

ÇAVUŞKÖY ÖZEL EĞİTİM UYGULAMA OKULU

KABA DEĞERLENDİRME FORMU

(Otizm+Orta/Ağır Düzey Zihinsel Engelliler İçin Uygundur)

Adı SOYADI	T.C.Kimlik No	Doğum Tarihi

DERSLER	DEĞERLENDİRMELER
---------	------------------

YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ			
1. Belirtilen şekilde kişisel bakım yapabilme.			
1.1. Kişisel bakım yapmada kullanılan araç gereçleri tanır.			
1.2. Saç bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.			
1.3. Sakal traş işleminin basamaklarını ifade eder.			
1.4. Yüz bakımı işleminin basamaklarını ifade eder			
1.5. Ağız bakımı işleminin basamaklarını ifade eder			
1.6. El bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.			
1.7. Ayak bakımı işleminin basamaklarını ifade eder			
1.8. Saçını yıkamada kullanacağı suyu istenilen sıcaklıkta ayarlar			
1.9. Saçını şampuanla yıkar.			
1.10. Saçını durular.			
1.11. Saçını durular.			
1.12. Saç uçlarına eliyle bakım kremi sürer			
1.13. Saçını tarak yardımıyla tarar			
1.14. Yıkama sonrası saçını fön makinesi ile şekillendirir.			
1.15. Tıraş bıçağı ile tekniğine uygun olarak sakallarını keser.			
1.16. Belirtilen ürünü tekniğine uygun olarak cildine sürer			
1.17. Temizleyici ürünü tekniğine uygun olarak cildinden arındırır.			
1.18. Belirtilen araçla cildine tonik uygular			
1.19. Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak diş temizliğini yapar			
1.20. Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak ağız temizliğini yapar.			
1.21. Tırnak makası ile tekniğine uygun olarak tırnaklarını keser.			
1.22. Belirtilen araçla tekniğine uygun olarak tırnaklarını şekillendirir			
1.23. Kişisel bakımını yaparken işine odaklanır.			
1.24. Malzemeleri ekonomik kullanır			
1.25. Kişisel temizlik kurallarına uyar.			
1.26. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar			
1.27. İşlemi verilen sürede tamamlar.			
2. Gerekli araç ve gereçleri kullanarak tekniğine uygun mayalandırılarak hamur hazırlayabilme.			
2.1. Mayalandırılarak hamur hazırlamada kullanılan araç gereçleri tanır			
2.2. İş kıyafetini giyme işleminin basamaklarını ifade eder.			
2.3. Çalışma ortamı hazırlama işlem basamaklarını ifade eder			
2.4. Mayalandırılarak hamur yapımında kullanılan araç-gereci hazırlama işlem basamaklarını ifade eder			
2.5. Mayalandırılarak hamur yoğurma işlem basamaklarını ifade eder			
2.6. İş kıyafetlerini kuralına uygun olarak giyer.			
2.7. Elektrik şalteri açar.			
2.8. Elektrik şalteri açar.			
2.9. Gaz vanasını açar.			

