

ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTELERİNİN TASARIMI İÇİN ÇERÇEVE PLAN

1. ÇERÇEVE PROGRAMININ AMAÇLARI

Bu çerçeve programının temel amacı Temel Mesleki Eğitim öğrencilerinin Avrupa Hareketlilik Programlarına iştirakleri müddetince kazandıkları öğrenme kazanımlarının tanınması, belgelendirilmesi ve transferi sürecinde bir basamak olabilmesi için Öğrenme Kazanımı Ünitelerinin tasarlanmasına destek sağlamaktır.

2. METODOLOJİK YAKLAŞIM

“Öğrenme Kazanımı” terimi Avrupa eğitim ve öğretim politikası dahilinde büyük ölçüde yer aldığından, planlanan öğrenme kazanımları (bir yeterliliğin betimsel örneğinde açıklanmıştır) ile kazanılmış öğrenme kazanımları (öğrenci tarafından etkin bir şekilde kazanılan öğrenme kazanımları) arasındaki farkı anlamak önem arz etmektedir.

Cedefop (*European Centre for the Development of Vocational Training – Avrupa Mesleki Eğitimin Geliştirilmesi Merkezi – 2016*) birbirleri ile bağlantılı iki tanım aracılığı ile planlanan ve kazanılmış öğrenme kazanımları arasındaki farklar konusunda kapsamlı bir açıklama sunmaktadır:

- (a) Avrupa Komisyonu öğrenme kazanımlarını “bilgi, beceri ve yeterlik terimleri şeklinde tanımlanan ve öğrencinin bir öğrenme sürecini tamamlaması sonucunda bildiği, anladığı ve yapabildiği konular” şeklinde tanımlar. (*Mesleki Eğitim ve Öğretim için Avrupa Kredi Sistemi oluşturulmasına dair 18 Haziran 2009 tarihli Avrupa Parlamentosu ve Avrupa Konseyi Tavsiye Kararı*)
- (b) Öğrenme Kazanımları “bireyin örgün ya da yaygın bir öğrenim sürecini tamamlamasının ardından kazanım ve / veya sergileme yetisi gösterebildiği bilgi, beceri ve / veya yeterlik dizisi” olarak da tanımlanır (Cedefop, 2014a, pp. 164-165).

Cedefop (2016) yaklaşımına göre bu tanımlar birbirleri ile bağlantılıdır zira birinci tanım planlanan öğrenme kazanımlarını (istenen öğrenme kazanımları), ikinci tanım ise hâlihazırda kazanılmış öğrenme kazanımlarını ifade eder.

“Kazanılmış öğrenme kazanımları öğrenme sürecinin ardından, kazanılan öğrenimin çalışma ortamı gibi gerçek hayata tatbik edilebildiği yerlerde gösterilerek değerlendirmeye alınmasının ardından tanımlanabilir. Öğrenme kazanımlarının tutarlı uygulaması planlanan ve gerçek kazanımlar arasında sürekli bir iletişim gerektirir ve gerçekte kazanılmış kazanımlara dayalı beklentileri (planlanan öğrenme kazanımları) geliştirmeyi hedefler”. (Cedefop, 2016).

Eğitim dünyası, gerçek hayat ve genel olarak toplum arasındaki iletişim öğrenme kazanımları yaklaşımının başarılı şekilde uygulanması –ve sürekli olarak gözden geçirilerek yenilenmesi- için önem arz etmektedir.

EURspace Projesi dâhilinde, planlanan öğrenme kazanımları –belirli bir mesleğin başarılı bir şekilde ifa edilmesi amacı ile arzu edilen öğrenme kazanımı- ile fiili olarak kazanılmış öğrenme kazanımları – bir öğrenme süreci ardından gerçekte kazanılmış öğrenme kazanımları- arasındaki fark incelendiğinde, bir Öğrenme Kazanımı Ünitesinin yalnızca bilgi, beceri ve yeterlik bakımından değil aynı zamanda aşağıda belirtilen maddeleri de içeren bir dizi unsurdan oluştuğu görülecektir:

- Bu beklenen öğrenme kazanımlarının, öğrencinin izlenebilir belirli bir çıktıyı ispat edebilmek için sergilemek zorunda olduğu esas teknik görevleri belirten belirli bir **temel mesleki kazanım** ile ilişkisi;
- Her bir temel mesleki kazanım ile ilişkilendirilen **performans kriterleri** ile ünitenin belirli bilgi, beceri ve yeterlikleri. Performans kriterleri ölçülebilir, izlenebilir ve performans ile ilgili nitel ve nivel veri sağlayabilir.
- **Çıktılar.** Çıktılar elde edilen ürün ya da çalışmalara ait izlenebilir sonuçlar anlamına gelir. çıktılar temel mesleki kazanımlar ve performansın izlenebilir sonucu anlamına gelen performans kriterleri ile doğrudan ilişkilidir.

Bir Öğrenme Kazanımı Ünitesinin bileşenleri değerlendirme araçları ile birlikte kullanıldıklarında beklenen öğrenme kazanımlarını kazanılan öğrenme kazanımları ile mukayese etme ve öğrenme kazanımlarının hangi seviyede kazanıldıklarını belirleme imkânı verirler.

Öğrenme Kazanımı Üniteleri ECVET uygulamasının yürütülebilmesi için oldukça önemli bir ECVET teknik bileşenidir. ECVET yalnızca yeterliliklerin Öğrenme Kazanımı olarak tanımlanmasını değil, aynı zamanda bu Öğrenme Kazanımlarının Üniteler şeklinde bir araya getirilmesini de gerektirir.

EURspace Projesinde bir Öğrenme Kazanımı Ünitesi ECVET puanları ile değerlendirilebilen ve onaylanabilen, birbirleri ile tutarlı bir bilgi, beceri ve yeterlikler dizisinden oluşur ve yeterliliğin bir bileşeni olarak kabul edilir. Bir Öğrenme Kazanımı Ünitesi öğretim çerçeve planının yönergeleri ya da modülleri ile karıştırılmamalıdır. Bir yeterlilik birkaç üniteyi bünyesinde barındırır ve birçok ünitenin birleşmesi ile oluşur. Böylelikle, öğrenci ünitelerin kümülasyonu ve öğrenme kazanımlarının tanınması ile alakalı ulusal mevzuata ters düşmeden farklı ülkelerde ve farklı içeriklerde (örgün ve uygulanabilen yerlerde de yaygın) edinmiş olduğu gerekli üniteleri bir araya getirerek bir yeterliliğin kazanımını gerçekleştirir.

