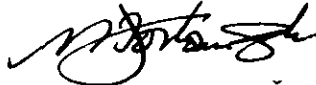


T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı

Sayı : 278	Tarih : 14.06.2002	Konu: "Yiyecek Üretimi", "Animasyon" ve "Ev Hizmetleri" Kurs Programlarının Kabulü
ÖNCEKİ KARARIN		
Sayı :	Tarih :	

Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğünün 23.07.2001 tarih ve 57025 sayılı yazısıyla önerilen ve Kurulumuzda görüşülen 240 saat süreli "Yiyecek Üretimi", 280 saat süreli "Animasyon" ve 160 saat süreli "Ev Hizmetleri" Kurs Programlarının ekli örneklerine göre kabulü kararlaştırıldı.


Metin BOSTANCIOĞLU
Millî Eğitim Bakanı


Nurettin BAŞER
Kurul Başkan V.

(İzinli)
Güler ŞENÜNVER
ÜYE



Dr. Ezdihar KARABULUT
ÜYE


Nazım İrfan TANRIKULU
ÜYE


Ömer ÖZÜDURU
ÜYE


Sürmeli AĞDEMİR
ÜYE


Selahattin MEYDAN
ÜYE


Dr. Veli KILIÇ
ÜYE


Füsün KÖKSAL
ÜYE

Nurettin BAŞER
ÜYE


Ahmet SÖNMEZ
ÜYE

YİYECEK ÜRETİMİ

- 1. KURUMUN ADI** :
- 2. KURUMUN ADRESİ** :
- 3. KURUCUNUN ADI** :
- 4. PROGRAMIN DAYANAĞI** : Bu program, 625 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu, Özel Öğretim Kurumları Yönetmeliği, Özel Kurslar Tıp Yönetmeliği ile 23.09.1985 tarih ve 2196 sayılı Tebliğler Dergisinde yayınlanan "Program Çerçevesi"ne göre hazırlanmıştır.
- 5. PROGRAMIN ADI** : Yiyecek Üretimi
- 6. PROGRAMIN DÜZEYİ** : En az ilköğretim mezunu yetişkinler düzeyinde hazırlanmıştır.
- 7. PROGRAMIN AMAÇLARI**

Bu program kursiyerlerin;

- Yiyecek hazırlamada dikkat edilmesi gereken hijyen kurallarına uymalarını,
- Mutfakta bulunan araç-gereçleri tanımalarını,
- Mutfakta bulunan araç-gereçlerin kullanımını konusunda beceri kazanmalarını,
- Mutfakta kullanılan otları, baharatları ve kullanıldıkları yemekleri tanımalarını,
- Hazırlayacağı yiyecekte kullanacağı malzemeleri belirlemelerini,
- Yiyecek hazırlamada kullanacakları araç-gereçleri tanımalarını,
- Hazırlayacağı yiyeceğe uygun pişirme yöntem ve süresini belirleme becerisini kazanmalarını,
- Hazırlayacağı yiyeceklerin tabağa yerleştirilmesi ve süslenmesi konusunda beceri kazanmalarını

amaçlamaktadır.

8. PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

- Teorik konular, uygulama programı ile paralel olarak yürütülür.
- Mutfakta kullanılan araç - gereçlerin yerinde ve yeter miktarda kullanılmalrı üzerinde durulur, araçların bakım ve temizliğinin önemi kursiyerlere kavratılır.
- Konular işlenirken ders levhası, film, diya ve çeşitli resimlerden yararlanır.
- Besin maddeleri işlenirken, pişirme esasları, saklama koşulları üzerinde durulur.
- Uygulama için uygun mutfak sağlanır.
- Her kursiyere ayrı ayrı uygulama olanağı verilir.
- Öğrencilere rehberlik yapılır, hatalı davranışlar düzeltilir.
- Sebze çeşitleri örnekleri ile tanıtılır, hangi yemeklerde kullanacakları açıklanır.
- Temizliğin önemi vurgulanır, sebzeleri temizleme şekilleri uygulamalı olarak anlatılır.
 - Besin maddeleri işlenirken pişirme esasları ve saklama koşulları üzerinde durulur.
 - Çevredeki ilgili kurumların mutfaklarına inceleme gezileri düzenlenir.
 - Öğretmen uygulamalı konularda işlem basamakları hazırlayarak bu esaslara uygun olarak uygulama yaptırır.
 - Kursiyerlere zamanı, enerjiyi ve kaynakları iyi kullanma alışkanlıkları kazandırılır.
 - Uygulamalara kursiyerlerin katılımı sağlanır.