2.10. Çöp kovasını kontrol eder.			
2.11. Çalışma tezgâhlarını bezle siler.			
2.12. Unu, suyu/sütü ve mayayı reçeteye uygun ölçerek kaplara koyar			
2.13. Ölçülü mayayı unun içine koyar			
2.14. Ölçülü sütü unun içine koyar.			
2.15. Hamuru yoğurur			
2.16. Hamuru dinlendirir			
2.17. İşe odaklanarak çalışır.			
2.18. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır			
2.19. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır			
2.20. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar			
2.21. İşini verilen sürede tamamlar			
3. Gerekli araç ve gereçleri kullanarak tekniğine uygun ekmek hazırlayabilme.			
3.1. Ekmek yapımında kullanılan araç gereçleri tanır			
3.2. İş kıyafetini giyme işleminin basamaklarını ifade eder			
3.3. Çalışma ortamı hazırlama işlem basamaklarını ifade eder			
3.4. Ekmek yapımında kullanılan malzemeleri hazırlama işlem basamaklarını ifade eder			
3.5. Hamur yoğurma işlem basamaklarını ifade eder			
3.6. Hamur şekil verme işlem basamaklarını ifade eder			
3.7. Ekmek pişirme işlem basamaklarını ifade eder.			
3.8. İş kıyafetlerini kuralına uygun olarak giyer.			
3.9. Elektrik şalteri açar			
3.10. Havalandırmayı açar			
3.11. Gaz vanasını açar			
3.12. Çöp kovasını kontrol eder			
3.13. Çalışma tezgâhlarını bezle siler			
3.14. Çalışma tezgâhlarını bezle siler			
3.15. Ekmek yapımında kullanılan malzemeleri reçeteye uygun ölçü kabıyla/teraziyle ölçer			
3.16. Ekmek yapımında kullanılan unu, suyu, tuzu ve mayayı karıştırır.			
3.17. Hamuru yoğurur.			
3.18. Hamuru dinlenmeye bırakır			
3.19. Dinlenen hamuru istenilen büyüklükte bezelere ayırır.			
3.20. Bezeleri dinlenme tezgâhına koyar			
3.21. Dinlenen bezeleri istenilen şekilde hazırlar.			
3.22. Fırını açıp/kapatır			
3.23. Şekil verilen hamuru pişirme tavasına koyar.			
3.24. Pişirme tavasındaki hamuru ekmek çizme bıçağı ile gösterilen şekilde çizer.			
3.25. Pişirme tavasını pişirme arabasına koyar.			
3.26. Pişirme arabasını ısıtılmış fırına koyar.			
3.27. Pişirme arabasını ısıtılmış fırına koyar.			
3.28. İşe odaklanarak çalışır.			
3.29. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır			
3.30. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır			
3.31. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.			
3.32. İşini verilen sürede tamamlar			
4. Araç ve gereçleri kullanarak tekniğine uygun kek yapabilme			
4.1. Kek yapmada kullanılan araç gereçleri tanır			
4.2. İş kıyafetini giyme işleminin basamaklarını ifade eder			
4.3. Çalışma ortamı hazırlama işlem basamaklarını ifade eder			
4.4. Kek yapımında kullanılan araç-gereci hazırlama işlem basamaklarını ifade eder.			
4.5. Kek hamuru çırpma işlem basamaklarını ifade eder			
4.6. İş kıyafetlerini kuralına uygun olarak giyer			

4.7. Elektrik şalteri açar			
4.8. Havalandırmayı açar			
4.9. Gaz vanasını açar.			
4.10. Çöp kovasını kontrol eder			
4.11. Çalışma tezgâhlarını bezle siler			
4.12. Unu, şekeri, yumurta, süt, yağ, kabartma tozu ve vanilyayı reçeteye uygun ölçüde kaplara koyar			
4.13. Yumurta ile şekeri çırpma kabında birleştirir.			
4.14. Un ile vanilyayı karıştırır.			
4.15. Yumurta ile şekeri çırpma kabında istenilen kıvama gelinceye kadar çırpma teliyle çırpar.			
4.16. Vanilyalı unu, yağı, sütü kabartma tozunu çırpılmış yumurtalara ilave eder			
4.17. Vanilyalı unu, yağı, sütü kabartma tozunu çırpılmış yumurtalara ilave eder			
4.18. Malzemeler homojen hale gelene kadar karıştırılır.			
4.19. Kek kalıbını yağlar.			
4.20. Kek kalıbını unlar.			
4.21. Homojen hale gelen karışımı kek kalıbına döker			
4.22. Kalıbı fırına sürer.			
4.23. İşe odaklanarak çalışır.			
4.24. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır			
4.25. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.			
4.26. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar			
4.27. İşini verilen sürede tamamlar			
5. Araç ve gereçleri kullanarak tekniğine uygun sebzeleri pişirmeye hazırlayabilme.			
5.1. Sebze pişirmede kullanılan araç gereçleri tanıır			
5.2. İş kıyafetini giyme işleminin basamaklarını ifade eder			
5.3. Çalışma ortamı hazırlama işlem basamaklarını ifade eder			
5.4. Sebze pişirmede kullanılan araç-gereci hazırlama işlem basamaklarını ifade eder			
5.5. İş kıyafetlerini kuralına uygun olarak giyer			
5.6. Elektrik şalteri açar			
5.7. Havalandırmayı açar			
5.8. Gaz vanasını açar			
5.9. Çöp kovasını kontrol eder			
5.10. Çalışma tezgâhlarını bezle siler			
5.11. Sebzeleri ambalajlarından çıkarır.			
5.12. Sebzelerin kullanılmayacak kısımlarını yöntemine uygun eliyle ayıklar.			
5.13. Sebzelerin kullanılmayacak kısımlarını yöntemine uygun bıçakla ayıklar			
5.14. • Ayıklanan sebzeleri yıkama kapının içerisine yerleştirir.			
5.15. Sebzeleri yıkama kabında yıkar.			
5.16. Sebzeleri istenilen şekilde soyar.			
5.17. Yıkanan sebzeleri süzgeçlere yerleştirir			
5.18. Yıkanan sebzeleri süzgeçlere yerleştirir			
5.19. Yıkamış sebzeleri doğrama tezgâhına getirir			
5.20. Sebzeleri istenilen şekilde doğrar			
5.21. İşe odaklanarak çalışır			
5.22. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.			
5.23. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır			
5.24. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar			
5.25. İşini verilen sürede tamamlar.			
6. Gerekli araç ve gereçleri kullanarak servise ön hazırlık yapabilme.			
6.1. Servise ön hazırlık yapmada kullanılan araç gereçleri tanıır.			
6.2. İş kıyafetini giyme işlem basamaklarını ifade eder			
6.3. Masaları servise hazırlama işlem basamaklarını ifade			

