



*This project is funded
by the European Union*



Curriculum Development in Vocational Education and Training Schools

Publication Reference: EuropeAid/140130/DH/SER/CY

Contract Number: Service Contract No. 2019/413-991

Annex 41: Assessment Strategy and Assessment Grid for Laboratory Technician & Pastry Chef Prepared for Grade 9,10,11 and 12

May 2024



The content of this document is the sole responsibility of the NIRAS IC sp. z o.o. and can in no way be taken to reflect the views of the European Union

İÇERİK

1. Laboratuvar Teknisyeni & Pastacı Modül Değerlendirme Tablosu-9. Sınıf.....	4
Birinci Dönem.....	4
2. Laboratuvar Teknisyeni & Pastacı Modül Değerlendirme Tablosu-9. Sınıf.....	12
İkinci Dönem	12
3. Laboratuvar Teknisyeni & Pastacı için Değerlendirme Stratejisi Tablosu-9. Sınıf.....	19
Birinci Dönem.....	19
4. Laboratuvar Teknisyeni & Pastacı için Değerlendirme Stratejisi Tablosu-9. Sınıf.....	29
İkinci Dönem	29
5. Laboratuvar Teknisyeni & Pastacı Modül Değerlendirme Tablosu-10. Sınıf.....	38
Birinci Dönem.....	38
6. Laboratuvar Teknisyeni & Pastacı Modül Değerlendirme Tablosu-10. Sınıf.....	44
İkinci Dönem	44
7. Laboratuvar Teknisyeni & Pastacı için Değerlendirme Stratejisi Tablosu-10. Sınıf.....	48
Birinci Dönem.....	48
8. Laboratuvar Teknisyeni & Pastacı için Değerlendirme Stratejisi Tablosu-10. Sınıf.....	57
İkinci Dönem	57
9. Laboratuvar Teknisyeni & Pastacı Modül Değerlendirme Tablosu-11. Sınıf.....	63
Birinci Dönem.....	63
10. Laboratuvar Teknisyeni & Pastacı Modül Değerlendirme Tablosu-11. Sınıf.....	69
İkinci Dönem	69
11. Laboratuvar Teknisyeni & Pastacı için Değerlendirme Stratejisi Tablosu-11. Sınıf.....	74
Birinci Dönem.....	74
12. Laboratuvar Teknisyeni & Pastacı için Değerlendirme Stratejisi Tablosu-11. Sınıf.....	82
İkinci Dönem	82

1. Laboratuvar Teknisyeni & Pastacı Modül Değerlendirme Tablosu-9. Sınıf

Birinci Dönem

Modül Değerlendirme Tablosu		Seviye:	4	Yıl:	9	
Modül#	1	Başlık	Temel Mikrobiyoloji (Gıda Mikrobiyolojisi Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Bakterileri farklı özelliklere göre sınıflandırır	✓			✓	✓	Gösteri, Ödev, Sınav
Gıda endüstrisinde kullanılan bakterileri ve kullanım alanlarını listeler			✓	✓	✓	Proje, Sınav
Mayaların özelliklerini listeler	✓	✓		✓	✓	Gösteri, Ödev, Sınav
Mayaların gıda endüstrisindeki önemini açıklar			✓	✓	✓	Gezi Gözlem, Sınav
Küflerin özelliklerini açıklar	✓			✓	✓	Gösteri, Ödev, Sınav
Maya ve küf tiplerini mikroskop altında Gözlemler		✓		✓	✓	Gözlem, Sınav

Modül#	2	Başlık	Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon (Hijyen ve Sanitasyon Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Gıda işletme bölümlerini ayırt eder.	✓			✓	✓	Sınav, Kavram Soruları
Personel hijyeni ve personel kaynaklı oluşabilecek kontaminasyonları ve hastalıkları tanımlar.	✓			✓	✓	Proje, Sınav,

Modül#	3	Başlık	Temizlik ve Dezenfeksiyon Malzemeleri (Hijyen ve Sanitasyon Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
İş sağlığı ve güvenliği kuralları ile çevre korumaya ilişkin önlemler ve mevzuata uygun olarak işletme ortamı hijyeni sağlar.		✓		✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Sınav
İşletmeye uygun olan temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer.			✓	✓	✓	Gözlem, Kavram Soruları, Sınav
Elde ve otomasyon temizlik yöntemlerini tanımlar	✓					Kavram Soruları, Tartışma, Sınav

Modül#	4	Başlık	Atıkların Uzaklaştırılması ve Haşerelerle Mücadele (Hijyen ve Sanitasyon Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Gıda endüstrisindeki atık maddeleri sınıflandırır.	✓	✓		✓	✓	Gözlem, Kavram Soruları, Sınav
Farklı haşerelerle mücadele yöntemlerini listeler.	✓	✓		✓	✓	Gözlem, Kavram Soruları, Sınav

Modül#	5	Başlık	Laboratuvar Ön Hazırlıkları (Laboratuvar Tekniği Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.		✓		✓	✓	Gözlem, Tartışma, Sınav
Laboratuvar çalışma kurallarına uyararak laboratuvar kullanır.			✓	✓	✓	Gözlem, Gösteri, Sınav
Laboratuvar temizlik ve düzenini belirli bir planlama doğrultusunda yapar.			✓	✓	✓	Gözlem, Soru-Cevap, Sınav

Modül#	6	Başlık	Laboratuvar Araçları ve Ekipmanları (Laboratuvar Tekniği Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Analiz yöntemine uygun malzeme seçerek analiz malzemelerini hazırlar.			✓	✓	✓	Gözlem, Tartışma, Sınav
Kütle ölçümü cihazları kullanarak farklı miktardaki maddeleri tartar		✓		✓	✓	Gözlem, Gösteri, Kavram Soruları
Analizlerde gerekli olan ısıtıcıları kullanır.		✓		✓	✓	Gözlem, Gösteri, Kavram Soruları
Saf su cihazını kullanarak saf su elde eder.		✓		✓	✓	Gözlem, Gösteri, Kavram Soruları
Ekstrasyon ve damıtma düzeneğini kurar.		✓		✓	✓	Gözlem, Gösteri, Kavram Soruları

Modül#	7	Başlık	Laboratuvar Güvenliği (Laboratuvar Tekniği Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Kimyasal maddeleri kullanmada güvenlik önlemlerini uygular.		✓		✓	✓	Gözlem, Tartışma, Sınav
Laboratuvarında oluşabilecek kazalara önleyici tedbirler alır.		✓		✓	✓	Gözlem, Tartışma, Sınav
Deney föyleri hazırlar.		✓		✓	✓	Deney portföyü, Sınav

Modül#	8	Başlık	Nokta-Çizgi (Temel Tasarım Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Noktanın tanımını yapar ve noktanın plastik sanatlardaki önemi anlar.	✓			✓		Görev veya Sınav
Nokta ile yapılmış örnek çalışmalar uygular.		✓			✓	Gözlem
Çizginin tanımını ve çizginin plastik sanatlardaki önemi çizgi çeşitlerini açıklar.	✓					Görev veya Sınav
Çizginin psikolojik ve karakteristik etkilerini anlar.	✓			✓		Görev veya Sınav
Çizgi ile yapılmış örnek çalışmalar uygulayabilir.		✓			✓	Gözlem
Nokta-çizgi ile yapılmış örnek çalışmalar uygular.		✓			✓	Gözlem

Modül#	9	Başlık	Açık-Koyu ve Işık-Gölge (Temel Tasarım Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Noktanın tanımını yapar ve noktanın plastik sanatlardaki önemi anlar.	✓			✓		Görev veya Sınav
Nokta ile yapılmış örnek çalışmalar uygular.		✓			✓	Gözlem
Çizginin tanımını ve çizginin plastik sanatlardaki önemi çizgi çeşitlerini açıklar.	✓					Görev veya Sınav
Çizginin psikolojik ve karakteristik etkilerini anlar.	✓			✓		Görev veya Sınav
Çizgi ile yapılmış örnek çalışmalar uygulayabilir.		✓			✓	Gözlem
Nokta-çizgi ile yapılmış örnek çalışmalar uygular.		✓			✓	Gözlem

Modül#	10	Başlık	Renk (Temel Tasarım Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Plastik sanatlarda ışık-gölge, açık-koyunun önemini açıklar			✓		✓	Tartışma, Sunum veya Görev
Deseni gölgelemede dikkat edilecek noktaları anlar			✓		✓	Gözlem veya Görev
Açık-koyu, ışık-gölgeye göre sanat eserlerini (Malzeme-Teknik-Konu-Form- Öz içerik yönünden) inceleyebilir.			✓		✓	Gözlem veya Görev
Form çağrışımlarını, kompozisyon tanımını ve önemini anlar	✓			✓		Görev veya Sınav
Renk ile ilgili kavramları tanımlar ve anlar ve amaca uygun renklendirme uygulamalarını yapabilir.	✓			✓		Görev veya Sınav
Doku ile ilgili temel kavram çeşitleri ve özelliklerini anlar.	✓			✓		Görev veya Sınav
Guaj boya tekniğinde dikkat edilecek noktaları anlar.	✓			✓		Görev veya Sınav
Renkli etüt örnekleri uygulayabilir.		✓			✓	Gözlem veya Görev
Dokulu objelerden özgün yüzey düzenlemelerini uygulayabilir, özgün yüzey düzenlemelerini renklendirme ve pasapartulama uygulayabilir		✓			✓	Gözlem veya Görev

Modül#	11	Başlık	Besin Öğeleri (Temel Beslenme Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Genel beslenme alanında temel besin öğelerini listeler.	✓			✓		Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev
Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre karbonhidrat kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.			✓	✓	✓	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev
Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre protein kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.			✓	✓	✓	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev

Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre yağ kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.			✓	✓	✓	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev
Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre vitamin kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.			✓	✓	✓	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev
Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre mineral kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.			✓	✓	✓	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev
Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori, besin ve su miktarına göre su kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.			✓	✓	✓	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev

Modül#	12	Başlık	Sütlü Tatlılar (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Geleneksel ve dünya mutfağında yapılan başlıca sütlü tatlıların besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar	✓				✓	Ödev, Sınav
Geleneksel ve dünya mutfağında yapılan başlıca sütlü tatlıların yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler	✓			✓	✓	Gözlem, Sınav
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre sütlü tatlıların yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar		✓		✓	✓	Gözlem, Sınav

Sütlü tatlıların yapımında kullanılan araç ve gereçlerin, gerekli iş sağlığı güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır			✓	✓	✓	Gözlem, Kavram Soruları
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak öngörülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde geleneksel ve uluslararası mutfağa ait sütlü tatlıları hazırlar.			✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca sütlü tatlıların porsiyonlamasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular			✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav

Modül#	13	Başlık	Meyve tatlıları (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca meyve tatlılarının besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar	✓				✓	Ödev, Sınav
Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca meyve tatlılarının yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.	✓			✓	✓	Gözlem, Sınav
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre meyve tatlılarının yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.		✓		✓	✓	Gözlem, Sınav

Meyve tatlılarının yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.			✓	✓	✓	Gözlem, Kavram Soruları
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfağa ait meyve tatlılarını hazırlar.			✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca meyve tatlılarının porsiyonlamasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular			✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav

2. Laboratuvar Teknisyeni & Pastacı Modül Değerlendirme Tablosu-9. Sınıf

İkinci Dönem

Modül Değerlendirme Tablosu			Seviye:	4	Yıl:	9
Modül#	14	Başlık	Gıda Mikroorganizma ilişkisi (Gıda Mikrobiyolojisi Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Gıdalardaki indikatör mikroorganizmaları listeler	✓			✓		Ödev, Sınav
Gıdalarda mikroorganizma bulaşma kaynaklarını açıklar	✓			✓	✓	Proje, Sınav
Mikrobiyolojik bozulmayı engellemek için alınması gereken önlemleri listeler			✓	✓	✓	Gösteri, Proje, Sınav
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak farklı gıda örneklerindeki bozulma nedenlerini tayin eder			✓	✓	✓	Proje, Sınav
Gıda zehirlenmelerini sınıflandırır	✓			✓		Ödev, Sınav

Modül#	15	Başlık	Su ve Hava Hijyeni (Hijyen ve Sanitasyon Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Gıda işletmesinde kullanılan suyun özelliklerini tanımlar	✓			✓	✓	Gözlem, Kavram Soruları, Sınav
Su kaynaklı hastalıkları tanımlar.	✓			✓	✓	Gözlem, Kavram Soruları, Sınav
Hava ve hijyen ilişkisini tanımlar.	✓			✓	✓	Gözlem, Kavram Soruları, Sınav

Modül#	16	Başlık	Gıda Endüstrisinde Kalite Yönetim Sistemleri (Hijyen ve Sanitasyon Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, ISO, BRC, IFS vb.) göre hijyen, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarını açıklar.	✓			✓	✓	Gözlem, Kavram Soruları, Sınav
Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, ISO, BRC, IFS vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarını bilir.	✓			✓	✓	Gözlem, Kavram Soruları, Sınav
Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, ISO, BRC, IFS vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde çalışma ortamının hijyenini sağlar.	✓			✓	✓	Gözlem, Kavram Soruları, Sınav
Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, ISO, BRC, IFS vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde ekipman hijyenini sağlar.	✓			✓	✓	Gözlem, Kavram Soruları, Sınav
Beslenme ile ilgili temel kavramları bilir.	✓			✓	✓	Gözlem, Kavram Soruları, Sınav

Modül#	17	Başlık	Gıda Maddelerinden Numune Alma (Laboratuvar Tekniği Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Gıda maddesinden kuralına ve tekniğine uygun numune alır.		✓		✓	✓	Gözlem, Gösteri, Kavram Soruları
Numuneyi analize hazırlar.		✓		✓	✓	Gözlem, Gösteri, Kavram Soruları

Modül#	18	Başlık	Laboratuvar Temel İşlemleri (Laboratuvar Tekniği Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Çöktürme ve olgunlaştırma işlemini yapar.		✓		✓	✓	Gözlem, Gösteri, Kavram Soruları
Kristallendirme işlemini yapar		✓		✓	✓	Gözlem, Gösteri, Kavram Soruları
Yakma ve kül etme işlemini yapar.		✓		✓	✓	Gözlem, Gösteri, Kavram Soruları
Analiz hatalarını engeller.		✓		✓	✓	Gözlem, Gösteri, Kavram Soruları, Sınav

Modül#	19	Başlık	Laboratuvarda Analiz Sonrası İşlemler (Laboratuvar Tekniği Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Laboratuvar ortamının, araç gerecin, ekipmanın temizliğini ve bakımını yapar.		✓		✓	✓	Gözlem, Tartışma, Sınav
Laboratuvar kayıtlarını tutar.		✓		✓	✓	Gözlem, Gösteri, Kavram Soruları
Laboratuvar atıklarını depolar.		✓		✓	✓	Gözlem, Tartışma, Kavram Soruları

Modül#	20	Başlık	Doku (Temel Tasarım Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Öğrenci, kara kalem tekniği ile objeleri doku yapısını dikkate alarak etüt yapabilir.			✓	✓	✓	Proje, Gösteri, Sınav
Guaj boya tekniği ile objeleri doku yapısını dikkate alarak etüt yapabilir.			✓	✓	✓	Proje, Gösteri, Sınav
Dokulu objelerden yola çıkarak kara kalem tekniği ile yüzey üzerinde özgün doku yorumları yapabilir.			✓	✓	✓	Proje, Gösteri, Sınav
Özgün doku yorumlarını renklendirebilir.			✓	✓	✓	Proje, Gösteri, Sınav

Modül#	21	Başlık	Tek Kaçış Noktalı Perspektif Çizim (Temel Tasarım Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Teknik resimde kullanılan araç-gereçleri kullanarak tekniğe uygun olarak silindirin tek kaçışlı perspektif çizim uygulamaları yapabilir.			✓	✓	✓	Proje, Gösteri, Sınav
Teknik resimde kullanılan araç-gereçleri kullanarak tekniğe uygun farklı bakış noktalarından iç mekanların tek kaçışlı perspektif çizim uygulamaları yapabilir.			✓	✓	✓	Proje, Gösteri, Sınav
Teknik resimde kullanılan araç-gereçleri kullanarak tekniğe uygun farklı bakış noktalarından dış mekanların tek kaçışlı perspektif çizim uygulamaları yapabilir.			✓	✓	✓	Proje, Gösteri, Sınav

Modül#	22	Başlık	İki Kaçış Noktalı Perspektif Çizim (Temel Tasarım Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Teknik resimde kullanılan araç-gereçleri kullanarak tekniğe uygun olarak silindirin iki kaçışlı perspektif çizim uygulamalarını yapabilir.			✓	✓	✓	Proje, Gösteri, Sınav
Teknik resimde kullanılan araç-gereçleri kullanarak tekniğe uygun gerçek görüntü üzerinde perspektif analizi yapabilir.			✓	✓	✓	Proje, Gösteri, Sınav
Teknik resimde kullanılan araç-gereçleri kullanarak tekniğe uygun farklı bakış noktalarından iç mekanların iki kaçışlı perspektif çizim uygulamaları yapabilir.			✓	✓	✓	Proje, Gösteri, Sınav
Teknik resimde kullanılan araç-gereçleri kullanarak tekniğe uygun farklı bakış noktalarından dış mekanların iki kaçışlı perspektif çizim uygulamaları yapabilir.			✓	✓	✓	Proje, Gösteri, Sınav

Modül#	23	Başlık	Besin Grupları (Temel Beslenme Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Porsiyon miktarını tespit ederken kullanması gereken besin gruplarını listeler.	✓			✓		Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev
Porsiyon miktarını tespit ederken, et, yumurta kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.			✓	✓	✓	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev
Porsiyon miktarını tespit ederken, süt ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.			✓	✓	✓	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev
Porsiyon miktarını tespit ederken, tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.			✓	✓	✓	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev
Porsiyon miktarını tespit ederken, sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.			✓	✓	✓	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev
Porsiyon miktarını tespit ederken, yağ ve şekerleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.			✓	✓	✓	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev

Modül#	24	Başlık	Dengeli Beslenme Kuralları (Temel Beslenme Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Menülerinde tüm besin öğelerine ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde yer verir.			✓	✓	✓	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev

Modül#	25	Başlık	Tahıl Tatlıları (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca tahıl tatlılarının besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar	✓				✓	Ödev, Sınav

Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca tahıl tatlılarının yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.	✓			✓	✓	Gözlem, Sınav
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre tahıl tatlılarının yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.		✓		✓	✓	Gözlem, Sınav
Tahıl tatlılarının yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.			✓	✓	✓	Gözlem, Kavram Soruları
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfağa ait tahıl tatlılarını hazırlar.			✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca tahıl tatlılarının porsiyonlamasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular			✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav

Modül#	26	Başlık	Kolay Hamur İşleri (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca kolay hamur işlerinin besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar	✓				✓	Ödev, Sınav

Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca kolay hamur işlerinin yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.	✓			✓	✓	Gözlem, Sınav
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre kolay hamur işlerinin yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.		✓		✓	✓	Gözlem, Sınav
Kolay hamur işlerinin yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.			✓	✓	✓	Gözlem, Kavram Soruları
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfağa ait kolay hamur işlerinin hazırlar.			✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca kolay hamur işlerinin porsiyonlamasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular			✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav

3. Laboratuvar Teknisyeni & Pastacı için Değerlendirme Stratejisi Tablosu-9. Sınıf

Birinci Dönem

Dönem #	1	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Temel Mikrobiyoloji (Gıda Mikrobiyolojisi Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Bakterileri farklı özelliklere göre sınıflandırır	Gösteri, Ödev, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler ödev değerlendirme formları	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Gıda endüstrisinde kullanılan bakterileri ve kullanım alanlarını listeler	Proje, Sınav	Sınav sorularını içeren belgeler Proje değerlendirme formları, dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Mayaların özelliklerini listeler	Gösteri, Ödev, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler ödev değerlendirme formları	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Mayaların gıda endüstrisindeki önemini açıklar	Gezi Gözlem, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Küflerin özelliklerini açıklar	Gösteri, Ödev, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Maya ve küf tiplerini mikroskop altında Gözlemler	Gözlem, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Dönem #	1	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon (Hijyen ve Sanitasyon Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
	Gıda işletme bölümlerini ayırt eder.	Sınav, Kavram Soruları	Sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Personel hijyeni ve personel kaynaklı oluşabilecek kontaminasyonları ve hastalıkları tanımlar.	Proje, Sınav,	Sınav sorularını içeren belgeler Proje değerlendirme formları, dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	1	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Temizlik ve Dezenfeksiyon Malzemeleri (Hijyen ve Sanitasyon Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
	İş sağlığı ve güvenliği kuralları ile çevre korumaya ilişkin önlemler ve mevzuata uygun olarak işletme ortamı hijyeni sağlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı Akran değerlendirme formu Sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	İşletmeye uygun olan temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer.	Gözlem, Kavram Soruları, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı Sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Elde ve otomasyon temizlik yöntemlerini tanımlar	Kavram Soruları, Tartışma, Sınav	Sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	1	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Atıkların Uzaklaştırılması ve Haşerelerle Mücadele (Hijyen ve Sanitasyon Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
	Gıda endüstrisindeki atık maddeleri sınıflandırır.	Gözlem, Kavram Soruları, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı Sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Farklı haşerelerle mücadele yöntemlerini listeler.	Gözlem, Kavram Soruları, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	1	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Laboratuvar Ön Hazırlıkları (Laboratuvar Tekniği Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.	Gözlem, Tartışma, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı Sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Laboratuvar çalışma kurallarına uyarak laboratuvar kullanır.	Gözlem, Gösteri, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Laboratuvar temizlik ve düzenini belirli bir planlama doğrultusunda yapar.	Gözlem, Soru-Cevap, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	1	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Laboratuvar Araçları ve Ekipmanları (Laboratuvar Tekniği Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Analiz yöntemine uygun malzeme seçerek analiz malzemelerini hazırlar.	Gözlem, Tartışma, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı Sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Kütle ölçümü cihazları kullanarak farklı miktardaki maddeleri tartar	Gözlem, Gösteri, Kavram Soruları	Dereceli puanlama anahtarı Sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Analizlerde gerekli olan ısıtıcıları kullanır.	Gözlem, Gösteri, Kavram Soruları		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Saf su cihazını kullanarak saf su elde eder.	Gözlem, Gösteri, Kavram Soruları		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Ekstrasyon ve damıtma düzeneğini kurar.	Gözlem, Gösteri, Kavram Soruları		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Dönem #	1	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Laboratuvar Güvenliği (Laboratuvar Tekniği Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Kimyasal maddeleri kullanmada güvenlik önlemlerini uygular.	Gözlem, Tartışma, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı Sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Laboratuvarında oluşabilecek kazalara önleyici tedbirler alır.	Gözlem, Tartışma, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Deney föyleri hazırlar.	Deney portföyü, Sınav	Portföy değerlendirmesi için dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
-------------------------	-----------------------	---	---

