

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

ENGELLİ BİREYLERE VERİLEN TEMEL PASTACILIK EĞİTİMİ VE ÇIKTILARI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

NURİYE DEMİR

GAZİANTEP
AĞUSTOS, 2020

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

**ENGELLİ BİREYLERE VERİLEN TEMEL
PASTACILIK EĞİTİMİ VE ÇIKTILARI**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

NURİYE DEMİR

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Fatma YALINIZ

GAZİANTEP
AĞUSTOS, 2020

ETİK BEYAN

Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu,

bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

Nuriye DEMİR

Ağustos, 2020

ÖZET

ENGELLİ BİREYLERE VERİLEN TEMEL PASTACILIK EĞİTİMİ VE ÇIKTILARI

DEMİR, Nuriye

Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Fatma YALINIZ

Ağustos 2020, 119 sayfa

Gastronomi; yemek ve kültür kavramlarını birleştiren bir bilim dalıdır. Türkiye'nin coğrafik konumu, iklimsel çeşitlilik ve birçok kültüre ev sahipliği yapması sonucu kültürel etkileşimi ile mutfak kültüründe çeşitlilik kazanmıştır. Engelli; doğuştan veya sonradan herhangi bir hastalık veya kaza sonucu bedensel; zihinsel, ruhsal, duysal, sosyal yetilerini çeşitli derecelerde kaybetmiş, normal yaşamın gereklerine uyamayan kişilerdir. Engelli bireylerin sayısı dünya nüfusunun yaklaşık %10'unu, Türkiye'de de yaklaşık %12'sini oluşturmaktadır. Engelliler, toplumun dezavantajlı kesimlerindendir ve engellilerin en temel sorunu eğitimidir. Engelli bireylere eğitim, rehabilitasyon merkezleri tarafından verilmektedir. Rehabilitasyon merkezlerinde eğitim alan bireylerin amacı hayatlarını kimseye muhtaç olmadan idame ettirmektir. Engelli bireylerin toplumda yer edinmesi ve sosyalleşmesi için rehabilitasyon merkezlerinde aldıkları eğitimler yeterli değildir. Türkiye genelindeki rehabilitasyon merkezlerine örnek olması amacı ile; Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün desteğiyle "Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak" adı altında bir mutfak atölyesi tasarlandı. Bu mutfak atölyesi Gaziantep'te bulunan Şahinbey Özel Eğitim ve Rehabilitasyon Merkezi'nin bünyesinde örnek olması amacıyla "Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak" atölyesi kuruldu. Kurumda bulunan hafif derecede Mental Retardasyon (MR) (down sendromlu, zihinsel engelli), Yaygın Gelişimsel Bozukluk (otizm, aspergel vs.) ve Özgül Öğrenme Güçlüğü tanısı bulunan 8 gönüllü öğrenciye 6 ay temel pastacılık eğitimi verildi. Bu eğitimin sonunda engelli bireylerin kendilerini daha rahat, kendinden emin, bilinçli, özgür hissetmeleri sağlandı. Engelli bireylerimizin hayatlarını bir rutinden çıkartıp onların hayatlarına dokunarak renk katmak, özgüvenlerini arttırmak, el becerilerini geliştirmek, bir şeyleri yapabildiklerini onlara hissettirerek başarıya olan inancı arttırmak olan hedefimize ulaştık. Sadece engelli bireylere değil ailelerine ve topluma onlara verilen destekle birçok şeyi başarabileceklerini kanıtlayarak toplumsal farkındalık oluşturuldu.

Anahtar Kelimeler: Engelli, Bireyler, Gastronomi, Rehabilitasyon

ABSTRACT

BASIC PASTRY TRAINING AND OUTPUTS GIVEN TO DISABLED INDIVIDUALS

DEMİR, Nuriye

Master of Arts Thesis, Department of Gastronomy and Culinary Arts

Thesis Advisor: Asst. Prof. Fatma YALINIZ

August 2020, 119 pages

Gastronomy is a science that combines the concept of food and culture. As a result of Turkey's geographical location, its climatic diversity and its hosting of many cultures, it has gained diversity in culinary culture through its cultural interaction. Disabilities; congenital or post-any illness or accidental bodily, mental, spiritual, sensory, social skills, varying degrees of lost people who are unable to comply with the requirements of normal life. The number of persons with disabilities is about 10% of the world's population and about 12% in Turkey. The disabled are among the disadvantaged sections of society, and the main problem for the disabled is education. Education for individuals with disabilities is provided by rehabilitation centers. The purpose of individuals who receive training in rehabilitation centers is to sustain their lives without needing anyone. For disabled individuals to gain a place in society and socialize, the trainings they receive in rehabilitation centers are not sufficient. To be an example of rehabilitation centers throughout Turkey; With the support of the Department of Gastronomy and Culinary Arts of Gaziantep University, a kitchen workshop was designed under the name of "unobstructed individual unobstructed kitchen". This kitchen workshop in Gaziantep, Şahinbey special education and Rehabilitation Center in order to be an example of "disabled individual disabled Kitchen" workshop was established. Mild mental retardation (MR) (Down syndrome, intellectual disability), pervasive developmental disorder (autism, aspergel, etc.)) and 8 volunteer students diagnosed with specific learning disabilities were given 6 months of basic pastry training. At the end of this training, disabled individuals were made to feel more comfortable, confident, conscious and free. We have achieved our goal of taking the lives of disabled people out of a routine and touching their lives to add color, increase their self-confidence, improve their hand skills, and increase belief in success by making them feel that they can do something. Social awareness has been created by proving that not only disabled individuals but also their families and the community can achieve many things with their support.

KeyWords: Disabled, Individuals, Gastronomy, Rehabilitation

ÖNSÖZ

Bu çalışma ile hali hazırda rehabilitasyon merkezlerin de eğitim gören engelli bireylere temel pastacılık eğitimi vererek toplumsal bir farkındalık oluşturulmak hedeflenmiştir. Bu çalışma Şahinbey Özel Eğitim Rehabilitasyon Merkezi ve Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü ile ortak yürütülmüştür. Bu ortak çalışma ile engelli bireylerin ve alilerinin hayata bakış açısı, toplumun engelli bireylere bakış açısının olumlu yönde değişmesi hedeflenmiştir. Çalışmada gözlem ve görüşme yöntemlerinden yararlanılmıştır.

Bu tezin planlanmasında ve gerçekleştirilmesinde desteğini ve yardımlarını esirgemeyen, akademik bilgi ve tecrübesi ile daima yol gösterici olan değerli danışmanım Sayın Dr. Öğr. Üyesi Fatma YALINIZ hocama sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Tez süresince anlayışını, desteğini esirgemeyen ve bu çalışmanın sponsorluğunu üstlenen Şahinbey Özel Eğitim ve Rehabilitasyon Merkezi müdürü Sayın Mehmet BOZKURT ayrıca teşekkür ederim.

Tez yazım sürecinde yardımlarını benden esirgemeyen arkadaşlarım Kader PARLAK, Rabia DALKILINÇ, Merve ETE, Tuğçe GENÇ ve Özlem OKUMUŞ'a teşekkürlerimi ve şükranlarımı bir borç bilirim. Yüksek lisans yapıp akademik kariyer yapmamı canı gönülden isteyen, bana her alanda yardımcı olan ve manevi desteğini her zaman hissettiren kıymetli annem Remziye DEMİR'e saygı ve sevgilerimi sunarım.

Araştırmamın en başından beri bana destek olan ve yardımlarını esirgemeyen tüm arkadaşlarıma teşekkür ederim.

NURİYE DEMİR

AGUSTOS, 2020

İÇİNDEKİLER

ÖZET	i
ABSTRACT	ii
ÖNSÖZ.....	iii
İÇİNDEKİLER.....	iv
KISALTMALAR LİSTESİ	vi
TABLolar LİSTESİ.....	vii
1. GİRİŞ	1
2. TOPLUM, ENGELLİ BİREYLER, GASTRONOMİ.....	4
2.1. Toplumun Engelli Bireylere Bakış Açısı	4
2.2. Özel Eğitim Ve Rehabilitasyon Merkezi	5
2.3. Dünya’da Özel Eğitimin Tarihçesi	5
2.4. Türkiye’de Özel Eğitimin Tarihçesi Ve Yasal Dayanağı	6
2.5. Hastalıkların Tanımı	8
2.5.1. Down Sendromu	8
2.5.2. Otizm.....	8
2.5.3. Zihinsel Engelliler.....	9
2.5.4. Özel Öğrenme Güçlüğü	10
2.6. Gastronomi	11
2.6.1. Temel Pastacılık Eğitimi	12
2.6.2. Krema Soslar ve Şuruplar	12
2.6.3. Sütli Tatlılar	13
2.6.4. Basit Tatlılar	15
2.6.5. Hamur Tatlıları	13
2.6.6. Meyveli Tatlılar	13
2.6.7. Kuru Pastalar	13
2.6.8. Tahıl Tatlıları.....	14
2.6.9. Yaş Pastalar	14
2.6.10. Özel Gün Pastaları	14
3. YÖNTEM	15
3.1. Araştırma Metodu	15
4. ENGELSİZ BİREY ENGELSİZ MUTFAK TEMEL PASTACILIK TEORİ EĞİTİMİ.....	20
4.1. Temel Pastacılık Bireyselleştirilmiş Teori Eğitimi Değerlendirme Çalışması	26
4.1.1. Birinci Değerlendirme: Birsen ŞABİLAK	26
4.1.2. İkinci Değerlendirme: Cafer Tolga ÇAVUŞ	27

4.1.3. Üçüncü Değerlendirme: Emirhan KESGİN	28
4.1.4. Dördüncü Değerlendirme: Gökalp ÖZTEKİN	29
4.1.5. Beşinci Değerlendirme: Mustafa KÖYSU	30
4.1.6. Altıncı Değerlendirme: Mehmet HÖSÜK	31
4.1.7. Yedinci Değerlendirme: Hakan MEMİŞ	33
4.1.8. Sekizinci Değerlendirme: İbrahim ÖZSUNAR	34

5. ENGELSİZ BİREY ENGELSİZ MUTFAK TEMEL PASTACILIK UYGULAMA EĞİTİMİ.....35

5.1. Temel Pastacılık Bireyselleştirilmiş Uygulama Eğitimi Değerlendirme Çalışması	35
5.1.1. Birinci Öğrenci Uygulama Değerlendirmesi	35
5.1.2. İkinci Öğrenci Uygulama Değerlendirmesi	37
5.1.3. Üçüncü Öğrenci Uygulama Değerlendirmesi	39
5.1.4. Dördüncü Öğrenci Uygulama Değerlendirmesi	41
5.1.5. Beşinci Öğrenci Uygulama Değerlendirmesi	43
5.1.6. Altıncı Öğrenci Uygulama Değerlendirmesi	45
5.1.7. Yedinci Öğrenci Uygulama Değerlendirmesi	47
5.1.8. Sekizinci Öğrenci Uygulama Değerlendirmesi	49
5.2. Bulgu Ve Tartışma	51
5.3. Yorum	54

SONUÇ VE ÖNERİLER.....57

KAYNAKLAR.....59

EKLER.....62

EK A. Görüşme Formu ve Röportajlar	63
EK B. Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak Eğitim Süreci Resimleri	106
EK C. Engelli Bireylerin Özgeçmişi	116

ÖZGEÇMİŞ.....119

KISALTMALAR LİSTESİ

BM	Birleşmiş Milletler
CDC	Hastalık Kontrol ve Korunma Merkezi (Centersfor Disease Control and Prevention)
KHK	Kanun Hükmünde Kararname
MEGEP	Mesleki Eğitim ve Öğretim Güçlendirme Projesi
M.Ö.	Milattan Önce
MR	Mental Retardasyon
OSB	Otizm Spektrum Bozukluğu
TÜİK	Türkiye İstatistik Kurumu
vb.	Ve benzeri
vd.	Ve diğerleri
YGB	Yaygın Gelişimsel Bozukluk

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 3.1. Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak Eğitiminin Uygulama Aşamaları	15
Tablo 4.1. Teori Eğitimi Süreci	20
Tablo 4.2. Teori Eğitimi Konu ve Kazanımlar	20
Tablo 4.3. Öğrenci Bilgileri	25
Tablo 4.4. Öğrenci Eşleşmeleri	26

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

Engelli, doğuştan veya sonradan herhangi bir hastalık veya kaza sonucu bedensel, zihinsel, ruhsal, duyuşsal, sosyal yetilerini çeşitli derecelerde kaybetmiş, normal yaşamın gereklerine uyamayan kişilerdir. (TÜİK, 2010). Dünya nüfusunun yaklaşık %10'u, Türkiye'nin de yaklaşık %12'si engelli bireylerden oluşmaktadır. Türkiye'deki engelli birey sayısı her geçen gün artmakta ve eğitimleri ile istihdamları zorlaşmaktadır (Gökbay vd., 2011:2). Engelli sorunu, sadece bir sağduyu değil, aynı zamanda bir hak ve adalet meselesidir. Engelli insanlar da; eşit muamele, itibar, yaşamlarını bağımsız sürdürme ve toplumun bir parçası olma gibi haklara sahip olmalıdırlar. Engellilerin eğitimsizliği, toplumla bir bütün olmasının önündeki en önemli sorunlardan birisi olarak karşımıza çıkmaktadır. Eğitilerek topluma kazandırılan engelli, özelde aile ekonomisine, genelde de ülke ekonomisine katkıda bulunur. Bu, toplumsal barış adına da sağlıklı bir katılımdır (Öztürk, 2011:9).

Özel Eğitim, özel eğitim gerektiren bireylerin eğitim ihtiyaçlarını karşılamak için özel olarak yetiştirilmiş personel, gelişmiş eğitim programları ve yöntemleri ile onların engel ve özelliklerine uygun ortamlarda sürdürülen eğitimidir (Korucu, 2005:31). Özel Eğitim ve Rehabilitasyon Merkezleri, bedensel, zihinsel ve psikolojik engelleri nedeniyle normal yaşamın gereklerine uyamama durumunda olan kişilerin fonksiyon kayıplarını gidermek, toplum içerisinde kendi kendine yeterli olmalarını sağlayan beceriler kazandırmak veya bu becerileri kazanamayanlara devamlı bakmak üzere kurulan sosyal hizmet kuruluşlarıdır (Korucu, 2005:23-25).

Down sendromu insanlarda en sık görülen kromozom anomalisi türüdür. Her ırktan, yaştan ve ekonomik seviyeden insanı etkilemektedir. Zeka geriliği yapması ve erken yaşta ölüme neden olması nedeniyle önde gelen toplumsal sorunlardan biridir (Yiğitter, 2006:178). Görülme sıklığı tüm dünyada yaklaşık olarak her 10.000 doğumda 10'dur (Durhan, 2016:511). Otizm kesin tedavisi olmayan, yaşam boyu süren, sosyalleşme ve iletişimde yetersizlik ve basmakalıp davranışlarla yaygın olan gelişimsel bir bozukluktur. Otizmin erken dönemde tanılanması ve çocuğa uygun olan eğitimin başlatılması uyum becerilerini arttırmada önemlidir (Dur, 2018:45-47). Zihinsel Engelliler; zihinsel engelli çocukları yaşlılarından farklı kılan temel özellikleri öğrenmede gösterdikleri yetersizliktir. Bu noktada başkalarının desteğine gereksinim duymaktadırlar.

Zihinsel engelli çocuklar yaşlılarıyla kıyaslandığında bellek işlevlerinde daha az başarı gösterdikleri tespit edilmiştir. Bunun yanında bu çocukların sözel değil, görsel hafızalarının güçlü olduğu incelemelerle anlaşılmıştır. Zihinsel engelli çocuklar zihinsel engellerinin derecesine göre hafif, orta ve ağır şeklinde sınırlandırılmaktadır (Rukiye vd., 2014:331). Türkiye’de yaklaşık 7 milyon bireyin zihinsel yetersizliği olduğu tahmin edilmektedir (MEGEP, 2015:3-22). Özel Öğrenme Güçlüğü; özel eğitim alanında yeni bir kavram olan “Öğrenme Güçlüğü” son yıllarda çok ilgi gösterilen bir kavram haline gelmiştir.

Zihinsel yetersizlikten kaynaklanmayan öğrenme güçlükleri ile ilgili çalışmalar oldukça yenidir. Özel öğrenme güçlüğü tanısı almış çocukların en önemli özellikleri okuma yazma veya matematik becerilerinde yaşlarına ve zihinsel gelişim düzeyine oranla düşük başarı göstermesi, dinleme, düşünme, anlama, kendini ifade etmede sorunlar yaşamasıdır. Bu sorunlardan birinin ya da birden fazlasının görülmesi çocuğun çevresiyle olan iletişimini, okul başarısını, mesleğini ve benlik saygısını olumsuz etkilemektedir (Özen, 2015:559)

Gastronomi; yemek ve kültür kavramını birleştiren Türkiye'nin sahip olduğu coğrafi, iklimsel çeşitlilik ve birçok kültüre ev sahipliği yapması sonucunda oluşan kültürel etkileşim ile mutfak kültürüne çeşitlilik kazanmış bir bilim dalıdır. Gastronomi; gıda bilimini, yemek sanatını ve lezzet yaratıcılığını birleştirerek beslenme zevkini ortaya çıkarmaktadır. Kültürel değerler içinde hızla gelişen gastronomik miras, kültürel çekiciliğin ana kaynağı olmaktadır. Dünyada yiyecek içecek kültürüne verilen önem ve gösterilen ilgi gittikçe artmaktadır (Gökdeniz vd., 2015:15-16). Temel pastacılık eğitimi; özellikle geçtiğimiz yüzyılın ikinci yarısından

itibaren, sanayileşmeye paralel olarak artış gösteren “ev dışında yemek yeme olgusu”, aynı zamanda yiyecek içecek sektörünün önemini de artırmıştır. Yiyecek içecek sektörünün dallarından biri olan pastacılık alanı günümüzde oldukça önemli bir iş alanı haline gelmiştir. Dünya mutfaklarında önemli bir yere sahip olan pastane mutfağı, beğenilerek tüketilen birçok ürünü içermektedir (MEGEP, 2006e:1-3). Tatlılar, sevilerek tüketilen ve bu nedenle en çok üretilen yiyeceklerdir (MEGEP, 2007:1). Enerji verme özelliğinden dolayı vazgeçilmez yiyecek gruplarındandır (MEGEP, 2006d:1). Dünya mutfaklarının hepsinde farklı şekillerde ve özelliklerde tatlılar vardır (MEGEP, 2006c:1-3).