6.4.	Sandalyelerin hazırlığını yapma işlem basamaklarını ifade eder.			
6.5.	Servis arabalarının hazırlığını yapma işlem basamaklarını ifade eder.			
6.6.	İş kıyafetlerini giyip çıkarır.			
6.7.	Deterjanlı bezle masaları siler.			
6.8.	Silinmiş masaları kurular.			
6.9.	Masaları salona taşır			
6.10.	Masaları yerleştirir			
6.11.	Sandalyeleri fırça veya elektrikli süpürge ile süpürür.			
6.12.	Deterjanlı nemli bezle sandalyeleri siler			
6.13.	Silinmiş sandalyeleri kurular			
6.14.	Sandalyeleri gösterilen yere taşır			
6.15.	Servantları bezle siler			
6.16.	Boyutlarına göre çatalları, bıçakları, tabak ve bardakları tekniğine uygun koyar			
6.17.	Fincanları, tepsileri, şekerlikleri tekniğine uygun koyar			
6.18.	Servis arabalarının temizlemek için uygun araç-gereçleri hazırlar			
6.19.	Servis arabasını ıslak bezle silip kuru bezle kurular			
6.20.	Servis arabasının üzerine örtüyü açar.			
6.21.	İşe odaklanarak çalışır			
6.22.	Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır			
6.23.	Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır			
6.24.	Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar			
6.25.	İşini verilen sürede tamamlar			
7.	Gerekli araç ve gereçleri kullanarak tekniğine uygun taşıma yapabilme ve boş toplayabilme			
7.1.	Taşıma ve boş toplamada kullanılan araç gereçleri tanıır			
7.2.	Servis tepsilerini taşıma işlem basamaklarını ifade eder			
7.3.	Elde tek tabak taşıma işlem basamaklarını ifade eder			
7.4.	Elde iki tabak taşıma işlem basamaklarını ifade eder.			
7.5.	Boşları toplama işlem basamaklarını ifade eder			
7.6.	Servis tepsilerini taşır.			
7.7.	Tepsinin içine dolly serer			
7.8.	Tepsiye dolu tabakları koyar.			
7.9.	Yemek tabaklarını elle masaya taşır			
7.10.	Boş servis takımlarını toplar.			
7.11.	İşe odaklanarak çalışır			
7.12.	Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır			
7.13.	Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır			
7.14.	Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar			
7.15.	İşini verilen sürede tamamlar			
8.	Gerekli araç ve gereçleri kullanarak tekniğine uygun soğuk içecek hazırlayabilme			
8.1.	Soğuk İçecek Hazırlamada kullanılan araç gereçleri tanıır			
8.2.	Ayran yapma işlem basamaklarını ifade eder			
8.3.	Limonata yapma işlem basamaklarını ifade eder.			
8.4.	Taze meyve suyu hazırlama işlem basamaklarını ifade eder			
8.5.	Malzemeleri ölçer.			
8.6.	Mikseri kullanır.			
8.7.	Yoğurdu çırpar.			
8.8.	Ayrarı sürahiye doldurur			
8.9.	Limonları yıkar			
8.10.	Limonları rendeler.			
8.11.	Limonları keser			
8.12.	Limonları sıkar.			
8.13.	Limonatayı süzer			
8.14.	Meyveleri yıkar			

