapar.						
AG198	5.1.6.1	Fırının program düğmesini pişireceği malzemeye uygun konuma getirir.				
AG199	5.1.6.2	Uygun fırın kabının içine malzemeleri yerleştirir.				
AG200	5.1.6.3	Kabı fırının içine yerleştirir.				
AG201	5.1.6.4	Yiyecek pişene kadar bekler.				
AG202	5.1.6.5	Pişen yiyeceği ısı koruyucu eldiven yardımıyla çıkarır.				
5.1.7 Izgara yöntemiyle pişirme yapar.						
AG203	5.1.7.1	Izgara ısısını, pişirilecek malzeme için uygun dereceye ayarlar.				
AG204	5.1.7.2	Izgarayı uygun şekilde yağlar.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

MUTFAK VE SERVİS 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 … / …
5.1.7 Izgara yöntemiyle pişirme yapar. devam						
AG205	5.1.7.3	Yiyecekleri yağlanmış ızgaraya yerleştirir.				
AG206	5.1.7.4	Bir tarafı pişen yiyeceği maşa yardımıyla çevirir.				
AG207	5.1.7.5	İki tarafı ızgara izi alana kadar yiyecekleri pişirir.				
AG208	5.1.7.6	Pişen yiyecekleri maşa yardımıyla alır.				
6.1.1 Salata sosu hazırlar.						
AG209	6.1.1.1	Gerekli olan narenciye ürünlerini narenciye sıkacağı ile sıkar.				
AG210	6.1.1.2	İstenen salata sosu malzemelerini ölçer.				
AG211	6.1.1.3	Ölçülen malzemeleri uygun kapta karıştırır.				
6.1.2 Sebzelerle salata hazırlar.						
AG212	6.1.2.1	Yıkanmış sebzeleri doğrama tezgâhına getirir.				
AG213	6.1.2.2	Sebzeleri gereken şekilde uygun araç gereç kullanarak soyar.				
AG214	6.1.2.3	Sebzeleri gereken şekilde uygun araç gereç kullanarak doğrar.				
AG215	6.1.2.4	Sebzeleri gereken şekilde uygun araç gereç kullanarak rendeler.				
AG216	6.1.2.5	Doğranmış/rendelenmiş sebzeleri gereken şekilde uygun kapta karıştırır.				
AG217	6.1.2.6	Salata sosu ekler.				
6.1.3 Meyvelerle salata hazırlar.						
AG218	6.1.3.1	Meyveleri gereken şekilde uygun araç gereç kullanarak soyar.				
AG219	6.1.3.2	Meyveleri gereken şekilde uygun araç gereç kullanarak doğrar.				
AG220	6.1.3.3	Doğranmış meyveleri gereken şekilde uygun kapta karıştırır.				
6.1.4 Tahıl salatası hazırlar.						
AG221	6.1.4.1	Gerekli miktarda tahılı kaynayan suya ekler.				
AG222	6.1.4.2	Tahılları gereken sürede pişirir.				
AG223	6.1.4.3	Pişen tahıl ürünlerini süzgece alır.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