Bir ünite tek bir yeterliliğe özel olabilir ya da birkaç yeterliliği bir araya getirebilir. Bir üniteyi tanımlayan öğrenme kazanımları bu kazanımların nerede ve nasıl gerçekleştiğine bakılmaksızın elde edilebilir (*Mesleki Eğitim ve Öğretim için Avrupa Kredi Sistemi oluşturulmasına dair 18 Haziran 2009 tarihli Avrupa Parlamentosu ve Avrupa Konseyi Yönergesi*).

Öğrenme Kazanımı Üniteleri mesleki faaliyetler ve temel mesleki görevler doğrultusunda tanımlanmalıdırlar.

Öğrenme Kazanımı Üniteleri sadece teknik ve metodolojik bilgi, beceri ve yeterlikleri değil, aynı zamanda mesleki profil için önemli davranış ve diğer sosyal, kişisel ve transversal yeterlikleri de kapsamalıdır.

Öğrenme Kazanımlarının bir öğrenme sürecinin tamamlanmasına müteakip kazanılan sonuçlara odaklanması sebebi ile öğrenme metodolojileri ve kaynakları Öğrenme Kazanımı Ünitelerinin tanımı konusunda alakasız olarak kabul edilmelidir.

Bir Öğrenme Kazanımı Ünitesinin bileşenleri *Ortak Öğrenme Kazanımlarının Çekirdek Üniteler Halinde Gruplanması için Çerçeve Plan* adlı 4. numaralı Araç dâhilinde daha kapsamlı olarak tanımlanmıştır.

Aşağıdaki bölümde önceden taslağı çizilen metodoloji ile oluşturulan Öğrenme Kazanımı Ünitelerine bazı örnekler verilmiştir. Bu örnekte çorba konusu ele alınarak ortaklığa dâhil bazı ülkelerde müşterek bulunan bir dizi temel mesleki kazanım, bir Öğrenme Kazanımı Ünitesi şeklinde hazırlanmıştır:

Tablo 1: Öğrenme Kazanımı Ünitesi - Portekiz Aşçılık Yeterliliği uyarınca “Çorbaların Hazırlanması”

ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ		SAAT	KREDİ
ÇORBALARIN HAZIRLANMASI		25	2,25
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
1. Çorbaların hazırlanması için günlük çalışma planlarının hazırlanması	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mutfak araç ve gereçleri ile ilgili teknoloji Üretim ve organizasyon prosedürleri: mutfak hizmeti; Restoran servisi ile artikülasyon (rezervasyon, siparişler, vb.) Mutfak planlama teknikleri: üretim 	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları yapabilecektir:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mutfak organizasyonu ve işlevi ile alakalı belgeleri anlayıp analiz edebilecektir; Üretim planı ve diğer üretim ilkelerini analiz etmek (rezervasyon, siparişler, özel servisler, vb.); Portekizce ve İngilizce hazırlanmış veri sayfalarını okumak ve yorumlamak; Üretim ve organizasyon prosedürlerini seçmek ve uygulamak: mutfak servisi; Mutfak planlama tekniklerini uygulamak 	<p>Öğrenci:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aşağıda verilen basamakları takip ederek çorbaların üretilmesi için gerekli günlük çalışma planlarını hazırlar: <ul style="list-style-type: none"> bir takım halinde çalışarak; iş sağlığı ve güvenliği standartlarına dikkat ederek; hedefleri belirleyerek ve buna göre çalışarak; problem çözümünde ve öngörülemez durumlarla başa çıkmakta proaktif davranmak.
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
	<ul style="list-style-type: none"> Üretim planlarına dikkat eder (günlük üretim, siparişler, özel organizasyonlar, vb.); Mutfak hizmetlerinin organizasyon ve operasyon kurallarına uygun hareket eder; Kısımlar arası işbölümünü dikkate alır; Hedefleri belirler ve buna göre hareket eder; İş sağlığı ve güvenliği normlarına dikkat eder; Ortama adapte olur ve problem çözümü veya öngörülemez durumlarla başa çıkma konusunda yeterlik sahibidir. 		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
2. Ürünün teknik veri sayfasının hazırlanması	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Teknik veri sayfası; Teknik şartnameler; Kişi hesaplama teknikleri; Beslenme ve diyet bilgisi; Hazırlık süresi ve işlemleri; Malzeme ölçüleri, porsiyonlar ve tartma prosedürleri; Fiyatlandırma teknikleri; Yiyecek sektörü için İngilizce. 	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları yapabilecektir:</p> <ul style="list-style-type: none"> Üretim planı ve diğer üretim ilkelerini analiz etmek (rezervasyon, siparişler, özel servisler, vb) Portekizce ve İngilizce hazırlanmış veri sayfalarını okumak ve yorumlamak; Ölçme kurallarını uygulamak – malzeme porsiyonları ve tartı; Ürün veri sayfasını hazırlamak için bilgi seçmek; Fiyatlandırma tekniklerini uygulamak 	<p>Öğrenci;</p> <ul style="list-style-type: none"> Aşağıda verilen basamakları takip ederek ürüne ait teknik veri sayfasını hazırlar: <ul style="list-style-type: none"> Kişi hesaplama tekniklerini kullanarak; Fiyat sabitleme talimatlarına uyum sağlayarak; Çiğ gıdalar ve pişmiş ürün hazırlama prosedürlerini takip ederek; Teknik veri sayfalarının hazırlanması için genel ve dâhili prosedürleri takip ederek; İş sağlığı ve güvenliği standartlarına dikkat ederek; Mal ve ürünler hususunda sorumluluk sahibi olarak; Belirlenen hedefler doğrultusunda hareket ederek.

PERFORMANS KRİTERLERİ

- Kişi hesaplama tekniklerini uygular;
- Fiyatlandırma tekniklerini uygular;
- Pişmiş ve pişmemiş ürünler için uygulanan imalat işlemini takip eder;
- Teknik veri sayfalarının hazırlanmasında uygulanan genel ve dahili prosedürleri uygular
- İş sağlığı ve güvenliği standartlarını uygular;
- Hedefler belirler ve bu doğrultuda hareket eder

TEMEL MESLEKİ KAZANIM

BİLGİ

BECERİ

YETERLİK

3. Pişmemiş ürünleri ve çalışma ortamının hazırlanması

- Öğrenci aşağıdaki hususları bilir ve anlar:
- Çorbalar, et suyu ve konsome türleri;
 - Çorba yapımında kullanılan malzemeler;
 - Ulusal ve yöresel yemekler;
 - Malzeme ölçüleri, porsiyonlar ve tartı işlemleri;
 - Besinlerin işlenmesi;
 - Çorba, krema, et suyu ve konsomelerin hazırlama teknikleri:
 - Malzeme ve araç-gereçlerin kullanılması;
 - Çiğ ürünlerin seçilmesi ve ölçülmesi, hazırlık ve diğer malzemeler;
 - Yiyecek kalitesi, güvenliği ve hijyen standartları;
 - Hijyen ve dezenfeksiyon;
 - Yiyecek sektörü için İngilizce.