8.15. Meyveleri keser.			
8.16. Makineyi kullanır			
8.17. İşe odaklanarak çalışır			
8.18. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır			
8.19. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır			
8.20. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar			
8.21. İşini verilen sürede tamamlar			
9. Gerekli araç ve gereçleri kullanarak tekniğine uygun soğuk içecek hazırlayabilme.			
9.1. Sıcak İçecek Hazırlamada kullanılan araç gereçleri tanıır			
9.2. Çay demle işlem basamaklarını ifade eder			
9.3. Türk Kahvesi pişirme işlem basamaklarını ifade eder.			
9.4. Salep pişirme işlem basamaklarını ifade eder.			
9.5. Öz kahve hazırlama işlem basamaklarını ifade eder.			
9.6. Ocağı kullanır.			
9.7. Süzgece çay koyar.			
9.8. Malzemeleri ölçer.			
9.9. Çay makinesine su doldurur			
9.10. Cezveye malzemeleri koyar.			
9.11. Malzemeleri karıştırır			
9.12. Kahveyi fincana döker			
9.13. Salebi fincana koyar.			
9.14. Salebe tarcın serper			
9.15. Fincana öz kahve koyar.			
9.16. Fincana süt ilave eder.			
9.17. İşe odaklanarak çalışır			
9.18. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır			
9.19. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.			
9.20. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar			
9.21. İşini verilen sürede tamamlar			
10. Gerekli araç ve gereçleri kullanarak tekniğine uygun elde bulaşık yıkamaya ön hazırlık yapabilme			
10.1. Elde bulaşık yıkamaya ön hazırlık yapmada kullanılan araç gereçleri tanıır.			
10.2. İş kıyafetini giyme işleminin basamaklarını ifade eder.			
10.3. Temizlik malzemelerini hazırlama işlem basamaklarını ifade eder.			
10.4. Bulaşıklara ön temizlik yapma işlem basamaklarını ifade eder			
10.5. Bulaşıkları ayırma/istifleme işlem basamaklarını ifade eder.			
10.6. Yıkama suyunu hazırlama işlem basamaklarını ifade eder			
10.7. İş kıyafetlerini kuralına uygun olarak çıkarır/giyer.			
10.8. Bulaşık yıkamak için gerekli suyun ısısını ayarlar			
10.9. Suyun içine gerekli miktarda deterjan koyar.			
10.10. Bulaşıklardaki artıkları sıyırır			
10.11. Fırçayla çıkmayan bulaşıklara ön ıslatma yapar.			
10.12. Kâse, fincan ve bardak içindeki sıvıları çöpe veya lavaboya döker.			
10.13. Bulaşık kaplarını cinsine göre ayırır.			
10.14. İşe odaklanarak çalışır.			
10.15. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır			
10.16. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır			
10.17. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar			
10.18. İşini verilen sürede tamamlar			
11. Gerekli araç ve gereçleri kullanarak tekniğine uygun bulaşıkları yıkayabilme			
11.1. Bulaşıkları yıkamada kullanılan araç gereçleri tanıır.			
11.2. Serviste kullanılan malzemeleri yıkama işlem basamaklarını ifade eder			