Dönem #	1	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Nokta-Çizgi (Temel Tasarım Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Noktanın tanımını yapar ve noktanın plastik sanatlardaki önemi anlar.	Görev veya Sınav	Dereceli puanlama anahtarı Sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Nokta ile yapılmış örnek çalışmalar uygular.	Gözlem	Gözlem formu ve dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Çizginin tanımını ve çizginin plastik sanatlardaki önemi çizgi çeşitlerini açıklar.	Görev veya Sınav	Dereceli puanlama anahtarı Sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Çizginin psikolojik ve karakteristik etkilerini anlar.	Görev veya Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Çizgi ile yapılmış örnek çalışmalar uygulayabilir.	Gözlem	Gözlem formu ve dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Nokta-çizgi ile yapılmış örnek çalışmalar uygular.	Gözlem		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Dönem #	1	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Açık-Koyu ve Işık-Gölge (Temel Tasarım Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Noktanın tanımını yapar ve noktanın plastik sanatlardaki önemi anlar.	Görev veya Sınav	Dereceli puanlama anahtarı Sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Nokta ile yapılmış örnek çalışmalar uygular.	Gözlem	Gözlem formu ve dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Çizginin tanımını ve çizginin plastik sanatlardaki önemi çizgi çeşitlerini açıklar.	Görev veya Sınav	Dereceli puanlama anahtarı Sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Çizginin psikolojik ve karakteristik etkilerini anlar.	Görev veya Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Dönem #	1	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Renk (Temel Tasarım Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Plastik sanatlarda ışık-gölge, açık-koyunun önemini açıklar	Tartışma, Sunum veya Görev	Dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Deseni gölgelemede dikkat edilecek noktaları anlar	Gözlem veya Görev	Gözlem formu ve dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Açık-koyu, ışık-gölgeye göre sanat eserlerini (Malzeme-Teknik-Konu-Form- Öz içerik yönünden) inceleyebilir.	Gözlem veya Görev		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Form çağrışımlarını, kompozisyon tanımını ve önemini anlar	Görev veya Sınav	Dereceli puanlama anahtarı Sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Renk ile ilgili kavramları tanımlar ve anlar ve amaca uygun renklendirme uygulamalarını yapabilir.	Görev veya Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Doku ile ilgili temel kavram çeşitleri ve özelliklerini anlar.	Görev veya Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Guaj boya tekniğinde dikkat edilecek noktaları anlar.	Görev veya Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Renkli etüt örnekleri uygulayabilir.	Gözlem veya Görev	Gözlem formu ve dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Dokulu objelerden özgün yüzey düzenlemelerini uygulayabilir, özgün yüzey düzenlemelerini renklendirme ve pasapartulama uygulayabilir	Gözlem veya Görev		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	1	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Besin Öğeleri (Temel Beslenme Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Genel beslenme alanında temel besin öğelerini listeler.	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre karbonhidrat kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre protein kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre yağ	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.			
Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre vitamin kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori ve besin miktarına göre mineral kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Genel beslenme ilkeleri çerçevesinde, günlük alınması gereken kalori, besin ve su miktarına göre su kaynaklarını seçerek dengeli ve yeterli şekilde menüde kullanır.	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	1	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Sütlü Tatlılar (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Geleneksel ve dünya mutfağında yapılan başlıca sütlü tatlıların besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar	Ödev, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Geleneksel ve dünya mutfağında yapılan başlıca sütlü tatlıların yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler	Gözlem, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre sütlü tatlıların yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar	Gözlem, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Sütlü tatlıların yapımında kullanılan araç ve gereçlerin, gerekli iş sağlığı güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır	Gözlem, Kavram Soruları	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak öngörülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde geleneksel ve uluslararası mutfığa ait sütlü tatlıları hazırlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav	Dereceli puanlama anahtara, akran değerlendirme formu, özdeğerlendirme formu, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca sütlü tatlıların porsiyonlamasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	1	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Meyve tatlıları (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca meyve tatlılarının besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar	Ödev, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca meyve tatlılarının yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.	Gözlem, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre meyve tatlılarının yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.	Gözlem, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Meyve tatlılarının yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.	Gözlem, Kavram Soruları	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfağa ait meyve tatlılarını hazırlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, akran değerlendirme formu, özdeğerlendirme formu, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca meyve tatlılarının porsiyonlamasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

4. Laboratuvar Teknisyeni & Pastacı için Değerlendirme Stratejisi Tablosu-9. Sınıf

İkinci Dönem

Dönem #	2	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Gıda Mikroorganizma ilişkisi (Gıda Mikrobiyolojisi Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
	Gıdalardaki indikatör mikroorganizmaları listeler	Ödev, Sınav	Ödev değerlendirme formu, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Gıdalarda mikroorganizma bulaşma kaynaklarını açıklar	Proje, Sınav	Sınav sorularını içeren belgeler Proje değerlendirme formları, dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Mikrobiyolojik bozulmayı engellemek için alınması gereken önlemleri listeler	Gösteri, Proje, Sınav	Sınav sorularını içeren belgeler Proje değerlendirme formları, dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak farklı gıda örneklerindeki bozulma nedenlerini tayin eder	Proje, Sınav	Sınav sorularını içeren belgeler Proje değerlendirme formları, dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Gıda zehirlenmelerini sınıflandırır	Ödev, Sınav	Ödev değerlendirme formu, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	2	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Su ve Hava Hijyeni (Hijyen ve Sanitasyon Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
	Gıda işletmesinde kullanılan suyun özelliklerini tanımlar	Gözlem, Kavram Soruları, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı Sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Su kaynaklı hastalıkları tanımlar.	Gözlem, Kavram Soruları, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Hava ve hijyen ilişkisini tanımlar.	Gözlem, Kavram Soruları, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	2	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Gıda Endüstrisinde Kalite Yönetim Sistemleri (Hijyen ve Sanitasyon Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, ISO, BRC, IFS vb.) göre hijyen, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarını açıklar.	Gözlem, Kavram Soruları, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı Sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, ISO, BRC, IFS vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarını bilir.	Gözlem, Kavram Soruları, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, ISO, BRC, IFS vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde çalışma ortamının hijyenini sağlar.	Gözlem, Kavram Soruları, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, ISO, BRC, IFS vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde ekipman hijyenini sağlar.	Gözlem, Kavram Soruları, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Beslenme ile ilgili temel kavramları bilir.	Gözlem, Kavram Soruları, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
			Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Dönem #	2	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Gıda Maddelerinden Numune Alma (Laboratuvar Tekniği Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Gıda maddesinden kuralına ve tekniğine uygun numune alır.	Gözlem, Gösteri, Kavram Soruları	Dereceli puanlama anahtarı Sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Numuneyi analize hazırlar.	Gözlem, Gösteri, Kavram Soruları		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Dönem #	2	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Laboratuvar Temel İşlemleri (Laboratuvar Tekniği Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Çöktürme ve olgunlaştırma işlemini yapar.	Gözlem, Gösteri, Kavram Soruları	Dereceli puanlama anahtarı Sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Kristallendirme işlemini yapar	Gözlem, Gösteri, Kavram Soruları		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Yakma ve kül etme işlemini yapar.	Gözlem, Gösteri, Kavram Soruları		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Analiz hatalarını engeller.	Gözlem, Gösteri, Kavram Soruları, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Dönem #	2	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Laboratuvarda Analiz Sonrası İşlemler (Laboratuvar Tekniği Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
	Laboratuvar ortamının, araç gerecin, ekipmanın temizliğini ve bakımını yapar.	Gözlem, Tartışma, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı Sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Laboratuvar kayıtlarını tutar.	Gözlem, Gösteri, Kavram Soruları		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Laboratuvar atıklarını depolar.	Gözlem, Tartışma, Kavram Soruları		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	2	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Doku (Temel Tasarım Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
	Öğrenci, kara kalem tekniği ile objeleri doku yapısını dikkate alarak etüt yapabilir.	Proje, Gösteri, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Guaj boya tekniği ile objeleri doku yapısını dikkate alarak etüt yapabilir.	Proje, Gösteri, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Dokulu objelerden yola çıkarak kara kalem tekniği ile yüzey üzerinde özgün doku yorumları yapabilir.	Proje, Gösteri, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Özgün doku yorumlarını renklendirebilir.	Proje, Gösteri, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	2	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Tek Kaçış Noktalı Perspektif Çizim (Temel Tasarım Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Teknik resimde kullanılan araç-gereçleri kullanarak tekniğe uygun olarak silindirin tek kaçıslı perspektif çizim uygulamaları yapabilir.				Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Teknik resimde kullanılan araç-gereçleri kullanarak tekniğe uygun farklı bakış noktalarından iç mekanların tek kaçıslı perspektif çizim uygulamaları yapabilir.				Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Teknik resimde kullanılan araç-gereçleri kullanarak tekniğe uygun farklı bakış noktalarından dış mekanların tek kaçıslı perspektif çizim uygulamaları yapabilir.				Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	2	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	İki Kaçış Noktalı Perspektif Çizim (Temel Tasarım Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Teknik resimde kullanılan araç-gereçleri kullanarak tekniğe uygun olarak silindirin iki kaçıslı perspektif çizim uygulamalarını yapabilir.		Proje, Gösteri, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Teknik resimde kullanılan araç-gereçleri kullanarak tekniğe uygun gerçek görüntü üzerinde perspektif analizi yapabilir.		Proje, Gösteri, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Teknik resimde kullanılan araç-gereçleri kullanarak tekniğe uygun farklı bakış noktalarından iç mekanların iki kaçıslı perspektif çizim uygulamaları yapabilir.		Proje, Gösteri, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Teknik resimde kullanılan araç-gereçleri kullanarak tekniğe uygun farklı bakış noktalarından dış mekanların iki kaçıklı perspektif çizim uygulamaları yapılabilir.	Proje, Gösteri, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
--	-----------------------	--	---

Dönem #	2	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Besin Grupları (Temel Beslenme Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Porsiyon miktarını tespit ederken kullanması gereken besin gruplarını listeler.	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Porsiyon miktarını tespit ederken, et, yumurta kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Porsiyon miktarını tespit ederken, süt ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Porsiyon miktarını tespit ederken, tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Porsiyon miktarını tespit ederken, sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Porsiyon miktarını tespit ederken, yağ ve şekerleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Dönem #	2	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Dengeli Beslenme Kuralları (Temel Beslenme Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
	Menülerinde tüm besin öğelerine ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde yer verir.	Tartışma, Sınav, Soru-Cevap, Kavram Soruları, Görev	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	2	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Tahıl Tatlıları (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
	Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca tahıl tatlılarının besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar	Ödev, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca tahıl tatlılarının yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.	Gözlem, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre tahıl tatlılarının yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.	Gözlem, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Tahıl tatlılarının yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.	Gözlem, Kavram Soruları	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfağa ait tahıl tatlılarını hazırlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler, akran değerlendirme formu, özdeğerlendirme formu	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca tahıl tatlılarının porsiyonlamasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
--	---	--	---