9. PROGRAMIN SÜRESİ

- a. Haftalık süre : 20 saat
- b. Toplam süre : 12 hafta x 20 saat = 240 saattir.

10. PROGRAMIN TOPLAM KURS SÜRESİNE GÖRE HAFTALIK DAĞILIMI

1. HAFTA

- A. MUTFAKTA HİJYEN
- B. MUTFAK ARAÇ VE GEREÇLERİNİN TANITILMASI, KULLANILMASI, BAKIMI VE TEMİZLİĞİ

2. HAFTA

- A. ÇORBALAR VE TÜRLERİ
 1. Miyaneli Çorbalar
 2. Taneli Çorbalar
 3. Süzme ve Ezme Çorbalar
 4. Kremalı Çorbalar
 5. Kahverengi Çorbalar
 6. Pürelİ Çorbalar
 7. Özel Çorbalar
- B. ÇORBA TERBİYELERİ
 1. Yumurta Sarısı ve Süt ile Yapılan Terbiyeler
 2. Yumurta Sarısı, Tuz ve Limon Suyu ile Yapılan Terbiyeler
 3. Yumurta Sarısı ve Çiğ Krema ile Yapılan Terbiyeler
 4. Yumurta Sarısı, Limon ve Sirke ile Yapılan Terbiyeler
- C. ÇORBA GARNİTÜRLERİ
- Ç. ÇORBA TÜRLERİ İLE İLGİLİ UYGULAMALAR

3. HAFTA

- A. SEBZELER VE MEYVELER
 1. Taze Sebzelerin Seçiminde Dikkat Edilecek Özellikler
 2. Taze Meyvelerin Seçiminde Dikkat Edilecek Özellikler
 3. Sebze ve Meyvelerin Pişirilme Usulleri
 - a. Kızartmalar
 - b. Sote
 - c. Haşlayarak Pişirme
 - ç. Buharda (Ben – Mari) Pişirme
 - d. Dödüklü Tencerede Pişirme
 - e. Pane
 - f. Yağ, Su, Et Karışımı Pişirme
- B. SEBZE YEMEKLERİ İLE İLGİLİ UYGULAMALAR

4. HAFTA

- A. SOSLAR VE TÜRLERİ
 1. Kahverengi Soslar
 2. Beyaz Soslar
 3. Tavuk Sosları
 4. Balık Sosları
 5. Sebze Sosları
- B. SOSLAR İLE İLGİLİ UYGULAMALAR

5. HAFTA

- A. **ETLER VE ET YEMEKLERİNİN PİŞİRİLME TEKNİKLERİ**
 - 1. Haşlamalar
 - 2. Kızartmalar
 - 3. Izgaralar (Griller)
 - 4. Yağ, Su ve Sebze Karışımı ile Pişirme
 - 5. Az Su ile Pişirme (Kavurma)
 - 6. Yağ, Su ile Pişirme (Rostolar)
 - 7. Ben- Mari Usulü Pişirme
- B. **ETLERİN PİŞİRİLMESİ İLE İLGİLİ UYGULAMALAR**

6. HAFTA

- A. **SALATALAR VE SÜSLENMESİ**
- B. **SALATA TÜRLERİ**
 - 1. Garnitürler
 - 2. Sebzeli Salatalar
 - 3. Meyve Salataları
 - 4. Protein Değeri Yüksek Olan Salatalar
 - 5. Jelatinli Salatalar
- C. **SALATA SOSLARI**
- Ç. **SALATA TÜRLERİ İLE İLGİLİ UYGULAMALAR**

7. HAFTA

- A. **HAMURLAR VE TÜRLERİ**
 - 1. Sert Hamurlar
 - 2. Makarnalar
- B. **HAMURLARIN ÖZELLİKLERİ**
- C. **HAMURLARIN PİŞİRİLME TEKNİKLERİ**
- Ç. **HAMUR TÜRLERİ İLE İLGİLİ UYGULAMALAR**