MUTFAK VE SERVİS 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 … / …
6.1.4 Tahıl salatası hazırlar. devam						
AG224	6.1.4.4	Sebzeleri gereken şekilde uygun araç gereç kullanarak doğrar.				
AG225	6.1.4.5	Süzgece alınan tahıl ile doğranan sebzeleri salata kâsesinde karıştırır.				
AG226	6.1.4.6	Salata sosu ekler.				
6.1.5 Kuru baklagiller ile salata hazırlar.						
AG227	6.1.5.1	Gerekli miktarda kuru baklagili tencereye ekler.				
AG228	6.1.5.2	Üzerini kapatacak şekilde su ekler.				
AG229	6.1.5.3	Kuru baklagilleri gereken sürede pişirir.				
AG230	6.1.5.4	Pişen kuru baklagilleri süzgece alır.				
AG231	6.1.5.5	Sebzeleri gereken şekilde uygun araç gereç kullanarak doğrar.				
AG232	6.1.5.6	Süzgece alınan kuru baklagiller ile doğranan sebzeleri salata kâsesinde karıştırır.				
AG233	6.1.5.7	Salata sosu ekler.				
6.1.6 Et ürünleri ile salata hazırlar.						
AG234	6.1.6.1	Et ürünlerini uygun bir kaba yerleştirir.				
AG235	6.1.6.2	Et ürünlerini gereken şekilde pişirir.				
AG236	6.1.6.3	Sebzeleri gereken şekilde uygun araç gereç kullanarak doğrar.				
AG237	6.1.6.4	Pişirilen et ürünleri ile doğranan sebzeleri salata kâsesinde karıştırır.				
AG238	6.1.6.5	Salata sosu ekler.				
7.1.1 Sütlaç hazırlar.						
AG239	7.1.1.1	Gerekli ölçüde suyu kaynatır.				
AG240	7.1.1.2	Ölçülü pirinci kaynayan suyun içine ekler.				
AG241	7.1.1.3	Pirinçleri, yumuşayana kadar haşlar.				
AG242	7.1.1.4	Haşlanmış pirincin üzerine gerekli miktarda sütü döker.				
AG243	7.1.1.5	Gerekli miktarda nişastayı az miktarda su ile açar.				
AG244	7.1.1.6	Nişastayı karışımın içine ekler.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

MUTFAK VE SERVİS 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 … / …
7.1.1 Sütlaç hazırlar. devam						
AG245	7.1.1.7	Bir taşım kaynatır.				
AG246	7.1.1.8	Gerekli miktarda şekeri ekler.				
AG247	7.1.1.9	Tenceredeki sıcak sütlacı kepçe ile servis kâsesine koyar.				
AG248	7.1.1.10	Üzerini istediği malzemelerle süsler.				
7.1.2 Muhallebi hazırlar.						
AG249	7.1.2.1	Gerekli ölçüde nişasta, şeker ve sütü tencereye koyar.				
AG250	7.1.2.2	Malzemeleri homojen hâle gelinceye kadar karıştırır.				
AG251	7.1.2.3	Karışımı yoğun kıvama gelinceye kadar pişirir.				
AG252	7.1.2.4	Pişen muhallebiye margarin ekler.				
AG253	7.1.2.5	Pişen muhallebiye vanilya ekler.				
AG254	7.1.2.6	Mikserle çırpar.				
AG255	7.1.2.7	Muhallebiyi servis kâsesine kepçe yardımıyla koyar.				
7.1.3 Güllaç hazırlar.						
AG256	7.1.3.1	Gerekli ölçülerde şeker ve sütü uygun kaba koyar.				
AG257	7.1.3.2	Şeker eriyinceye kadar karıştırır.				
AG258	7.1.3.3	Tepsiye bir kat güllacı serer.				
AG259	7.1.3.4	Hazırlanan şerbet/şurup ile tepsiye serilen güllacı ıslatır.				
AG260	7.1.3.5	Güllaç yaprakları bitinceye kadar işlemi aynı şekilde tekrarlar.				
AG261	7.1.3.6	Kalan şurubu üzerine döker.				
AG262	7.1.3.7	Hazırlanan güllacı uygun şekilde dilimler.				
AG263	7.1.3.8	Üzerini istediği malzemelerle süsler.				
7.2.1 Şerbet/şurup hazırlar.						
AG264	7.2.1.1	Şerbet/şurup hazırlamak için tencereye gerekli miktarda şeker koyar.				
AG265	7.2.1.2	Tencereye gereken miktarda su ekler.				
AG266	7.2.1.3	Şeker ve suyu kaynayana kadar karıştırır.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