- Öğrenci aşağıdaki hususları yapabilecektir:
- Ürünün teknik veri sayfasını yorumlamak;
 - Yabancı bir dildeki veri sayfalarını okumak ve yorumlayabilmek;
 - Üretim için gerekli malzeme ve araç-gereçleri seçmek;
 - İş ortamı, teçhizat ve mutfak gereçlerini organize etmek;
 - Gıda işleme standartlarını uygulamak;
 - Gıda kalitesi ve hijyen standartlarını uygulamak.

- Öğrenci:
- Aşağıda verilen basamakları takip ederek pişmemiş ürünleri, araç-gereçleri ve çalışma ortamını hazırlar:
 - Ürün veri sayfası uyarınca malzeme ve araç-gereçleri hazırlayarak;
 - Çorbalar, krema, et suyu ve konsomelerin hazırlanması için teknikleri uygulayarak;
 - Malzeme ve eşyalar konusunda sorumluluk göstererek;
 - problem çözümünde ve öngörülemez durumlarla başa çıkmakta proaktif davranarak;
 - sağlık ve güvenlik standartlarına uyararak;
 - gıda kalitesi, güvenliği ve hijyen standartlarına uyum sağlayarak;
 - takım halinde çalışarak;
 - belirlenen hedefler doğrultusunda hareket etmek.

PERFORMANS KRİTERLERİ

- Malzeme, araç ve gereçleri ürün veri sayfasına göre seçer;
- Çalışma planı ve belirlenmiş bütçe dahilinde hareket eder;
- Gıda kalitesi, güvenlik ve hijyen standartlarına uygun hareket eder;
- Pişmemiş ürünlerin saklama koşullarını kontrol ederken doğrulama tekniklerini uygular;
- Duruma göre hareket eder ve problem / öngörülemez koşulları çözme yetisine sahiptir.

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
4. Çorba yapımı (ulusal ve yöresel çorbalar)	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları bilir ve anlar</p> <ul style="list-style-type: none"> Çorba, krema, et suyu ve konsome türleri; Çorba yapımında kullanılan malzemeler; Ulusal ve yöresel çorbalar; Çorba yapım teknikleri: krema, et suyu ve konsome; Çorba süsleme teknikleri: krema, et suyu ve konsome: <ul style="list-style-type: none"> Servis öncesi hazırlığı; pişmemiş ürünlerin getirilme sırası; pişme süresi. Gerekli araç-gereç ve malzemeler ile kontrol prosedürleri: çorba hazırlama işlemi; Kalite kontrol prosedürleri; Beslenme ve diyet; Besin işlenmesi standartları; Gıda kalitesi, güvenliği ve hijyen standartları; Yiyecek sektörü için İngilizce 	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları yapabilecektir:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ürünün teknik veri sayfasını anlamak; Veri sayfasını İngilizce dilinde okuyup anlamak; Üretim için gerekli malzeme ve araç-gereç seçimini yapmak; Çorba, krema, et suyu ve konsome yapımı için üretim prosedürlerini uygulamak; Gıda kalitesi ve hijyen standartlarını uygulamak; Besin işleme standartlarını uygulamak 	<p>Öğrenci;</p> <ul style="list-style-type: none"> Aşağıda verilen basamakları takip ederek pişmemiş ürün, malzeme ve çalışma ortamı hazırlıklarını yapar: <ul style="list-style-type: none"> Uygun malzeme ve araç-gereçleri kullanarak;; Çorba, krema, et suyu ve konsomelerin hazırlama tekniklerini uygulayarak; Bir takım halinde çalışarak; Çalışma ortamında güvenlik ve sağlık standartlarına dikkat ederek; Problemleri çözerek ve olayları önceden görerek. Gıda kalitesi, güvenliği ve hijyen konularına dikkat ederek; Belirlenen hedefler doğrultusunda hareket ederek

PERFORMANS KRİTERLERİ

- Veri sayfasında belirtilen hazırlama prosedürlerine dikkat eder (malzemeler, süre, pişirme sıcaklıkları, süsleme vb)
- Çalışma planı ve belirlenen bütçe dâhilinde hareket eder;
- Gıda kalitesi, güvenliği ve hijyen standartlarına uyum sağlar;
- Uygun malzeme ve araç-gereçleri kullanır;
- Takım çalışmasına dikkat eder;
- Duruma göre hareket eder ve problem / öngörülemeyen koşulları çözme yetisine sahiptir