Bu çalışmada öncelikle rehabilitasyon merkezleri, engelli bireylerin hastalıkları ve eğitim süreçleri, gastronomi ve temel pastacılık eğitimi ile ilgili gerekli literatür taramaları yapıldı. Engelli bireylerin ve ailelerinin verilen temel pastacılık eğitimine verdiği tepkiler ve bu süreçte nasıl ilerledikleri araştırmada değerlendirilmesi hedeflendi. Çalışmanın amacı engelli bireylerin özgüveni ve kendilerine olan inancı artırarak toplumun aktif bir bireyi haline getirmek ve toplumsal bir farkındalık oluşturmaktır.

İKİNCİ BÖLÜM

TOPLUM, ENGELLİ BİREYLER, GASTRONOMİ

2.1.Toplumun Engelli Bireylere Bakış Açısı

Dünya nüfusunun yaklaşık %10'u, Türkiye'nin de yaklaşık %12'si engelli bireylerden oluşmaktadır. Engellilik kültürel bir kavramdır. Engelli bir bireyin çeşitli nedenlerden dolayı birlikte yaşamak zorunda kaldığı engeli, onun biyolojik doğasından çok, varlığını sürdürdüğü sosyal ve kültürel alanda, diğer insanlarla birlikte iken anlam kazanmaktadır. Doğuştan ya da sonradan kazanılmış engelliliğin sosyal ve kültürel anlamı, bireyin engellilik durumuna yönelik tepkilerinde ve toplumun engelli bireye bakış açısına göre şekillenir. Bu kültürel anlam da toplumdan topluma değişiklik gösterir (Burcu, 2011:39).

Engelli bireylerin eğitimsizliği, toplumla bütünleşmesinin önündeki en önemli sorunlardan birisi olarak karşımıza çıkmaktadır. Eğitilerek topluma kazandırılan engelli birey, özelde aile ekonomisine, genelde de ülke ekonomisine katkıda bulunur. Bu, toplumsal barış adına da sağlıklı bir katılımdır. Bunun başarılabilmesi ülke barışı ve huzuru için büyük sakıncalar doğurmaktadır (Öztürk, 2011:31).

Engelliler, toplumun dezavantajlı kesimlerindendir. Dezavantajlı gruplara yapılan yatırımlar, ülkenin gelişmişlik düzeyini göstermektedir. Son yıllarda Türkiye'de engellilerin yaşam koşullarının geliştirilmesi amacıyla gerek hukuki gerekse de ekonomik anlamda ciddi çalışmalar yapılmaktadır.

Ancak yaşam koşullarının iyileştirilmesi yönünde yapılacak çalışmalara temel oluşturacak somut bilgi ve veri eksikliği bulunmaktadır (Öz Bulut ve Sayar, 2009:60)

2005 yılı, engelli hakları konusunda milat sayılabilecek bir yıldır. 2005'te engellilerin yasal hakları konusunda birçok düzenlemeye sahip olan, 5378 sayılı 'Özürlüler ve Bazı Kanun ve Kanun Hükmünde Kararnamelerde Değişiklik Yapılması Hakkında Kanun' yürürlüğe girmiştir. Bu kanun, engellilere yönelik ayrımcılığı (genel ayrımcılığın bir parçası olmaktan çıkararak) suç saymıştır. Bunun hemen ardından 2007 yılında Birleşmiş Milletler (BM) tarafından imzaya açılan Engelli Kişilerin Haklarına Dair Uluslararası Sözleşme 2008 yılında Türkiye tarafından onaylanarak iç hukukun bir parçası haline getirilmiştir. Ancak bütün bu olumlu gelişmeler engellilere yönelik ayrımcı uygulamaları sonlandırmak için yeterli olmamıştır. Engellilerin ayrımcılığa uğradığı inancı yersiz, kişisel ve öznel kanaatlerin ürünü değildir. Yaşanan birçok olay ve veri bu düşünceyi doğrular niteliktedir (Gökbay vd., 2011:1-8).

2.2.Özel Eğitim ve Rehabilitasyon Merkezi

Özel Eğitim ve Rehabilitasyon Merkezi: 1997 yılında yürürlüğe giren 573 sayılı özel Eğitimle İlgili K. H. K. ışığında açılan ve Özel Eğitim Okulları dışında Milli Eğitim Bakanlığına bağlı Özel Özel Eğitim Kurumları ve yine 1983 tarih ve 2828 sayılı yasa ile SHÇEK kanunu ışığında açılan Özel Eğitim ve Rehabilitasyon kurumlarıdır (Korucu, 2005:31).

Özel Eğitim: Özel Eğitim hakkında Bakanlar Kurulunca 30/ 05/ 1997 tarihinde çıkartılan 573 sayılı Özel Eğitimle ilgili Kanun Hükmündeki Kararnamenin üçüncü maddesinde Özel Eğitimin tanımı şöyle yapılmıştır: 'Özel Eğitim, özel eğitim gerektiren bireylerin eğitim ihtiyaçlarını karşılamak için özel olarak yetiştirilmiş personel, gelişmiş eğitim programları ve yöntemleri ile onların engel ve özelliklerine uygun ortamlarda sürdürülen eğitimidir (Korucu, 2005:31).

2.3.Dünya'da Özel Eğitimin Tarihçesi

Tarihte engelli bireylerin yaşadıkları toplumun geleneksel yapısına göre farklı hikâyeler bulunmaktadır. Engelli bireyler genel olarak ikinci sınıf, yardıma ve bakıma muhtaç, bağımsız olarak yaşamını sürdüremeyen, yönlendirilmeye ve

himayeye ihtiyacı olan bireyler olarak görülmüşlerdir. Engelli bireylerin, herhangi bir sosyal hakları bulunmamaktaydı (Er, 2011:9).

1940'lı yıllara kadar engelli bireylerin problemleri ile ilgili çözüm üreten politikalar bulmak çok zordu. Engellilik konusu ekonomik ve sosyal bir problem olduktan sonra dikkat çekti. Gelişmiş ülkeler engellilik konusunu Birleşmiş Milletlerin gündemine almaya karar verdiler. Birleşmiş Milletlerin ilk yıllarda engellilere yönelik çalışmaları, engellilerin yaşam kalitelerini yükseltmeye yönelik olmuştur (Er, 2011:9).

1970'li yıllarda ve önceki yıllardaki girişimler engellilik hakkında bir farkındalık yaratmak açısından yol gösterici olmuştur. 9 Aralık 1975 tarihinde Birleşmiş Milletler Genel Kurulunca Özürlü Hakları Bildirgesi engellilerin haklarını korumak için kabul edilmiştir. 13 maddeden oluşan bu bildiri uluslararası tarihi bir belge niteliğinde olup, engelli kişilerin toplumda gerçek yerlerini alarak yaşamaları ve topluma üretken bireyler olarak katılmaları konusundaki haklarını ve aynı zamanda toplumun engellilere karşı yükümlülüklerini belirlemektedir. 1980'li yıllarda tam katılım ve eşitlik vizyonu Birleşmiş Milletlerde de egemen olmuş, Birleşmiş Milletler Genel Kurulunca 1981 yılı "tam katılım ve eşitlik" teması altında Uluslararası Özürlüler Yılı olarak belirlenmiştir. 1983-1992 yılları kapsamında on yıllık bir engelliler programı oluşturulmuş ve bu on yıl, "Dünya Sakatlar On Yılı" olarak ilan edilmiştir (Er, 2011:9).

2.4.Türkiye’de Özel Eğitimin Tarihçesi ve Yasal Dayanağı

Özel eğitim gereksinimi olan bireylere götürülen hizmetlerin tarihçesi M.Ö IV. yüzyıla kadar uzanmaktadır. İlk girişimlerin Anadolu Uygarlığında filizlendiği ve Kayseri yöresinde Aziz Basilin 'in ilk körler hastanesini açmasıyla başladığı belirtilmektedir. Çeşitli engel gruplarındaki özel gereksinime sahip bireylerin örgün eğitimlerine 18.yüzyılda başlanırken; özel eğitim gereksinime sahip bireyler arasında yer ala üstün yeteneklilerle ilgili çalmalar, 14. yüzyılda sadece Türklerde görülmektedir (Altınkurt, 2008:15-16).

Türkiye’de özel eğitim gerektiren çocukların eğitimine 1889 yılında İstanbul Ticaret Mektebi bünyesinde işitme engelli çocuklara eğitim veren bir okulun açılması ile başlanılmıştır. Daha sonra bu okula görme engellilerle ilgili bir bölüm eklenmiştir. Okul 30 yıl eğitim verdikten sonra kapatılmıştır. 1921 yılında Özel İzmir Sağır ve Körler Okulu açılmış ve bu okul 1924 yılından 1950 yılına kadar Sağlık

ve Sosyal Yardım Bakanlığı'na bağlı olarak özel eğitim hizmetlerini sürdürdükten sonra aynı yıl Millî Eğitim Bakanlığı'na devredilmiştir. 1950 yılından 1980 yılına kadar Özel Eğitim Hizmetleri'nin İlköğretim Genel Müdürlüğü bünyesinde bir şube müdürlüğü tarafından yürütüldüğü görülmektedir. Türk Eğitim Sisteminde rehberlik kavramının gündeme gelmesi II. Dünya Savaşı'ndan sonraki yıllardadır. Bu yıllardaki müfredat programlarında; bireyler arası farklılıklardan, eğitim ve programların bu farklılıklara göre uyarlanması gereğinden söz edilmeye başlanmıştır. 1955 yılında Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı'na bağlı bir Test-Araştırma Bürosu kurulmuştur. Bu büro rehberlikte bazı ölçme araçları üzerinde çeşitli çalışmalar yapmış, ancak bu çalışmalar uzun ömürlü olmamıştır. Sonraki yıllarda ise çeşitli örgütsel düzenlemeler sırasında kapatılmıştır. 06.08.1980 yılında 2429 sayılı onayla Özel Eğitim Genel Müdürlüğü kuruluncaya kadar konuyla ilgili önemli bir gelişmenin olmadığı görülmüştür. Müdürlük, 27.02.1982 tarihinde Daire Başkanlığına, 13.12.1983 gün ve 179 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile Özel Eğitim ve Rehberlik Dairesi Başkanlığına dönüştürülmüştür. Aynı yıl çıkarılan 2916 sayılı “Özel Eğitime Muhtaç Çocuklar Kanununda”, özel eğitime muhtaç çocukların yetiştirilmelerine dair esaslar belirlenmiştir (Korucu, 2005:23-25).

Ülke genelinde özel eğitim ve rehberlik alanında ihtiyaçların artması sonucu, hizmeti daha etkin ve yaygın olarak yürütebilmek amacıyla 30.04.1992'de 3797 sayılı Kanunla Özel Eğitim, Rehberlik ve Danışma Hizmetleri Genel Müdürlüğü kurulmuştur. Görevleri arasında engellilere hizmet etmek de olan Sosyal Hizmetler ve Çocuk Esirgeme Kurumu ise, merkezde Engellilerin ve Felçlilerin Rehabilitasyonu Daire Başkanlığı, taşrada ise Özel Eğitim ve Rehabilitasyon Merkezleri ile Aile Danışma ve Rehabilitasyon Merkezleri aracılığıyla engellilere hizmet vermektedir. Bedensel, zihinsel ve psikolojik özürleri nedeniyle normal yaşamın gereklerine uyamama durumunda olan kişilerin fonksiyon kayıplarını gidermek, toplum içerisinde kendi kendine yeterli olmalarını sağlayan beceriler kazandırmak veya bu becerileri kazanamayanlara devamlı bakmak üzere kurulan sosyal hizmet kuruluşları olarak tanımlanan Özel Eğitim ve Rehabilitasyon Merkezleri, bu çocukların gelişimi açısından çok önemlidir (Korucu, 2005:23-25).

2.5.Hastalıkların Tanımı

Rehabilitasyon merkezlerinden destek ve eğitim alması gereken bireylerin sahip olduğu bazı rahatsızlıkların tanımı aşağıda verildi.

2.5.1.Down Sendromu

Down sendromu, mental retardasyon ve ayırt ettirici yüz görünümü ile karakterize bir genetik hastalıktır ve 21. kromozomun tamamının veya kritik bir bölümünün trizomisi nedeniyle meydana gelir (Gül vd., 2013:147). İnsanlarda en sık görülen kromozom anomalisi türüdür. Her ırktan, yaştan ve ekonomik seviyeden insanı etkilemektedir. Zeka geriliği yapması ve erken yaşta ölüme neden olması nedeniyle önde gelen toplumsal sorunlardan biridir. Down sendromu olgularının tümü olmasa da önemli kısmı, gebelik döneminde çeşitli tanı yöntemleriyle tanınabilmektedir (Yiğitter ve Kavak, 2006:178).

Dr. John LangdonDown, 1866 yılında, daha sonra kendi adı ile anılacak olan trizomi 21'li bireyleri ciltleri vücutları için çok geniş, burunları küçük, yüzleri düz olarak tanımlamıştır (Yiğitter ve Kavak, 2006:179-180)

1959 yılında Fransız Doktor, Jerome Lejuene, Down sendromunun kromozom anormalliğinden ileri geldiğini belirlemiştir. Down sendromu olgularının en sık ortaya çıkma şekli (%95) 21 numaralı kromozomdan üç adet bulunması şeklinde olur (Yiğitter, 2006:179-180). Hastalığın görülme sıklığı ortalama 600-700'dür ve toplumlar arasında ciddi farklılıklar göstermez. Tüm dünyada bu oran yaklaşık olarak her 10.000 doğumda 10'dur. Avrupa'da kayıtlı yeni doğan konjenital anomaliler içerisinde %8'lik bölümü down sendromu oluşturmaktadır (Durhan, 2016:511).

2.5.2. Otizm

Otizm kesin tedavisi olmayan, yaşam boyu süren, sosyalleşme ve iletişimde yetersizlik ve basmakalıp davranışlarla karakterize yaygın olan gelişimsel bir bozukluktur. Otizmin erken dönemde tanınması ve çocuğa uygun olan eğitimin başlatılması uyum becerilerini arttırmada önemlidir (Dur ve Mutlu, 2018:45-47).

Otizm spektrum bozukluğu (OSB) ilk belirtilerin üç yaşından önce ortaya çıkmaya başlar. Sosyal iletişim alanına ilişkin yetersizlikler ile birlikte takıntılı, yineleyici davranışlar ve ilgi alanlarına özgü sınırlılıklar ile seyreden nörogelişimsel bir bozukluk olarak tanımlanmaktadır (Dur ve Mutlu, 2018:45-47).

Güney Kore bölgesinde yapılan güncel bir tarama çalışmasında OSB yaygınlığı %2,6 olarak bulunmuştur. Amerika'daki Hastalık Kontrol ve Korunma Merkezi (Centersfor Disease Control and Prevention-CDC) adlı kuruluşun 2014'te yayınladığı verilere göre, ABD'de 8 yaşında ve okul çağında olan her 68 çocuktan birinin OSB'den etkilendiği belirlenmiştir. Türkiye'de bu alana özgü kapsamlı bir çalışma olmamasına rağmen, 1/150 oranı temel alındığında, tüm ülke nüfusu içinde yaklaşık 450.000 otizmlili bireyin var olduğu düşünülmektedir (Dur ve Mutlu, 2018:45-47).

Otizm kesin tedavisi olmayan ve ömür boyu süren bir hastalıktır. Diğer yandan erken teşhis ile çocuğa yönelik uygun bir eğitimin yürütülmesi uyum becerilerini arttırabilmektedir. Otizm tanısı almış çocuklarda çeşitli bilişsel ve davranışsal terapilerin yanı sıra öğrenme ve konuşma sorunlarına yönelik tedaviler uygulanmaktadır. Bunlardan bazıları duyuşsal bütünleştirme, işitsel bütünleştirme, müzik, sanat, drama, ata binme terapisi ve yunuslarla terapidir (Dur ve Mutlu, 2018:45-47).

Birleşmiş Milletler, otizm konusunda farkındalık yaratmak ve otizm ile ilgili sorunlara çözüm bulmak amacıyla, 2008'de 2 Nisan'ı Dünya Otizm Farkındalık Günü ilan etmiştir. Her yıl 2 Nisan'da başlayan Otizm Farkındalık ayı çerçevesinde tüm dünyada otizmle ilgili araştırmaların teşvik edilmesi ve farkındalığın artırılarak erken teşhis ve tedavinin yaygınlaştırılması hedeflenmektedir (Ekici, 2013:31).

2.5.3. Zihinsel Engelliler

Zihinsel engelli çocukları yaşlıların farklı kılan temel özellikleri öğrenmede gösterdikleri yetersizliktir. Bu noktada başkalarının desteğine gereksinim duymaktadırlar. Zihinsel engelli çocuklar yaşlılarıyla kıyaslandığında bellek işlevlerinde daha az başarı gösterdikleri tespit edilmiştir. Bunun yanında bu çocukların sözel değil, görsel hafızalarının güçlü olduğu incelemelerle anlaşılmıştır (Konuker vd., 2014:331).

Zihinsel engelli çocuklar, gelişim sürecinde zihinsel işlevlerde normal gelişim gösteren çocuklardan önemli derecede gerilik ve uyumsuz davranışlarda yetersizlik göstermektedir. Bu nedenle bu çocuklara yönelik kavramların ve özelliklerin ele alınması önemlidir (MEGEP, 2015:3-22).

Geçmişte ve günümüzde zihinsel engelli çocukların genel nüfus içerisindeki yaygınlık oranlarının belirlenmesine ilişkin pek çok araştırma yapılmıştır. Araştırma sonuçları sıralandığında en düşük oran % 0.5, en yüksek oran ise % 23 olmaktadır. Zekâ engelliliğinin geleneksel yaygınlık oranı tahmini %3'ü göstermektedir. Bu açıklamaya göre Türkiye'de yaklaşık 7 milyon bireyin zihinsel yetersizliği olduğu tahmin edilmektedir. Geleneksel yaygınlık değeri %3'ten hareket eden Kauffman ve Payne bu değerin yetersizliğin psikolojik sınıflandırma yapılarak ağırlık derecelerine göre dağılımı hafif grupta %2.3 orta grupta %0.6 ağır ve çok ağır grupta %0.1 olmaktadır (MEGEP, 2015:3-22).

Zihinsel engel, öğrenme ve davranış problemi olan çocuklara hizmet veren her programda erkeklerin sayısı kızlardan fazladır. Zihinsel yetersizliği olan bireylerin yaklaşık %90'ını oluşturulan hafif derecede zihinsel engelliler genellikle okula başlayana kadar farkına varılmazlar. Okula başladıklarında özellikle akademik çalışmalarda karşılaştıkları güçlüklerin bir sonucu olarak yetersizlik durumları ortaya çıkar. Bundan dolayı okul çağında zihinsel engel oranında ciddi artışlar olmaktadır. Zihinsel engelli çocuklar kendilerinden küçüklerle ilişki kurmayı ve oynamayı tercih ederler. Seviye farklı olduğu için yaşitlarını tercih etmezler (MEGEP, 2015:3-22).