MUTFAK VE SERVİS 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 … / …
7.2.1 Şerbet/şurup hazırlar. devam						
AG267	7.2.1.4	Üzerine birkaç damla limon damlatır.				
AG268	7.2.1.5	Ocaktan alır.				
AG269	7.2.1.6	Şerbet/şurubu soğumaya bırakır.				
7.2.2 Şekerpare hazırlar.						
AG270	7.2.2.1	Gerekli ölçüde şerbet/şurup hazırlar.				
AG271	7.2.2.2	Karıştırma kabına ölçülü malzemeleri ekler.				
AG272	7.2.2.3	Tüm malzemeleri yoğurur.				
AG273	7.2.2.4	Ceviz büyüklüğünde hamur parçalarını koparır.				
AG274	7.2.2.5	Kopardığı hamur parçalarını yuvarlar.				
AG275	7.2.2.6	Şekillendirdiği hamur parçalarını tepsiye dizer.				
AG276	7.2.2.7	Fırını gereken ısıya ayarlar.				
AG277	7.2.2.8	Tepsiyi fırına yerleştirir.				
AG278	7.2.2.9	Şekerpareleri gerekli süre fırında pişirir.				
AG279	7.2.2.10	Sıcak şekerparenin üzerine soğuk şerbet/şurubu döker.				
7.2.3 Revani hazırlar.						
AG280	7.2.3.1	Gerekli ölçüde şerbet/şurup hazırlar.				
AG281	7.2.3.2	Fırını gereken ısıya ayarlar.				
AG282	7.2.3.3	Revani hamuru için ölçülü yumurta ve şekeri uygun kapta çırpar.				
AG283	7.2.3.4	Fırın kabını yağlar.				
AG284	7.2.3.5	Homojen hâle gelen karışıma diğer malzemeleri ölçülü şekilde ekler.				
AG285	7.2.3.6	Hamuru yağlanmış kalıba döker.				
AG286	7.2.3.7	Revani hamurunu gerekli süre fırında pişirir.				
AG287	7.2.3.8	Sıcak revaninin üzerine soğuk şerbet/şurubu döker.				
7.2.4 Kadayıf hazırlar.						
AG288	7.2.4.1	Gereken ölçüde şerbet/şurup hazırlar.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

MUTFAK VE SERVİS 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 … / …
7.2.4 Kadayıf hazırlar. devam						
AG289	7.2.4.2	Kadayıfları tereyağı ile harmanlar.				
AG290	7.2.4.3	Kadayıfları gereken şekilde fırın kabına yerleştirir.				
AG291	7.2.4.4	Fırını gereken ısıya ayarlar.				
AG292	7.2.4.5	Hazırlanan kadayıfları gereken şekilde fırında pişirir.				
AG293	7.2.4.6	Sıcak kadayıfın üzerine soğuk şerbet/şurubu döker.				
7.3.1 Ayva tatlısı hazırlar.						
AG294	7.3.1.1	Ayvaları soyar.				
AG295	7.3.1.2	Ayvaları ortadan ikiye keser.				
AG296	7.3.1.3	Ayvaların çekirdek kısımlarını bıçak yardımıyla oyar.				
AG297	7.3.1.4	Tencereye ayvaları çukur yerleri üste gelecek şekilde dizer.				
AG298	7.3.1.5	Ayvaların üzerine toz şeker, su, karanfil ve çekirdekleri ekler.				
AG299	7.3.1.6	Ocağı çalıştırır.				
AG300	7.3.1.7	Kısık ateşte ayvalar yumuşayıncaya kadar pişirir.				
AG301	7.3.1.8	Pişen ayvaları servis tabağına çıkarır.				
7.3.2 Kabak tatlısı hazırlar.						
AG302	7.3.2.1	Soyulmuş kabakları dilimler.				
AG303	7.3.2.2	Tencereye bir kat kabak bir kat şeker olacak şekilde dizer.				
AG304	7.3.2.3	Şekerli kabakları en az 2-3 saat bekletir.				
AG305	7.3.2.4	Kabakların üzerine gereken ölçüde su ve karanfil ekler.				
AG306	7.3.2.5	Ocağı çalıştırır.				
AG307	7.3.2.6	Kabaklar yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirir.				
AG308	7.3.2.7	Pişen kabakları servis tabağına çıkarır.				
7.4.1 İrmik helvası yapar.						
AG309	7.4.1.1	Gereken ölçüde şerbet/şurup hazırlar.				
AG310	7.4.1.2	Tencereye gereken miktarda tereyağını ekler.				
AG311	7.4.1.3	Kızaran tereyağına çam fıstığını ekler.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