11.3.	Hazırlama ve pişirmede kullanılan bulaşıkları yıkama işlem basamaklarını ifade eder.		
11.4.	Durulama yapma işlem basamaklarını ifade eder.		
11.5.	Kurulama yapma işlem basamaklarını ifade eder.		
11.6.	Kurulanmış araçları yerleştirme işlem basamaklarını ifade eder.		
11.7.	Evyede duşlama yapar.		
11.8.	Süngerle bulaşıkları ovalar.		
11.9.	Yıkanmış bulaşıkları durular.		
11.10.	Durulanmış bulaşıkları tezgâha koyar.		
11.11.	Bezle kurulama yapar.		
11.12.	Bulaşıkları cinslerine göre ayırır.		
11.13.	Malzemeleri yerleştirir.		
11.14.	İşe odaklanarak çalışır.		
11.15.	Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.		
11.16.	Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır		
11.17.	Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.		
11.18.	İşini verilen sürede tamamlar.		
12.Gerekli araç ve gereçleri kullanarak tekniğine uygun çalışma tezgâhını temizleyebilme			
12.1.	Çalışma tezgâhını temizlemede kullanılan araç gereçleri tanıır.		
12.2.	İş kıyafetini giyme işleminin basamaklarını ifade eder.		
12.3.	Temizlik malzemelerini hazırlama işlem basamaklarını ifade eder.		
12.4.	Bulaşık tezgâhını temizleme işlem basamaklarını ifade eder.		
12.5.	İş kıyafetlerini kuralına uygun olarak çıkarır/giyer.		
12.6.	Kovayı suyla doldurur.		
12.7.	Kovaya deterjan döker		
12.8.	Deterjanlı su hazırlar		
12.9.	Sünger ile temizlenecek tezgâhı siler		
12.10.	Silinmiş alana su tutarak durular		
12.11.	Durulanmış alana çek-pas çeker.		
12.12.	İşe odaklanarak çalışır.		
12.13.	Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.		
12.14.	Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır		
12.15.	Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar		
12.16.	İşini verilen sürede tamamlar		
13.Gerekli araç ve gereçleri kullanarak tekniğine uygun çöp kovasını temizleyebilme			
13.1.	Çöp kovasını temizlemede kullanılan araç gereçleri tanıır		
13.2.	İş kıyafetini giyme işleminin basamaklarını ifade eder		
13.3.	Temizlik malzemelerini hazırlama işlem basamaklarını ifade eder.		
13.4.	Çöp kovasını boşaltma işlem basamaklarını ifade eder.		
13.5.	Çöp kovasını yıkama işlem basamaklarını ifade eder		
13.6.	İş kıyafetlerini kuralına uygun olarak çıkarır/giyer.		
13.7.	Temizlemede kullanılan araç-gereçleri çöp kovası yıkama alanına getirir.		
13.8.	Kovayı suyla doldurur		
13.9.	Kovaya deterjan döker		
13.10.	Deterjanlı su hazırlar.		
13.11.	Çöp kovasının içindeki poşeti bağlar		
13.12.	Poşeti konteynere atar.		
13.13.	Çöp kovasını fırça yardımıyla fırçalar.		
13.14.	Çöp kovasını durular.		
13.15.	Çöp kovasını kurular.		
13.16.	Kovaya çöp poşeti takar.		
13.17.	İşe odaklanarak çalışır.		

13.18. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.			
13.19. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.			
13.20. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.			
13.21. İşini verilen sürede tamamlar.			
14. Gerekli araç ve gereçleri kullanarak tekniğine uygun zemin temizliğini yapabilme.			
14.1. Zemin temizliğini yapmada kullanılan araç gereçleri tanıır.			
14.2. İş kıyafetini giyme işleminin basamaklarını ifade eder.			
14.3. Temizlik malzemelerini hazırlama işlem basamaklarını ifade eder.			
14.4. Zemin süpürme işlem basamaklarını ifade eder			
14.5. Zemini yıkama işlem basamaklarını ifade eder.			
14.6. İş kıyafetlerini kuralına uygun olarak çıkarır/giyer.			
14.7. Kovayı suyla doldurur.			
14.8. Kovaya deterjan döker.			
14.9. Deterjanlı su hazırlar.			
14.10. Musluğa hortum takar.			
14.11. Gösterilen yerden başlayarak zemini süpürür			
14.12. Çöpü faraşa doldurup çöp kovasına döker.			
14.13. Kullandığı araç-gereçleri yerine kaldırır.			
14.14. Zemini ıslatır.			
14.15. Zemine deterjanlı suyu döküp zemini fırçalar.			
14.16. Zemini durular.			
14.17. Durulanmış alana çek-pas çeker			
14.18. İşe odaklanarak çalışır			
14.19. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.			
14.20. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır			
14.21. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar			
14.22. İşini verilen sürede tamamlar.			