8. HAFTA

- A. **TATLILAR VE DEZERLERİN TÜRLERİ**
 - 1. Meyveli Tatlılar
 - 2. Jöleler
 - 3. Sufleler ve Dondurmalar
 - 4. Parmeler
 - 5. Pudingler
- B. **TATLILAR VE DEZERLER İLE İLGİLİ UYGULAMALAR**

9. HAFTA

- YUMURTA**
 - 1. Yumurta Pişirme Yöntemleri
 - 2. Yumurta İle Yiyecek Hazırlama
 - a. Yumurtanın Kabuğu İle Pişirilmesi
 - b. Yumurtanın Kaynayan Suda Pişirilmesi (Poche)
 - c. Omletler
 - ç. Yumurtanın Yağ İçinde Pişirilmesi
 - d. Yumurtanın Çırpılarak Pişirilmesi

10. - 12. HAFTA

İşletmelerde ve 5 Yıldızlı Otel Mutfaklarında Yapılacak Uygulamalar

11. DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

Değerlendirme, Özel Kurslar Tıp Yönetmeliğinin ilgili maddeleri çerçevesinde ele alınarak sınav değerlendirme sonuçları aşağıda belirtilen puanlama esasına göre yapılır:

PUAN	NOT	DERECE
0 - 44	D	BAŞARISIZ
45 - 69	C	ORTA
70 - 84	B	İYİ
85 -100	A	PEKİYİ

12. YÖNTEM VE TEKNİKLER

Bu programda; anlatım, soru-cevap, proje, laboratuvar, iş başında öğretim, gösterim görsel yardımlar, alıştırmaya ve bireysel inceleme yöntemlerinden yararlanır.

13. PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM MALZEMELERİ

a. Ders Kitabı

: Yemek Pişirme Teknikleri 1,2,3; Ülker Gürman, Millî Eğitim Yayınları, Haziran 2000 tarih ve 2513 sayılı Tebliğler Dergisi

Beslenme Bilgisi, Prof.Dr.M.İşıksoluğu, Millî Eğitim Yayınları, Haziran 2000 tarih ve 2513 sayılı Tebliğler Dergisi

Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri 1, Doç.Dr.B.Ünver, Millî Eğitim Yayınları, Haziran 2001 tarih ve 2525 sayılı Tebliğler Dergisi

Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri 2, Dr.F.Handan Sacır, Millî Eğitim Yayınları, Haziran 2001 tarih ve 2525 sayılı Tebliğler Dergisi

b. Kaynak Ders Kitabı : ---

c. Kullanılacak Araçlar:Televizyon, video, Turizm Bakanlığı video dijisi.

Mutfak ve servis araç ve gereçleri (masa örtüleri, peçeteler, bardak ve çeşitleri, çatal, kaşık, bıçak, tencereler, ocak, fırın, tepsiler, pasta kalıpları, çırpıcılar, un, yağ, şeker, tuz, et, yumurta, kabartıcılar; mevsim sebze ve meyveleri)

Temizlik araç-gereçleri (bulaşık fırçası, leğeni, el bezleri, tutaç, bulaşık deterjanları vb.)

ANİMASYON

1. KURUMUN ADI :
2. KURUMUN ADRESİ :
3. KURUCUNUN ADI :
4. PROGRAMIN DAYANAĞI : Bu program; 625 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu, Özel Öğretim Kurumları Yönetmeliği, Özel Kurslar Tıp Yönetmeliği ile 23.09.1985 tarih ve 2196 sayılı Tebliğler Dergisinde yayınlanan "Program Çerçevesi"ne göre hazırlanmıştır.
5. PROGRAMIN ADI : Animasyon
6. PROGRAMIN DÜZEYİ : En az ilköğretim okulu mezunu yetişkinler düzeyinde hazırlanmıştır.

7. PROGRAMIN AMAÇLARI

Bu program kursiyerlerin:

- Otelcilik ve turizm sektörünün bir parçası olan animasyon dalında bilgi sahibi olmalarını,
- Animasyon dalında görev yapabilecek nitelikleri kazanmalarını,
- Animasyon dalında kullanılan araç-gereçleri tanıma ve kullanma becerisi kazanmalarını,
- Animasyonun bir dalı olan rekreasyon (dinlence) felsefesini kavramalarını,
- Dinlenme ve insan gereksinimleri arasındaki ilişkiyi kavramalarını,
- Turistik işletmelerde animasyon temel politikasını kavramalarını,
- Turistik işletmelerde animasyon uygulama becerisini kazanmalarını

amaçlamaktadır.

8. PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

- Üniteler işlenirken konulara uygun işletmelere gezi düzenlenerek kursiyerlere gözlem yapma olanağı sağlanır.
- Çeşitli işletmelerde animasyon uygulamaları yapılır.
- Üniteler işlenirken çevrede bulunan seyahat acenteleri ile iş birliği yapılır.
- Konular, özelliklerine göre teorik ve uygulamalı olarak işlenir.
- Ders işlenirken anlaşılır ve yalın bir dil kullanılır.
- Kursiyerler, ünitelerle ilgili basın-yayın araçlarındaki konuları izlemeye özendirilir.
- Her yeni konuya, önceki konularla bağlantı kurularak geçilir.
- Konuların kalıcı ve dikkat çekici olması için belli noktalar tahtaya yazılarak vurgulanır.

9. PROGRAMIN SÜRESİ

- Haftalık süre : 20 saat
- Toplam süre : 14 hafta x 20 saat = 280 saattir.

10. PROGRAMIN TOPLAM KURS SÜRESİNE GÖRE HAFTALIK DAĞILIMI

- 1. HAFTA** **İNSAN İLİŞKİLERİ**
1. İnsan İlişkilerinin Toplum Yaşamındaki Yeri ve Önemi
2. İnsan İlişkilerini Düzenleyen Kurallar
3. İnsan Psikolojisi
- 2. HAFTA** **A. İNSAN İLİŞKİLERİNDE KÜLTÜR VE ÇEVRE**
1. İletişim Aracı Olan Dil
2. Sosyal Gruplar
- B. YÜZYÜZE İLİŞKİLER**
1. Konuşma Sanatı
2. İnanırcılık
3. Görünüş ve Davranışın Önemi
- 3. HAFTA** **REKREASYON (DİNLENCE) VE ANİMASYON**
1. Oyun
2. Oyun Kuralları
3. Dinlence
4. Dinlence Teorileri
5. Boş Zaman
6. Boş Zamanları Değerlendirme Türleri
- 4. HAFTA** **DİNLENCE VE İNSAN GEREKSİNİMLERİ**
1. İnsanların İlgi Odakları
2. İnsan Gereksinimiyle Dinlencenin Birleştiği Noktalar
3. Dinlenceye Etki Eden Etmenler
- 5. HAFTA** **DİKSİYON**
1. Diksiyon Sanatının Önemi
2. Diksiyonun Amacı
3. Gevşeme ve Önemi
 a. Kasların Gevşemesi
 b. Solunum Aygıtının Gevşemesi
 c. Gevşeme Alıştırmaları
- 6. HAFTA** **SES**
1. Ses Olgusu
2. Solunum
3. Soluk Alma
4. Burundan ve Ağızdan Soluk Alma
5. Diyaframdan ve Göğüsten Soluk Alma
6. Soluk Verme
7. Solunum Alıştırmaları
- 7. HAFTA** **TON**
1. Esas Tonlar
2. Bükümler
3. Tonla İlgili Alıştırmalar

8. HAFTA

DUYGU CÜMLELERİ

1. Şüpheli
2. Şakacı
3. Kızgın
4. Öfkeli
5. Küçümseme
6. Neşe
7. **Hayranlık**
8. İtiraz
9. Duygu Cümleleri ile İlgili Alıştırılmalar

9. HAFTA

JEST VE MİMİK

1. Jestler
 - a. Kollar ile Yapılan Jestler
 - b. Eller ile Yapılan Jestler
 - c. Parmaklar ile Yapılan Jestler
 - ç. Bacaklar ile Yapılan Jestler
 - d. Bedenin Bütünüyle Yapılan Jestler
 - e. Baş ile Yapılan Jestler
2. Mimikler
 - a. Gözler ile Yapılan Mimikler
 - b. Kaşlar ile Yapılan Mimikler
 - c. Ağız ile Yapılan Mimikler
 - ç. Burun ile Yapılan Mimikler
 - d. Yüzün Bütünü ile Yapılan Mimikler

10. HAFTA

TURİSTLERLE İLETİŞİM KURABİLME ve UYGULAMALARDA GEREKLİ DİREKTİFLERİ VEREBİLMEK İÇİN BELLİ BAŞLI KATILIM KELİME VE CÜMLELERİ İLE İLGİLİ UYGULAMA VE TEKRARLARIN YABANCI DİLLE YAPILMASI