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
5. Çorbarın kaselere doldurulması ve süslenmesi (garnitür)	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Çorba, krema, et suyu ve konsome türleri; Çorba yapımında kullanılan pişmemiş malzemeler; Ulusal ve yöresel çorba çeşitleri; Çorbarın kâselere doldurma teknikleri; Çorba süsleme (garnitür) teknikleri; Gerekli araç-gereçler ve kontrol prosedürleri: çorba hazırlama işlemi; Kalite kontrol prosedürleri; Beslenme ve diyet konseptleri; Besin işleme standartları; Gıda kalitesi, güvenlik ve hijyen standartları; Yiyecek sektörü için İngilizce. 	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları yapabilecektir:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ürünün teknik veri sayfasını okuyup anlamak; Veri sayfalarını İngilizce okuyup anlamak; Üretim için gerekli malzeme ve araç-gereçleri seçmek; Çorba, krema, et suyu ve konsome yapımı için üretim prosedürlerini uygulamak; Çorba yapımında pişmemiş ürünleri kullanmak; Ulusal ve yöresel özelliklerde çorbalar hazırlamak; Gıda kalitesi ve hijyen standartlarını uygulamak; Besin işleme standartlarını uygulamak 	<p>Öğrenci;</p> <ul style="list-style-type: none"> Aşağıda verilen basamakları takip ederek çorbaları kâselere doldurur ve süslemelerini yapar: <ul style="list-style-type: none"> Kâselere doldurma prosedürlerini uygulayarak; Süsleme tekniklerini uygulayarak; Bir takım halinde çalışarak; İş güvenliği ve sağlığı standartlarına dikkat ederek; Problemleri çözerek ve olayları önceden görerek.
PERFORMANS KRİTERLERİ			
<ul style="list-style-type: none"> Çorbarın kâselere doldurulması prosedürlerine dikkat eder; Çalışma planı ve talimatnamelere göre hareket eder; Gıda kalitesi, güvenliği ve hijyen standartlarına uygun hareket eder; Çorba süsleme tekniklerini uygular; Çorba süslemede yaratıcılık gösterir; Duruma göre hareket eder ve problem / öngörülemeyen koşulları çözme yetisine sahiptir. 			
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
6. Pişmemiş ürünlerin, araç-gereçlerin ve malzemelerin tedarik edilmesi	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pişmemiş ve hazır ürünlerin paketlenme ve muhafaza edilme teknikleri Depo kayıtları ve kontrol prosedürleri 	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları yapabilecektir:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pişmemiş ve hazır gıdalara paketlenme ve muhafaza etme tekniklerini uygulamak; Depo kayıtları ve kontrol prosedürlerini uygulamak 	<p>Öğrenci aşağıda verilen basamakları takip ederek;</p> <ul style="list-style-type: none"> Pişmemiş ürünlerin, araç-gereçlerin ve malzemelerin tedarik edilmesini sağlar: <ul style="list-style-type: none"> Pişmemiş ve hazır ürünlerin paketlenme tekniklerine dikkat ederek; Depo kayıtları ve kontrol prosedürlerine uygun hareket ederek; Bir takım halinde çalışarak; Belirlenen hedefler doğrultusunda hareket ederek; Problemleri çözerek ve olayları önceden tahmin ederek; İş sağlığı ve güvenliği standartları çerçevesinde hareket ederek; Gıda kalitesi, güvenliği ve hijyen standartlarına dikkat ederek.
PERFORMANS KRİTERLERİ			
<ul style="list-style-type: none"> Uygun muhafaza teknolojilerini kullanır (soğutma, hızlı soğutma, dondurma, vakumlama); Gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uyum sağlar; Depo yönetimi prosedürlerine uyum sağlar. 			

ÇIKTILAR

- Günlük çalışma planı;
- Ürün teknik veri sayfası;
- Hazır çorbalar, kaselere doldurulmuş ve garnitürlenmiş;
- Hazır gıdaların kayıtlarının yapılması;
- Depo kayıtlarının yapılması.

Tablo 2: Öğrenme Kazanımı Ünitesi - İspanya Aşçılık Yeterliliği uyarınca “Çorbaların Hazırlanması

ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ		SAAT	KREDİ
ÇORBA		26	1,6
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
1. Çorbaların hazırlanmasında üretim ve servis işlemlerinin organize edilmesi. Sözlü ve yazılı bilgilerin analiz edilmesi	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Çeşitli üretim ve mutfak servis alanları Malzeme gereksinimleri, ekipman, araç-gereçler, vb. Güvenlik ve çevre koruma ile ilgili mevzuat 	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları yapabilecektir:</p> <ul style="list-style-type: none"> Çeşitli üretim ve mutfak servisi aşamalarını belirlemek ve bunları sıraya koymak Çeşitli hazırlama ve ileri kullanım safhalarını da göz önünde bulundurarak saklama prosedürlerini belirlemek 	<p>Öğrenci aşağıda verilen basamakları takip ederek çorba yapımında, sözlü veya yazılı bilgilerin analiz edilmesinde üretim ve servis işlemlerini organize eder:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mutfak ekibinin geri kalan kısmı ile koordineli çalışabilmek için olası ihtiyaçları göz önünde bulundurarak Çalışırken temizlik ve düzen konularını göz önünde bulundurarak Çalışırken materyal ve enerjisini verimli kullanarak Çalışma esnasında iş ve çevre güvenliği konularına dikkat ederek
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
	<ul style="list-style-type: none"> Çeşitli üretim ve mutfak servis alanlarını düzenler Çeşitli üretim ve servis aşamalarını belirler ve sıraya koyar Ekipman, araç-gereç, malzeme gereksinimlerini belirler Mutfak ekibinin geri kalanı ile koordineli çalışmak için olası ihtiyaçları göz önünde bulundurur Çalışma esnasında temiz ve düzenli olmanın önemini kavrar Çeşitli hazırlama ve ileri kullanım safhalarını da göz önünde bulundurarak ara saklama prosedürlerini belirler Çalışırken materyal ve enerjisini verimli kullanmak için işlemleri belirler Sağlık, iş güvenliği ve çevre koruma mevzuatlarını kurumsal bir bakış açısı ile inceler ve değerlendirir 		

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
2. Belirli çorbaların hazırlanması, geleneksel ve ileri seviye tekniklerin uygulanması	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Çorba yapımında kullanılan ileri aşçılık teknikleri Güvenlik ve çevre koruma ile ilgili mevzuatlar 	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları yapabilecektir:</p> <ul style="list-style-type: none"> Görevleri yerine getirmeden önce gerekli bütün unsurların mevcut olup olmadığını doğrulamak Belirlenen prosedürler dahilinde çorba yapım tekniklerini uygulamak Çeşitli hazırlık ve kullanım yerlerini göz önünde bulundurarak orta seviye muhafaza prosedürleri hazırlamak 	<p>Öğrenci aşağıda verilen basamakları takip ederek geleneksel ve ileri seviye tekniklerin seçilmesi ve uygulanması sureti ile belirlenen çorbaları hazırlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Farklı üretim alanlarında farklı üretim tekniklerinin önemini anlayarak; Farklı pişmemiş malzemelerle çeşitli uygulamaları birleştirerek; Elde edilen sonuçlara bağlı olarak düzeltme önlemleri alarak; Ürünün son halinin özelliklerini değerlendirerek; Çalışmalarında güvenlik ve çevre koruma ile ilgili mevzuatları uygulayarak;

PERFORMANS KRİTERLERİ

- Farklı ileri düzey aşçılık tekniklerini tanımlar
- Bu tekniklerin farklı üretim alanlarındaki önemini değerlendirir
- Farklı pişmemiş malzemelerle çeşitli uygulamaları birleştirir
- Görevleri yerine getirmeden önce bütün malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol eder
- Belirlenen teknik uyarınca aşçılık tekniklerini uygular
- Elde edilen sonuçlara bağlı olarak düzeltme önlemlerini belirler
- Ürünün son halini değerlendirir ve teyit eder
- Çeşitli hazırlama ve kullanım ihtiyaçlarını dikkate alarak saklama prosedürleri geliştirir
- Bütün çalışmalarını sağlık, iş güvenliği ve çevre koruma ile alakalı mevzuatları dikkate alarak yerine getirir