Dönem #	2	Yıl #	9	
Modül Başlığı:	Kolay Hamur İşleri (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca kolay hamur işlerinin besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar	Ödev, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca kolay hamur işlerinin yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.	Gözlem, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre kolay hamur işlerinin yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.	Gözlem, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Kolay hamur işlerinin yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.	Gözlem, Kavram Soruları	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde geleneksel mutfaka ait kolay hamur işlerinin hazırlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler, akran değerlendirme formu, özdeğerlendirme formu	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca kolay hamur işlerinin porsiyonlamasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
---	---	--	---

5. Laboratuvar Teknisyeni & Pastacı Modül Değerlendirme Tablosu-10. Sınıf

Birinci Dönem

Modül Değerlendirme Tablosu		Seviye:	4	Yıl:	10	
Modül#	27	Başlık	Mayalı Hamurlardan Ürünler Hazırlama (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde mayalandırarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca mayalı hamur yapımında kullanılan genel malzemelerin ve özel malzemeleri listeler.	✓			✓	✓	Gözlem, Sınav
Mayalı hamurların yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.	✓			✓	✓	Gözlem, Sınav
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre mayalı hamurların yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Mayalı hamurların yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan ürünlerin porsiyonlamasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav

Modül#	28	Başlık	Hamur Tatlıları (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca hamur tatlılarının besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.	✓			✓	✓	Gözlem, Sınav
Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca hamur tatlılarının yapımında kullanılan genel malzemelerin ve özel malzemeleri listeler.	✓			✓	✓	Gözlem, Sınav
Hamur tatlılarının yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.	✓			✓	✓	Gözlem, Sınav
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hamurlu tatlıların yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Hamurlu tatlıların yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde mayalandırmadan yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca hamur tatlılarının porsiyonlamasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav

Modül#	29	Başlık	Kütle Ölçümü (Maddelerde Temel Değişimler ve Ölçümler Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Maddenin uluslararası birimlere göre kütle ölçümü yapar.	✓	✓		✓	✓	Gösteri, Ödev, Sınav
Maddede net-brüt-dara hesaplamaları yapar.		✓		✓	✓	Gösteri, Ödev, Sınav

Modül#	30	Başlık	Hacim Ölçümü (Maddelerde Temel Değişimler ve Ölçümler Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Uluslararası birimlere göre maddenin hacim ölçümünü yapar.	✓	✓		✓	✓	Ödev, Soru-Cevap, Kavram Soruları
Boyutları belli (küp, dikdörtgen prizması, silindir, küre, piramit, koni)katıların hacmini ölçer.		✓		✓	✓	Ödev, Soru-Cevap, Kavram Soruları
Boyutları belli olmayan katıların hacmini ölçer.		✓		✓	✓	Ödev, Soru-Cevap, Kavram Soruları

Modül#	31	Başlık	Hacim Ölçümü (Maddelerde Temel Değişimler ve Ölçümler Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Boyutları bilinen katılarda, yoğunluk ölçümü yapar.		✓		✓	✓	Soru-Cevap, Ödev, Sınav
Boyutları bilinmeyen katılarda yoğunluk ölçümü yapar.		✓		✓	✓	Soru-Cevap, Ödev
Laktodansimetre ile sütte yoğunluk ölçer.			✓	✓	✓	Gözlem, Gösteri, Sınav
Alkolmetre ile alkol yoğunluğu ölçer.			✓	✓	✓	Gözlem, Gösteri, Sınav
Piknometre ile sıvıların yoğunluğunu ölçer.			✓	✓	✓	Gözlem, Gösteri, Araştırma, Sınav
Sıvıların viskozitesini ölçer.			✓	✓	✓	Gözlem, Gösteri, Proje, Sınav

Modül#	32	Başlık	Karbonhidratlar (Gıda Kimyası Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbonhidratların yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar.	✓			✓	✓	Gösteri, Ödev, Sınav
Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbonhidratların fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar.	✓			✓	✓	Gösteri, Ödev, Sınav

Modül#	33	Başlık	Lipitler (Gıda Kimyası Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipitlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar.	✓			✓	✓	Gösteri, Ödev, Sınav
Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipitlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle gösterir.	✓			✓	✓	Gösteri, Ödev, Sınav

Modül#	34	Başlık	Proteinler (Gıda Kimyası Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin yapılarını, çeşitlerini, genel özelliklerini ve vücuttaki görevlerini tanımlar.	✓			✓	✓	Gösteri, Ödev, Sınav
Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar.	✓			✓	✓	Gösteri, Ödev, Sınav

Modül#	35	Başlık	Gıda Muhafaza Teknikleri (Muhafaza ve Ambalajlama Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Gıdanın bozulma ve muhafaza yöntemlerini açıklar.	✓			✓	✓	Soru-Cevap, Ödev, Sınav
Tekniğine uygun olarak ısı işlem uygulama yöntemlerini açıklar.	✓			✓	✓	Soru-Cevap, Ödev, Sınav
Su aktivitesinin kontrolünü açıklar.	✓			✓	✓	Soru-Cevap, Tartışma, Kavram Soruları
Koruyucu madde ilavesini açıklar.	✓			✓	✓	Soru-Cevap, Tartışma
Gıdanın depolanmasında kullanılan kontrolü ve modifiye atmosfer tekniğini açıklar.	✓			✓	✓	Soru-Cevap, Tartışma, Sınav, Kavram Soruları
Işınlama yöntemini açıklar.	✓			✓	✓	Ödev, Soru-Cevap, Kavram Soruları
Gıda muhafazasında yeni yöntemleri açıklar.	✓			✓	✓	Tartışma, Proje, Soru-Cevap, Ödev
Standartlara uygun depo koşullarının ve depodaki ürünlerin kontrolünü yapar		✓		✓	✓	Tartışma, Soru-Cevap, Sınav

Modül#	36	Başlık	Mikrobiyolojik Analizlere Hazırlık (Gıdalarda Mikrobiyolojik Analizler Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Laboratuvar kurallarını listeler	✓			✓	✓	Grup Çalışması, Sınav
Laboratuvar araç gereçlerini ve uygulama alanlarını açıklar	✓			✓	✓	Gösteri, Soru-Cevap, Sınav
Sterilizasyon tiplerini listeler	✓			✓	✓	Ödev, Sınav
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak dilüsyon çözeltisi hazırlayarak dilüsyon işlemini uygular		✓		✓	✓	Deney, Sınav

Modül#	37	Başlık	Besiyeri Hazırlama (Gıdalarda Mikrobiyolojik Analizler Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Besiyeri tiplerini açıklar	✓			✓	✓	Soru-Cevap, Sınav
Mikroorganizmaya uygun besiyerini seçer		✓		✓	✓	Soru-Cevap, Ödev, Sınav
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak besiyeri hazırlar		✓		✓	✓	Deney, Sınav
Etiketle yer alması gereken bilgileri listeler	✓			✓	✓	Grup Çalışması, Sınav

Modül#	38	Başlık	Mikrobiyolojik Numune Hazırlama (Gıdalarda Mikrobiyolojik Analizler Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Örnekleme planlarını karşılaştırır	✓			✓		Ödev, Sınav
Uygulama alanından aseptik çalışma tekniğini kullanarak örneğe uygun şekilde numune almak			✓	✓	✓	Deney, Sınav
Homojenizasyon araçlarını listeler	✓			✓		Ödev, Sınav
Örneklere homojenizasyon işlemlerini uygular		✓		✓	✓	Deney, Sınav

Modül#	39	Başlık	Kültür Elde Etme (Gıdalarda Mikrobiyolojik Analizler Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Ekim yöntemlerini açıklar	✓			✓		Ödev, Sınav
Aseptik çalışma tekniğine uygun şekilde örneğe ve mikroorganizmaya uygun ekim yöntemini seçerek uygular			✓	✓	✓	Gösteri, Deney, Sınav
Mikroorganizmaya uygun inkübasyon normlarını seçer		✓		✓	✓	Gösteri, Deney, Sınav
Kültür tiplerini karşılaştırır	✓			✓	✓	Soru-Cevap, Sınav

6. Laboratuvar Teknisyeni & Pastacı Modül Değerlendirme Tablosu-10. Sınıf

İkinci Dönem

Modül Değerlendirme Tablosu		Seviye:	4	Yıl:	10	
Modül#	40	Başlık	Özleştirerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde özleştirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yer alan özleştirilerek yapılan hamurlarda kullanılan genel malzemelerin ve özel malzemeleri listeler.	✓			✓	✓	Gözlem, Sınav
Özleştirilerek yapılan hamurların yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.	✓			✓	✓	Gözlem, Sınav
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre özleştirilerek yapılan hamurların yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Özleştirilerek yapılan hamurların yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan ürünlerin porsiyonlamasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav

Modül#	41	Başlık	Pişirilerek Yapılan Hamurlar (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yer alan pişirilerek yapılan hamurlarda kullanılan genel malzemelerin ve özel malzemeleri listeler.	✓			✓	✓	Gözlem, Sınav
Pişirilerek yapılan hamurların yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.	✓			✓	✓	Gözlem, Sınav
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre pişirilerek yapılan hamurların yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
pişirilerek yapılan hamurların yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan ürünlerin porsiyonlamasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav

Modül#	42	Başlık	Madde (Maddelerde Temel Değişimler ve Ölçümler Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Maddenin sınıflandırmasını yapar.	✓			✓	✓	Kavram Soruları, Ödev
Heterojen ve homojen karışımları açıklar.	✓			✓	✓	Kavram Soruları, Ödev
Maddenin hallerinin özelliklerini karşılaştırır.	✓			✓	✓	Soru-Cevap, Sınav

Modül#	43	Başlık	Isı, Sıcaklık ve Hal Değişimi (Maddelerde Temel Değişimler ve Ölçümler Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Sıcaklık ve ısı birimlerini bilir.	✓			✓	✓	Ödev, Sınav
Viskozite, buhar basıncı, buharlaşma, kaynama olaylarını açıklar.	✓			✓	✓	Soru-Cevap, Ödev
Maddenin hal değişim grafiklerini çizer.		✓		✓	✓	Ödev, Gözlem
Fiziksel ve kimyasal değişimlerin farklarını karşılaştırır ve örnekler verir.			✓	✓	✓	Kavram Soruları, Gözlem, Sınav

Modül#	44	Başlık	Vitamin ve Mineraller (Gıda Kimyası Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Bilimsel yöntemlere uygun olarak vitaminlerin yapılarını, çeşitlerini, fiziksel ve kimyasal özelliklerini, vücuttaki görevleri ve gıda üretiminde kullanım alanlarını açıklar.	✓			✓	✓	Gösteri, Ödev, Sınav
Bilimsel yöntemlere uygun olarak minerallerin yapılarını, çeşitlerini, fiziksel ve kimyasal özelliklerini, vücuttaki görevleri ve gıda üretiminde kullanım alanlarını açıklar.	✓			✓	✓	Gösteri, Ödev, Sınav