11. HAFTA

TURİSTİK İSTASYONLARDA GEREKSİNİMLER

1. Turistlerin Güdüleri, Gereksinimleri ve Davranışları
2. Animasyon Politikasının Temel Hedefleri
3. Turistlerin İlgi Odaklarının Saptanması
4. Pazarın Sosyo Ekonomik Özelliklerinin İncelenmesi
5. Turistik İstasyonlarda Animasyonun Plânlanmasına Sistemik Yaklaşım
6. Eldeki Kaynakların Analizi
 - a. İstasyonun Doğal Çekiciliği
 - b. Kültürel Özellikli Çekicilikler
 - c. Teknik Kaynaklar
 - ç. Çeşitli İşletme ve Hizmetler
 - d. Yerel Halk ve Elde Bulunan İş Gücü
 - e. Malî Kaynaklar
7. Animasyon Plânını Hazırlama Koşulları

12. HAFTA

MAKYAJ

1. Temel Makyaj
2. Sahne Makyajı
3. Karakter Makyajı
4. Kullanılacak Malzemeler
5. Makyajın Uygulanışı

13. HAFTA

TURİSTİK İSTASYONLARDA ANİMASYON PROJELERİNİ UYGULAMA

1. Animasyon Tesisleri
2. Animasyon Etkinliklerinin Organizasyonu
3. Animasyon Programları
4. Animasyonla İlgili Uygulamalar
(yabancı dil, kostüm ve makyaj kullanılarak)

14. HAFTA

ANİMASYON PERSONELİNİN İSTİHDAM VE FORMASYONU

1. Uzmanlık Alanları İsteyen Animasyonlar
 - a. Spor Animasyonu
 - b. Sosyal ve Kültürel Animasyon
 - c. Genel ya da Çeşitli Teknik Konularla İlgili Animasyon
2. Turistik İstasyonların İdaresi ve İşletilmesi
3. Otelde Animasyon
4. Ulusal Turizm Kuruluşlarının Animasyon Alanındaki Rolü

11. DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

Değerlendirme, Özel Kurslar Tip Yönetmeliğinin ilgili maddeleri çerçevesinde ele alınarak sınav değerlendirme sonuçları aşağıda belirtilen puanlama esasına göre yapılır:

PUAN	NOT	DERECE
0 - 44	D	BAŞARISIZ
45 - 69	C	ORTA
70 - 84	B	İYİ
85 -100	A	PEKİYİ

12. YÖNTEM VE TEKNİKLER

Bu program uygulanırken; anlatım, soru-cevap, gösterim ve görsel yardımlar, iş başında öğretim, alıştırmaya yöntemlerinden yararlanılacaktır.

13. PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM MALZEMELERİ

- a. Ders Kitabı : ---
- b. Kaynak Kitap : Nüzhet Şenbay, Alıştırmalı Diksiyon Sanatı (eğitim dizisi), Millî Eğitim Bakanlığı Yayınevi, İstanbul 2000.
- c. Kullanılacak Araçlar : Peruk, gözlük, baston, kostümler, maskeler ve makyaj malzemeleri
Teyp, oyun ve şarkı kasetleri, mikrofon,

EV HİZMETLERİ

1. KURUMUN ADI :
2. KURUMUN ADRESİ :
3. KURUCUNUN ADI :
4. PROGRAMIN DAYANAĞI : Bu program; 625 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu, Özel Öğretim Kurumları Yönetmeliği, Özel Kurslar Tip Yönetmeliği ile 23.09.1985 tarih ve 2196 sayılı Tebliğler Dergisinde yayınlanan "Program Çerçevesi"ne göre hazırlanmıştır.
5. PROGRAMIN ADI : Ev Hizmetleri
6. PROGRAMIN DÜZEYİ : En az ilköğretim mezunu yetişkinler düzeyinde hazırlanmıştır.
7. PROGRAMIN AMAÇLARI

Bu program kursiyerlerin;