MUTFAK VE SERVİS 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 … / …
7.4.1 İrmik helvası yapar. devam						
AG312	7.4.1.4	Çam fıstığını rengi dönene kadar kavurur.				
AG313	7.4.1.5	Kavrulan çam fıstığına irmik ekler.				
AG314	7.4.1.6	İrmik pembeleşinceye kadar kavurur.				
AG315	7.4.1.7	Pembeleşen irmiğin üzerine hazırlanan şerbet/şurubu ekler.				
AG316	7.4.1.8	Karışımı bir taşım kaynatır.				
AG317	7.4.1.9	Karışımı ocaktan alır.				
AG318	7.4.1.10	Pişen helvayı uygun süre dinlendirir.				
AG319	7.4.1.11	Kaşıkla servis tabağına koyar.				
7.4.2 Aşure yapar.						
AG320	7.4.2.1	Ölçülen kuru fasulyeyi haşlar.				
AG321	7.4.2.2	Ölçülen nohudu haşlar.				
AG322	7.4.2.3	Ölçülen buğdayı haşlar.				
AG323	7.4.2.4	Buğday haşlama sırasında buğdayın ilk çıkan sarı suyunu süzer.				
AG324	7.4.2.5	Buğdaya yeniden sıcak su ekleyerek haşlar.				
AG325	7.4.2.6	Kuru meyveleri doğrar.				
AG326	7.4.2.7	Kuru meyveleri ayrı kaplarda haşlar.				
AG327	7.4.2.8	Buğday hariç haşladığı tüm malzemeleri süzgeç yardımıyla süzer.				
AG328	7.4.2.9	Süzülen tüm malzemeleri sırayla ocakta pişmekte olan buğdaya ekler.				
AG329	7.4.2.10	Ölçülü suyu tenceredeki malzemenin üzerine ilave eder.				
AG330	7.4.2.11	Ölçülü miktarda şekeri ilave eder.				
AG331	7.4.2.12	Ölçülü miktarda diğer birleşen malzemeleri içine karıştırır.				
AG332	7.4.2.13	Karışımı bir taşım kaynatır.				
AG333	7.4.2.14	Tenceredeki sıcak aşureyi kepçe ile servis kâselerine koyar.				
AG334	7.4.2.15	Üzerini istediği malzemelerle süsler.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

MUTFAK VE SERVİS 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 … / …
8.1.1 Tarhana çorbası hazırlar.						
AG335	8.1.1.1	Gerekli miktarda tarhanayı ölçer.				
AG336	8.1.1.2	Ölçülmüş tarhanayı tencereye koyar.				
AG337	8.1.1.3	Ölçülen miktardaki soğuk suyu tencereye ekler.				
AG338	8.1.1.4	Ocağı gerekli ısıda çalıştırır.				
AG339	8.1.1.5	Tarhanayı gerekli süre karıştırarak pişirir.				
8.1.2 Mercimek çorbası hazırlar.						
AG340	8.1.2.1	Malzemeleri yıkar.				
AG341	8.1.2.2	Malzemeleri iri parçalar hâlinde doğrar.				
AG342	8.1.2.3	Gereken miktarda yağı tencereye ekler.				
AG343	8.1.2.4	Doğranan malzemeleri tencereye ekler.				
AG344	8.1.2.5	Yıkanan mercimeği tencereye ekler.				
AG345	8.1.2.6	Tenceredeki tüm malzemeleri kavurur.				
AG346	8.1.2.7	Ölçülen miktardaki suyu tencerenin içerisine ekler.				
AG347	8.1.2.8	Çorbayı gerekli sürede pişirir.				
AG348	8.1.2.9	Baharatları ekler.				
AG349	8.1.2.10	Pişen çorbayı tekniğine uygun şekilde blenderden (karıştırıcı) geçirir.				
8.1.3 Yayla çorbası hazırlar.						
AG350	8.1.3.1	Gereken miktarda pirinci yıkar.				
AG351	8.1.3.2	Yıkanan pirinci tencereye ekler.				
AG352	8.1.3.3	Gereken miktarda suyu tencereye ekler.				
AG353	8.1.3.4	Pirinci haşlar.				
AG354	8.1.3.5	Ayrı bir kapta gereken miktarda yoğurt, yumurta sarısı ve un ile terbiye malzemesini hazırlar.				
AG355	8.1.3.6	Çorbayı karıştırarak terbiyeyi yavaş yavaş tencereye ekler.				
AG356	8.1.3.7	Tereyağı ve nane ile sosu hazırlar.				
AG357	8.1.3.8	Pişen çorbaya sosu ekler.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