Türkiye'de 1980'li yıllardan günümüze engelli çocukların normal eğitim ortamlarında eğitimleri başta Anayasa olmak üzere yasalarla güvence altına alınmıştır. Bu çocukların eğitimlerinde kaynaştırma ilkesi benimsenmiştir. Engelli çocukların eğitiminden Milli Eğitim Bakanlığı sorumludur. İllerde engelli çocukların tanılama, yerleştirme, izleme ve gerektiğinde destek hizmetler sağlama görevlerini üstlenmiş, Bakanlığa bağlı rehberlik ve araştırma merkezleri bulunmaktadır. Türkiye'de engelli çocukların kaynaştırılmasına ilişkin yapılan araştırmaların yarısına yakını engel grupları bakımından kategorik değildir ya da zihin engellilerle işitme engelliler birlikte ele alınmaktadır (Eripek, 2004:26-28).

2.5.4. Özel Öğrenme Güçlüğü

Öğrenme, insanın doğduğu günden ölünceye kadar devam eden, gelişimsel düzeyine ve bireysel özelliklerine göre gerçekleşen kapsamlı ve karmaşık süreçler zinciridir. Bu nedenle öğrenme yalnızca okul ile sınırlandırılmamalıdır. Öğrenme, en yalın anlamda bilginin kazanılması olarak tanımlanırsa, bireyin bilgiyi kazanırken zorlanması sonucunda ortaya çıkan sorunlara da öğrenme güçlüğü denebilir (Soysal, 2001:225-226).

Özel eğitim alanında yeni bir kavram olan “Öğrenme Güçlüğü” son yıllarda çok ilgi gösterilen bir kavram haline gelmiştir. Zihinsel yetersizlikten kaynaklanmayan öğrenme güçlükleri ile ilgili çalışmalar oldukça yenidir. En yaygın bilinen adıyla “learning disabilities” normal zekâyâ sahip fakat okul başarısızlığı olan çocukların ebeveynleri tarafından 1960’lı yıllarda gündeme getirilmiş ve diğer yetersizlik durumları için var olan eğitim yasasında zamanla yerini almıştır (Deniz, vd. 2009:695-696).

Özel öğrenme güçlüğü tanısı almış çocukların en önemli özellikleri okuma yazma veya matematik becerilerinde yaşıtlarına ve zihinsel gelişim düzeyine oranla düşük başarı göstermesi, dinleme, düşünme, anlama, kendini ifade etmede sorunlar yaşamasıdır. Bu sorunlardan birinin ya da birden fazlasının görülmesi çocuğun çevresiyle olan iletişimini, okul başarısını, mesleğini ve benlik saygısını olumsuz etkilemektedir (Özen, 2015:559).

Down sendromlu, otizmlı, zihinsel engelli ve öğrenme güçlü olan bireylerimiz müzik, resim, spor gibi alanlara karşı bir ilgisi ve yeteneği olabileceği gibi gastronomiye karşıda bir ilgisi ve yeteneği olabilir. Gastronomi kendi içinde mutfakla ilgili birçok alanı barındırmaktadır. Pastacılıkta bu alanlardan biridir. Pastacılık alanına ilgisi olan engelli bireylerimiz kendilerini bu alanda geliştirebilirler.

2.6. Gastronomi

Turizm sektörü, bugün dünya gayrisafi hâsılasının önemli bölümünü oluşturan ve dünyada en hızlı gelişen sektörlerin başında yer almaktadır. Turizm dünyanın en hızlı büyüyen sektörlerinden biridir. Dünyada turizm faaliyetlerinin ortalama yıllık büyüme hızı 1980-2000 döneminde %6,8 oranında seyretmiştir (Dilber, 2007:206). Turizm, uluslararası ölçekte geniş istihdam olanakları yaratan bir sektördür ve dünyada yaklaşık 300 milyon insanı istihdam etmektedir. Başka bir ifadeyle; dünyada her 16 çalışandan biri turizm sektöründedir ve tüm uluslararası sermaye yatırımlarının yaklaşık %7’si turizm alanına yapılmaktadır. Bu bağlamda dünyada ve Türkiye’de turizme verilen önem artmakta, turizm eğilimleri çeşitlilik kazanmakta, yeni yerler yeni turizm türleri insanların ilgisini çekmektedir (Emekli, 2006:100).

Gastronomi turizmi, yeni bir yiyecek ve içecek deneyimi yaşamak için seyahat motivasyonu yaratan ve seyahat davranışlarının güdülenmesine önemli

ölçüde yardımcı olan turizm şekli olarak tanımlanabilmekte ve bir tür gastronomik hareketliliği ifade etmektedir (Gökdeniz vd., 2015:15).

Yemek ve kültür kavramını birleştiren gastronomi, turizm pazarlamasında avantaj sağlayan yeni bir turizm alanının gelişmesine katkı sağlamıştır. Türkiye'nin sahip olduğu coğrafi ve iklimsel çeşitlilik ve birçok kültüre ev sahipliği yapması sonucunda oluşan kültürel etkileşim ile mutfak kültürü de çeşitlilik kazanmıştır (Aksoy ve Sezgi, 2015:79).

2.6.1. Temel Pastacılık Eğitimi

Yiyecek içecek sektörünün dallarından biri olan Pastacılık alanı günümüzde oldukça önemli bir iş alanı haline gelmiştir. Dünya mutfaklarında önemli bir yere sahip olan pastane mutfağı, beğenilerek tüketilen birçok ürünü içermektedir (MEGEP, 2006e:1-3). Tatlılar, sevilerek tüketilen ve bu nedenle en çok üretilen yiyeceklerdir (MEGEP, 2007:1). Enerji verme özelliğinden dolayı vazgeçilmez yiyecek gruplarından (MEGEP, 2006d:1-4). Dünya mutfaklarının hepsinde tatlıların farklı şekilleri ve özelliklerde tatlılar vardır (MEGEP, 2006c:1-3). Türk mutfağında önemli yeri olan hamur işleri ve tatlılar, yapım malzemelerine ve yapılış şekillerine göre çok fazla çeşitlilik göstermektedirler (Karabudak vd., 2013:231). Pastaların kaynakları ve üretim yöntemleri incelendiğinde süt, krema, yoğurt veya yan ürünlerinden tuzlu veya tuzsuz olarak hazırlanmış tereyağından oluşur (Taşçı ve Kaymaz, 2009:6). Pastacılık sektöründe hizmet veren kişiler, pastaları tanımalı, uygun araç, gereç ve malzeme kullanmalıdırlar (MEGEP, 2011b:1).

2.6.2. Krema Soslar ve Şuruplar

Pastacılık sektöründe önemli yeri olan kremler, soslar ve şuruplar, ürünün özelliğine göre değişik şekillerde hazırlanır. Pastanın, tartların dolgu maddesi olan kremlerin çok sayıda çeşidi vardır. Sosların kullanım alanları kremaya göre daha geniştir. Pastacılıkta süslemede kullanıldığı gibi dondurmaların, tart ve payların dekore edilerek servise hazırlanmasında oldukça sık kullanılır. Uluslararası mutfaklarda değişik isimlerle yer alan sosları sınırlandırmak ve genellemek fazla mümkün değildir. Şuruplar ise tatlıcılıkta önemli bir yere sahiptir. Pastacılık sektöründe yer almak isteyen bir kişi krema, sos ve şuruplar konusu ile ilgili yeterliliklere sahip olmalıdır (MEGEP, 2006a:1)

2.6.3.Sütlü Tatlılar

Türk mutfağının zengin çeşitleri arasında yer alan sütlü tatlılar, sindirimi ve hazırlanması diğer tatlı çeşitlerine göre kolay ve besin değeri daha yüksek olan tatlılardır. Sıcak ve daha çok soğuk olarak tüketilir. Ocak üzerinde, fırında ve pişirme işlemi uygulamadan elde edilen birçok sütlü tatlı çeşidi bulunmaktadır (MEGEP, 2006b:1-4).

2.6.4.Basit Tatlılar

Sütten (muhallebi, puding vb.), kolay hamurdan (kalburabastı, şekerpare vb.) ve hazır ürünler (güllaç, ekmek kadayıfı vb.) kullanılarak yapılan tatlılardır (MEGEP, 2007:1).

2.6.5.Hamur Tatlıları

Dünya mutfaklarında tatlıların farklı şekilleri ve özellikleri vardır. Ancak hamur tatlıları deyince ilk akla gelen Türk mutfagıdır. Büyük bir çeşitliliğe sahip olan Türk mutfagı hamur tatlıları açısından da çok fazla çeşide sahiptir. Hamur işi tatlıların çoğu Ortadoğu kültürüne aittir ve hamur işi tatlılar başlığı altında birçok tatlı bir araya gelmektedir. Çeşitli yöntemlerle hazırlanan hamurların şeker, bal ve pekmeze karıştırılmasıyla hazırlanan tatlılar, hamur tatlıları grubunda yer alır (MEGEP, 2006c:1-3).

2.6.6.Meyveli Tatlılar

Meyvelerden hazırlanan ulusal ve uluslararası tatlılar bulunmaktadır. Meyvenin doğal lezzetini değişik ürünler ilave ederek ve farklı yöntemler kullanarak yeni ve özel tatlılara dönüşmektedir. Meyvelerden hazırlanan tatlılar diğer tatlılardan hem daha hafif hem de yapımı en kolay olanlarıdır. Türk mutfagında tatlısı yapılan meyveler mevsime göre değişmektedir. Kuru meyvelerden de seçme şansı daha az olsa da çeşitli tatlılar yapılmaktadır (MEGEP, 2006d:1-4).

2.6.7.Kuru Pastalar

Un, yağ, yumurta ve şekerle hazırlanan küçük ve gevrek şurupsuz yiyeceklerdir. Anadolu'da yüzyıllardır yetiştirilen buğday hamur işlerinin alt yapısını oluşturur. Buğdaydan yapılan hamur işleri (Türk mutfagında pastaların yerinin olmamasına rağmen) Türklerin geleneksel yemekleri haline gelmiştir. Türk mutfagında başka hiçbir ülkenin mutfagında olmadığı kadar çok çeşit hamur

hazırlama teknikleri ile yapılan ürünler vardır. Bu tür besinlerin maliyetlerinin düşük olması ve daha çok geleneksel besinler olmaları nedeniyle Türk beslenme alışkanlığının büyük bölümünü oluşturmaktadır. Pastacılıkta kuru pastalar önemli bir yere sahiptir. Yaş pastalarla birlikte kuru pastalar pastacılığın temelini oluşturmaktadır (MEGEP, 2006e:3).

2.6.8. Tahıl Tatlıları

Tahıl tatlıları Türk yemek kültürünün özel bir bölümünü oluşturur. Dünyanın büyük bir bölümüne yayılmış olan Türk toplumunda, tüm etkenlere rağmen gelenekler sürdürülmektedir. Kültürümüzün en güzel özelliklerinden olan yemek hazırlama, pişirme ve ikram değişen tüm koşullara rağmen hala sürdürülen geleneklerimizdendir. Günümüzde de tahıl tatlıları (aşure, helva, zerde vb.) yaparak geleneklerimizi sürdürmekteyiz (MEGEP, 2011a:1-3).

2.6.9. Yaş Pastalar

Pastacılıkta yaş pasta çeşitleri önemli bir yere sahiptir. Pastacılık üretimlerinde lezzet kadar önemli olan bir diğer unsur görselliktir. Pastalar, farklı teknikler kullanılarak yapılan süsleme sanatlarıyla görsel kaliteye sahip olabilmektedir. Özellikle yaş pasta süsleme, sınırlarını sadece ustanın becerisi ve hayal gücünün belirlediği oldukça geniş bir alandır (MEGEP, 2006f:1).

2.6.10. Özel Gün Pastaları

Türkiye ve dünyada özel günlerde (nişan, söz, düğün, doğum günü ve yeni yıl gibi) en çok tercih edilen yiyecek olan pastalar temiz, kaliteli, taze ve çekici olan özel gün pastalarıdır. Özel gün pastaları önemli bir yere sahiptir (MEGEP,2011b:1).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YÖNTEM

3.1. Araştırma Metodu

Yapılan araştırma bir sosyal deney çalışmasıdır. Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanıldı. Veri toplamada bire bir görüşme ve gözlem tekniği uygulandı. Bire bir görüşmelerin ilki gönüllü rehabilitasyon merkezi ile, ikincisi kurumda eğitim veren eğitmenlerle, üçüncüsü ise engelli öğrencilerin aileleri ile yapıldı (EK A). Bu görüşmeler ile engelli öğrencileri tanıyarak temel pastacılık eğitimine uygunluk dereceleri tespit edildi. Temel pastacılık eğitimi kapsamında engelli öğrencilere verilen teori ve uygulama eğitimlerinde gözlem tekniği kullanıldı. Bu araştırmanın hedef kitlesi rehabilitasyon merkezlerinde eğitim gören engelli öğrencilerdir. Engelsiz birey engelsiz mutfak eğitiminin uygulama aşamaları aşağıda Tablo 3.1’de verilmiştir (EK B).

Tablo 3.1. Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak Eğitiminin Uygulama Aşamaları

1. Aşama	2. Aşama	3. Aşama
Gönüllü Rehabilitasyon merkezindeki eğitmenlerinde desteği ile temel pastacılık eğitimi için uygun olan engelli bireyleri belirleme	Gönüllü engelli bireylerin aileleri ile görüşerek verilecek olan eğitim süreci anlatılarak aileyi ikna etme ve izin dilekçesi imzalatma	Gönüllü engelli bireylerin temel pastacılık alanına ilişkin teorik ve pratik bilgi ve deneyim düzeylerinin tespiti
4. Aşama	5. Aşama	6. Aşama
Gönüllü engelli bireylere verilecek olan teorik ve uygulama eğitimlerin başarılı olması için kurumda bulunan eğitmenlerle röportaj	Gönüllü engelli bireylerle daha iyi iletişim kurabilmek için velileri ile röportaj	Gönüllü engelli bireylere yönelik temel pastacılık eğitimi için mutfak kurulumu
7. Aşama		

Gönüllü engelli bireylere yönelik temel pastacılık alanında teori eğitimi verilmesi					
1. Ay		2. Ay		3. Ay	
Krema, soslar ve şurupları teorik anlatımı	Sütlü tatlılar teorik anlatımı	Eksik kalan konuların tekrarı	Meyveli tatlılar teorik anlatımı	Eksik kalan konu tekrarı	Yaş pastalar teorik anlatımı
Basit tatlılar teorik anlatımı	Hamur tatlıları teorik anlatımı	Kuru pasta teorik anlatımı	Tahıl tatlıları teorik anlatımı	Özel yaş pastalar teorik anlatımı	Eksik kalan konu tekrarı
8. Aşama					
Engelli bireylere verilen temel pastacılık alanında mutfakta uygulamalı eğitim aşaması					
4. Ay		5. Ay		6. Ay	
Krema, soslar ve şuruplar uygulama	Sütlü tatlılar uygulama	Eksik kalan konu tekrarı	Meyveli tatlılar uygulaması	Eksik kalan konu tekrarı	Yaş pastalar uygulama
Basit tatlılar uygulama	Hamur tatlıları uygulama	Kuru pasta uygulama	Tahıl tatlıları uygulama	Özel yaş pastalar uygulama	Eksik kalan konu tekrarı
9. Aşama					
Engelli bireylere verilen temel pastacılık eğitim sürecinin olumlu ve olumsuz yanlarını ikinci bir veli görüşmesi ile değerlendirme					
10. Aşama					
Engelsiz birey engelsiz mutfak eğitiminin tüm aşamalarını ve sonuçlarını görsel olarak anlatan bir resim sergisi açılması					

Araştırma kapsamında verilen temel pastacılık eğitiminin ilk aşamasında Gaziantep'te bulunan Şahinbey Özel Eğitim ve Rehabilitasyon Merkezi ile görüşmeler yapılarak araştırmaya gönüllü olmaları sağlandı (EK B.1). Gönüllü rehabilitasyon merkezindeki öğretmenlerle görüşülerek (EK B2) temel pastacılık eğitimi için uygun olan hafif derecede Mental Retardasyon (MR) (down sendromlu, zihinsel engelli), Yaygın Gelişimsel Bozukluk (otizm, aspergel vs.) ve Özgül Öğrenme Güçlüğü tanısı bulunan 8 gönüllü öğrenci seçildi.

İkinci aşamada gönüllü engelli bireylerin aileleri ile bire bir görüşülerek (EK B.3) “Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak” atölyesinde verilecek olan temel pastacılık eğitimi ve bu eğitimin engelli bireyler üzerinde oluşturacağı etkilerden

bahsedildi. Aileler temel pastacılık eğitimi için ikna edildi (EK A.1) ve izin dilekçeleri imzalatıldı (EK A.2).

Üçüncü aşamada gönüllü engelli bireylerle bire bir görüşmeler yapıldı. Bu görüşmelerin amacı temel pastacılık alanına ilişkin teorik ve pratik bilgi ve deneyim düzeylerinin tespit edilmesidir. Yapılan görüşmelerde 6 öğrencinin daha önce hiç mutfığa girmedığı ve temel pastacılık alanıyla ilgili ne teorik ne de pratikte bilgilerinin olmadığı tespit edildi. Diğer 2 öğrencinin ise bilgisinin yetersiz olduğu anlaşıldı.

Dördüncü aşama engelli bireylere verilecek olan teorik ve uygulama eğitimlerin başarılı olması için kurumda bulunan öğretmenlerle röportaj yapıldı (EK A.3). Bu röportaj ile verilecek olan teorik dersin süresi belirlendi. Her bir öğrencinin derse olan konsantrasyonu, konsantrasyonunu kaybeden ve verilen ödevleri yerine getirmeyen engelli bireylere verilecek olan tepki, engelli öğrencilere verilecek olan ödül ve cezalar, ders işleme yöntemleri, engelli öğrencilerin eğitmenlere ve grup arkadaşlarına verdikleri tepkiler, eğitmenlerin engelli bireylere verilecek olan temel pastacılık eğitimi hakkındaki düşünceleri tespit edildi.