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
3. Çeşitli pişmemiş malzemelerle çorba hazırlama ve bunların farklı alternatiflerini değerlendirme	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Arzu edilen sonuca bağlı olarak pişmemiş malzeme teknikleri Çorbalara uygulanabilen saklama prosedürleri Güvenlik ve çevre koruma ile ilgili mevzuat 	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları yapabilecektir;</p> <ul style="list-style-type: none"> Zamanında ve kurallara uygun bir ürün çıkarmak için gerekli çeşitli aşamaları organize etmek ve sıraya koymak Görevleri yerine getirmeden önce gerekli bütün malzemelerin hazır olup olmadıklarını teyit etmek Çorba yapmak için gerekli prosedürleri takip etmek Ders esnasında gerçekleştirilen bütün hazırlıkları kullanarak bir tarif defteri hazırlamak 	<p>Öğrenci aşağıda verilen basamakları takip ederek pişmemiş malzemelerle çorba hazırlar ve farklı alternatifleri değerlendirir;</p> <ul style="list-style-type: none"> Verilen bir dizi pişmemiş malzeme ile farklı aşçılık ürünleri ortaya çıkararak; Kaynakların değiştirilmesi ihtimalini değerlendirerek; Malzemeleri makul çerçeveler dahilinde karıştırarak ve farklı reçeteler hazırlayarak Ürünün son haline ait özellikleri değerlendirerek; Çalışmaları esnasında güvenlik ve çevre koruma ile ilgili mevzuatı uygulayarak;

PERFORMANS KRİTERLERİ

- Verilen bir dizi pişmemiş malzeme ile farklı aşçılık ürünleri hazırlar
- Kaynakların değiştirilmesi ihtimalini değerlendirir
- Malzemeleri makul çerçeveler dahilinde karıştırarak farklı reçeteler hazırlar
- Ham maddeler ve önerilen nihai sonuçlar için uygun teknikleri belirler ve bağlar.
- Ürünleri zamanında ve doğru bir şekilde yapmak için gereken çeşitli aşamalar için organizasyon ve sıralama görevleri gerçekleştirir.
- Görevleri yerine getirmeden önce gerekli olan tüm unsurların mevcudiyetini doğrular.
- Belirlenen görevlere göre mutfak ürünleri elde etmek için görevleri yerine getirir.
- Ürün özelliklerini doğrular ve değerlendirir
- Ders / dönem boyunca yapılan tüm hazırlıkları içeren bir yemek kitabı derler.
- Elde edilen ürünlerin gereklerini ve sonraki kullanımlarını dikkate alarak ara ve nihai koruma prosedürlerini gerçekleştirir.
- Sağlık, iş güvenliği ve çevre koruma yönetmeliklerini dikkate alarak tüm işlemleri gerçekleştirir.

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
4. Her bir durumun özelliklerini analiz ederek belirli gıda ihtiyaçları olan insanlar için çorba hazırlamak	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Çeşitli özel beslenme gereksinimleri ▪ Olası yedek ürünler ▪ Güvenlik ve çevre koruma yönetmelikleri 	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları yapabilecektir:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Her bir özel beslenme gereksiniminde hariç tutulan gıda maddelerini tanımlamak ▪ Yerleşik prosedürlere göre bulaşıkları hazırlamak ve hariç tutulan gıda maddeleriyle çapraz bulaşmayı önlemek 	<p>Öğrenci aşağıda verilen basamakları takip ederek her durumun özelliklerini analiz eder ve belirli gıda ihtiyaçları olanlar için çorba hazırlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Yetersiz taşıma / hazırlamanın olası sonuçlarını değerlendirerek ▪ Faaliyetlerinde güvenlik ve çevre koruma düzenlemelerini uygulayarak

PERFORMANS KRİTERLERİ

- Çeşitli özel diyet gereksinimlerini kabul eder
- Her bir özel beslenme gereksiniminde hariç tutulan gıda maddelerini tanımlar.
- Mümkün olan ürünleri kabul eder
- Yerleşik prosedürlere göre tabaklar hazırlar ve hariç tutulan gıda maddeleriyle çapraz bulaşmayı önler.
- Yetersiz taşıma / hazırlamanın olası sonuçlarını değerlendirir.
- Sağlık, iş güvenliği ve çevre koruma yönetmeliklerini dikkate alarak tüm işlemleri gerçekleştirir.

ÇIKTILAR

- Çorbalar doğru bir şekilde hazırlanır
- Çalışmalar güvenlik ve çevre kuralları çerçevesine göre uygulanır

Tablo 3: Öğrenme Kazanımı Ünitesi Türk Aşçılık Yeterliliği Uyarınca “Uluslararası Özel Çorbalar”.

ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ		SAATLER	KREDİLER
ULUSLARARASI ÖZEL ÇORBALAR		24	1,2
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
1. Uluslararası özel çorbaları özelliğine göre pişirerek uygun tat, görünüm ve pişkinlikte servise hazır hale getirebilecektir.	Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:	Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:	Öğrenci: Uluslararası özel çorbaları pişirir. Bu süreçte:
	<ul style="list-style-type: none"> Farklı ulusların mutfak kültürü Farklı ulusların çorba kültürü Özel çorbaların özellikleri Farklı uluslara ait özel çorba çeşitleri Çorbaların aslına uygun garnitürlerinin hazırlanması ve servisi 	<ul style="list-style-type: none"> Fond hazırlamak. Çorbayı pişirmek. Garnitür hazırlamak. Servise hazır hale getirmek. 	<ul style="list-style-type: none"> Özel çorbalar için araçları ve gereçleri eksiksiz olarak hazırlar. Özel çorbalar için fond hazırlar. Özellikli ve çeşidine uygun çorbayı pişirir. Çorbanın özelliği ve çeşidine uygun garnitür hazırlar. Çorbanın özelliği ve çeşidine uygun servise hazır hale getirir. Çalışmalarında kişisel bakım, hijyen ve temizlik kurallarına uyar.
PERFORMANS KRİTERLERİ			
<p>Özel çorbalar için gerekli araç-gereçleri ve malzemeleri hazırlar.</p> <p>Özel çorbalar için fondü hazırlar</p> <p>Çorbanın özelliklerini ve türüne göre pişirir.</p> <p>Çorbanın özellikleri ve türüne göre uygun garnitür hazırlar.</p> <p>Çorbaları servis için hazırlar.</p> <p>Çalışırken kişisel bakım ve hijyen kurallarını takip eder</p>			