Modül#	45	Başlık	Enzimler (Gıda Kimyası Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Bilimsel yöntemlere göre enzim yapısını açıklar.	✓			✓	✓	Gösteri, Ödev, Sınav
Bilimsel yöntemlere göre enzim faaliyetlerini kontrol altına alma yollarını açıklar.	✓			✓	✓	Gösteri, Ödev, Sınav

Modül#	46	Başlık	Su (Gıda Kimyası Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
İnsani tüketim amaçlı sular hakkındaki yönetmeliğe ve bilimsel yöntemlere uygun olarak içilebilir suyun özelliklerini tarif eder.	✓			✓	✓	Gösteri, Ödev, Sınav
Bilimsel yöntemlere uygun olarak gıda bileşimindeki suyu, su kirliliğini ve suyun kimyasal yapısının düzeltilmesi yöntemlerini izah eder.	✓			✓	✓	Gösteri, Ödev, Sınav

Modül#	47	Başlık	Gıda Ambalajlama Teknikleri (Muhafaza ve Ambalajlama Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Ambalaj ve gıda ilişkisini açıklar.	✓			✓	✓	Kavram Soruları, Ödev, Soru-Cevap
Alanı ile ilgili coğrafi işaretleri açıklar.	✓			✓	✓	Kavram Soruları, Ödev, Soru-Cevap
Cam ambalajın özelliklerini ve gıdada kullanım alanlarını açıklar.	✓			✓	✓	Gösteri, Gözlem, Araştırma
Kâğıt ve ahşap ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar.	✓			✓	✓	Tartışma, Araştırma, Ödev, Soru-Cevap
Metal ve alüminyum ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım amacını açıklar.	✓			✓	✓	Tartışma, Araştırma, Ödev, Soru-Cevap
Plastik ve plastik esaslı ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar.	✓			✓	✓	Tartışma, Gösteri, Ödev, Sınav
Çok katlı ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar.	✓			✓	✓	Tartışma, Araştırma, Ödev, Soru-Cevap

7. Laboratuvar Teknisyeni & Pastacı için Değerlendirme Stratejisi Tablosu-10. Sınıf

Birinci Dönem

Dönem #	1	Yıl #	10	
Modül Başlığı:	Mayalı Hamurlardan Ürünler Hazırlama (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde mayalandırarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler, akran değerlendirme formu, özdeğerlendirme formu	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca mayalı hamur yapımında kullanılan genel malzemelerin ve özel malzemeleri listeler.	Gözlem, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Mayalı hamurların yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.	Gözlem, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre mayalı hamurların yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler, akran değerlendirme formu, özdeğerlendirme formu	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Mayalı hamurların yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan ürünlerin porsiyonlamasını,	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.			
---	--	--	--

Dönem #	1	Yıl #	10	
Modül Başlığı:	Hamur Tatlıları (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca hamur tatlılarının besin öğeleri açısından mutfaktaki yerini ve önemini açıklar.	Gözlem, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan başlıca hamur tatlılarının yapımında kullanılan genel malzemelerin ve özel malzemeleri listeler.	Gözlem, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Hamur tatlılarının yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.	Gözlem, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre hamurlu tatlıların yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler, akran değerlendirme formu, özdeğerlendirme formu	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Hamurlu tatlıların yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde mayalandırmadan yapılan hamurlardan tatlılar hazırlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Dönem #	1	Yıl #	10	
Modül Başlığı:	Kütle Ölçümü (Maddelerde Temel Değişimler ve Ölçümler Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Maddenin uluslararası birimlere göre kütle ölçümü yapar.	Gösteri, Ödev, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler ödev değerlendirme formları	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Maddede net-brüt-dara hesaplamaları yapar.	Gösteri, Ödev, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Dönem #	1	Yıl #	10	
Modül Başlığı:	Hacim Ölçümü (Maddelerde Temel Değişimler ve Ölçümler Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Uluslararası birimlere göre maddenin hacim ölçümünü yapar.	Ödev, Soru-Cevap, Kavram Soruları	Ödev değerlendirme formu, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Boyutları belli (küp, dikdörtgen prizması, silindir, küre, piramit, koni)katıların hacmini ölçer.	Ödev, Soru-Cevap, Kavram Soruları		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Boyutları belli olmayan katıların hacmini ölçer.	Ödev, Soru-Cevap, Kavram Soruları		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Dönem #	1	Yıl #	10	
Modül Başlığı:	Hacim Ölçümü (Maddelerde Temel Değişimler ve Ölçümler Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
	Boyutları bilinen katılarda, yoğunluk ölçümü yapar.	Soru-Cevap, Ödev, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler ödev değerlendirme formları	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Boyutları bilinmeyen katılarda yoğunluk ölçümü yapar.	Soru-Cevap, Ödev		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Laktodansimetre ile sütte yoğunluk ölçer.	Gözlem, Gösteri, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Alkolmetre ile alkol yoğunluğu ölçer.	Gözlem, Gösteri, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Piknometre ile sıvıların yoğunluğunu ölçer.	Gözlem, Gösteri, Araştırma, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Sıvıların viskozitesini ölçer.	Gözlem, Gösteri, Proje, Sınav		Sınav sorularını içeren belgeler Proje değerlendirme formları, dereceli puanlama anahtarı

Dönem #	1	Yıl #	10	
Modül Başlığı:	Karbonhidratlar (Gıda Kimyası Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
	Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbonhidratların yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar.	Gösteri, Ödev, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler ödev değerlendirme formları	

Bilimsel yöntemlere uygun olarak karbonhidratların fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar.	Gösteri, Ödev, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
---	----------------------	--	---

Dönem #	1	Yıl #	10	
Modül Başlığı:	Lipitler (Gıda Kimyası Dersi)			Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları		Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	
Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipitlerin yapıları, çeşitleri, genel özellikleri ve vücuttaki görevlerini tanımlar.	Gösteri, Ödev, Sınav		Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler ödev değerlendirme formları	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Bilimsel yöntemlere uygun olarak lipitlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle gösterir.	Gösteri, Ödev, Sınav			Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	1	Yıl #	10	
Modül Başlığı:	Proteinler (Gıda Kimyası Dersi)			Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları		Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	
Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin yapılarını, çeşitlerini, genel özelliklerini ve vücuttaki görevlerini tanımlar.	Gösteri, Ödev, Sınav		Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler ödev değerlendirme formları	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Bilimsel yöntemlere uygun olarak proteinlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini örneklerle açıklar.	Gösteri, Ödev, Sınav			Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	1	Yıl #	10	
Modül Başlığı:	Gıda Muhafaza Teknikleri (Muhafaza ve Ambalajlama Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Gıdanın bozulma ve muhafaza yöntemlerini açıklar.	Soru-Cevap, Ödev, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler ödev değerlendirme formları	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Tekniğine uygun olarak ısı işlem uygulama yöntemlerini açıklar.	Soru-Cevap, Ödev, Sınav			Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Su aktivitesinin kontrolünü açıklar.	Soru-Cevap, Tartışma, Kavram Soruları			Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Koruyucu madde ilavesini açıklar.	Soru-Cevap, Tartışma			Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Gıdanın depolanmasında kullanılan kontrolü ve modifiye atmosfer tekniğini açıklar.	Soru-Cevap, Tartışma, Sınav, Kavram Soruları	Sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Işınlama yöntemini açıklar.	Ödev, Soru-Cevap, Kavram Soruları	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler ödev değerlendirme formları	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Gıda muhafazasında yeni yöntemleri açıklar.	Tartışma, Proje, Soru-Cevap, Ödev			Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Standartlara uygun depo koşullarının ve depodaki ürünlerin kontrolünü yapar	Tartışma, Soru-Cevap, Sınav			Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	1	Yıl #	10	
Modül Başlığı:	Mikrobiyolojik Analizlere Hazırlık (Gıdalarda Mikrobiyolojik Analizler Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Laboratuvar kurallarını listeler	Grup Çalışması, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler ödev değerlendirme formları	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Laboratuvar araç gereçlerini ve uygulama alanlarını açıklar	Gösteri, Soru-Cevap, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Sterilizasyon tiplerini listeler	Ödev, Sınav	Sınav sorularını içeren belgeler ödev değerlendirme formları	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak dilüsyon çözeltisi hazırlayarak dilüsyon işlemini uygular	Deney, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler ödev değerlendirme formları	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Dönem #	1	Yıl #	10	
Modül Başlığı:	Besiyeri Hazırlama (Gıdalarda Mikrobiyolojik Analizler Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Besiyeri tiplerini açıklar	Soru-Cevap, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler ödev değerlendirme formları	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Mikroorganizmaya uygun besiyerini seçer	Soru-Cevap, Ödev, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak besiyeri hazırlar	Deney, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Etikette yer alması gereken bilgileri listeler	Grup Çalışması, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
--	-----------------------	--	---

Dönem #	1	Yıl #	10	
Modül Başlığı:	Mikrobiyolojik Numune Hazırlama (Gıdalarda Mikrobiyolojik Analizler Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Örnekleme planlarını karşılaştırır	Ödev, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler ödev değerlendirme formları	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Uygulama alanından aseptik çalışma tekniğini kullanarak örneğe uygun şekilde numune almak	Deney, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Homojenizasyon araçlarını listeler	Ödev, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Örneklere homojenizasyon işlemlerini uygular	Deney, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Dönem #	1	Yıl #	10	
Modül Başlığı:	Kültür Elde Etme (Gıdalarda Mikrobiyolojik Analizler Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Ekim yöntemlerini açıklar	Ödev, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler ödev değerlendirme formları	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Aseptik çalışma tekniğine uygun şekilde örneğe ve mikroorganizmaya uygun ekim yöntemini seçerek uygular	Gösteri, Deney, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Mikroorganizmaya uygun inkübasyon normlarını seçer	Gösteri, Deney, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Kültür tiplerini karşılaştırır	Soru-Cevap, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

8. Laboratuvar Teknisyeni & Pastacı için Değerlendirme Stratejisi Tablosu-10. Sınıf

İkinci Dönem

Dönem #	2	Yıl #	10	
Modül Başlığı:	Özleştirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde özleştirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler, akran değerlendirme formu, özdeğerlendirme formu	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yer alan özleştirilerek yapılan hamurlarda kullanılan genel malzemelerin ve özel malzemeleri listeler.	Gözlem, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Özleştirilerek yapılan hamurların yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.	Gözlem, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre özleştirilerek yapılan hamurların yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler, akran değerlendirme formu, özdeğerlendirme formu	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Özleştirilerek yapılan hamurların yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan ürünlerin porsiyonlamasını,	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.			
---	--	--	--

Dönem #	2	Yıl #	10	
Modül Başlığı:	Pişirilerek Yapılan Hamurlar (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler, akran değerlendirme formu, özdeğerlendirme formu	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yer alan pişirilerek yapılan hamurlarda kullanılan genel malzemelerin ve özel malzemeleri listeler.	Gözlem, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Pişirilerek yapılan hamurların yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.	Gözlem, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre pişirilerek yapılan hamurların yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler, akran değerlendirme formu, özdeğerlendirme formu	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
pişirilerek yapılan hamurların yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan ürünlerin	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

porsiyonlamasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.			
---	--	--	--