Beşinci aşamada gönüllü engelli bireylerle daha iyi iletişim kurabilmek için velileri ile röportaj yapıldı (EK-A.4). Bu röportaj ile öğrencilerin kişisel özellikleri, sevdiği ya da hoşlanmadığı bir durumla karşılaştığında verdikleri tepkiler öğrenildi. Sosyal çevreleri, yetiştikleri aile ortamı, engelli bireylerin aileleri ile olan ilişkileri ve grup çalışmalarına verecekleri tepkiler öğrenildi. Engelli bireylere ailelerinin gastronominin herhangi bir alanında teorik ya da pratik eğitim verip vermediği ve ailenin öğrencinin başarısına olan inancı tespit edildi. Engelli bireylere, öğretmenler ve veliler ile yapılan röportajların sonucu olarak verilecek olan temel pastacılık eğitiminin teori ve uygulama aşamaları belirlendi.

Altıncı aşamada Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün desteği ile gönüllü engelli bireylere temel pastacılık eğitimi için “Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak” atölyesi Şahinbey Özel Eğitim ve Rehabilitasyon Merkezi bünyesine kuruldu (EK B.5).

Yedinci aşamada gönüllü engelli bireylere önce teori eğitimi verildi (EK B.4). Engelli bireyleri iki kişilik gruplara ayırarak dersler verildi. Verilen teori eğitimi resim ve videolarla desteklenerek gidildi. 3 ayın sonunda öğrencilerle bir genel tekrar çalışması yapıldı ve yapılan çalışmanın sonuçları değerlendirildi. Engelli bireylerin eksik kaldıkları konular tespit edilerek konu tekrarları yapıldı.

Teori eğitiminden sonra sekizinci aşama olan uygulama aşamasına geçildi (EK B.6). Engelli bireylerin teoride öğrendikleri bilgileri uygulama dersleri ile pratiğe dökmeleri sağlandı ve el becerileri geliştirildi. Temel pastacılık eğitimi toplamda 6 ay sürdü ve bu süreçte 9 ünite işlendi. Temel pastacılık eğitiminde engelli bireylerin kendilerini daha iyi geliştirebilmesi için ailelerinden de destek alındı. Temel pastacılık eğitmeni tarafından engelli bireylerin işledikleri ünitelere paralel olarak velilere ödevler verildi (EK B.8). Uygulama yapılacak konu eğitmen tarafından belirlendi. Velilerin kendi gözetimlerinde öğrencilere ödev verilen konu ile ilgili uygulama yaptırmaları ve bu çalışmaların fotoğrafları istendi. Bu ödevlendirmeler velilerin %50'si tarafından başarılı bir şekilde yapılırken %10'u bazı ödevleri yerine getirmede. Kalan %40'ı ise kurumda verilen temel pastacılık eğitimini yeterli olduğunu düşünerek ödevleri yerine getirmede.

Temel pastacılık eğitimi süresinde engelli bireylere teorik eğitimi aşamasında onların ilgisini çekecek şekilde temel pastacılık bilgileri öğretildi, pastacılık ekipmanları ve pastacılıkta kullanılan ürünler tanıtıldı. Uygulama öncesi uygulamasını yapacakları ürünlerin videoları izletilerek yapacakları ürünü düşüncelerinde somutlaştırmaya çalışıldı. Grup çalışmalarına alıştırılarak grup halinde başarılı bir şekilde çalışmaları sağlandı. Bir mutfak atölyesinde yapılması gereken bütün işler temizlik, bulaşık yıkıma gibi öğretilerek öğrenciler arasında iş bölümü yapıldı böylece öğrencilere görev, sorumluluk ve düzen bilinci kazandırıldı.

“Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak” atölyesinde verilen temel pastacılık eğitimi ile engelli bireylerin kendilerini geliştirdikleri, eğlendikleri ve sosyalleştikleri bir eğitim sistemi oluşturuldu. Bu çalışmadaki amaçlardan biri de bünyesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü yer alan üniversitelerin desteği ile Türkiye de bulunan rehabilitasyon merkezlerinin bünyelerinde “Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak” atölyesi kurarak temel pastacılık eğitimi vermeleri için örnek oluşturuldu. Uygulama eğitimleri sırasında engelli bireyler daha önce hiç tanımadıkları kişilerle bir araya getirildi (EK B.7). Temel pastacılık eğitimi uygulama aşamasında eğitmenin gözetiminde engelli bireyler misafir olan kişilerin komut ve yönlendirmeleri ile uygulama derslerini tamamladı. Bu etkinlikler eğitim süresince ara ara tekrarlandı, etkinler sayesinde engelli bireylerin sosyalleşmesi sağlandı.

Dokuzuncu aşama olarak engelli bireylerin velileri ile ikinci bir görüşme yapıldı (EK A.5 ve EK B.9). Bu görüşmenin sonucu olarak engelli bireylerin aldıkları temel pastacılık eğitiminin sonuçları değerlendirildi.

Onuncu aşama olarak da engelsiz birey engelsiz mutfak eğitiminin tüm aşamalarını ve sonuçlarını görsel olarak anlatan bir resim sergisi açıldı (EK B.10). Bu sayede tüm davetlilere 6 aylık eğitim sürecinin işleyişi ve sonuçları hakkında görsel bir kanıt sunuldu.



DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

ENGELSİZ BİREY ENGELSİZ MUTFAK TEMEL PASTACILIK TEORİ EĞİTİMİ

Temel pastacılık teori eğitimi için kullanılacak yöntemler eğitim öncesi belirlendi. Teori eğitimi için haftada iki gün, günde iki saat olarak 3 aylık bir eğitim planı oluşturuldu. Bu eğitim süreci aşağıda Tablo 4.1’de belirtilmiştir.

Tablo 4.1. Teori Eğitimi Süreci

EĞİTİM TÜRÜ	HAFTALIK DERS SÜRESİ	YÖNEM TEKNİK	EĞİTİM SÜRESİ
Teori	4	Doğrudan Öğretim Yöntemi, Anlatım Yöntemi, Sözlü Açıklama Yöntemi	3 Ay

Teori eğitimi derslerinde işlenecek konular ve engelli bireylerin teori eğitimi süresince elde edecekleri kazanımların planlanması yapıldı. Teori eğitimi boyunca planlama doğrultusunda hareket edildi. Teori eğitimi konu ve kazanımları aşağıda Tablo 4.2’de verilmiştir.

Tablo 4.2. Teori Eğitimi Konu ve Kazanımları

AY	KONU	KAZANIMLAR
EKİM (Ortası)	Krema, Soslar ve Şuruplar	• Krema, sos ve şurup hazırlanmasında kullanılan ekipmanları tanıtıldı ve resimleri gösterildi. • Ekipmanların özellikleri anlatıldı. • Krema, sos ve şurup hazırlanmasında kullanılan gereçleri tanıtıldı ve resimleri gösterildi. • Ürünlerin kullanılmada dikkat edilecek noktalar anlatıldı. • Pastacılıkta kullanılan kremler tanıtıldı, resimleri gösterildi ve videoları izletildi. • Kremaları hazırlarken ve saklarken dikkat edilmesi gereken basamaklar anlatıldı.

KASIM	Sütlü Tatlılar	• Sütün kullanımında dikkat edilecek noktalar anlatıldı. • Sütlü tatlıların tanımı yapıldı. Sütlü tatlı örneklerinin resimleri gösterildi. • Sütlü tatlıların Türk mutfağındaki yeri ve önemi anlatıldı. • Sütlü tatlıların yapımında kullanılan araçların özellikleri tanıtıldı. • Sütlü tatlıların yapımında kullanılan yardımcı gereçler tanıtıldı. • Ocak üzerinde hazırlanan sütlü tatlılar tanıtıldı ve örneklerinin resimleri gösterildi. • Pişirmede dikkat edilecek noktalar anlatıldı. • Süsleme ve servise hazırlama yöntemleri anlatıldı. • Ocak üzerinde hazırlanan sütlü tatlılara örnek videolar izletildi. • Fırında pişirilerek hazırlanan sütlü tatlılar tanıtıldı. • Krem karamel ve suflenin yapım aşamaları anlatıldı, resimleri gösterildi. • Sufle ve krem karamelin yapılış videoları izletildi. • Pişirmede dikkat edilecek noktalar ve süsleme ve servis anlatıldı.
	Basit Tatlılar	• Sütle hazırlanan basit tatlılar tanıtıldı ve temel özellikleri anlatıldı. • Resimleri incelendi ve videoları izletildi. • Kolay hazırlanan hamur tatlıları tanıtıldı ve temel özellikleri anlatıldı. • Resimleri incelendi ve videoları izletildi. • Hazır ürünler kullanılarak hazırlanan tatlı çeşitleri tanıtıldı ve temel özellikleri anlatıldı. • Resimleri incelendi ve videoları izletildi.
	Hamur Tatlıları	• Hamur tatlıları genel olarak tanıtıldı ve resimleri incelendi. • Mayalı hamur tatlıları ve çeşitleri anlatıldı. • Lokma tatlısı, baba tatlılarının özellikleri anlatıldı. • Resimleri gösterildi ve videolarla yapılış şekilleri izletildi. • Mayalı hamurlarla yapılan tatlıların pişirme yöntemleri anlatıldı. • Mayalı hamurları şuruplandırmada dikkat edilecek noktalar incelendi. • Mayalı tatlıları servise hazırlama ve süsleme yöntemleri anlatıldı. • Pişirilerek yapılan hamurdan hazırlanan tatlıların çeşitleri ve özellikleri tanıtıldı. • Pişirilerek yapılan hamurdan hazırlanan tatlıların resimleri incelendi ve videolarla yapılışları izletildi. • Pişirilerek yapılan hamurdan hazırlanan tatlıları şuruplandırmada dikkat edilecek noktalar incelendi. • Çırpılarak yapılan hamurlu tatlıların genel yapısı incelendi. • Çırpılarak yapılan hamurlu tatlılardan örnek resimler gösterildi. Örnek videolar izletildi.

		•Çırpılarak yapılan hamurlu tatlıların pişirilmesinde ve şuruplandırmada dikkat edilecek noktalar anlatıldı. •Kadayıf tatlıları genel olarak incelendi. •Kadayıfın yapımı ve çeşitlerinin neler olduğu anlatıldı. •Kadayıf tatlılarından örnek resimler incelendi ve örnek videolar izlendi. •Kadayıf tatlılarının pişirilmesinde ve şuruplandırmada dikkat edilecek noktalar anlatıldı.
	Meyveli Tatlılar	•Türk mutfağına özgü meyveli tatlılar tanıtıldı. •Meyveler kullanım özelliklerine göre sınıflandırıldı. •Meyveli tatlıların mönüdeki yeri ve önemi anlatıldı. •Meyvelerin hazırlanmasında ve kullanılmasında dikkat edilecek noktalar anlatıldı. •Meyvelerin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçler tanıtıldı. •Meyve tatlılarının saklama koşulları anlatıldı. •Meyveli tatlıların Türk mutfağındaki yeri ve önemi anlatıldı. •Türk mutfağına özgü meyveli tatlı çeşitleri ve resimleri incelendi. •Ayva tatlısı, türbanlı elma tatlısı, kuru kayısı ve incir tatlısı, kabak tatlısının hazırlama videoları örnek olarak izletildi. •Türk mutfağındaki diğer meyve tatlılarından örnekler verildi. •Uluslararası meyve tatlıları tanıtıldı. •Meyveli kuplar, Peach Melba, Meyve pelteleri, meyve salataları anlatıldı. •Resimleri incelendi ve videoları izletildi. •Diğer uluslararası tatlılardan örnekler verildi.
ARALIK	Kuru Pastalar	•Kuru pastaların tanımı yapıldı ve pastacılıktaki önemi anlatıldı. •Kuru pasta çeşitleri olan kurabiyeler, bisküviler ve çörekler anlatıldı. •Resimleri gösterildi ve videolu tarifleri izletildi. •Kuru pasta yapımında kullanılan araçlar anlatıldı ve resimleri ile birlikte tanıtıldı. •Kuru pasta yapımında kullanılan gereçler anlatıldı ve resimleri ile birlikte tanıtıldı. •Pişirmede dikkat edilecek noktalar ve pişen üründe aranan özellikler anlatıldı. •Pişen ürünleri saklama koşulları anlatıldı. •Kıyılarak hazırlanan hamurlardan kuru pastalar hazırlama yöntem basamakları anlatıldı. •Örnek teşkil edecek olan Sable Bisküvi, İki Renkli Kurabiye ve Marmelatlı Düğme Bisküvinin resimleri gösterildi ve tarif videoları izletildi. •Pişirmede dikkat edilecek noktalar ve pişen üründe aranan özellikler anlatıldı.

	• Pişen ürünleri saklama koşulları anlatıldı. • Mayalı hamurlarla kuru pasta hazırlama yöntem basamakları anlatıldı. • Örnek teşkil edecek olan Baton Sale (susamlı çubuk) ve Anasonlu Simit'in resimleri gösterildi ve tarif videoları izletildi. • Pişirmede dikkat edilecek noktalar ve pişen üründe aranan özellikler anlatıldı. • Pişen ürünleri saklama koşulları anlatıldı. • Çırpılarak hazırlanan hamurlardan kuru pasta yapma yöntem basamakları anlatıldı. • Örnek teşkil edecek olan Landoşe (Torba İşi) Bisküvisi, Beze Madlen Bisküvi ve Kedidili Bisküvinin resimleri gösterildi ve tarif videoları izletildi. • Pişirmede dikkat edilecek noktalar ve pişen üründe aranan özellikler anlatıldı. • Pişen ürünleri saklama koşulları anlatıldı. • Pişirilerek hazırlanan hamurla kuru pasta yapma ve çeşitlerinin resimleri gösterildi ve videolarla yapıları izletildi. • Örnek teşkil edecek olan Tulumba tatlısı ve Profiterol resimleri gösterildi ve tarif videoları izletildi. • Pişirilerek hazırlanan hamurla kuru pastahazırlarken pişirmede dikkat edilecek noktalar anlatıldı. • Pişen üründe aranan özellikler ve saklanma koşulları anlatıldı. • Pişirilerek hazırlanan hamurla kuru pasta çeşitlerinin servise hazırlama ve süsleme yöntemleri anlatıldı. • Milföy hamuru ile kuru pasta yapmada yöntem basamakları anlatıldı ve çeşitlerinin resimleri gösterildi, videolarla yapıları izletildi. • Örnek teşkil edecek olan Milföy hamurunun yapılışı, Çikolata kalpli milföy, Elmalı milföy ve Kremalı muzlu milföy pastasının resimleri gösterildi ve tarif videoları izletildi. • Milföy hamuru ile kuru pasta hazırlarken pişirmede dikkat edilecek noktalar anlatıldı. • Pişen üründe aranan özellikler ve saklanma koşulları anlatıldı. • Milföy hamuru ile kuru pasta çeşitlerinin servise hazırlama ve süsleme yöntemleri anlatıldı.
Tahıl Tatlıları	• Tahıl tatlıları genel olarak tanıtıldı ve resimleri incelendi. • Aşurenin Türk mutfağındaki yeri ve önemi anlatıldı. • Aşure hazırlamada kullanılan araç ve gereçler tanıtıldı. • Aşurenin yapımının resimleri ve videoları gösterildi. • Pişen üründe aranan özellikler ve saklanma koşulları anlatıldı. • Aşurenin servise hazırlama ve süsleme yöntemleri anlatıldı. • Helvaların Türk mutfağındaki yeri ve önemi anlatıldı.

		• Helvaların yapımının resimleri ve videoları gösterildi. • Pişen üründe aranılan özellikler ve saklanma koşulları anlatıldı. • Helva ve çeşitlerinin servise hazırlama ve süsleme yöntemleri anlatıldı. Zerdenin Türk mutfağındaki yeri ve önemi anlatıldı. • Zerdenin yapımının resimleri ve videoları gösterildi. • Pişen üründe aranılan özellikler ve saklanma koşulları anlatıldı. • Zerdenin servise hazırlama ve süsleme yöntemleri anlatıldı.
	Yaş Pastalar	• Yaş pastalar genel olarak tanıtıldı ve resimleri incelendi. • Gato, Baton, Rulo pastada kullanılan ıslatma şurup çeşitleri tanıtıldı. • Gato, Baton, Rulo pastada kullanılan krema çeşitleri resim ve videolar ile tanıtıldı. • Gato, Baton, Rulo pastada kullanılan örtülük çeşitleri resim ve videolar ile tanıtıldı. • Süslemede kullanılan gereçler ve özellikleri tanıtıldı. • Hazır süsleme gereçleri ve özellikleri tanıtıldı. • Süsleme gereçlerinin kullanılmasında dikkat edilecek noktalar ve saklama koşulları anlatıldı. • Gato pastanın hazırlanması ve çeşitleri resim ve videolarla anlatıldı. • Pişirme, süsleme ve saklama da dikkat edilecek noktalar anlatıldı. • Baton pastanın hazırlanması ve çeşitleri resim ve videolarla anlatıldı. Pişirme, süsleme ve saklama da dikkat edilecek noktalar anlatıldı. • Rulo pastanın hazırlanması ve çeşitleri resim ve videolarla anlatıldı. • Pişirme, süsleme ve saklama da dikkat edilecek noktalar anlatıldı.
OCAK (Ortası)	Özel Gün Pastaları	• Özel gün pastaları genel olarak tanıtıldı ve resimleri incelendi. • Nişan ve düğün pastaları resimlerle tanıtıldı. • Nişan ve düğün pastaları için pandispanya hazırlama yöntemleri resim ve videolar ile anlatıldı. • Pişirme, süsleme ve saklama da dikkat edilecek noktalar anlatıldı. • Pasta ayağını kullanmada dikkat edilecek noktalar anlatıldı. • Örtülük kullanma ve süslemede kullanılan gereçleri hazırlama ve kullanma basamakları anlatıldı. • Servise hazırlama ve saklama koşulları anlatıldı. • Doğum günü ve yeni yıl pastaları resimlerle tanıtıldı. • Doğum günü ve yeni yıl pastaları için pandispanya hazırlama yöntemleri resim ve videolar ile anlatıldı. • Pişirme, süsleme ve saklama da dikkat edilecek noktalar anlatıldı.

		• Örtülük kullanma ve süslemede kullanılan gereçleri hazırlama ve kullanma basamakları anlatıldı. • Servise hazırlama ve saklama koşulları anlatıldı.
--	--	--

Teori eğitimine katılan öğrenciler belirlenirken; engel derecelerine, pastacılığa ve mutfakta ürün yapma konusundaki istekliliklerine bakıldı. Tanıları, yaşları, cinsiyetleri baz alınmadı. Teori eğitimine katılan öğrencilerin bilgileri aşağıda Tablo 4.3’de belirtilmiştir.