MUTFAK VE SERVİS 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 … / …
8.1.4 Sebze çorbası hazırlar.						
AG358	8.1.4.1	Kullanılacak sebzeleri doğrar.				
AG359	8.1.4.2	Doğranan sebzeleri tencerede yeterli miktarda suyla pişirir.				
AG360	8.1.4.3	Uygun ölçüde baharat ekler.				
AG361	8.1.4.4	Pişen çorbayı tekniğine uygun şekilde blenderden (karıştırıcı) geçirerek servise hazır hâle getirir.				
9.1.1 Özleştirilerek hazırlanan hamur ile ürün hazırlar.						
AG362	9.1.1.1	Eldiven giyer.				
AG363	9.1.1.2	Kolluk takar.				
AG364	9.1.1.3	Gereken miktarda unu eler.				
AG365	9.1.1.4	Elenen unun içine diğer malzemeleri ekler.				
AG366	9.1.1.5	Hamuru tekniğine uygun yoğurmaya başlar.				
AG367	9.1.1.6	Hamur özleşene kadar yoğurur.				
AG368	9.1.1.7	Hamuru dinlenmeye bırakır.				
AG369	9.1.1.8	Hamuru küçük yuvarlak bezelere ayırır.				
AG370	9.1.1.9	Bezeyi oklava yardımıyla ince yuvarlak şekilde açar.				
9.2.1 Kıyılarak hazırlanan hamur ile ürün hazırlar.						
AG371	9.2.1.1	Eldiven giyer.				
AG372	9.2.1.2	Kolluk takar.				
AG373	9.2.1.3	Hamur için gereken malzemeleri kabın içine koyar.				
AG374	9.2.1.4	Katı yağı unun içinde bıçakla kıyar.				
AG375	9.2.1.5	Hamuru gereken şekilde yoğurur.				
AG376	9.2.1.6	Yapılacak kurabiyenin özelliğine göre diğer malzemeleri ekler.				
AG377	9.2.1.7	Hamuru buzdolabında dinlendirir.				
AG378	9.2.1.8	Hamura şekil verir.				
9.3.1 Mayalandırılarak hazırlanan hamur ile ürün hazırlar.						
AG379	9.3.1.1	Eldiven giyer.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