- a. Sağlıklı yaşamak için kişisel ve çevresel temizliğin önemini kavramalarını,
- b. Temizlik işlemini öncelik sırasına göre plânlayarak zamanı, enerjiyi ve kaynakları en verimli şekilde kullanmalarını,
- c. Döşeme, duvar, aksesuar ve diğer eşyaların temizliğini, yöntemine uygun olarak yapmalarını,
- ç. Kapı, pencere, lâvabo, banyo ve tuvaletlerin temizliğini yöntemine uygun olarak yapmalarını,
- d. Leke çıkarmanın gereğini, önemini ve leke çıkarma yöntemlerini kavramalarını,
- e. Ev hizmetlerinde kullanılan elektrikli ve elektriksiz araç-gereçlerin yapısını ve özelliklerini tanımalarını,
- f. Ev hizmetlerinde kullanılan elektrikli ve elektriksiz araç-gereçleri amacına uygun olarak seçip kullanmalarını,
- g. Ev hizmetlerinde kullanılan elektrikli ve elektriksiz araç-gereçlerin kullanım öncesi ve sonrası bakımını yapabilmelerini,
- h. İş kazalarını önlemek için uyulması gereken kurallara dikkat etmelerini ve uymaya özen göstermelerini

amaçlamaktadır.

8. PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

- a. Dersin amaçları doğrultusunda uygulama yaptırılarak öğretici tarafından gözlem yapılır.
- b. Ders işlenirken mümkünse tepegöz, slayt, video vb. araç-gereçler kullanılır.
- c. Konular verilirken broşür, dergi, şema vb. eğitim araçlarından yararlanılır.
- ç. Ders işlenirken yalın ve anlaşılır bir dil kullanılır.
- d. Kursiyerlerin derse katılmaları sağlanarak gerekli açıklamalarda bulunulur.
- e. Yapılan çalışmalarda kursiyerlere temiz ve düzenli çalışma alışkanlığı kazandırılır.
- f. Öğretmen, uygulamalı konularda işlem basamakları hazırlayarak bu esaslara uygun uygulama yaptırır.
- g. Konularla ilgili gezinin yanında gözlem ve inceleme yaptırılır.
- h. Bilgi ve beceri konuları mümkün olduğunca paralel yürütülür, uygulama konuları teorik bilgisi önceden verilmiş konulardan seçilir.

9. PROGRAMIN SÜRESİ

- a. Haftalık süre : 20 saat
- b. Toplam süre : 8 hafta x 20 saat = 160 saattir.

10. PROGRAMIN TOPLAM KURS SÜRESİNE GÖRE HAFTALIK DAĞILIMI

1. HAFTA

TEMİZLİKTE SAĞLIK KURALLARI

1. Temizliğin Önemi ve Sağlıkla İlişkisi
2. Sağlığın Tanımı ve Önemi
3. Kişisel Temizlik
4. Çevresel Temizlik
5. Sanitasyon
6. Hijyen Kuralları

2. HAFTA

TEMİZLİK YÖNTEMLERİ

1. Ev, Büro ve Kurum Temizliğinin Önemi
2. Temizlik İşlerinin Plânlanması
 - a. Zamanın Kullanımı
 - b. Enerji Kullanımı
 - c. Kapı ve Pencerelerin Temizliği
 - ç. Lâvabo, Banyo ve Tuvaletlerin Temizliği
 - d. Aksesuar ve Diğer Eşyaların Temizliği

3. – 4. HAFTA

LEKE ÇIKARMA TEKNİKLERİ

1. Leke Tanımı ve Leke Çıkarmanın Gereği
2. Lekelerin Gruplandırılması
3. Leke Çıkarma Yöntemleri
 - a. Sabunlayarak Leke Çıkarma
 - b. Renk Açarak Leke Çıkarma
 - c. Eriterek Leke Çıkarma
 - ç. Emdirerek Leke Çıkarma
4. Leke Çıkarmada Dikkat Edilecek Hususlar
5. Leke Çıkarmada Kullanılan Araç - Gereçler
6. Leke Çıkarmada Güvenlik Önlemleri
7. Çeşitli Lekelerin Çıkarılması ile İlgili Uygulamalar

5. HAFTA

LEKE ÇIKARMA TEKNİKLERİ VE UYGULAMASI

1. Uygulamada Gerekli Araç-Gereçlerin Kullanıma Hazırlanması
2. Leke Çıkarma Uygulamaları
 - a. Şeffaf Lekeler
 - b. Kabuklu Lekeler
 - c. Renkli Lekeler
 - ç. Karışık Lekeler