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
2. Uluslararası soğuk çorbaları, özelliğine göre hazırlayarak uygun tat, görünüm ve pişkinlikte servise hazır hale getirebilecektir.	<p>Öğrenci aşağıdakileri bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Soğuk çorbaların özellikleri▪ Soğuk çorba hazırlamada dikkat edilecek noktalar▪ Soğuk çorba çeşitleri▪ Soğuk çorbaların garnitürleri ve servis şekilleri	<p>Öğrenci aşağıdakileri yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Fond hazırlamak.▪ Çorbayı pişirmek.▪ Soğutmak.▪ Garnitür hazırlamak.▪ Servise hazır hale getirmek.	<p>Öğrenci:</p> <p>Uluslararası soğuk çorbaları pişirir:</p> <p>Bu süreçte:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Soğuk çorbalar için araçları ve gereçleri eksiksiz olarak hazırlar.▪ Soğuk çorbalar için fond hazırlar.▪ Özelliği ve çeşidine uygun çorbayı hazırlar.▪ Özelliği ve çeşidine uygun çorbayı soğutur.▪ Çorbanın özelliği ve çeşidine uygun garnitür hazırlar.▪ Çorbanın özelliği ve çeşidine uygun servise hazır hale getirir.▪ Çalışmalarında kişisel bakım, hijyen ve temizlik kurallarına uyar.
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
	<p>Soğuk çorbalar için araçları ve gereçleri eksiksiz olarak hazırlar.</p> <p>Soğuk çorbalar için fond hazırlar.</p> <p>Özelliği ve çeşidine uygun çorbayı hazırlar.</p> <p>Özelliği ve çeşidine uygun çorbayı soğutur.</p> <p>Çorbanın özelliği ve çeşidine uygun garnitür hazırlar.</p> <p>Çorbanın özelliği ve çeşidine uygun servise hazır hale getirir.</p> <p>Çalışmalarında kişisel bakım, hijyen ve temizlik kurallarına uyar.</p>		
ÇIKTILAR			
<ul style="list-style-type: none">▪ Tekniğine uygun pişirilmiş uluslararası özel çorbalar.▪ Tekniğine uygun pişirilmiş uluslararası soğuk çorbalar.			

Tablo 4: Öğrenme Kazanımı Ünitesi: Litvanya Aşçılık Yeterliliği Uyarınca “Çorba ve Sosların Hazırlanması ve Servis Edilmesi”.

ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ		SAAT	KREDİ
ÇORBA VE SOSLARIN HAZIRLANMASI VE SERVİS EDİLMESİ		81	3
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
1. Çorba yapımı için kullanılan gıda maddelerinin (pişmemiş ürün) hesaplanması	Öğrenci aşağıdaki ürünleri bilir ve anlar:	Öğrenci aşağıdaki hususları yapabilir:	Öğrenci aşağıdaki basamakları takip ederek
	<ul style="list-style-type: none"> Teknik formların yapısı ve temel prensipleri; Teknik formlara göre ihtiyaç duyulan hammaddelerin hesaplanması. 	<ul style="list-style-type: none"> Çorbaların hazırlanması için teknik formlara göre hammaddelerin miktarlarını hesaplamak. 	<ul style="list-style-type: none"> Çorba yapımı için gerekli teknik formları hazırlar
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
	<ul style="list-style-type: none"> İşlem basamakları formu uyarınca pişmemiş ürünlerin belirlenmesi. Belirlenen pişmemiş ürün miktarlarına bağlı kalarak çorba yapımı işlem basamakları formu oluşturmak. 		
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
2. Çalışma ortamının çorba yapımı için hazırlanması.	Öğrenci aşağıdaki hususları bilir ve anlar	Öğrenci aşağıdaki hususları yapabilir:	Öğrenci aşağıdaki basamakları uygulayarak;
	<ul style="list-style-type: none"> Çalışma ortamının gereksinimleri ve kuralları Hijyen ve sanitasyon; Teknoloji ve aletler, teçhizat ve malzeme kullanımı; Çeşitli sıcak hazırlık metotları 	<ul style="list-style-type: none"> Çalışma ortamının gereksinimlerini uygulamak. Hijyen gereksinimleri uyarınca çalışmak. Aletler, teçhizat ve malzemelerin seçilmesi ve güvenle kullanılması. Teknik formlar uyarınca çeşitli sıcak hazırlık metotlarının uygulanması. 	<ul style="list-style-type: none"> Çorba ve sosların hazırlanması için gerekli işlemler ve hijyen kuralları uyarınca çalışma ortamını hazırlayabilecek; Aletler, malzemeler ve teçhizatı seçerek doğru kullanabilecektir
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
	<ul style="list-style-type: none"> Çalışma ortamının kurallarına uymak; Hijyen kurallarını yerine getirmek Alet, teçhizat ve araç-gereçleri doğru ve güvenli bir şekilde kullanmak. 		

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
3. Et suyu, çorba ve sos yapımında kaliteli malzemelerin seçimi	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları bilir ve anlar</p> <ul style="list-style-type: none"> Kalite değerlendirme metodları Gerekli gıda maddelerinin usulüne uygun şekilde seçilmesi; et suyu, çorba ve sosların sınıflandırılması. 	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> Gıda kalitesi değerlendirmesi için metodların seçimi Et suyu, çorba ve sosların sınıflandırılması. 	<p>Öğrenci aşağıdaki basamakları uygulayarak :</p> <ul style="list-style-type: none"> Et suyu, çorba ve sosların hazırlanmasında kaliteli gıdaları seçebilir.

PERFORMANS KRİTERLERİ

- Et suyu, çorba ve sosların hazırlanmasında uygun gıdaların seçilmesi;
- Sağlıklı beslenme kurallarına uyulması;
- Gıda kalitesi, hijyen ve güvenlik standartlarına uyulması.