MUTFAK VE SERVİS 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 … / …
9.3.1 Mayalandırılarak hazırlanan hamur ile ürün hazırlar. devam						
AG380	9.3.1.2	Kolluk takar.				
AG381	9.3.1.3	Mayayı ılık su veya sütün içine koyar.				
AG382	9.3.1.4	Elenmiş unu karışıma ekler.				
AG383	9.3.1.5	Malzemeleri yoğurur.				
AG384	9.3.1.6	Hamurun üzerine nemli bir bez örter.				
AG385	9.3.1.7	Hamuru mayalanana kadar uygun sıcaklıkta dinlendirir.				
AG386	9.3.1.8	Mayalanan hamura şekil verir.				
9.4.1 Çırpılarak hazırlanan hamur ile ürün hazırlar.						
AG387	9.4.1.1	Eldiven giyer.				
AG388	9.4.1.2	Kolluk takar.				
AG389	9.4.1.3	Gerekli miktardaki yumurtayı çırpma kabına kırar.				
AG390	9.4.1.4	Gerekli miktardaki şekeri üzerine ekler.				
AG391	9.4.1.5	Yumurta ve şekeri çırpma teli ile çırpar.				
AG392	9.4.1.6	Un, vanilya, kabartma tozu ve gereken diğer malzemeleri ekler.				
AG393	9.4.1.7	Malzemeleri homojen hâle gelene kadar çırpar.				
AG394	9.4.1.8	Hamuru hazırlanacak ürüne uygun fırın kabına döker.				
10.1.1 Ayran hazırlar.						
AG395	10.1.1.1	Gerekli miktardaki yoğurdu çırpma kabına koyar.				
AG396	10.1.1.2	Gerekli miktardaki suyu çırpma kabına ekler.				
AG397	10.1.1.3	Karışımın üzerine gereken miktarda tuz ilave eder.				
AG398	10.1.1.4	Karışımı çırpar.				
AG399	10.1.1.5	Çırpılmış karışımı sürahiye boşaltır.				
AG400	10.1.1.6	Hazırlanan ayranı buzdolabına koyar.				
10.1.2 Limonata yapar.						
AG401	10.1.2.1	Yıkanmış limonların kabuklarını tabağa rendeler.				
AG402	10.1.2.2	Limonları gereken şekilde narenciye sıkacağıyla sıkar.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

MUTFAK VE SERVİS 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 … / …
10.1.2 Limonata yapar. devam						
AG403	10.1.2.3	Limon suyu, su, şeker ve rendelenmiş kabuğu kaba boşaltır.				
AG404	10.1.2.4	Kabın içindeki malzemeleri şekeri eriyinceye kadar karıştırır.				
AG405	10.1.2.5	Limonatayı süzgeç yardımıyla sürahiye süzer.				
AG406	10.1.2.6	Hazırlanan limonatayı buzdolabına koyar.				
10.1.3 Taze meyve suyu hazırlar.						
AG407	10.1.3.1	Yıkanmış meyveleri gereken şekilde keser.				
AG408	10.1.3.2	Kesilen meyveleri türüne uygun sıkma aracının haznesine koyar.				
AG409	10.1.3.3	Meyveleri gereken şekilde sıkar.				
AG410	10.1.3.4	Meyve suyunu sürahiye doldurur.				
AG411	10.1.3.5	Hazırlanan meyve suyunu buzdolabına koyar.				
10.2.1 Çay demler.						
AG412	10.2.1.1	Çay makinesine yeterli miktarda su koyar.				
AG413	10.2.1.2	Demliğe gereken miktarda çay koyar.				
AG414	10.2.1.3	Su kaynayınca çayın üzerine yeterli miktarda kaynamış su ekler.				
AG415	10.2.1.4	Sıcak su bölümünün eksilen kısmını tamamlar.				
AG416	10.2.1.5	Çayı demlenmesi için gereken sürede bekler.				
10.2.2 Türk kahvesi pişirir.						
AG417	10.2.2.1	Gereken miktarda kahveyi cezveye koyar.				
AG418	10.2.2.2	Cezveye gereken miktarda şeker ilave eder.				
AG419	10.2.2.3	Yeterli miktarda suyu cezveye ilave eder.				
AG420	10.2.2.4	Cezvenin içindeki malzemeleri çay kaşığı yardımıyla karıştırır.				
AG421	10.2.2.5	Kahveyi köpürene kadar pişirir.				
AG422	10.2.2.6	Kahvenin köpüğünü fincanlara pay eder.				
AG423	10.2.2.7	Kahveyi fincana doldurur.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