Dönem #	2	Yıl #	10	
Modül Başlığı:	Madde (Maddelerde Temel Değişimler ve Ölçümler Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Maddenin sınıflandırmasını yapar.	Kavram Soruları, Ödev		Sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Heterojen ve homojen karışımları açıklar.	Kavram Soruları, Ödev			Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Maddenin hallerinin özelliklerini karşılaştırır.	Soru-Cevap, Sınav			Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	2	Yıl #	10	
Modül Başlığı:	Isı, Sıcaklık ve Hal Değişimi (Maddelerde Temel Değişimler ve Ölçümler Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Sıcaklık ve ısı birimlerini bilir.	Ödev, Sınav		Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Viskozite, buhar basıncı, buharlaşma, kaynama olaylarını açıklar.	Soru-Cevap, Ödev			Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Maddenin hal değişim grafiklerini çizer.	Ödev, Gözlem		Gözlem formu ve dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Fiziksel ve kimyasal değişimlerin farklarını karşılaştırır ve örnekler verir.	Kavram Soruları, Gözlem, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
---	--------------------------------	--	---

Dönem #	2	Yıl #	10	
Modül Başlığı:	Vitamin ve Mineraller (Gıda Kimyası Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Bilimsel yöntemlere uygun olarak vitaminlerin yapılarını, çeşitlerini, fiziksel ve kimyasal özelliklerini, vücuttaki görevleri ve gıda üretiminde kullanım alanlarını açıklar.	Gösteri, Ödev, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler ödev değerlendirme formları	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Bilimsel yöntemlere uygun olarak minerallerin yapılarını, çeşitlerini, fiziksel ve kimyasal özelliklerini, vücuttaki görevleri ve gıda üretiminde kullanım alanlarını açıklar.	Gösteri, Ödev, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Dönem #	2	Yıl #	10	
Modül Başlığı:	Enzimler (Gıda Kimyası Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Bilimsel yöntemlere göre enzim yapısını açıklar.	Gösteri, Ödev, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler ödev değerlendirme formları	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Bilimsel yöntemlere göre enzim faaliyetlerini kontrol altına alma yollarını açıklar.	Gösteri, Ödev, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Dönem #	2	Yıl #	10	
Modül Başlığı:	Su (Gıda Kimyası Dersi)			Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları		Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	
İnsani tüketim amaçlı sular hakkındaki yönetmeliğe ve bilimsel yöntemlere uygun olarak içilebilir suyun özelliklerini tarif eder.		Gösteri, Ödev, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler ödev değerlendirme formları	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Bilimsel yöntemlere uygun olarak gıda bileşimindeki suyu, su kirliliğini ve suyun kimyasal yapısının düzeltilmesi yöntemlerini izah eder.		Gösteri, Ödev, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	2	Yıl #	10	
Modül Başlığı:	Gıda Ambalajlama Teknikleri (Muhafaza ve Ambalajlama Dersi)			Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları		Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	
Ambalaj ve gıda ilişkisini açıklar.		Kavram Soruları, Ödev, Soru-Cevap	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler ödev değerlendirme formları	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Alanı ile ilgili coğrafi işaretleri açıklar.		Kavram Soruları, Ödev, Soru-Cevap		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Cam ambalajın özelliklerini ve gıdada kullanım alanlarını açıklar.		Gösteri, Gözlem, Araştırma	Dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Kâğıt ve ahşap ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar.		Tartışma, Araştırma, Ödev, Soru-Cevap		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Metal ve alüminyum ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım amacını açıklar.		Tartışma, Araştırma, Ödev, Soru-Cevap		

Plastik ve plastik esaslı ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar.	Tartışma, Gösteri, Ödev, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler ödev değerlendirme formları	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Çok katlı ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar.	Tartışma, Araştırma, Ödev, Soru-Cevap		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

9. Laboratuvar Teknisyeni & Pastacı Modül Değerlendirme Tablosu-11. Sınıf

Birinci Dönem

Modül Değerlendirme Tablosu			Seviye:	4	Yıl:	10
Modül#	48	Başlık	Bisküvi ve Kurabiyeler (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde Bisküvi ve Kurabiyeler hazırlar.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan bisküvi ve kurabiyelerin yapımında kullanılan genel malzemelerin ve özel malzemeleri listeler.	✓			✓	✓	Gözlem, Sınav
Bisküvi ve kurabiyeleri yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.	✓			✓	✓	Gözlem, Sınav
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre bisküvi ve kurabiyelerin yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Bisküvi ve kurabiyelerin yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda yapılan ürünlerin porsiyonlamasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav

Modül#	49	Başlık	Tart, Tartölet ve Paylar (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Reçeteye göre kullanılacak iç malzemeyi hazırlar.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem
Tart-tartölet ve Pay yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.	✓			✓	✓	Gözlem, Sınav
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre Tart-Tartölet ve pay yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Tart- tartölet ve pay yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde Tart-tartölet ve pay hazırlar.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda tart-tartölet ve payların porsiyonlamasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav

Modül#	50	Başlık	Yağlı Hamurdan Ürünler Hazırlama (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümünde yağlı hamurlardan ürünler hazırlar.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yer alan yağlı hamurlarda kullanılan genel malzemelerin ve özel malzemeleri listeler.	✓			✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav

Yağlı hamurların yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.	✓			✓	✓	Gözlem, Sınav
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre yağlı hamurların yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Yağlı hamurların yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan ürünlerin porsiyonlamasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav

Modül#	51	Başlık	Mol Kavramı (Maddelerde Temel Değişimler ve Ölçümler Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Mol, hacim, kütle, molekül sayısı hesaplarını yapar.	✓			✓	✓	Ödev, Soru-Cevap
Atom ağırlığı ve formül bulma hesaplamalarını yapar.	✓			✓	✓	Ödev, Soru-Cevap, Sınav

Modül#	52	Başlık	Kimyasal Değişimler (Maddelerde Temel Değişimler ve Ölçümler Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Kimyasal reaksiyonların denkleştirilmesini ve sınıflandırılmasını yapar.			✓	✓	✓	Ödev, Soru-Cevap
Kimyasal reaksiyonlarda denklemlerle geçiş problemleri ve artan madde problemlerini çözer.			✓	✓	✓	Ödev, Soru-Cevap- Sınav

Modül#	53	Başlık	Çözeltiler (Maddelerde Temel Değişimler ve Ölçümler Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Kimyasal kurallara göre istenen miktarda m/m %derişimde, %V/V derişimde çözelti hazırlar.			✓	✓	✓	Gösteri, Gözlem, Sınav
Kimyasal kurallara göre istenen hacimde molar çözelti hazırlar.			✓	✓	✓	Gösteri, Gözlem, Sınav
Kimyasal kurallara göre eldeki çözeltilerden derişirme ve seyreltme ile istenen konsantrasyonda çözelti elde eder.			✓	✓	✓	Gösteri, Gözlem, Sınav, Kavram Soruları

Modül#	54	Başlık	Mikroskopik İnceleme (Gıdalarda Mikrobiyolojik Analizler Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Mikroskop tiplerini ve uygulanma alanlarını	✓			✓		Ödev, Sınav
Mikroskop parçalarının işlevlerini açıklar	✓			✓	✓	Gösteri, Sınav
Mikroskop kullanır		✓		✓	✓	Deney, Sınav
Boyama yöntemlerini listeler	✓			✓		Ödev, Sınav
Laboratuvar ortamında boyama yöntemlerini uygular		✓		✓	✓	Gösteri, Deney, Sınav
Bakteri morfolojilerini sınıflandırır	✓			✓	✓	Soru-Cevap, gösteri, Sınav

Modül#	55	Başlık	Koloni Sayımı (Gıdalarda Mikrobiyolojik Analizler Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Kültürel sayım yöntemlerini açıklar	✓			✓	✓	Soru-Cevap, Sınav
Kültürel sayım yöntemlerini uygular		✓		✓	✓	Gösteri, Deney, Sınav
Direk mikroskopik sayım yöntemlerini listeler	✓			✓	✓	Soru-Cevap, Sınav
Direk mikroskopik sayım yöntemlerini uygular		✓		✓	✓	Gösteri,Deney, Sınav

Modül#	56	Başlık	Süt ve Ürünleri Teknolojisi (Üretim Teknolojisi Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
İçme sütleri standartlarına uygun pastörize ve sterilize süt üretim sürecini açıklar.	✓			✓	✓	Gezi Gözlem, Ödev, Sınav
Yogurt, ayran ve kefir üretim akım şemasını çizer	✓			✓	✓	Proje, Sınav
Tereyağı ve krema üretim akım şemasını çizer.	✓			✓	✓	Ödev, Sınav
Peynir çeşitlerini tanımlar.	✓			✓	✓	Proje, Ödev, Sınav
Peynir çeşitlerinden hellim ve beyaz peynir üretim akım şemasını çizer.	✓			✓	✓	Gezi Gözlem, Sınav
Dondurma ve süt tozu üretim sürecini açıklar.	✓			✓	✓	Proje, Sınav

Modül#	57	Başlık	Meyve ve Sebze Ürünleri Teknolojisi (Üretim Teknolojisi Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Taze sebze ve meyvelerin pazara hazırlama sürecini açıklar.	✓			✓	✓	Soru cevap, Sınav
Üretim tekniğine uygun konserve üretim akım şemasını çizer.	✓			✓	✓	Proje, Sınav
Üretim tekniğine uygun sebze ve meyve suyu üretim sürecini açıklar.	✓			✓	✓	Gezi Gözlem, Sınav
Üretim tekniğine uygun salça akım şemasını çizer.	✓			✓	✓	Ödev, Sınav
Üretim tekniğine uygun reçel ve marmelat üretim akım şemasını çizer	✓			✓	✓	Ödev, Sınav

Modül#	58	Başlık	Tahıl Ürünleri Teknolojisi (Üretim Teknolojisi Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Üretim tekniğine uygun öğütme teknolojisinin üretim sürecini açıklar.	✓			✓	✓	Gezi Gözlem, Sınav
Üretim tekniğine uygun ekmek üretim akım şemasını çizer.	✓			✓	✓	Proje, Sınav

Üretim tekniğine uygun makarna ve bisküvi üretim akım şemasını çizer	✓			✓	✓	Proje, Sınav
--	---	--	--	---	---	--------------

10. Laboratuvar Teknisyeni & Pastacı Modül Değerlendirme Tablosu-11. Sınıf

İkinci Dönem

Modül Değerlendirme Tablosu		Seviye:	4	Yıl:	10	
Modül#	59	Başlık	Çikolata ve Ürünlerinin Kullanımı (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen görsellikte çikolatadan pasta dekorları hazırlar.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Çikolata yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.	✓			✓	✓	Gözlem, Sınav
Çikolata yapımında kullanılan özelliikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.	✓			✓	✓	Gözlem, Sınav
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre Çikolata yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Çikolata yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda ürünlerin sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav

Modül#	60	Başlık	Yaş Pastalar ve Özel Gün Pastaları (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde pandispanya hazırlar.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Yaş pastalar ve Özel gün pastaları yapımında kullanılan genel malzemelerin ve özel malzemeleri listeler.	✓			✓	✓	Gözlem, Sınav
Yaş pastalar ve Özel gün pastaları yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.	✓			✓	✓	Gözlem, Sınav
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre Yaş pastalar ve Özel gün pastaları yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü,
Yaş pastalar ve Özel gün pastaları yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda ürünlerin sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav

Modül#	61	Başlık	Yeni Pastane Ürünleri (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde ürün hazırlar.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü,
Yeni Pasta reçetesi hazırlar.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Özdeğerlendirme, Sınav

Yapılan ürünün fotoğraflanmasını uygular.	✓	✓	✓			Gözlem, Akran Değerlendirmesi
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda ürünlerin sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.	✓	✓	✓	✓	✓	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav

Modül#	62	Başlık	Nem/Kuru Madde/Kül (Maddelerde Temel Değişimler ve Ölçümler Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Analiz metoduna uygun peynir çeşitlerinde toplam kuru madde tayini yapar.			✓	✓	✓	Gözlem, Gösteri, Tartışma
Milkoscan aletinde farklı süt örneklerinde kuru madde analizi yapar.			✓	✓	✓	Gözlem, Gösteri, Araştırma,
Refraktometre ile meyve suyu ve meyvelerde briks tayini yapar.			✓	✓	✓	Gözlem, Gösteri,
Analiz metoduna uygun olarak baharat ,ekmek, un gibi ürünlerde toplam kül tayini yapar.			✓	✓	✓	Kanıt Portföyü, Soru-Cevap
Analiz metoduna uygun olarak suda çözünen ve çözünmeyen kül tayinini açıklar.	✓			✓	✓	Kanıt Portföyü, Sınav

Modül#	63	Başlık	Asitlik (Maddelerde Temel Değişimler ve Ölçümler Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Asit baz kavramlarını açıklar ve örnek verebilir.	✓			✓	✓	Soru-Cevap, Araştırma, Ödev, Sınav
pH ve pOH hesaplamaları yapar.		✓		✓	✓	Soru-Cevap, Ödev, Sınav
İstenilen pHda çözelti hazırlar.		✓		✓	✓	Gösteri, Gözlem
Nötrleşme kavramını açıklar ve hesaplamaları yapar.		✓		✓	✓	Soru-Cevap, Ödev, Sınav

Modül#	64	Başlık	Tuz Tayini (Maddelerde Temel Değişimler ve Ölçümler Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Gıdalarda tuz kullanım sebeplerini açıklar.	✓			✓	✓	Soru-Cevap, Ödev
Mohr metoduyla çeşitli gıda ürünlerinde tuz tayini yapar.			✓	✓	✓	Proje, Gözlem, Sınav

Modül#	65	Başlık	Hijyen ve Sanitasyon Kontrol Numuneleri (Gıdalarda Mikrobiyolojik Analizler Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Hijyen ve sanitasyon kontrol talimatını hazırlar		✓		✓	✓	Proje, Grup Çalışması, Sınav
Hijyen ve sanitasyon kontrol programını kullanarak personel disiplin talimatını hazırlar			✓	✓	✓	Proje, Sınav
Çalışanların ellerinden ve havadan ekim yapma aşamalarını uygular		✓		✓	✓	Proje, Deney, Sınav
Kritik kontrol noktalarını belirleyerek kontrol programı hazırlar			✓	✓	✓	Proje, Sınav

Modül#	66	Başlık	Mikrobiyoloji Laboratuvarında Analiz Sonrası İşlemler (Gıdalarda Mikrobiyolojik Analizler Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Gerekli iş sağlığı güvenliği ve çevre koruma tedbirlerini alarak analiz sonrasında laboratuvarında yapılacak dezenfeksiyon uygulamalarını yapar			✓	✓	✓	Gösteri, Grup Çalışması, Sınav
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği ve çevre koruma tedbirlerini alarak analiz sonrasında laboratuvarında oluşan atık ürünleri uygun şekilde imha edebilir			✓	✓	✓	Gösteri, Grup Çalışması, Sınav

Modül#	67	Başlık	Bitkisel Yağ Hijyeni (Üretim Teknolojisi Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Üretim tekniğine uygun bitkisel yemeklik sıvı yağ üretim akım şemasını çizer	✓			✓	✓	Gezi Gözlem, Sınav
Üretim tekniğine uygun zeytinyağı üretim akım şemasını çizer	✓			✓	✓	Gezi Gözlem, Sınav
Üretim tekniğine uygun rafinasyon teknolojisi üretim aşamalarını çizer	✓			✓	✓	Gezi Gözlem, Sınav

Modül#	68	Başlık	Et ve Et Ürünleri Teknolojisi (Üretim Teknolojisi Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Tekniğine uygun çiğ et çeşitlerini hazırlama sürecini açıklar	✓			✓	✓	Proje, Sınav
Üretim tekniğine uygun sucuk ve pastırma üretim akım şemasını çizer.	✓			✓	✓	Gezi, Gözlem, proje , Sınav
Üretim tekniğine uygun ısıl işlem görmüş et ürünlerinin üretim akım şemasını çizer.	✓			✓	✓	Ödev, Sınav

Modül#	69	Başlık	Fermantasyon Teknolojisi (Üretim Teknolojisi Dersi)			
Öğrenme Çıktıları	Öğrenme Alanı			Değerlendirme Türü		Değerlendirme yöntemi
	Bilgi	Beceri	Yeterlilik	Sonuç	Süreç	
Fermantasyon mekanizmasını açıklar.	✓			✓	✓	Proje, Sınav
Üretim tekniğine uygun sirke üretim akım şemasını çizer.	✓			✓	✓	Ödev, Sınav

11. Laboratuvar Teknisyeni & Pastacı için Değerlendirme Stratejisi Tablosu-11. Sınıf

Birinci Dönem

Dönem #	1	Yıl #	11	
Modül Başlığı:	Bisküvi ve Kurabiyeler (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde Bisküvi ve Kurabiyeler hazırlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler, akran değerlendirme formu, özdeğerlendirme formu	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan bisküvi ve kurabiyelerin yapımında kullanılan genel malzemelerin ve özel malzemeleri listeler.	Gözlem, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Bisküvi ve kurabiyeleri yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.	Gözlem, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre bisküvi ve kurabiyelerin yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler, akran değerlendirme formu, özdeğerlendirme formu	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Bisküvi ve kurabiyelerin yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda yapılan ürünlerin porsiyonlamasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Dönem #	1	Yıl #	11	
Modül Başlığı:	Tart, Tartölet ve Paylar (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Reçeteye göre kullanılacak iç malzemeyi hazırlar.	Gözlem	Gözlem formu ve dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Tart-tartölet ve Pay yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.	Gözlem, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre Tart-Tartölet ve pay yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler, akran değerlendirme formu, özdeğerlendirme formu	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Tart- tartölet ve pay yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde Tart-tartölet ve pay hazırlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda tart-tartölet ve payların porsiyonlamasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Dönem #	1	Yıl #	11	
Modül Başlığı:	Yağlı Hamurdan Ürünler Hazırlama (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümünde yağlı hamurlardan ürünler hazırlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler, akran değerlendirme formu, özdeğerlendirme formu	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yer alan yağlı hamurlarda kullanılan genel malzemelerin ve özel malzemeleri listeler.	Gözlem, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Yağlı hamurların yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.	Gözlem, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre yağlı hamurların yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler, akran değerlendirme formu, özdeğerlendirme formu	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Yağlı hamurların yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda geleneksel mutfakta ve dünya mutfağında yapılan ürünlerin porsiyonlamasını, sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Dönem #	1	Yıl #	11	
Modül Başlığı:	Mol Kavramı (Maddelerde Temel Değişimler ve Ölçümler Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
	Mol, hacim, kütle, molekül sayısı hesaplarını yapar.	Ödev, Soru-Cevap	Ödev değerlendirme formu, dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Atom ağırlığı ve formül bulma hesaplamalarını yapar.	Ödev, Soru-Cevap, Sınav	Ödev değerlendirme formu, dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	1	Yıl #	11	
Modül Başlığı:	Kimyasal Değişimler (Maddelerde Temel Değişimler ve Ölçümler Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
	Kimyasal reaksiyonların denkleştirilmesini ve sınıflandırılmasını yapar.	Ödev, Soru-Cevap	Ödev değerlendirme formu, dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Kimyasal reaksiyonlarda denklemler geçiş problemleri ve artan madde problemlerini çözer.	Ödev, Soru-Cevap- Sınav	Ödev değerlendirme formu, dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	1	Yıl #	11	
Modül Başlığı:	Çözeltiler (Maddelerde Temel Değişimler ve Ölçümler Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
	Kimyasal kurallara göre istenen miktarda m/m %derişimde, %V/V derişimde çözelti hazırlar.	Gösteri, Gözlem, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Kimyasal kurallara göre istenen hacimde molar çözelti hazırlar.	Gösteri, Gözlem, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Kimyasal kurallara göre eldeki çözeltilerden derişirme ve seyreltme ile istenen konsantrasyonda çözelti elde eder.	Gösteri, Gözlem, Sınav, Kavram Soruları		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	1	Yıl #	11	
Modül Başlığı:	Mikroskobik İnceleme (Gıdalarda Mikrobiyolojik Analizler Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
	Mikroskop tiplerini ve uygulanma alanlarını	Ödev, Sınav	Ödev değerlendirme formu, dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Mikroskop parçalarının işlevlerini açıklar	Gösteri, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Mikroskop kullanır	Deney, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Boyama yöntemlerini listeler	Ödev, Sınav	Ödev değerlendirme formu, dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Laboratuvar ortamında boyama yöntemlerini uygular	Gösteri, Deney, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Bakteri morfolojilerini sınıflandırır	Soru-Cevap, Gösteri, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	1	Yıl #	11	
Modül Başlığı:	Koloni Sayımı (Gıdalarda Mikrobiyolojik Analizler Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Kültürel sayım yöntemlerini açıklar	Soru-Cevap, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Kültürel sayım yöntemlerini uygular	Gösteri, Deney, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Direk mikroskopik sayım yöntemlerini listeler	Soru-Cevap, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Direk mikroskopik sayım yöntemlerini uygular	Gösteri, Deney, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Dönem #	1	Yıl #	11	
Modül Başlığı:	Süt ve Ürünleri Teknolojisi (Üretim Teknolojisi Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
İçme sütleri standartlarına uygun pastörize ve sterilize süt üretim sürecini açıklar.	Gezi Gözlem, Ödev, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Yogurt, ayran ve kefir üretim akım şemasını çizer	Proje, Sınav	Sınav sorularını içeren belgeler Proje değerlendirme formları, dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Tereyağı ve krema üretim akım şemasını çizer.	Ödev, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Peynir çeşitlerini tanımlar.	Proje, Ödev, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Peynir çeşitlerinden hellim ve beyaz peynir üretim akım şemasını çizer.	Gezi Gözlem, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Dondurma ve süt tozu üretim sürecini açıklar.	Proje, Sınav	Sınav sorularını içeren belgeler Proje değerlendirme formları, dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	1	Yıl #	11	
Modül Başlığı:	Meyve ve Sebze Ürünleri Teknolojisi (Üretim Teknolojisi Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Taze sebze ve meyvelerin pazara hazırlama sürecini açıklar.	Soru cevap, Sınav	Ödev değerlendirme formu, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Üretim tekniğine uygun konserve üretim akım şemasını çizer.	Proje, Sınav	Sınav sorularını içeren belgeler Proje değerlendirme formları, dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Üretim tekniğine uygun sebze ve meyve suyu üretim sürecini açıklar.	Gezi Gözlem, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Üretim tekniğine uygun salça akım şemasını çizer.	Ödev, Sınav	Ödev değerlendirme formu, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Üretim tekniğine uygun reçel ve marmelat üretim akım şemasını çizer	Ödev, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
---	-------------	--	---