Tablo 4.3. Öğrenci Bilgileri

Öğrenci	Yaş	Cinsiyet	Tanı	Engel Durumu	Engel Derecesi	Ek Sorunlar
Birsen ŞABİLAĞ	30	K	Zihinsel Engelli	Hafif MR	% 40	Özgül Öğrenme Güçlüğü
Cafer Tolga ÇAVUŞ	19	E	Zihinsel Engelli	MR	% 50	Özgül Öğrenme Güçlüğü
Emirhan KESGİN	14	E	Zihinsel Engelli	Hafif MR	% 20	Özgül Öğrenme Güçlüğü
Gökalep ÖZTEKİN	20	E	Zihinsel Engelli	MR	% 50	Özgül Öğrenme Güçlüğü
Mustafa KÖYSU	19	E	Zihinsel Engelli	MR	% 45	Özgül Öğrenme Güçlüğü
Mehmet HÖSÜK	28	E	Down sendromu	MR	% 40	-
İbrahim ÖZSUNAR	26	E	Down sendromu	MR	% 60	-
Hakan MEMİŞ	24	E	Otizm	YGB	% 40	-

Araştırma kapsamında yapılan çalışmada öğrencilerle 2 kişilik gruplar halinde ders işlendi. Gruplar öğrencilerin engel seviyelerine ve rehabilitasyon merkezine geldikleri günler baz alınarak belirlendi. Öğrenci eşleşme bilgileri Tablo 4.4’de verilmiştir.

Tablo 4.4. Öğrenci Eşleşmeleri

Öğrenci Grupları	Engel Derecesi
Birsen ŞABİLAĞ İbrahim ÖZSUNAR	% 40 % 60
Cafer Tolga ÇAVUŞ Emirhan KESGİN	% 50 % 20
Gökalg ÖZTEKİN Mustafa KÖYSU	% 50 % 45
Mehmet HÖSÜK Hakan MEMİŞ	% 40 % 40

4.1. Temel Pastacılık Bireyselleştirilmiş Teori Eğitimi Değerlendirme Çalışması

4.1.1. Birinci Değerlendirme: Birsen ŞABİLAĞ

Araştırma kapsamında “Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak” eğitimine katılan Birsen ŞABİLAĞ’ın 3 aylık teori eğitimi sürecinde göstermiş olduğu davranışlar, derste gösterdiği başarı ve teori eğitiminin Birsen üzerindeki etkisi değerlendirildi.

Birsen pastacılığa karşı ilgisi olan bir öğrenciydi. Teori olarak anlatılanları anlayabilmek için çaba sarf etti. Derslerini başından sonuna kadar dikkati dağılmadan takip etti. Derste sorulan soruların yüzde seksenine doğru cevap verdi. Sürecin başında sorulara yanlış cevap verdiğinde morali bozuldu ve tekrar bir soruya doğru cevap verene kadar modu değişmedi ancak derse olan ilgisi devam etti. Tamamen öğretmenine odaklanmış durumda derslerini dinledi. Derste grup arkadaşlarıyla iletişim sağlamak istemedi.

Derste sorulan sorulara arkadaşının verdiği cevapları umursamadı, sadece kendi cevap verme eğilimi gösterdi. Derste anlatılan konularla ilgili resimler ve videolara karşı ilgi seviyesi oldukça iyiydi. Slaytta yazan yazılara karşı tamamen ilgisizdi. Okuma yazması var ancak ders sırasında sorulan sorunun cevabı o an açık olan slaytta bulunsa bile, slayttı okuyarak cevap vermedi. Sadece resimlere ve videolara odaklandı.

Teori eğitiminin ilerleyen sürecinde her ders izletilen tarif videosunun sonunda anlatması istendi. Başlarda sessiz kalmayı tercih etti. Biraz teşvik ile

ilerleyen derslerde aklında kalanları anlatmaya başladı. Teori eğitimi sürecinin sonuna doğru, ders sonunda dersin geneli ile ilgili ve videolarla ilgili sorular soruldu başta yine cevap vermedi. Daha sonra hatırladığı kadarını anlatmaya başladı. Cevabından emin olmadığı bir soruyla ya da yeni bir ders yöntemi ile karşılaştığı zaman Birsen susmayı tercih etmekteydi. Cevap vermesi için ya da aktif katılım için özel ilgi, çaba ve teşvik gerekti. Çabalar sonucunda sorulan tüm soruları cevaplamaya başladı. Zaman içinde ders sonunda dersin geneli ve videolar ile ilgili sorulan sorulara her zamankinden daha kısa sürede cevap vermeye başladı. Anlamadığı zaman soru sordu.

Birsen'in teori eğitim süreci genel olarak ele alındığında başarılı oldu. Hızlı öğrendiği için çok fazla konu tekrarı yapılmadı. Anlamadığı ya da kafasının karıştığı noktaları sormaya başladığında ders süreci daha verimli geçti. Yapılan genel tekrar derslerinde de beklenen başarıyı gösterdi. Uygulama eğitimine geçmesi için gerekli olan seviyeye ulaştı.

4.1.2. İkinci Değerlendirme: Cafer Tolga ÇAVUŞ

Araştırma kapsamında “Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak” eğitimine Cafer Tolga ÇAVUŞ’un 3 aylık teori eğitimi sürecinde göstermiş olduğu davranışlar, derste gösterdiği başarı ve teori eğitiminin Tolga üzerindeki etkisi değerlendirildi.

Tolga kin tutabilen bir yapıya sahipti. Hoşlanmadığı bir durum karşısında başta sessiz kalsa da sonrasında intikamını alma eğilimi vardı. Kesinlikle grup arkadaşıyla yalnız kalmaması gereken bir öğrenciydi. Grup arkadaşı ile anlaşamadı ve özellikle ilk derslerde, ders boyunca aralarında bir çekişme ve gerginlik oldu. Öğretmenlerine karşı her zaman saygılıydı. Bir şeyi yapmaması ya da durması söylediğinde dinledi. Ancak grup arkadaşı ile anlaşmakta zorlandı.

Derslerde genel olarak konu ile ilgili sorulan on sorudan ikisine doğru cevap verebildi. Derslerin sonunda anlatılanlarla ilgili hiçbir şey hatırlamadı. Anlatılanları sadece dinledi. Resimlere ilgi göstermedi. Videoları dikkatli bir şekilde izledi. Genel olarak derslerde anlatılanları dikkatli bir şekilde dinledi. Hiç soru sormadı. Sorulara cevap verdiği zaman her cevabın onaylanmasını istedi. “Doğru söyledim değil mi hocam” ya da “ben her şeyi biliyorum değil mi hocam” diyerek kendini sürekli onaylatma ihtiyacı duydu. Sözlü anlatımdansa videolar daha çok ilgisini çekti. Ancak iki dakikalık bir videonun sonunda “Nasıl yaptılar?” sorusuna cevap verememekteydi. Bu tarz sorularda susmayı tercih etti.

Dersler süresince genel olarak sessizdi. Soru sorulmadığı sürece konuşmadı. Genelde sorulara grup arkadaşının cevap vermesini bekledi.

Teori eğitiminde kullanılan doğrudan öğretim, anlatım ve açıklama yöntemleri Tolga için yeterli değildi. Bir bilgiyi hafızasında tutması için tekrar yöntemi kullanıldı ama istenilen düzeyde başarı sağlanamadı. Yapılan genel tekrar derslerinde de istenilen başarı sağlanamadı. Tolganın uygulama eğitimine geçmesi için gerekli olan seviyeye ulaşamadığı tespit edildi. Ama pastacılığa karşı ilgisi ve hevesi olduğu düşünülmüştür, bu yüzden birkaç ders uygulama derslerine katılmasına izin verildi. Uygulama derslerinde gösterdiği başarıya göre değerlendirilip eğitime devam etmesine karar verildi.

4.1.3. Üçüncü Değerlendirme: Emirhan KESGİN

Araştırma kapsamında “Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak” eğitimine katılan Emirhan KESGİN’in 3 aylık teori eğitimi sürecinde göstermiş olduğu davranışlar, derste gösterdiği başarı ve teori eğitiminin Emirhan üzerindeki etkisi değerlendirildi.

Emirhan ilk dersten itibaren çok istekli, hevesli, özgüveni yüksek ve oldukça konuşkan bir çocuktur. Derslere katılmayı kendisi istedi. Derse ilgisi olan bir öğrenciydi. Emirhan kendi doğruları olan ve sadece o doğrulara bağlı kalan bir yapıya sahip. Doğruları dışına çıkmayı kabullenmekte zorlandı. Ekipmanları sadece kendi kullandığı şekilde kullanılabileceğini farklı bir amaçla kullanılmayacağını düşünmekteydi. Onun için yeni olan bir bilgiyi kabul etmek biraz zor oldu. Ona anlatılanları ve öğretilmek istenen bilgileri zamanla yavaş yavaş kabul etmeye başladı. Aklına takılan her şeyi sordu. Anlatılanları dikkatli bir şekilde dinledi.

Videolar oldukça ilgisini çekti. Videoları izlerken oldukça dikkatliydi. Videoda yapılanları anlamaya ve öğrenmeye çalıştı. Teori eğitiminin başında sorulan sorulara pek cevap vermedi. İlerleyen süreçte sorulan sorulara doğru cevap vermeye başladı. Sorunun cevabını hatırlamadığı durumlarda da ufak tefek ipuçları hatırlaması için yeterli oldu. Sözlü olarak yapılan anlatımı da dikkatli bir şekilde dinledi. Anlamadığı ya da anlamını bilmediği her şeyi sordu. Sorulan her on sorudan yedisine doğru cevap verdi. İzletilen bir tarif videosunu genel olarak doğru anlatabildi. Derse konsantrasyonu oldukça iyiydi.

Teori sürecinin sonuna doğru Emirhan artık teori dersi yerine uygulama dersine geçmek istediğini söylemeye başladı. Bu konuda oldukça ısrarcı oldu. Bu davranışı sabırsız bir yapıya sahip olduğunu gösterdi. İsteddiği sürede uygulama derslerine başlanmaması Emirhan'ın derse olan merakını ve isteğini düşürdü. Dersde gösterdiği başarıda düşüş yaşandı. Bu durumu toparlamak ve Emirhan'ın derse olan ilgisini arttırmak için özel ilgi, motivasyonunu artıracak oyunlar ve teşvik çalışması yapıldı. Emirhan istenilen başarı seviyesine bu çabalar sonunda tekrar getirildi.

Emirhan hafızası kuvvetli bir öğrenci olduğu için teori eğitimi sürecinde zorlanmadı. Teori eğitimini başarılı bir şekilde tamamladı. Teori eğitiminde kullanılan doğrudan öğretim, anlatım ve açıklama yöntemleri Emirhan için yeterli oldu. Tekrar dersleri çok nadir yapıldı. Genel tekrar derslerinde beklenen başarıyı gösterdi. Uygulama eğitimine geçmesi için gerekli olan seviyeye ulaştı.

4.1.4. Dördüncü Değerlendirme: Gökalp ÖZTEKİN

Araştırma kapsamında “Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak” eğitimine katılan Gökalp ÖZTEKİN'in 3 aylık teori eğitimi sürecinde göstermiş olduğu davranışlar, derste gösterdiği başarı ve teori eğitiminin Gökalp üzerindeki etkisi değerlendirildi.

Teori eğitimi sürecinin başında derse gösterdiği ilgi yetersizdi. Resimler ilgisini çekmedi. Sadece sözlü anlatıma konsantrasyon oldu. Doğrudan ona sorulmayan sorulara cevap vermedi. Sorulan 10 sorudan 2 tanesine doğru cevap verdi. Ders sürelerinde sürekli kendinden ve ailesinden bahsetmek istedi. Ürünlerin yapılışını anlatan videolar biraz ilgisini çekti ama yeterli derecede değildi. Konularla ilgili sorulan sorulara arkadaşının cevap vermesini beklemeyi tercih etti. Aynı sorular ona yönelttiğinde verilen cevapları tekrarladı. Teori eğitiminin daha başında, teori yerine uygulama eğitimine katılmayı talep etti. Gökalp'in ilgisini grup arkadaşlarının derse ilgi duyması arttırdı.

Teori eğitiminin ilerleyen süreçlerinde konular ile ilgili resimler ilgisini çekmeye başladı. Resimler hakkında soru sormaya başladı. Videoları dikkatli bir şekilde izlemeye başladı. Derslere olan ilgisi zaman geçtikçe arttı. Ama bir önceki dersle alakalı bir sonraki derste soru sorulduğunda cevap vermemektedir. Bu nedenle derste işlenen konunun çıktısı alınarak Gökalp'e okuma ödevi verildi. Bu yöntem beklenen başarıyı sağlayamadı. Ama tamamıyla faydasız değildi. Bu

yüzden teori eğitimi süreci boyunca okuma ödevleri devam etti. Derslerde izletilen tarif videolarının anlatılması istendiği zaman anlatamadı. Hatırladığı kısımları da yanlış söylemekten korktuğu için söylememeyi tercih etti. Gökalp'in bu durumu ilerleyen süreçlerde değişiklik gösterdi. Özgüveni arttıkça ona yöneltilen soruları cevaplamaya başladı. Teori eğitim sürecinin sonlarına doğru, ders süresi Gökalp'e uzun gelmeye başladı. Uygulama eğitimine olan ilgisi arttığı için teori eğitiminden sıkılmaya başladı. Bu duruma çözüm olarak derse 15 dakikada bir 5 dakikalık aralar verildi. Bu yöntemle derse olan ilgisi canlı tutulmaya çalışıldı.

Gökalp teori eğitiminde beklenen başarıyı sağlayamadı. Teori eğitiminde kullanılan doğrudan öğretim, anlatım ve açıklama yöntemleri Gökalp için yeterli olmadı. Bir bilgiyi hafızasında tutması için tekrar ve okuma ödevleri yöntemi kullanıldı. Ama istenilen düzeyde başarı sağlanamadı. Gökalp derse karşı ilgili olsa da öğrenmede yetersiz kaldı. Yapılan genel tekrar derslerinde de istenilen başarıyı sağlayamadı. Gökalp uygulama eğitimine geçmesi için gerekli olan seviyeye ulaşamadığı tespit edildi. Ama pastacılığa karşı ilgisi ve hevesi olduğu düşünülmüştür, bu yüzden birkaç ders uygulama derslerine katılmasına izin verildi. Uygulama derslerinde gösterdiği başarıya göre değerlendirilip eğitime devam etmesine karar verildi.

4.1.5. Beşinci Değerlendirme: Mustafa KÖYSU

Araştırma kapsamında “Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak” eğitimine katılan Mustafa KÖYSU'nun 3 aylık teori eğitimi sürecinde göstermiş olduğu davranışlar, derste gösterdiği başarı ve teori eğitiminin Mustafa üzerindeki etkisi değerlendirildi.

Mustafa sabırsız ve çok çabuk sıkılan bir çocuktur. Derse hiç ilgi göstermedi. Ancak ders sonuna kadar ders işlenen sınıftan çıkmayı da tamamıyla ret etti. İlk derste slaytta anlatılanlara bir süre baktıktan sonra bilgisayara sırtı dönük bir şekilde oturdu ve dersin sonuna kadar pozisyonunu bozmadı. Sorulan sorulara cevap vermek yerine komik olduklarını söyleyip, gülerek tepki verdi. Video ya da resimlerle ilgisini çekme çabası başarısız oldu. Kendi hayatı, ailesi ve arkadaşları konusunda ders süresince sohbet etmek istedi. Her fırsatı ona yöneltilen soruları şakaya çevirip gülme eğilimine girdi.

İlerleyen süreçte öğretmenine ve grup arkadaşına alıştıktan sonra derste anlatılan konulara, gösterilen resimlere ve izletilen videolara karşı ilgisi artmaya başladı. Bir süre sonra dersi daha iyi dinledi ve slaytta yazan cümlelerin son iki kelimesini sesli okumaya başladı. Ancak bir önceki derste gördüklerini hatırlayamadı. Derste her gördüğü resimdeki ya da videodaki ürünü yapmak ve yemek istemeye başladı. Bu yüzden Mustafa'yı derse odaklamak ve konuyu anlamasını sağlamak oldukça zor oldu. Mustafa sorulan her on sorudan birine doğru cevap verebildi. Bu yüzden derste işlenen konunun çıktısı alınarak Mustafa'ya okuma ödevi verildi. Mustafa ilk başta ödevlerini yapsa da ilerleyen süreçte ara ara yapmamaya başladı. Mustafa'yı ödev yapmaya ikna etmek oldukça zor oldu. Ödevleri yaptığı zaman bile beklenen başarıyı gösteremedi. Bu yöntem tamamıyla faydasız olmadığı için teori eğitimi süreci boyunca kullanıldı.

Derslerde en çok dikkatini çeken kısmı tarif videolarını izlendiği zamanlar oldu. Ama izletilen bir tarif videosunu anlatması istediği zaman tam anlatamadı. Mustafa'nın derse olan ilgisini arttırmak için sevdiği konulardan bahsetmesine izin verildi. Böylece derslere olan ilgisi biraz daha arttı. Mustafa sürekli uygulama yapmak ve yaptıklarını tatmak istediği için onun ilgisini teori dersinde tutmak oldukça zor olmaya başladı. Bu nedenle 15 dk da bir 5 dk kısa molalar verildi. Teori eğitimi boyunca derse konsantrasyonu aktif tutulmaya çalışıldı.

Mustafa teori eğitiminde beklenen başarıyı sağlayamadı. Teori eğitiminde gösterdiği başarı sonucu Gökalp ÖZTEKİN ile %90 benzerlik göstermekteydi. Bu nedenle Gökalp de olduğu gibi uygulama derslerinde gösterdiği başarıya göre değerlendirilip eğitime devam etmesine karar verildi.

4.2.6. Altıncı Değerlendirme: Mehmet HÖSÜK

Araştırma kapsamında “Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak” eğitimine katılan Mehmet HÖSÜK'ün 3 aylık teori eğitimi sürecinde göstermiş olduğu davranışlar, derste gösterdiği başarı ve teori eğitiminin Mehmet üzerindeki etkisi değerlendirildi.

Mehmet ilk dersten itibaren derse ilgisi olan bir öğrenciydi. Teori eğitimi boyunca anlatılanları anladı ve söylenenleri onayladı. Ancak daha önce çalışırken tecrübe ile edindiği bilgiler onun için daha önemli ve doğrudu. Slaytlar anlatılırken gösterilen bir ekipmanı daha önce kullanmış ise sadece kendi kullandığı şekilde kullanabileceğini düşünmekteydi. Farklı alanlarda da aynı

ekipmanın kullanılabileceğini kabul etmekte zorlandı. İlerleyen zamanlarda kendi bildiklerinin tek doğru olduğu algısı az da olsa kırıldı. Yeni şeyler öğrenmeye ilgisi arttı.