6. HAFTA

TEMİZLİKTE KULLANILAN ARAÇLAR

1. Elektrikli Araçlar
 - a. Yapısı ve Özellikleri
 - i. Elektrik Süpürgesi
 - ii. Cilâ Makinesi
 - iii. Elektrikli Masa Süpürgesi
 - iv. Çamaşır Makinesi
 - v. Cam Siliciler
 - vi. Yer Siliciler
 - vii. Çöp Öğütücüler
 - b. Seçimi ve Satın Alınması
 - c. Kullanımı ve Bakımında Bilinmesi Gereken Hususlar
2. Elektriksiz Araçlar
 - a. Yapısı ve Özellikleri
 - i. Süpürgeler
 - ii. Fırçalar
 - iii. Temizlik Bezleri
 - iv. Süngerler
 - v. Küvet ve Kovalar
 - b. Seçimi ve Satın Alınması
 - c. Kullanımı ve Bakımında Bilinmesi Gereken Hususlar

7. HAFTA

TEMİZLİKTE KULLANILAN GEREÇLER

1. Temizlikte kullanılan gereçlerin yapısı ve özellikleri
 - a. Sabunlar
 - b. Deterjanlar
 - c. Ağartıcılar
 - ç. Kireç Çözücüler
 - d. Parlaticılar
 - e. Dezenfekte Ediciler
 - f. Sıvı ve Toz Ovucular
 - g. Renk Açıcılar
 - h. Özel Temizleyiciler (halı, yer, cam temizleyicileri)
2. Seçimi ve Satın Alınması
3. Kullanımında Dikkat Edilecek Hususlar

8. HAFTA

TEMİZLİK YÖNTEMLERİ VE UYGULAMASI

1. Temizlik İşlerinin Plânlanması
2. Temizlik Araç - Gereçlerinin Hazırlanması
3. Temizlik Uygulamaları
 - a. Döşemelerin Temizliği
 - b. Duvarların Temizliği
 - c. Mobilyaların Temizliği
 - ç. Cam Temizliği
 - d. Lâvabo, Banyo ve Tuvalet Temizliği
 - e. Aksesuar ve Diğer Eşyaların Temizliği

11. DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

Değerlendirme, Özel Kurslar Tip Yönetmeliğinin ilgili maddeleri çerçevesinde ele alınarak sınav değerlendirme sonuçları aşağıda belirtilen puanlama esasına göre yapılır:

PUAN	NOT	DERECE
0 - 44	D	BAŞARISIZ
45 - 69	C	ORTA
70 - 84	B	İYİ
85 -100	A	PEKİYİ

12. YÖNTEM VE TEKNİKLER

Bu programda; anlatım, soru-cevap, proje, iş başında öğretim, gösterim görsel yardımlar, alıştırma ve bireysel inceleme yöntemlerinden yararlanılır.

13. PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM MALZEMELERİ

a. Ders Kitabı : Kat Hizmetleri Teknikleri ve Uygulaması 1,2,3; Ayşe Sönmez, Millî Eğitim Yayınları, Haziran 2001 tarih ve 2525 sayılı Tebliğler Dergisi

Ev Ekonomisi 1 (Paket Üniteler), Fatma Çiçekçi, Millî Eğitim Yayınları, Haziran 2001 tarih ve 2525 sayılı Tebliğler Dergisi

Ev Ekonomisi 3 (Paket Üniteler), C.A.Kayan, Z.A.Deniz; Millî Eğitim Yayınları, Haziran 2001 tarih ve 2525 sayılı Tebliğler Dergisi

b. Kaynak Ders Kitabı : -----

c. Kullanılacak Araçlar: a. Temizlikte Kullanılan Araçlar:

- Elektrikli süpürgeler
- Cilâ makinesi
- Elektrikli masa süpürgesi
- Cam siliciler
- Yer siliciler
- Süpürgeler
- Fırçalar
- Süngerler ve teller
- Temizlik bezleri
- Küvet ve kovalar

b. Temizlikte kullanılan gereçler:

- Sabunlar
- Deterjanlar
- Sıvı ve toz ovucular
- Ağartıcılar
- Dezenfekte ediciler
- Parlaticılar
- Renk açıcılar
- Kireç çözücüler
- Özel temizleyici maddeler (halı, yer vb.)