MUTFAK VE SERVİS 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 … / …
10.2.3 Sıcak suyla içecek hazırlar.						
AG424	10.2.3.1	Gerekli miktarda suyu kaynatır.				
AG425	10.2.3.2	Fincana malzemeleri koyar.				
AG426	10.2.3.3	Fincandaki malzemenin üzerine gereken miktarda sıcak su ilave eder.				
AG427	10.2.3.4	Fincanı karıştırır.				
11.1.1 Servant kavramını açıklar.						
AG428	11.1.1.1	Servantın tanımını kendi sözcükleriyle söyler.				
AG429	11.1.1.2	Servantta bulunan araç gerece örnekler verir.				
11.1.2 Servant hazırlığı yapar.						
AG430	11.1.2.1	Servantları temiz bezle siler.				
AG431	11.1.2.2	Servantta temizlik bezini gereken yere yerleştirir.				
AG432	11.1.2.3	Servantta servis takımlarını gereken yere yerleştirir.				
AG433	11.1.2.4	Servantta menaj takımlarını gereken yere yerleştirir.				
AG434	11.1.2.5	Servantta masa örtüsü ve kumaş peçeteleri gereken yere yerleştirir.				
11.1.3 Masa örtüsü ve peçete hazırlığı yapar.						
AG435	11.1.3.1	Masa örtüsünü masanın üzerine uygun şekilde serer.				
AG436	11.1.3.2	Peçeteleri gereken şekilde katlar.				
AG437	11.1.3.3	Peçeteleri masada servis tabağının üzerine yerleştirir.				
11.1.4 Kuver kavramını açıklar.						
AG438	11.1.4.1	Kuver kavramını kendi sözcükleriyle ifade eder.				
AG439	11.1.4.2	Kuver için gerekli malzemeleri söyler.				
11.1.5 Basit kuver açar.						
AG440	11.1.5.1	Basit kuver için gerekli malzemeleri servis takımları arasından seçer.				
AG441	11.1.5.2	Tabağını masada sandalyenin önüne hizalayarak yerleştirir.				
AG442	11.1.5.3	Bıçağı tabağın sağına koyar.				
AG443	11.1.5.4	Çatalı tabağın soluna koyar.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

MUTFAK VE SERVİS 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 … / …
11.1.5 Basit kuver açar. devam						
AG444	11.1.5.5	Bardağı bıçağın üst ucuna koyar.				
11.1.6 Kahvaltı kuveri açar.						
AG445	11.1.6.1	Kahvaltı kuveri için gerekli malzemeleri servis takımları arasından seçer.				
AG446	11.1.6.2	Bıçağı masada sandalyenin sağ hizasına koyar.				
AG447	11.1.6.3	Çatalı masada sandalyenin sol hizasına koyar.				
AG448	11.1.6.4	Fincanı bıçağın üst ucuna koyar.				
12.1.1 Konukları karşılar.						
AG449	12.1.1.1	Konuğu restoranın girişinde nezaket kurallarına uygun karşılar.				
AG450	12.1.1.2	Konuklara oturacakları masaya kadar eşlik eder.				
AG451	12.1.1.3	Kişi sayısına ve isteklerine göre konukları uygun masaya yerleştirir.				
AG452	12.1.1.4	Konuklara menü kartlarını takdim eder.				
12.1.2 Sipariş alır.						
AG453	12.1.2.1	Sipariş pusulasına masa numarasını yazar.				
AG454	12.1.2.2	Sipariş pusulasına yiyecek siparişlerini yazar.				
AG455	12.1.2.3	Sipariş pusulasına içecek siparişlerini yazar.				
AG456	12.1.2.4	Sipariş pusulasının nüshalarını, siparişin hazırlanması için ilgili birimlere iletir.				
12.1.3 Servis yapar.						
AG457	12.1.3.1	Yiyecekleri tepsi ile taşır.				
AG458	12.1.3.2	Dolu tabakları misafirin sağından servis yapar.				
AG459	12.1.3.3	Sıcak içecekleri tepsi ile taşır.				
AG460	12.1.3.4	Sıcak içecekleri misafirin sağından servis yapar.				
AG461	12.1.3.5	Soğuk içecekleri tepsi ile taşır.				
AG462	12.1.3.6	Soğuk içecekleri misafirin sağından servis yapar.				
12.1.4 Boşları toplar.						
AG463	12.1.4.1	Boş tabakları masadan uygun şekilde tepsiye alır.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