Ders sırasında Mehmet'e sorulan bir soruya grup arkadaşının müdahale etmesi Mehmet'i sinirlendirdi. Cevaplarına müdahale edilmesi ya da doğru cevabı arkadaşının vermesi derste ortamı gerginleştirmekteydi. Bulunduğu ortamın lideri olduğunu düşünüp, hâkimiyetini kabul ettirme çabası vardı. Bu davranışı öğretmenin konumunu kabul etmesini de zorlaştırdı. Bu durum çözülmesi için Mehmet'e eğitim sürecinin işleyişi, öğretmen ve öğrencinin görevleri, konuları anlatıldı. Mehmet süreci kabul ettikten sonra daha sağlıklı bir ders ortamı oluştu ve Mehmet'in derse olan ilgisi arttı. Resimlere ve videolara ilgi göstermeye başladı. Sorulan her on sorudan yedisine doğru cevap verdi. Bir süre sonra slayttaki yazıların bir kısmını yüksek sesle okumaya başladı. Bu okumalar başladıktan sonra ders daha verimli ve aktif geçmeye başladı.

Mehmet dinine çok düşkün bir öğrenciydi. Öğretmenleri ile görüşüldüğünde edinilen bilgilere göre beş vakit namazını düzenli olarak kılmaktaydı. Ders saati namaza denk geldiği zaman Mehmet dersten ayrılıp namaz kılmaya yöneldi. Yaklaşık yarım saat sonra derse geri dönmekteydi. Bu yüzden telafi amaçlı Mehmet'e yarım saat ek ders yapıldı. Teori eğitim sürecinin son zamanların da Mehmet teori eğitiminde sıkılmaya başladı. Ders dinlerken sıkıldığı zaman televizyonda izlediği bir yemek programından ya da yaşadığı bir olaydan bahsetmeye başladı. Bu durumda yaklaşık 5 dk. konu dersten uzaklaştırıldı ve ilgisini çekecek konulardan bahsedildi. Daha sonra derse devam edildi. Ders sırasında izletilen bazı videoları daha önce kendi internetten izlediğini söyledi. Tatlı tarifi videoları ilgisini çekmeye başladığı için ders dışında da izlemeye başladı. Derste video izlerken videodaki işlem basamaklarını sesli olarak tekrarladı. Videolarda anlamadığı noktaları sordu. Videolara karşı ilgisi arttıkça uygulama derslerine geçme isteği de arttı. Bu isteği teori eğitimi sürecinde biraz sorun yaratsa da Mehmet'in derse olan konsantrasyonu ve ilgisi teori eğitimi boyunca aktif tutuldu.

Mehmet'in genel olarak hafızası iyiydi. Birçok şeyi hatırlamakta zorluk çekmedi. Teori eğitimini başarılı bir şekilde tamamladı. Teori eğitiminde kullanılan doğrudan öğretim, anlatım ve açıklama yöntemleri Mehmet için yeterli

oldu. Genel tekrar derslerinde beklenen başarıyı gösterdi. Teori eğitiminde aldığı bilgiler doğrultusunda uygulama eğitimine başlamak için yeterlilik gösterdi.

4.1.7. Yedinci Değerlendirme: Hakan MEMİŞ

Araştırma kapsamında “Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak” eğitimine katılan Hakan MEMİŞ’in 3 aylık teori eğitimi sürecinde göstermiş olduğu davranışlar, derste gösterdiği başarı ve teori eğitiminin Hakan üzerindeki etkisi değerlendirildi.

Hakan ilk dersten itibaren derse ilgisi olan bir öğrenciydi. Girdiği ortama kolay uyum sağlayan bir yapıya sahipti. Kurumda stajyerlik yapmaktaydı. Getir götür, çay dağıtmak, temizlik gibi işlerle ilgileniyordu. Hakan çabuk sinirlenip, her zaman yüksek sesle konuşan ve derste her söylenen cümleyi tekrarlayarak kendisinin onaylaması gerektiğini düşünen bir öğrenciydi. Ona yöneltilen her soruda soruyu tekrar etti ama cevabı vermedi. Grup arkadaşı sorulan soruya doğru cevap verdiğinde de onu takdir etti. Söylenen cümleleri sürekli tekrar etmesi teori eğitiminin başında sorun teşkil etti.

Hakan her tekrar ettiğinde bu davranışı için uyarıldı ve ilerleyen süreçte tekrar davranışı yok denilecek kadar az bir seviyeye düşürüldü. Böylece Hakan’ın derse olan konsantrasyon süresi ve ilgisi arttı. Videolara ve resimlere karşı ilgiliydi. Dikkatli bir şekilde videoları izledi. Ancak tekrar davranışında azalma başladığında Hakan slayttaki yazıların bir kısmını yüksek sesle okumaya başladı. Her cümlelerin sonunda okuduğunun doğruluğunun onaylanmasını bekledi. Hakan’ın slayttaki yazıları okumasının ona dersi anlamasında faydası oldu. Ama bu durum grup arkadaşını rahatsız etti. İkisi arasındaki dengeyi korumak oldukça zor oldu. Genel olarak derslere gösterilen ilgi, dikkat ve konsantrasyon aktif tutulabildi. Hakan ders kapsamında kendisine sorulan her 10 sorudan 5’ine doğru cevap verdi. Ders dışında öğrendiklerini kurumda bulunan diğer öğretmenlerine anlatmaya başladı. Teori eğitimi süreci boyunca öğrendiklerini çevresindeki insanlarla paylaşmaya devam etti.

Hakan ilk dersten itibaren pastacılığa ilgisi olan bir öğrenciydi. Teori dersinde işlenen konuları ara ara birbirine karıştırırsa da genel olarak istenilen başarıyı sağladı. Teori eğitimini başarılı sayılabilecek bir şekilde tamamladı. Teori eğitiminde kullanılan doğrudan öğretim, anlatım ve açıklama yöntemlerine ek olarak tekrar yöntemi de Hakan için kullanıldı. Genel tekrar derslerinde ondan

beklenen başarıyı %80 oranında sağladı. Teori eğitiminde aldığı bilgiler doğrultusunda uygulama eğitimine başlamak için yeterlilik gösterdi.

4.2.8. Sekizinci Değerlendirme: İbrahim ÖZSUNAR

Araştırma kapsamında “Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak” eğitimine katılan İbrahim ÖZSUNAR’ın 3 aylık teori eğitimi sürecinde göstermiş olduğu davranışlar, derste gösterdiği başarı ve teori eğitiminin İbrahim üzerindeki etkisi değerlendirildi.

İbrahim ilk dersten itibaren derse ilgisi olan bir öğrenciydi. İbrahim şeker hastalığının da etkisi ile konuşma yeteneğini geliştirememişti. Sadece evet, hayır cevaplarını telaffuz edebiliyordu. Bu cevaplar bile zor anlaşılmaktaydı. Teori eğitimi boyunca konuları ilgili bir şekilde dinledi ancak sorulara cevap veremediği için konuyu ne kadar anladığı tespit edilemedi. Genel olarak ona yöneltilen sorulara baş hareketi ile olumlu ya da olumsuz olarak cevap verdi. Ders süresince iyi bir konsantrasyonu vardı. Oldukça ilgili ve meraklı bir şekilde dersleri dinledi. Resim ve videolara ilgisi oldukça fazla oldu. Videoları ilgili bir şekilde dinledi. Videolarda anlatılanları kendisince tekrar etmeye çalıştı. Genel olarak İbrahim’in derse olan ilgisi ve konsantrasyonu yeterli olsa da bazen rahatsızlığı nedeniyle bazen de sık yaptıkları aile gezmeleri nedeniyle devamsızlık yaptı. Bu nedenle İbrahim ile sık sık bire bir telafi dersleri yapıldı.

Teori eğitimini başarılı bir şekilde tamamlayıp tamamlayamadığı konuşamadığı için belirsiz kaldı. Teori eğitiminde aldığı bilgilerin ne kadarını hatırladığını anlamak pek mümkün olmadı. İbrahim’in neyi ne kadar öğrendiği uygulama eğitimine geçildiğinde daha iyi değerlendirildi.

BEŞİNCİ BÖLÜM
ENGELSİZ BİREY ENGELSİZ MUTFAK TEMEL PASTACILIK
UYGULAMA EĞİTİMİ

5.1. Temel Pastacılık Bireyselleştirilmiş Uygulama Eğitimi
Değerlendirme Çalışması

5.1.1. Birinci Öğrenci Uygulama Değerlendirmesi

Ad Soyadı: Birsen ŞABİLAK

Yaş: 30

Cinsiyet: K

Medeni Durumu: Bekâr

Eğitim Durumu: İlköğretim

Engel Durumu: Hafif MR

Engel Derecesi: 40

Teori eğitimi süreci boyunca Birsen'in derse karşı olan ilgi ve alakası oldukça fazlaydı. Anlatılan konuları hiç tekrar olmadan %70'ini anlayabildi. Konu sonu sorulan soruların büyük bir bölümüne doğru cevap verdi. Ama çekingen yapıya sahip bir çocuktü. Soru sorulmadıkça konuşmak istemedi. Grup arkadaşıyla da iletişimi oldukça zayıftı. Bir soruya yanlış cevap verdiği zaman dersin geri kalanında sorulan hiçbir soruya cevap vermek istemedi. Yanlış cevap vermekten korktuğu için susmayı tercih etti. Birsen bir konuda hatalı ya da suçlu olduğunu düşündüğü zaman elleri ile oynayıp hiç konuşmamayı tercih etti.

Teori bittikten sonra yaklaşık bir ay pastane atölyesinin kurulumu sürdü. Bu süreçte dersler devam etmedi. Teori eğitiminin ona faydası grup

derslerinin işleniş şeklini öğrendi. En temel ve basit pastacılık bilgilerini öğrendi. Arkadaş edinmeyi ve yeni tanıştığı kişilerle iletişim kurabilmeyi öğrendi. Çekingenliği azaldı. Kendine olan inancı ve cesareti arttı. Öğrendiklerini ailesi ile paylaştı ve yeni şeyler öğrenmek onu mutlu etti. Teori eğitimi sayesinde günlük rutin hayatından çıkıp farklı bir eğitim ile tanıştı.

Uygulama eğitiminde ilk derste teorik bilgilerinin % 60'ını hatırladı. Uygulama eğitiminde Birsen ve grup arkadaşı öncelikle pastane mutfak ve ekipmanları ile tanıştı. Ekipmanlar ve kullanım şekilleri hakkında teori eğitiminde öğrendikleri bilgiler test edildi. Birsen çoğu ekipmanı, kullanım şekillerini ve nerede kullanıldıklarını hatırladı.

Ekipmanlar ve kullanım şekilleri uygulamalı olarak tekrar anlatıldı. Sunum tabakları hazırlandı. Birsen uygulama yapmak için çok heyecanlı ve istekliyd. Ama ilk uygulama dersinde elleri aşırı derecede titredi. Ellerin titremesinden dolayı hiçbir mutfak ekipmanını kullanamadı. Bu durum Birsen için kötü bir başlangıç oldu. Bir sonraki uygulama dersinde Birsen eski çekingen, utangaç haline geri döndü. Kendine olan güvenini kaybetti. Ürünleri uygulamak istedi ama başarısızlıktan korktu. Bu durumu düzeltmek ve Birsen'i toparlamak biraz zaman aldı. İlerleyen süreçte Birsen'in özgüveni arttı. Her şeyi yapmakta oldukça istekliyd. Temizlik işleri konusunda oldukça başarılıyd. Şekil verme, doğrama, ekipmanları kullanma konusunda da beklenen başarıyı zaman içinde gösterdi. Bir konuyu anlama, öğrenme ve uygulama konusunda neredeyse hiç sorun yaşanmadı. Birsen'in pastacılık alanına karşı büyük bir ilgisi vardı. Bu eğitime başlamadan önce evde internetten pastacılık ve yemek pişirme ile ilgili videolar izlemiş. Bu durum eğitim sürecini Birsen için daha kolay ve eğlenceli geçmesini sağladı.

Eğitimin sonunda el becerisi arttı. Özgüveni arttı. Pek arkadaşı yoktu. Yeni arkadaşlar edindi. Arkadaş çevresine yaptıklarını anlattı ve bazen de yaptığı ürünleri arkadaşlarına götürdü. Bu durum onu mutlu etti ve derse olan ilgisini arttırdı. Birsen'in ailesi rehabilitasyon merkezinde verdiğimiz pastacılık eğitime katılmasına izin verdi ama evde göstermelerini istediğimiz desteği tam olarak göstermedi. Birsen'e kurumda aldığı pastacılık dersleri dışında evde de kek, börek, pasta vb. ürünler

yaptırmaları gerekliydi. Ama istenilen sayı ve şekilde uygulama yaptırılmadı. Eğer aileden yeterli destek gelseydi Birsen daha hızlı gelişim gösterebilirdi.

Birsen pastacılığı bir meslek olarak yapabilecek kapasiteye ve beceriye sahiptir. Biraz daha eğitim, destek ve anlayışla bir pastanede çalışabilecek seviyeye gelebilir. Birsen anlama ve anladığını uygulamaya dönüştürebilecek kapasiteye sahiptir. Yeterli destek ve yardımla pastacılığı kendine meslek olarak edinebilir.

5.1.2. İkinci Öğrenci Uygulama Değerlendirmesi

Ad Soyadı: Cafer Tolga ÇAVUŞ

Yaş:19

Cinsiyet: E

Medeni Durumu: Bekâr

Eğitim Durumu: Okur Yazar Değil

Engel Durumu: MR

Engel Derecesi:50

Teori dersinin başlangıcında Tolga'nın derse olan ilgisi yetersizdi. Ders de anlatılanlar, resimler ya da videolar Tolga'nın ilgisini yeterli derecede çekmedi. Anlatılanları sessiz bir şekilde dinledi. Sorulan sorular karşısında sessiz kalmayı tercih etti. Tolga kin tutabilen ve çabuk sinirlene bilen yapıya sahip biriydi. Hoşlanmadığı bir durum karşısında başta sessiz kalsa da sonrasında intikam alma çabasına girdi. İlk derste grup arkadaşı ile anlaşamadı ve ders boyunca aralarında bir çekişme ve gerginlik oldu. Tolga arkadaşlarıyla anlaşmakta zorlanan bir çocuktur. Ders sürecinde her hangi bir soruya cevap verdiği zaman kendini onaylatma ihtiyacı duydu. İsteddiği onayı almadığı zaman sinirlendi ve daha çok onay konusunda ısrarcı oldu. Kendini sürekli onaylatma onun için önemliydi. Tolga aynı zamanda çabuk unutan bir çocuktur. Dersin başında anlatılan konuyu dersin sonunda unuttu. Aynı konu üzerinde kaç tekrar yapılırsa yapılsın durumu pek değişmedi.

Teori eğitimi bittikten sonra yaklaşık bir ay pastane atölyesinin kurulumu sürdü. Bu süreç de dersler devam etmedi. Uygulama eğitiminde

ilk derste teorik bilgilerinin %90'nını unutmuştu. Teori eğitiminin ona faydası grup derslerinin işleniş şeklini öğrendi. Yeni arkadaşlar edindi. En temel ve basit pastacılık bilgilerini öğrendi. Teori eğitimi sürecinde öğrendiklerini arkadaşlarıyla, öğretmeniyle ve ailesiyle pek paylaşmadı ama teori eğitimi sayesinde günlük rutin hayatından çıkıp farklı bir eğitim ile tanıştı.

Uygulama eğitiminde Tolga ve grup arkadaşı öncelikle pastane mutfağı ve ekipmanları ile tanıştı. Ekipmanlar ve kullanım şekilleri hakkında teori eğitiminde öğrendikleri bilgiler test edildi. Tolga ekipmanların çoğunu hatırlamadı. Kullanım şekillerini ve nerede kullanıldıklarını da hatırlamadı. Ekipmanlar ve kullanım şekilleri uygulamalı olarak tekrar anlatıldı. Sunum tabakları hazırlandı. İlk derste Tolga ondan beklenenden daha başarılıydı. Ekipmanları kullanırken zorlanmadı. Sunum tabağı hazırlama konusunda pek istekli değildi. Tolga daha çok ekipmanları kullanmayı ve şekil vermeyi sevdi. Ona söylenen her işi elinden geldiğince doğru bir şekilde yapmaya çalıştı. Ama yaptığı her işi onaylatma isteği devam etti. Onaylayana kadar da yaptığı işe devam etmedi.

Genel olarak uygulama dersinde başarılıydı. Doğrama, şekil verme, ekipman kullanımı, temizlik işleri vb. konularda başarı gösterdi. Uygulama yapmak onu mutlu etti ve sakinleştirdi. Teori eğitimini grup olarak almak Tolga'yı pek mutlu etmedi. Sürece alıştı, sorun çıkarmadı ama grup olmak onu mutlu etmedi. Uygulama eğitimine geçildiğinde grup olarak çalışmak konusunda daha ılımlıydı. Yaptıklarını ailesine götürmek ve takdir almak onu daha çok motive etti. Tolga'nın kendine olan güveni arttı. Tolga öğrenmede, kavramada ve öğrendiklerini hafızasında tutmakta zorlanan bir öğrenciydi. Tolga'ya teorik bilgileri öğretmek zor bir süreçti. Pek çok tekrar yapıldı. Ama uygulama dersleri biraz daha kolaydı. Uygulama derslerine Tolga'nın ilgisi ve hevesi oldukça fazlaydı. Uygulama dersleri süresince elinden geleni yaptı.

Tolga'nın kurumda aldığı pastacılık dersleri dışında evde de kek, börek, pasta vb. ürünlerin yaptırılması gerekliydi. Bu konuda ailesi oldukça destek oldu. Tolga şu an bir pastanede çırak olmak için yeterli seviyede. Ama çok çabuk sinirlenebilen ve sürekli kendini onaylatma ihtiyacı duyan bir yapıya sahip. Bu durum bir işletmede çalışırken sorun yaratır. Tolga

beceri konusunda sektörde çalışmaya hazır olsa da psikolojik olarak tam anlamıyla hazır değil. Kalabalık ortamlarda sorun yaşama olasılığı yüksek. Bu yüzden yavaş yavaş daha kalabalık grup çalışmalarına alıştırılması gerekir. Daha sonraki süreçte Tolga'nın davranışları değerlendirilmeli ve olumlu sonuç aldığı zaman sektöre de çalışmaya hazır olduğu düşünülmelidir. Temel pastacılık eğitiminden sonra Tolga hayatına yeni giren insanlar ve olaylar karşısında daha ılımlı ve daha sakin bir davranış sergiledi.