Dönem #	1	Yıl #	11	
Modül Başlığı:	Tahıl Ürünleri Teknolojisi (Üretim Teknolojisi Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Üretim tekniğine uygun öğütme teknolojisinin üretim sürecini açıklar.	Gezi Gözlem, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Üretim tekniğine uygun ekmek üretim akım şemasını çizer.	Proje, Sınav	Sınav sorularını içeren belgeler Proje değerlendirme formları, dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Üretim tekniğine uygun makarna ve bisküvi üretim akım şemasını çizer	Proje, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

12. Laboratuvar Teknisyeni & Pastacı için Değerlendirme Stratejisi Tablosu-11. Sınıf

İkinci Dönem

Dönem #	2	Yıl #	11	
Modül Başlığı:	Çikolata ve Ürünlerinin Kullanımı (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen görselekte çikolatadan pasta dekorları hazırlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler, akran değerlendirme formu, özdeğerlendirme formu	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Çikolata yapımında kullanılan genel malzemeleri ve özel malzemeleri listeler.	Gözlem, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Çikolata yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.	Gözlem, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre Çikolata yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler, akran değerlendirme formu, özdeğerlendirme formu	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Çikolata yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda ürünlerin sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Dönem #	2	Yıl #	11	
Modül Başlığı:	Yaş Pastalar ve Özel Gün Pastaları (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde pandispanya hazırlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler, akran değerlendirme formu, özdeğerlendirme formu	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Yaş pastalar ve Özel gün pastaları yapımında kullanılan genel malzemelerin ve özel malzemeleri listeler.	Gözlem, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Yaş pastalar ve Özel gün pastaları yapımında kullanılan özellikli araç ve ekipmanın işlevlerini bilir.	Gözlem, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kurallarına göre Yaş pastalar ve Özel gün pastaları yapımında kullanılan araç ve gereçleri gerekli işlem basamaklarını takip ederek hazırlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü,	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler, akran değerlendirme formu, özdeğerlendirme formu	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Yaş pastalar ve Özel gün pastaları yapımında kullanılan araç ve gereçleri, gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak amacına uygun ve doğru şekilde kullanır.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda ürünlerin sunulmasını ve saklanması temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Dönem #	2	Yıl #	11	
Modül Başlığı:	Yeni Pastane Ürünleri (Pasta Yapım Teknikleri Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, ön görülen işlem basamaklarını takip ederek reçetesine uygun olacak şekilde istenilen pişkinlik, renk, lezzet ve görünümde ürün hazırlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü,	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler, akran değerlendirme formu, özdeğerlendirme formu	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Yeni Pasta reçetesi hazırlar.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Özdeğerlendirme, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler, akran değerlendirme formu, özdeğerlendirme formu	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Yapılan ürünün fotoğraflanmasını uygular.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler, akran değerlendirme formu	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği kuralları doğrultusunda ürünlerin sunulmasını ve saklanmasını temel sunum ilkelerine dayanarak uygular.	Gözlem, Akran Değerlendirmesi, Kanıt Portföyü, Özdeğerlendirme, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler, akran değerlendirme formu, özdeğerlendirme formu	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Dönem #	2	Yıl #	11	
Modül Başlığı:	Nem/Kuru Madde/Kül (Maddelerde Temel Değişimler ve Ölçümler Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Analiz metoduna uygun peynir çeşitlerinde toplam kuru madde tayini yapar.	Gözlem, Gösteri, Tartışma	Dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Milkoscan aletinde farklı süt örneklerinde kuru madde analizi yapar.	Gözlem, Gösteri, Araştırma,		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Refraktometre ile meyve suyu ve meyvelerde briks tayini yapar.	Gözlem, Gösteri	Gözlem formu ve dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Analiz metoduna uygun olarak baharat ,ekmek, un gibi ürünlerde toplam kül tayini yapar.	Kanıt Portföyü, Soru-Cevap	Dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Analiz metoduna uygun olarak suda çözünen ve çözünmeyen kül tayinini açıklar.	Kanıt Portföyü, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	2	Yıl #	11	
Modül Başlığı:	Asitlik (Maddelerde Temel Değişimler ve Ölçümler Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Asit baz kavramlarını açıklar ve örnek verebilir.	Soru-Cevap, Araştırma, Ödev, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler ödev değerlendirme formları	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
pH ve pOH hesaplamaları yapar.	Soru-Cevap, Ödev, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
İstenilen pHda çözelti hazırlar.	Gösteri, Gözlem		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Nötrleşme kavramını açıklar ve hesaplamaları yapar.	Soru-Cevap, Ödev, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Dönem #	2	Yıl #	11	
Modül Başlığı:	Tuz Tayini (Maddelerde Temel Değişimler ve Ölçümler Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Gıdalarda tuz kullanım sebeplerini açıklar.	Soru-Cevap, Ödev	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler ödev değerlendirme formları	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Mohr metoduyla çeşitli gıda ürünlerinde tuz tayini yapar.	Proje, Gözlem, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

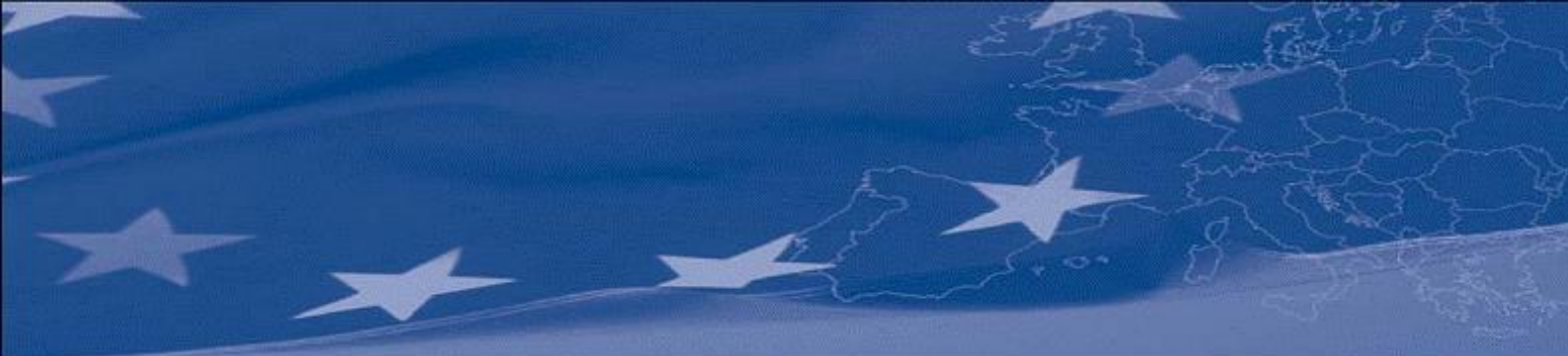
Dönem #	2	Yıl #	11	
Modül Başlığı:	Hijyen ve Sanitasyon Kontrol Numuneleri (Gıdalarda Mikrobiyolojik Analizler Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
Hijyen ve sanitasyon kontrol talimatını hazırlar	Proje, Grup Çalışması, Sınav	Proje değerlendirme formları, dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Hijyen ve sanitasyon kontrol programını kullanarak personel disiplin talimatını hazırlar	Proje, Sınav	Sınav sorularını içeren belgeler Proje değerlendirme formları, dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Çalışanların ellerinden ve havadan ekim yapma aşamalarını uygular	Proje, Deney, Sınav	Proje değerlendirme formları, dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	
Kritik kontrol noktalarını belirleyerek kontrol programı hazırlar	Proje, Sınav	Sınav sorularını içeren belgeler Proje değerlendirme formları, dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika	

Dönem #	2	Yıl #	11	
Modül Başlığı:	Mikrobiyoloji Laboratuvarında Analiz Sonrası İşlemler (Gıdalarda Mikrobiyolojik Analizler Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
	Gerekli iş sağlığı güvenliği ve çevre koruma tedbirlerini alarak analiz sonrasında laboratuvarda yapılacak dezenfeksiyon uygulamalarını yapar	Gösteri, Grup Çalışması, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Gerekli iş sağlığı ve güvenliği ve çevre koruma tedbirlerini alarak analiz sonrasında laboratuvarda oluşan atık ürünleri uygun şekilde imha edebilir	Gösteri, Grup Çalışması, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	2	Yıl #	11	
Modül Başlığı:	Bitkisel Yağ Hijyeni (Üretim Teknolojisi Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)
Öğrenme Kazanımları				
	Üretim tekniğine uygun bitkisel yemeklik sıvı yağ üretim akım şemasını çizer	Gezi Gözlem, Sınav	Dereceli puanlama anahtarı, sınav sorularını içeren belgeler	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Üretim tekniğine uygun zeytinyağı üretim akım şemasını çizer	Gezi Gözlem, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
	Üretim tekniğine uygun rafinasyon teknolojisi üretim aşamalarını çizer	Gezi Gözlem, Sınav		Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika

Dönem #	2	Yıl #	11		
Modül Başlığı:	Et ve Et Ürünleri Teknolojisi (Üretim Teknolojisi Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)	
Öğrenme Kazanımları					
Tekniğine uygun çiğ et çeşitlerini hazırlama sürecini açıklar	Proje, Sınav			Sınav sorularını içeren belgeler Proje değerlendirme formları, dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Üretim tekniğine uygun sucuk ve pastırma üretim akım şemasını çizer.	Gezi, Gözlem, proje , Sınav				Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Üretim tekniğine uygun ısıtma işlem görmüş et ürünlerinin üretim akım şemasını çizer.	Ödev, Sınav	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika			

Dönem #	2	Yıl #	11		
Modül Başlığı:	Fermantasyon Teknolojisi (Üretim Teknolojisi Dersi)	Değerlendirme Açıklaması	Değerlendirme Belgeleri	Yorumlar (Örn. bu ne zaman değerlendirilecek veya bu diğer ÖK'ları veya modüller ile kümelenmiş mi?)	
Öğrenme Kazanımları					
Fermantasyon mekanizmasını açıklar.	Proje, Sınav			Sınav sorularını içeren belgeler Proje değerlendirme formları, dereceli puanlama anahtarı	Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika
Üretim tekniğine uygun sirke üretim akım şemasını çizer.	Ödev, Sınav				Sınav Tarihi: Sınav Süresi: 40 Dakika



**This document has been produced with the financial assistance of the European Union.
The content of this publication is the sole responsibility of NIRAS IC Sp z o. o. and can
in no way be taken to reflect the views of the European Union.**