MUTFAK VE SERVİS 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 … / …
12.1.4 Boşları toplar. devam						
AG464	12.1.4.2	Kirli servis takımlarını masadan uygun şekilde tepsiye alır.				
AG465	12.1.4.3	Boş bardakları masadan uygun şekilde tepsiye alır.				
AG466	12.1.4.4	Topladığı boşları tepsi ile bulaşıkhaneye taşır.				
AG467	12.1.4.5	Masa tarağı/fırça yardımıyla masadaki kırıntıları süpürür.				
12.1.5 Konukları uğurlar.						
AG468	12.1.5.1	Kalkan konuklara çıkış yolunda eşlik eder.				
AG469	12.1.5.2	Konukları güler yüzle uğurlar.				
13.1.1 Elde bulaşık yıkar.						
AG470	13.1.1.1	Bulaşıkların kaba atıklarını çöpe sıyırır.				
AG471	13.1.1.2	Bulaşıkları gereken şekilde ayırır/istifler.				
AG472	13.1.1.3	Elde bulaşık yıkama kabına gerekli miktarda sıcak su, soğuk su ve deterjanı ekler.				
AG473	13.1.1.4	Bulaşıkları gereken şekilde deterjanlı su ile köpükler.				
AG474	13.1.1.5	Bulaşıkları deterjan kalıntısı olmayacak şekilde durular.				
AG475	13.1.1.6	Bulaşıkları gereken şekilde kurular.				
AG476	13.1.1.7	Kurulanan bulaşıkları yerleştirir.				
13.1.2 Elde bulaşık yıkamada suyu tasarruflu kullanır.						
AG477	13.1.2.1	Elde bulaşık yıkarken yıkama kabını tercih eder.				
AG478	13.1.2.2	Gereksiz su akıtmadan durulama işlemini yapar.				
13.1.3 Makine ile bulaşık yıkamada suyu tasarruflu kullanır.						
AG479	13.1.3.1	Suyu tasarruflu kullanmak için bulaşık makinesi kullanımını tercih eder.				
AG480	13.1.3.2	Su tasarrufu açısından bulaşık makinesini tam dolunca çalıştırır.				
13.1.4 Makinede bulaşık yıkar.						
AG481	13.1.4.1	Bulaşıkların kaba atıklarını çöpe sıyırır.				
AG482	13.1.4.2	Bulaşıkları gereken şekilde ayırır/istifler.				
AG483	13.1.4.3	Bulaşıkları makinenin ilgili bölümlerine yerleştirir.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....

MUTFAK VE SERVİS 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 … / …
13.1.4 Makinede bulaşık yıkar. devam						
AG484	13.1.4.4	Deterjanı makinenin ilgili bölümüne koyar.				
AG485	13.1.4.5	Makinede uygun programı ayarlar.				
AG486	13.1.4.6	Makineyi çalıştırır.				
AG487	13.1.4.7	Yıkanmış bulaşıkları mutfak dolaplarında uygun yerlere yerleştirir.				
13.2.1 Atıkları geri dönüşüm için uygun şekilde ayrıştırır.						
AG488	13.2.1.1	Kâğıt atıkları kâğıt atık kutusunda biriktirir.				
AG489	13.2.1.2	Plastik atıkları plastik atık kutusunda biriktirir.				
AG490	13.2.1.3	Cam atıkları cam atık kutusunda biriktirir.				
AG491	13.2.1.4	Metal atıkları metal atık kutusunda biriktirir.				
AG492	13.2.1.5	Organik atıkları organik atık kutusunda biriktirir.				
13.2.2 Ayrıştırılan çöpleri geri dönüşüme uygun şekilde atar.						
AG493	13.2.2.1	Ayrıştırılan çöpleri geri dönüşüm konteynerinde uygun bölümlere atar.				
AG494	13.2.2.2	Çöp kovasının temizliğini yapar.				

Bölüm gözlemi ve öncelikli BEP amaçları (yıl belirterek):

.....