5.1.3. Üçüncü Öğrenci Uygulama Değerlendirmesi

Ad Soyadı: Emirhan KESGİN

Yaş: 14

Cinsiyet: E

Medeni Durumu: Bekâr

Eğitim Durumu: İlköğretim

Engel Durumu: Hafif MR

Engel Derecesi: 20

Teori eğitimi süreci boyunca Emirhan'ın derse karşı olan ilgi ve alakası oldukça fazlaydı. Temel pastacılık eğitimine öğrenci seçimi sırasında Emirhan seçilen öğrencilerin arasında değildi. Emirhan kendi gelip pastacılığa karşı büyük bir ilgi ve merakının olduğunu söyleyerek eğitime katılmak istediğini söyledi. Bu şekilde temel pastacılık eğitimine katıldı.

Teori eğitimi boyunca beklenenden daha büyük bir başarı gösterdi. Ama sürecin başında Emirhan ile ilgili ufak sorunlar yaşandı. Emirhan kendi doğruları olan ve sadece o doğrulara bağlı kalan yapıda biriydi. Kendi doğruları dışına çıkmayı pek kabullenmek istemedi. Örneğin ekipmanları sadece kendi kullandığı şekilde kullanılabileceğine farklı bir amaçla kullanılmayacağını düşündü. Ona yeni olan bir bilgiyi kabul ettirmek biraz zor bir süreçti. Ama anlatılanları her zaman dikkatli bir şekilde dinledi. Aklına takılan her şeyi sordu. Teori dersimizde kullandığımız video ile konuya destek yöntemi Emirhan'ın derste en çok ilgisini çeken bölüm oldu.

Derslere başladıktan sonra Emirhan kendince yemek ya da pastacılıkla ilgili videoları evde de izlemeye başladı. Teori derslerine düzenli olarak geldi. Ama teori eğitiminin bitmesine yakın uygulama derslerine bir an önce başlamak istediğini söylemeye başladı. Hatta son birkaç teori dersinde Emirhan derse olan ilgisinin %50'sini kaybetti. Onun için teori artık yeterli değildi. Uygulama derslerine bir an önce başlamak istedi. Emirhan özgüveni yüksek bir öğrenciydi. Bulunduğu ortamda ondan daha az zeki olduğunu düşündüğü kişilerle dalga geçmeye çalışırdı. Kendi seviyesinde biri ile aynı ortamda bulunmak istemezdi. Tüm doğruları bulunduğu ortamda ondan başkası yapmamalıydı. Eğer kendi ile aynı seviyede ya da kendinden daha üst seviyede biri ile aynı ortamda kalmak zorunda kaldığında cevabından emin olduğu sorulara bile cevap vermedi, sessizliği tercih etti. Teori eğitiminde Emirhan'ın grup arkadaşı biraz sesiz bir yapıya sahip bir öğrenciydi. Bu durum Emirhan'ın kendine olan özgüvenini arttırdı. Ailesi ve ilkokul öğretmeni Emirhan'ın daha önce okulda ki derslerine katılım göstermediğini ve sınıfta sürekli yaramazlık yaptığından şikâyetçiydi. Ama temel pastacılık eğitimine katıldıktan sonra sakinleştiğini, derslerini dikkatli bir şekilde dinlediğini ve sınıfta sorulan sorulara cevap vermek için parmak kaldırdığını söylediler.

Temel pastacılık eğitiminin teori bölümünün ona faydası grup derslerinin işleniş şeklini öğrendi. En temel ve basit pastacılık bilgilerini öğrendi. Yeni arkadaşlar edindi. Kendine olan güveni arttı. Çevresine ve arkadaşlarına bakış açısı değişti. Daha sakin bir yapıya sahip oldu. Teori eğitimi sayesinde günlük rutin hayatından çıkıp farklı bir eğitim ile tanıştı. Teori bittikten sonra yaklaşık bir ay pastane atölyesinin kurulumu sürdü. Bu süreç de dersler devam etmedi.

Uygulama eğitiminde ilk derste teorik bilgilerinin % 80'ini hatırladı. Uygulama eğitiminde Emirhan ve grup arkadaşı öncelikle pastane mutfağı ve ekipmanları ile tanıştı. Ekipmanlar ve kullanım şekilleri hakkında teori eğitiminde öğrendikleri bilgiler test edildi. Emirhan çoğu ekipmanı, kullanım şekillerini ve nerede kullanıldıklarını hatırladı. Ekipmanlar ve kullanım şekilleri uygulamalı olarak tekrar anlatıldı. Sunum tabakları hazırlandı. Emirhan uygulama yapmak için çok heyecanlı ve istekliydi.

İlk uygulama derslerinde beklenen başarıyı gösteremedi. Grup arkadaşı ondan daha başarılıydı. Bu durum Emirhan'ı çok sinirlendirdi. Yapamadıkça yeniden denemek istedi. Grup arkadaşına fırsat verilmesini istemedi. Temizlik işlerini tezgâh silme, yerleri süpürme, özellikle bulaşık yıkama vb. işleri yapmaktan hiç hoşlanmadı. O sadece uygulama yapmak istedi. Emirhan'a bir şeylerin doğrusunu anlatmak, doğru olanı yapmasını sağlamak zor bir süreçti. Ama ilerleyen derslerde Emirhan ondan beklenen olumlu davranışları sergilemeye başladı ve uygulama süreci daha sağlıklı ilerledi. Emirhan doğrama, çırpma, karıştırma, ekipmanları kullanma, şekil verme vb. konularında başlarda başarı gösteremese de daha sonra başarılı oldu. Yeni bir ürün yapmak, tatmak ve onu arkadaşlarına götürüp tattırmak Emirhan'ı çok mutlu etti. Genel olarak uygulama dersinde başarılıydı.

Emirhan'a kurumda aldığı pastacılık dersleri dışında evde de kek, börek, pasta vb. ürünler yaptırılmaları gerekliydi. Bu konuda ailesi oldukça destek oldu. Emirhan ailesinden önce mutfığa girip onlara fırsat vermeden kendi izlediği pastacılık videolarını uygulama çabasına girdi. Bu tarz uygulamaları ailesinin gözetimi altında yapması gerektiği konusunda Emirhan'ın ikna etmek gerekti. Emirhan şu an bir pastanede çırak olmak için yeterli seviyede. Okulunu bitirdiğinde ya da yazları bir pastanede çalışabilir. Pastacılığı ya da farklı bir işi yeterli destek ve yardımla kendine meslek olarak da edinebilir. Önemli olan, ihtiyaç duyduğu destek ve fırsatın sağlanmasıdır. Emirhan; çabası, inadı, hevesi ve azmi ile istediği her işin üstesinden gelebilecek bir öğrenciydi.

5.1.4. Dördüncü Öğrenci Uygulama Değerlendirmesi

Ad Soyadı: İbrahim ÖZSUNAR

Yaş: 26

Cinsiyet: E

Medeni Durumu: Bekâr

Eğitim Durumu: Ortaöğretim

Engel Durumu: MR

Engel Derecesi: 60

Teori eğitimi süreci boyunca İbrahim'in derse karşı olan ilgi ve alakası oldukça fazlaydı. Ancak ailesi gezmeyi çok seven insanlardı. Bu yüzden bazen gezme, bazen de İbrahim rahatsızlandığı nedeniyle ara ara devamsızlık yaptı. Temel pastacılık eğitimi sürecinde en çok devamsızlık yapan öğrenci İbrahim'di. İbrahim konuşma yetisi olmayan bir öğrenciydi. Bu yüzden teori dersi sürecinde bir konuyu gerçekten anlayıp anlamadığını teyit etmek oldukça zordu. Genelde sorulan sorulara başını sallayarak cevap verdi. Evet- hayır kelimelerinin telaffuzları zor da olsa anlaşılabilirdi. Ama bu kelimeler dışında konuşarak iletişim kuramadı. Genel olarak istediği şeyi göstererek anlattı. Dersin ilerleyen sürecinde İbrahim'i tanıdıkça söylediklerini, isteklerini anlamak biraz daha kolay oldu. İbrahim tüm teori eğitimi boyunca derse karşı ilgili ve alakalıydı. Her zaman dersleri dikkatli bir şekilde dinliyordu. Grup arkadaşıyla da her hangi bir sorun yaşamadı. Derste öğrendiklerini dilinin döndüğünce ailesine anlatmaya çalıştı. Yeni şeyler öğrenmek ve öğrendiklerini paylaşmak onu mutlu etti. Ders sürecinde oldukça saygılı ve disiplinli bir öğrenciydi.

Teori bittikten sonra yaklaşık bir ay pastane atölyesinin kurulumu sürdü. Bu süreç de dersler devam etmedi. Teori eğitiminin ona faydası grup derslerinin işleniş şeklini öğrendi. En temel ve basit pastacılık bilgilerini öğrendi. Yeni arkadaşlar edindi. Teori eğitimi sayesinde günlük rutin hayatından çıkıp farklı bir eğitim ile tanıştı.

Uygulama eğitiminde ilk derste teorik bilgilerinin % 40'ını hatırladı. Uygulama eğitiminde İbrahim ve grup arkadaşı öncelikle pastane mutfağı ve ekipmanları ile tanıştı. Ekipmanlar ve kullanım şekilleri hakkında teori eğitiminde öğrendikleri bilgiler test edildi. İbrahim çoğu ekipmanı, kullanım şekillerini ve nerede kullanıldıklarını hatırlamadı. Ekipmanlar ve kullanım şekilleri uygulamalı olarak tekrar anlatıldı. Sunum tabakları hazırlandı. İbrahim uygulama yapmak için çok heyecanlı ve istekliydı. İlk uygulama dersinde çok heyecan yaptı. Elleri çok titrediği için ekipmanları kullanmakta zorlandı. Ama ilk dersin sonuna doğru İbrahim heyecanını yendi. Derste daha rahat hareket etti.

Doğrama, çırpma, karıştırma, ekipmanları kullanma vb. işler de pek başarılı değildi. Ürüne şekil verme konusunda da başarı gösteremedi. İlerleyen uygulama derslerinde ekipmanları kullanırken daha başarılıydı.

Doğramada da kendini biraz geliştirebildi. Ama şekil verme konusunda başarı sağlayamadı. Temizlik işleri; bulaşık yıkama, tezgâh silme, yerleri süpürme vb. konusunda uygulamada olduğundan daha başarılıydı. Genel olarak uygulama dersinde istenilen başarıyı sağlayamadı. Ama elinden geleni yaptı. Başarılı olmak için her zaman çaba sarf etti. İbrahim'e kurumda aldığı pastacılık dersleri dışında evde de kek, börek, pasta vb. ürünler yaptırmaları gerekliydi. Annesi bu konuda destek oldu. İbrahim evde ablası ve annesiyle birlikte pasta, börek vb. ürünlerin uygulamalarını yaptı. Ama istediğimiz sayıda ve yeterlilikte uygulama yapılmadı. Beklenen sayıda yapılsaydı eğer İbrahim kendini biraz daha geliştirme şansını yakalayabilirdi. İbrahim şu an pastacılığı bir meslek olarak yapabilecek kapasiteye ve beceriye sahip biri değil. Bünyesi zayıf bir öğrenci aynı zamanda şeker hastası olduğu için düzenli olarak ailesinin yardımı ile kullanması gereken ilaçlar vardı.

Temel pastacılık eğitimi ile İbrahim daha çok ince motor becerilerini geliştirdi, yeni şeyler öğrendi, yeni arkadaşlıklar kurdu, hayatına farklı bir renk kattı. Bu eğitim sayesinde İbrahim'in kendine olan güveni arttı. Evde daha önce yapmadığı işleri yapmak istedi ve bu işlerde başarı gösterdi. Bu eğitimden önce ailesi İbrahim'e her hangi bir iş yaptırmaktan çekinmekteydi. Yaparken kendine zarar vereceğini düşünmüşler. Ama bu eğitimden sonra ailesinin İbrahim'e olan inancı arttı. Mutfak ve ev işlerini annesi yaparken İbrahim'de yardım etmeye başladı. Yaptığı işlerde başarılı olmak, takdir görmek İbrahim'i mutlu etti. Bu eğitim ile İbrahim'in hayata bakışı değişti. Ailesinin de İbrahim'e bakış açısı değişti.

5.1.5. Beşinci Öğrenci Uygulama Değerlendirmesi

Ad Soyadı: Gökalp ÖZTEKİN

Yaş: 20

Cinsiyet: E

Medeni Durumu: Bekâr

Eğitim Durumu: İlköğretim

Engel Durumu: MR

Engel Derecesi: 50

Teori dersinin başlangıcında Gökalp'in derse olan ilgisi yetersizdi. İlerleyen süreçte bu ilgi arttı. Ancak teorik bir bilgiyi Gökalp'e öğretmek oldukça zor bir süreçti. Aynı konu üzerinde birden fazla tekrar yapıldı. Böylece konunun tamamını olmasa da yarısını anlayabildi.

Teori bittikten sonra yaklaşık bir ay pastane atölyesinin kurulumu sürdü. Bu süreç de dersler devam etmedi. Gökalp unutkan bir yapıya sahipti. Uygulama eğitiminde ilk derste teorik bilgilerinin %90'nını unuttu. Teori eğitiminin ona faydası grup derslerinin işleniş şeklini öğrendi. Yeni arkadaşlar edindi. En temel ve basit pastacılık bilgilerini öğrendi. Teori eğitimi sürecinde öğrendiklerini okulda ki arkadaşlarıyla, öğretmenleriyle ve ailesiyle paylaşmak onu mutlu etti. Teori eğitimi sayesinde günlük rutin hayatından çıkıp farklı bir eğitim ile tanıştı.

Uygulama eğitiminde Gökalp ve grup arkadaşı öncelikle pastane mutfağı ve ekipmanları ile tanıştı. Ekipmanlar ve kullanım şekilleri hakkında teori eğitiminde öğrendikleri bilgiler test edildi. Gökalp ekipmanların çoğunu hatırladı. Ama kullanım şekillerini ve nerede kullanıldıklarını hatırlamadı. Ekipmanlar ve kullanım şekilleri uygulamalı olarak tekrar anlatıldı. Sunum tabakları hazırlandı. İlk ders olmasının da verdiği etkiyle Gökalp ekipmanları kullanmaya çekindi. Kullandığı ekipmanı bozmaktan korktu. Mikseri kullanmakta tamamıyla başarısız oldu. Sunum tabağı hazırlama konusunda çok istekliydi. Ama sunum tabağını hazırlamaya başlayınca çok çekimser davrandı. Eli çok titrediği için eğitmeninden destek alarak sunum tabağını tamamladı. Temizlik konusunda oldukça başarısız oldu. Birkaç kez gösterilmesine rağmen tezgâh silme, yerleri süpürme ve bulaşık yıkama konusunda çok kötüydü. Genelde ona gösterilen şekilde değil de, ona kolay gelen kendi yöntemlerini kullanmaya çalıştı.

Uygulama dersleri devam ettikçe Gökalp'in kendine olan güveni arttı. Çekimserliği kayboldu. Ona söylenen bir işi yapamasa da denemekten vazgeçmedi. İlk zamanlar yapamayınca bıraktı. Daha sonraki süreçte yapana kadar denemeye devam etti. Bir ürünü çırpma, karıştırma, şekil verme, vb. becerileri zamanla gelişti. Uygulayarak öğrenmek dersi anlamasını kolaylaştırdı. Derste anlatılanlar ve yaptığı uygulamalar daha rahat

hafızasında yer edindi. Uygulama dersinin ilk aşamasına yardım alarak sunum tabağı hazırlarken ilerleyen süreçte tek başına sunum tabağı hazırlamaya başladı. İlk zamanlar bıçağı çok zayıftı hatta tutmayı bile beceremedi. İlerleyen derslerde basit doğramalar yapabildi. Temizlik konusunda da kendini geliştirdi. Başlarda temizlik işlerini öğrenmekte zorladı. Öğretileni değil kendi yöntemlerini kullanmaya devam etti. Ama zamanla öğretilenleri kabul etti ve temizlik işleri konusunda da gelişme gösterdi.

Gökalp öğrenmede, kavramada ve öğrendiklerini hafızasında tutmakta zorlanan bir öğrenciydi. Gökalp'e teorik bilgileri öğretmek zor bir süreçti. Pek çok tekrar yapıldı. Ama uygulama dersleri biraz daha kolaydı. Uygulama derslerine Gökalp'in ilgisi ve hevesi oldukça fazlaydı. Uygulama dersleri süresince elinden geleni yaptı. Ama teori derslerinde %30, uygulama derslerinde ise % 45 başarı gösterebildi. Altı aylık temel pastacılık eğitimi sürecin

Gökalp'e katkıları: El becerisini arttı. Öz güveni arttı. Yeni arkadaşlar edindi. Arkadaş çevresine yaptıklarını anlattı ve bazen de yaptığı ürünleri arkadaşlarına götürdü. Bu durum bulunduğu ortamda ona olan ilgiyi arttırdı. Evde de uygulama kek, börek, kurabiye tarzı şeyler yapmak istedi, yaptıklarını ailesiyle paylaştı. Bu durumda da ailesi ile olan iletişimi arttı. Ailesinin onun yaptığı ürünlerdeki başarısına şahit olunca Gökalp'e olan güvenleri arttı. Gökalp mesleki anlamda yeterli başarıyı gösteremese de kişisel gelişim ve sosyal hayatı temel pastacılık eğitimi ile gelişti ve biraz da değişti.

5.1.6. Altıncı Öğrenci Uygulama Değerlendirmesi

Ad Soyadı: Hakan MEMİŞ

Yaş: 24

Cinsiyet: E

Medeni Durumu: Bekâr

Eğitim Durumu: Ortaöğretim

Engel Durumu: YGB

Engel Derecesi: 40

Teori eğitimi süreci boyunca Hakan'ın derse karşı olan ilgi ve alakası oldukça fazlaydı. Kurumda stajyer olarak çalışmaktaydı. Çay, kahve, getir götür işleri, temizlik işlerini yapmaktaydı. Yemeği, tatlı ve pasta türleri arasından hoşlanmadığı ürün sayısı fazlaydı. Bu yüzden sevdiği şeyleri kendisinin yapabilecek olması fikri onu çok etkiledi.