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
4. Et suyu, çorba ve sos yapımında hazır gıdalar ve pişmemiş gıdaların kullanımı	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları bilir ve anlar</p> <ul style="list-style-type: none"> Gıda ürünlerinin ve hammaddelerin hazırlanma şekilleri; (kesme, doğrama, dilimleme vb.); Sıcak hazırlık (kızartma, pişirme vb.); Ekipman / mutfak eşyaları teknolojisi; HACCP. 	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> Et suyu, çorbalar ve soslar için gıda ürünlerinin ve pişmemiş ürünleri hazırlama şekilleri; Gıda ürünlerinin ve pişmemiş ürünlerin sıcak hazırlıklarının doğru şekilde yapılması; Ekipman / mutfak gereçleri teknolojisini güvenli ve doğru bir şekilde kullanma; HACCP'ye göre çalışma. 	<p>Öğrenci aşağıdaki basamakları uygulayarak:</p> <ul style="list-style-type: none"> Et suyu, çorba ve sosların yapımında gıda ürünleri ve pişmemiş gıdaları hazırlar.
PERFORMANS KRİTERLERİ			

- Et suyu, çorba ve soslar için gıda maddeleri ve pişmemiş gıdaların hazırlanmasında uygun araç-gereç ve aletlerin seçimi
- Gıda kalitesi, hijyen ve güvenlik standartlarına uyulması
- Et suyu, çorba ve soslar için gıda maddeleri ve pişmemiş ürünlerin hazırlanmasında işlem sırasına uygun hareket edilmesi.

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
5. Et suyu, çorba ve sosların hazırlanması	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Et suyu, çorba ve sosların özellikleri ve sınıflandırmalarına göre hazırlaması; Et suyu, çorba ve sosların hazırlanmasında izlenecek işlem sırası HACCP. 	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları yapabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> Et suyu, çorba ve sosların hazırlanmasında işlem sırasını takip etmek; HACCP kurallarına göre hareket etmek. 	<p>Öğrenci aşağıdaki basamakları uygulayarak:</p> <ul style="list-style-type: none"> İşlem sırasını takip ederek et suyu, çorba ve soslar hazırlayabilecektir.
PERFORMANS KRİTERLERİ			
<ul style="list-style-type: none"> Et suyu, çorba ve sosların hazırlanmasında işlem sırasını belirtir formların kullanılması Et suyu, çorba ve sosları işlem sırasına göre hazırlamak Gıda kalitesi, hijyen ve güvenlik standartlarına uyulması 			

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
6. Hazır üretilen et suyu, çorba ve sosların kalitesinin değerlendirilmesi.	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Et suyu, çorba ve soslar için kalite değerlendirme kriterleri; Et suyu, çorba ve soslar için kalite değerlendirme metotları. 	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları yapabilir::</p> <ul style="list-style-type: none"> Et suyu, çorba ve sosların kalitesini uygun değerlendirme kriterleri ve standartları uyarınca değerlendirmek. 	<p>Öğrenci aşağıdaki basamakları uygulayarak;</p> <ul style="list-style-type: none"> Uygun değerlendirme kriterleri ve metotlarını uygulayarak et suyu, çorba ve sosların kalitesini değerlendirebilecektir
PERFORMANS KRİTERLERİ			
<ul style="list-style-type: none"> Et suyu, çorba ve sosların kalitesini değerlendirirken duyuusal yöntemler kullanmak; Et suyu, çorba ve sosların kalite değerlendirme kriterlerini açıklamak.. 			

TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
7. Et suyu, çorba ve sosları servis eder.	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları bilir ve anlar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Et suyu ve çorbaların servis yöntemleri; Servis tabağı seçimi (tabak takımı); Çeşitli et suyu ve çorbaların sıcaklığı; Et suyu ve çorbaların dekorasyonu; Et suyu ve çorbalar ile servis edilen yan yemekler (ekmek, patates vb.) Sos ve yemeklerin eşleştirilmesi; Servis yaparken sosların sıcaklığı; Sos servis yapma yöntemleri 	<p>Öğrenci aşağıdaki hususları yapabilecektir:</p> <ul style="list-style-type: none"> Et suyu ve çorbaların servis metotlarını seçmek; Servis tabaklarını seçmek (Yemek takımı); Et suyu ve çorbaları uygun sıcaklıkta servis etmek; Et suyu ve çorbaların dekorasyonu Et suyu ve çorbalar için yan yemekleri seçmek; Sos ve yemekleri eşleştirmek Sosları uygun sıcaklıkta servis etmek; Sosların servisi için uygun metotları seçmek 	<p>Öğrenci aşağıdaki basamakları uygulayarak:</p> <ul style="list-style-type: none"> Kaliteli et suyu ve sosları servis edebilecektir; Sosları yemekler ile eşleştirebilecek ve uygun şekilde servis edebilecektir.
PERFORMANS KRİTERLERİ			
<ul style="list-style-type: none"> Çeşitli çorba ve yemekler için et suyu kullanmak; Uygun işlem sırasını takip ederek çorbaları servis etmek ve yaratıcı dekorasyonlar uygulamak; Çeşitli yemekler için sosları eşleştirmek ve uygun şekilde servis etmek. 			
ÇIKTILAR			
<ul style="list-style-type: none"> Et suyu, çorba ve soslar için seçilen pişmemiş ürünler ve işlem sırasını gösterir formların hazırlanması; Et suyu, çorba ve sosları işlem sırası ve HACCP kurallarına göre hazırlama; Sos ve yemeklerin uygun şekilde eşleştirilmesi; Et suyu, çorba ve sosların dekorasyonu ve servis edilmesi. 			

Tablo 5: Öğrenme Kazanımı Ünitesi Romanya Aşçılık Yeterliliği Uyarınca “Sulu Yemekler”.

ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ		SAAT	KREDİ
SULU YEMEKLER		31	1,6
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
Sulu yemeklerin hazırlanması	Öğrenci aşağıdaki hususları bilir ve anlar: <ul style="list-style-type: none">Sulu yemeklerin menü içindeki rolü, besin değeri ve sindirilebilirliği;Sıvı bileşenlerin reçetesine uygun olarak pişmemiş gıdaların tanımlanması ve ölçüleri;Sulu yemekleri hazırlamak için başlangıç işlemleri ve ısıtılması;Sulu yemeklerin servisine uygun envanter öğelerinin kullanımı;Sulu yemeklerin bileşenlerinin tanımlanması;Sıvı yemeklerin kalite koşullarını belirleyen organoleptik test..	Öğrenci aşağıdaki hususları yapabilecektir: <ul style="list-style-type: none">Çalışma kâğıtları, bilimsel kitaplar ve bireysel portföyler üzerinde çalışarak mevcut sulu yemeklerin yeri ve önemini belirtmekSulu yemek tariflerine göre hareket ederek pişmemiş gıda malzemelerini ve ölçülerini belirlemekBelirli mutfak araç ve gereçlerini kullanarak başlangıç ve ısıtma işlemlerini yerine getirmekSulu yemeklerin servis edilmesinde uygun envanter malzemelerinin kullanımı;Sıvı yemeklerin kalite koşullarını belirleyen organoleptik testlerin uygulanmasıSulu yemeklerin hazırlanması	Öğrenci aşağıdaki basamakları takip ederek sulu yemekleri hazırlar; <ul style="list-style-type: none">Sulu yemeklerin sunumu ve değerlendirilmesiTalep ve dileklerini öğrenmek için misafirlerle iletişimTakım halinde çalışmaSulu yemekler için pişmemiş gıdaların takviye olarak kullanılmasıHijyen ve güvenlik standartlarına uyulmasıServis programının takip edilmesiKirliliğin önlenmesi ile alakalı mevzuata uygun hareket
	PERFORMANS KRİTERLERİ		
	<ul style="list-style-type: none">Sulu yemeklerin önemini kavrarTariflere göre pişmemiş gıdaları ve ölçülerini belirlerPiştirme öncesi işlemleri belirlerSulu yemekleri hazırlarKalite durumlarını kontrol eder		
ÇIKTI			
<ul style="list-style-type: none">Hazır sulu yemekler; koyu çorbalar, çorbalar, kremalı çorbalar, ekşi çorbalar, koyu kıvamlı çorbalar, et suyu çorbalar.			

Tablo 6: Öğrenme kazanımı ünitesi Fransız Aşçılık Yeterliliği Uyarınca “Çorba Yapımı”.

ÖĞRENME KAZANIMI ÜNİTESİ		SAAT	KREDİ
ÇORBA YAPIMI		30,5	1,2
TEMEL MESLEKİ KAZANIM	BİLGİ	BECERİ	YETERLİK
Çorba Yapımı	Öğrenci aşağıdaki hususları bilir ve anlar:	Öğrenci aşağıdaki hususları yapabilir;	Öğrenci aşağıdaki basamakları takip ederek;
	<ul style="list-style-type: none"> Tekniklerin birleştirilmesi yolu ile mutfak hazırlıklarının belirlenmesi: - Çorbalar Tanıma ve organoleptik kalite tanımlayıcılarının belirlenmesi. 	<ul style="list-style-type: none"> Çorba yapımı: 	<ul style="list-style-type: none"> - Çorbaları hazırlar
PERFORMANS KRİTERLERİ			
<ul style="list-style-type: none"> Tam otonomi içinde jestlerin ve temel profesyonel tekniklerin uygunluğu ve ustalığı “İleriye doğru” prensibine göre hareket ederek araçların optimizasyonu (verim, zaman, ürünler ...) Ürünlerin veri sayfası, itirazlar, mesleki kelime bilgisi açısından uygunluğu Malzeme ve ekipman seçiminin uygunluğu Ürün kullanım protokollerinin uygulanması İmalatların organoleptik niteliklerinin optimizasyonu Gerekirse imalatlarda takdir ve düzeltme Kritik noktalarda hareket yaklaşımı Planlanan iş organizasyonu ile tutarlılık 			
ÇIKTILAR			
<ul style="list-style-type: none"> Araçların optimizasyonu: insan, teknik, malzeme, ekipman, pişmemiş gıda Gıda maddelerine göre pişirmenin uygunluğu ve kontrolü Yeni tekniklere, yeni ürünlere, yeni materyallere adaptasyon Durumun verdiği tepkilerin hızı ve alaka düzeyi 			

BİBLİYOGRAFYA / KAYNAKÇA

Recommendation of the European Parliament and of the Council of 23 April 2008 on the establishment of the European Qualifications Framework for lifelong learning.

Recommendation of the European Parliament and of the Council of 18 June 2009 on the establishment of a European Credit System for Vocational Education and Training.

Cedefop (2016). *Application of learning outcomes approaches across Europe: a comparative study*. Luxembourg: Publications Office. Cedefop reference series. No 105. <http://dx.doi.org/10.2801/735711>.

Cedefop (2014a). *Terminology of European education and training policy: a selection of 130 key terms*. Second edition. Luxembourg: Publications Office. <http://www.cedefop.europa.eu/en/publications-and-resources/publications/4117>.

WEB SİTESİ REFERANSLARI

http://www.catalogo.anqep.gov.pt/PDF/QualificacaoReferencialPDF/1809/CP/duplacertificacao/811183_RefC_P

<https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/2010/04/1001930a.pdf>

http://megep.meb.gov.tr/dokumanlar/Ders%20Bilgi%20Formlar%C4%B1/Eski%20Alanlar/Y%C4%B0YECEK%20%C4%B0%C3%87ECEK%20H%C4%B0ZMETLER%C4%B0_DBF.rar

<http://www.kpmmpc.lt/kpmmpc/profesinis-mokymas-3/programos-ir-istekliai/modulines-profesinio-mokymo-programos/>

<http://tvvet.ro/Anexe/OMECTS/OMECTS%203646%20din%2004.02.2011.zip>

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1675#Baccalaureat-Professionnel-Cuisine>

EK I – TEKNİK VERİ

- 1- Bu çerçeve plan aşağıdakileri sağlamayı amaçlar:
 - a. iştirakleri müddetince kazandıkları öğrenme kazanımlarının tanınması, belgelendirilmesi ve transferi sürecinde bir basamak olabilmesi için Öğrenme Kazanımı Ünitelerinin tasarlanmasına destek sağlamaktır.
- 2- Bu çerçeve plan aşağıda belirtilen kişi ve kurumlar için hazırlanmıştır:
 - Mesleki Eğitim Uzmanları;
 - öğretmenler;
 - eğiticiler;
 - müdürler;
 - Mesleki Eğitim Merkezi müdürleri;
 - Mesleki Eğitim Hareketlilik Programlarında görevli uzmanlar;
 - proje yöneticileri;
 - Avrupa Hareketlilik Programlarını teşvik etmek isteyen kurumlarda görevli uzmanlar ve temsilciler.
 - Okullar;
 - Mesleki Eğitim Merkezleri;
 - Avrupa Hareketlilik Programlarına iştirak eden kurumlar (gönderici kurumlar, alıcı kurumlar, aracı kurumlar, staj imkanı sağlayan kurumlar).

3- Aracın kullanılması gereken Pedagojik Döngünün Aşama ve Seviyeleri:

1. Aşama: Hareketlilik Öncesi

1. Basamak: Edinilmesi Beklenen Öğrenme Kazanımlarının Belirlenmesi