Hakan ile temel pastacılık eğitim süreci boyunca hiç sorun yaşanmadı. Girdiği ortama kolay uyum sağlayabilen bir yapısı vardı. En büyük sıkıntısı özellikle heyecanlandığın da oldukça yüksek sesle konuşmasıydı. Bunun dışında ona teori eğitimi sırasında verilen konular da kendince önemli bulduğu noktaları birbiri ile birleştirip bir hikâye oluşturmaktaydı. Ders dışında kurumda ki öğretmenlere, ailesine, arkadaş çevresine bu hikâyeleri anlattı. Çevresinden takdir görmek onu daha çok motive etti. Grup arkadaşıyla da iletişimi oldukça iyiydi. Ders sürecinde oldukça saygılı ve disiplinli bir öğrenciydi. Arkadaş edinme ve yeni tanıştığı kişilerle iletişim kurabilme konusunda oldukça iyiydi.

Teori bittikten sonra yaklaşık bir ay pastane atölyesinin kurulumu sürdü. Bu süreç de dersler devam etmedi. Teori eğitiminin ona faydası grup derslerinin işleniş şeklini öğrendi. En temel ve basit pastacılık bilgilerini öğrendi. Yeni arkadaşlar edindi. Teori eğitimi sayesinde günlük rutin hayatından çıkıp farklı bir eğitim ile tanıştı.

Uygulama eğitiminde ilk derste teorik bilgilerinin % 60'ını hatırladı. Uygulama eğitiminde Hakan ve grup arkadaşı öncelikle pastane mutfağı ve ekipmanları ile tanıştı. Ekipmanlar ve kullanım şekilleri hakkında teori eğitiminde öğrendikleri bilgiler test edildi. Hakan çoğu ekipmanı, kullanım şekillerini ve nerede kullanıldıklarını hatırladı. Ekipmanlar ve kullanım şekilleri uygulamalı olarak tekrar anlatıldı. Sunum tabakları hazırlandı. Hakan uygulama yapmak için çok heyecanlı ve istekliydı. Uygulama derslerinde Hakan her zaman ona söylenen şekilde hareket etti. Doğrama, çırpma, karıştırma, ekipmanları kullanma vb. işler de oldukça iyiydi. Ama bir ürüne şekil verme konusunda başarılı değildi. Ders sürecinde şekil verme yeteneğini geliştirse de istenilen seviyeye ulaşamadı. Ürünleri uygularken her zaman heyecanlıydı. Yeni bir ürün yapmak ve tatmak onu çok mutlu etti. Bazen yaptıklarını evine, ailesine götürdü. Bu

durum hem onu hem de ailesini oldukça mutlu ve tatmin etti. Grup çalışması Hakan'ı daha mutlu etti. Genel olarak uygulama dersinde başarılıydı.

Hakan'a kurumda aldığı pastacılık dersleri dışında evde de kek, börek, pasta vb. ürünler yaptırması gerekliydi. Bu konuda annesi oldukça destek oldu. Sık sık evde kurabiye, börek vb. ürünleri uygulattı. Bir süre sonra Hakan annesi söylemeden bu uygulamaları kendisi yapmak istemeye başladı. Evde aldığı bu eğitim kurumda aldığı temel pastacılık eğitimine büyük destek oldu. Böylece Hakan pastacılık ekipmanları kullanırken veya doğrama, şekil vb. işlemleri uygularken daha bilinçli ve zaman içinde daha hızlı oldu. Ailenin de işin içinde olması eğitim sürecini olumlu etkiledi. Hakan pastacılığı bir meslek olarak yapabilecek kapasiteye ve beceriye sahip biri. Ancak otizmli olması nedeniyle kalabalık ortamlardan ve fiziksel temastan hoşlanmıyor. Yeni girdiği bir ortama kolay uyum sağlayabilir ama bu yeni ortamda ona nazik ve anlayışlı davranılması gerekmekte. Ortama ve insanlara alışması için biraz zamana ve ilgiye ihtiyacı var. Yeni bir ortamda tanıştığı kişilere karşı utangaç davranır. Bu yüzden bir pastanede işe başlayacak olursa orada bulunan çalışanların Hakan'a karşı biraz hassas, anlayışlı ve nazik olması gerekir. Hakan şu an bir pastanede çırak olmak için yeterli seviyede. Pastacılığı ya da farklı bir işi yeterli destek ve yardımla kendine meslek olarak edinebilir.

5.1.7. Yedinci Öğrenci Uygulama Değerlendirmesi

Ad Soyadı: Mehmet HÖSÜK

Yaş: 28

Cinsiyet: E

Medeni Durumu: Bekâr

Eğitim Durumu: Ortaöğretim

Engel Durumu: MR

Engel Derecesi: 40

Mehmet belediyede kantininde çalışmış. Teori eğitiminin başların da Mehmet çalıştığı işte tecrübe ile edindiği bilgiler dışındaki hiçbir bilgiyi

kabul etmedi. Kendi doğruları dışına çıkmadı. Teori eğitimi süreci boyunca Mehmet'e yeni bir bilgiyi ya da yanlış veya eksik bildiği bir bilginin doğrusunu öğretmek zor bir süreçti. Ama teori eğitimi sürecinde işlenen konular, resimler, videolar Mehmet'in ilgisini fazlasıyla çekti. Ders ile ilgili sorulan soruların %80'ine doğru cevap verdi. Derse aktif olarak katıldı.

Teori bittikten sonra yaklaşık bir ay pastane atölyesinin kurulumu sürdü. Bu süreç de dersler devam etmedi. Teori eğitiminin ona faydası en temel ve basit pastacılık bilgilerini öğrendi. Yeni arkadaşlar edindi. Mehmet özgüveni yüksek biriydi. Teori eğitimi boyunca yeni şeyler öğrendikçe kendine olan inancı ve özgüveni iyice arttı. Öğrendiklerini yakın çevresiyle paylaşmak onu mutlu etti. Grup çalışmalarında başlarda mutlu değildi. Yeni tanıştığı kişilerle aynı ortamda olmak onu mutlu etmedi. Sorulan tüm sorulara sadece kendi cevap vermek istedi. Ama teori eğitimi sürecinde grup çalışmalarına adapte oldu. Grup arkadaşına da fırsat vermesi gerektiğini, bir şeyleri sırayla ya da paylaşarak yapması gerektiğini öğrendi. Teori eğitiminin sonunda daha sabırlı daha az sinirlenen bir yapıya sahip oldu. Teori eğitimi sayesinde günlük rutin hayatından çıkıp farklı bir eğitim ile tanıştı.

Uygulama eğitiminde ilk derste teorik bilgilerinin %70'ini hatırladı. Uygulama eğitiminde Mehmet ve grup arkadaşı öncelikle pastane mutfak ve ekipmanları ile tanıştı. Ekipmanlar ve kullanım şekilleri hakkında teori eğitiminde öğrendikleri bilgiler test edildi. Mehmet çoğu ekipmanı, kullanım şekillerini ve nerede kullanıldıklarını hatırladı. Ekipmanlar ve kullanım şekilleri uygulamalı olarak tekrar anlatıldı. Sunum tabakları hazırlandı. Mehmet uygulama yapmak için çok heyecanlı ve istekliyd. Uygulama yaptığımız sırda konu ile ilgili hatırladıklarını söyleyip, onaylatmak istedi. Hatırladıklarının doğru çıkması onu mutlu etti. Mehmet grup arkadaşının uygulamada aktif olmasına izin verse de kendini ondan daha bilgili ve üst kademede kabul etti. Alacak gönüllülük Mehmet'in kişisel özellikleri arasında yer almıyor. Bu durum başlarda ufak tefek sorunlara neden olsa da ilerleyen zamanlarda eğlenceli ve sağlıklı bir ders ortamı oluşturdu.

Mehmet ilk uygulama dersinden beri şekil verme, doğrama, ekipmanları kullanma vb. çalışmalarda başarı gösterdi. Bir ürüne şekil

verme konusunda biraz sorun yaşasa da bu durumun çözülmesi fazla uzun sürmedi. Mehmet'e kurumda aldığı pastacılık dersleri dışında evde de kek, börek, pasta vb. ürünler yaptırmaları gerekliydi. Ama ailesinden istenilen destek alınmadı. Temel pastacılık eğitimi ile eş zamanlı olarak ailenin gözetiminde Mehmet uygulama yapabilseydi çok daha fazla kendini geliştirebilirdi.

Mehmet pastacılığı bir meslek olarak yapabilecek kapasiteye ve beceriye sahip biri. Biraz daha eğitim, destek ve anlayışla bir pastanede çalışabilecek seviyeye gelebilir. Şu an ki seviyesi pastanede çırak olmak için yeterli. Sektörde çıraklıktan başlayıp çalıştığı ustanın sabrı ve öğretme stili ile birkaç yılda kalfalık seviyesine gelebilecek yapıya sahip bir öğrenci. Fırsat ve yeterli eğitim verildiği takdirde her konuda başarı sağlayabilecek biri. Mehmet bir konuyu ya da işi kolaylıkla anlayabilen ve anladığını uygulamaya dönüştürebilecek kapasiteye sahip bir öğrenci. Pastacılığı ya da farklı bir işi yeterli destek ve yardımla kendine meslek olarak edinebilir.

5.1.8. Sekizinci Öğrenci Uygulama Değerlendirmesi

Ad Soyadı: Mustafa KÖYSU

Yaş: 19

Cinsiyet: E

Medeni Durumu: Bekâr

Eğitim Durumu: Ortaöğretim

Engel Durumu: MR

Engel Derecesi: 45

Teori dersinin ilk aşamasında Mustafa'nın dersle hiç ilgisi yoktu. Sözel anlatım, resimler ve videolar onun ilgisini çekmek için yeterli olmadı. Kendi ya da ailesi hakkında konuşmak istedi. İlerleyen derslerde önce videolar sonra resimler en sonda sözlü anlatıma yeterli ilgiyi gösterdi. Mustafa çabuk sıkılan, çabuk sinirlenen bir çocuktur. Öğretmenini severse sözünü dinliyor ama sevmezse asla dinlememekteydi. Mustafa inatçı bir kişiliğe sahipti. Okuma yazması kötüydü. Ona verilen ödevleri yapsa da okumakta ve okuduğunu anlamakta zorlandı. Bu yüzden aynı konu üzerinde

birden fazla tekrar yapıldı. Böylece konunun tamamını olmasa da yarısına yakın bir bölümünü anlayabildi.

Teori bittikten sonra yaklaşık bir ay pastane atölyesinin kurulumu sürdü. Bu süreç de dersler devam etmedi. Bu süreçte Mustafa öğrendiklerinin çoğunu unuttu. Teori eğitiminin ona faydası grup derslerinin işleniş şeklini öğrendi. Yeni arkadaşlar edindi. En temel ve basit pastacılık bilgilerini öğrendi. Teori eğitimi sürecinde öğrendiklerini okulda ki arkadaşlarıyla, öğretmenleriyle ve ailesiyle paylaşmak onu mutlu etti. Teori eğitimi sayesinde günlük rutin hayatından çıkıp farklı bir eğitim ile tanıştı.

Uygulama eğitiminin ilk basamağında Mustafa ve grup arkadaşı öncelikle pastane mutfağı ve ekipmanları ile tanıştı. Ekipmanlar ve kullanım şekilleri hakkında teori eğitiminde öğrendikleri bilgiler test edildi. Uygulama eğitiminde ilk derste teorik bilgilerinin %90'nını unutmuştu. Ekipmanların yarısını tanıdı. Ama kullanım şekillerini ve nerede kullanıldıklarını hatırlamadı. Ekipmanlar ve kullanım şekilleri uygulamalı olarak tekrar anlatıldı. Sunum tabakları hazırlandı. Mustafa teori eğitimi sürecinde hep uygulama yapmak istediğini dile getirmekteydi. İlk uygulama dersimizde uygulama yapmak istemedi. Yapamamaktan korktu. Bir ekipmanı kullanacağında elleri titredi. Ekipmanları kullanmak istemedi. Grup arkadaşı uygulama yapmaya başlayınca isteği biraz arttı. Biraz teşvik ile uygulamalara katılmaya başladı. Ekipmanların kullanımını öğrenmekte zorladı. Ama uygulama derslerine karşı ilgisi oldukça arttı. Kendi dersi dışında diğer grupların uygulama derslerine girmek istedi. Temizlik işleri konusunda başarılıydı. Tezgâh silme, yerleri süpürme, bulaşık yıkama vb. ama uygulama derslerimizde hamura şekil verme, sunum tabağı hazırlama, ürün süsleme gibi konularda yeterli başarı gösteremedi. Çok çabaladı. Çok istekliydi ama Mustafa'nın daha uzun süreli bir eğitime ihtiyacı vardı. 6 ay yeterli olmadı. Bir konuyu anlaması, öğrenmesi ve uygulaması için en az dört tekrara ihtiyaç oldu. Bir ürünü çırpma, karıştırma, şekil verme, vb. becerileri zamanla gelişti. Uygulayarak öğrenmek dersi anlamasını kolaylaştırdı.

Derste anlatılanlar ve yaptığı uygulamalar daha rahat hafızasında yer edindi. Ama el becerisi istenilen seviyeye ulaşmadı. Altı aylık temel pastacılık eğitimi sürecin Mustafa'ya katkıları: El becerisini arttı. Öz güveni

arttı. Çabuk sinirlenen bir çocuktur. Eğitim sürecinde daha sakin daha ılımlı oldu. Ailesinin desteği ile uygulamalar sadece pastane atölyesinde kalmadı. Evde de annesi ile beraber kek, börek, kurabiye vb. ürünleri evde uyguladılar. Bu durum Mustafa'nın el becerisinin gelişmesine yardımcı oldu. Uygulama yapmak ve sonunda kendi yaptığı ürünleri yemek onu mutlu etti. Pastane atölyesinde uyguladığı ürünleri kimi zaman ailesine de götürdü. Onlardan aldığı olumlu dönüt alması pastacılığa olan ilgisini arttırdı. Evde uygulama yapması ailesiyle olan iletişimini arttırdı. Ailesinin ona karşı tutumu değişti. Daha önce mutfaka çok fazla girmesine izin verilmezken eğitimin ilerleyen süreçlerinde pastacılık ürünlerini annesi ile uygulamaya başladı. Daha sonraki süreçte sadece tatlı, pasta vb. ürünler dışında yemek yapımına da yardım etmeye başladı. Mustafa mesleki anlamda yeterli başarıyı gösteremese de aile ilişkileri, kişisel gelişim ve sosyal hayatı temel pastacılık eğitimi ile gelişti ve biraz da değişti. Bu eğitim hayatına renk kattı.

5.2. Bulgu ve Tartışma

Engelli bireylere eğitim, özel eğitim rehabilitasyon merkezleri tarafından verilmektedir. Rehabilitasyon merkezlerinde eğitim alan bireylerin amacı ileride tek başlarına hayatlarını kimseye muhtaç olmadan idame ettirebilmektir. Engelli bireylerin toplumda yer edinmesi ve sosyalleşmesi için özel eğitim rehabilitasyon merkezlerinde aldıkları eğitimler yeterlilik gösterememektedir.

Türkiye'de farklı şehirlerde farklı alan ve engel gruplarına hitap eden birçok proje ve yapıldı ve yapılmaya da devam etmektedir. Yapılan projelere birkaç örnek verebiliriz. 2012 yılında SODES Projesi'nde (Down-up) ile engelli bireylere Ebruli, Modern Dans, Ritim, Folklor, Futbol, Badminton, Mehter etkinlikleri yaptırılarak yapabileceklerinin sınırı olmadığını farkındalığı yaratılmak istendi. Bu çalışmada engelli bireylerin farklı alanlar da sağladıkları başarılar topluma ve ailelerine kanıtlandı. Down Cafe: Projesinde belediyelerin ve çeşitli vakıfların destekleriyle kurulan “downcafeler”, down sendromlu gençlerimize sosyal bir hayat ve iş imkânı sundu. Kısa bir eğitimden geçen çocuklar güler yüzleriyle müşterilerine hizmet vermektedir. Down'lu gençler bu Cafe'ye gelip gün boyu çalışabilmekte ve kendi harçlıklarını çıkarabilmektedir. Engelli

bireyler bu down cafeler de çalışarak kendi ayakları üstünde durmayı öğrendi ve öz güven kazandılar.

orum zel Eğitime Muhtaç Spastik Zihinsel Engelli ocukları Koruma Derneği Başkanı Dr. Neslihan Hslğulları engelli çocukların ve gençlerin, sosyal hayatta yerlerini almaları için İşKUR desteğiyle proje hazırladı. Proje kapsamında, 16-30 yaş arası 12 engelli gencin orum Kız Teknik ve Meslek Lisesi mutfağında mutfak eğitimi aldı. Eğitim süreci 6 aydı. Eğitim süreci sonunda engelli bireylere Halk Eğitim merkezinden onaylı sertifika verildi. Bu proje ile zaman zaman toplum tarafından dışlanan zihinsel engelli çocukların mutfakta bir şeyler üreterek öz güvenleri arttırıldı. İstanbul Aydın Üniversitesi Engelsiz Yaşam Uygulama ve Araştırma Merkezi ile Bağcılar Belediyesi Engelliler Sarayı'nın ortaklaşa düzenlediği "Engelsiz Mutfak" etkinliği, İstanbul Aydın Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün uygulama mutfaklarında gerçekleşti. Fiziksel ve zihinsel engelli toplam 20 ğrenci etkinliğe katıldı. Bağcılar Belediyesi Halk Eğitim Merkezi ile ortak düzenlenen bu eğitimlerde sertifika alarak, iş hayatına engelli bireyler atılabildi.

Çalışmamıza hazırlanma aşamasında engelli bireylere sosyalleşmeleri ve topluma kazandırmaları adına örnek oluşturabilecek çalışmalar inceledi. Bazı projelerin tek bir engel grubu hedef alınarak hazırlandığı görüldü. Bizim yaptığımız çalışmada ise tüm engel gruplarında ki bireylere hitap edildi. Eğitime katılan bireyler hafif derecede Mental Retardasyon (MR) (down sendromlu, zihinsel engelli), Yaygın Gelişimsel Bozukluk (otizm, aspergel vs.) ve özgül ğrenme Güçlüğü olan bireylerdi. Eğitim sürecine katılan tüm engel grupları eğitimi başarılı bir şekilde tamamladı. Bazı projeler de verilecek eğitim için bir mutfak atölyesi oluşturuldu ya da hali hazırda bulunan bir mutfak atölyesi kullanıldı. Ancak gelişen ve değişen modern dünyaya rağmen bazı aileler engelli çocuklarını eve hapsetmeye devam etmekte.

Engelli bireylerin müzik, resim, mutfak vb. eğitimleri almak için farklı bir mekana gitmek bir kenara, ihtiyaçları olan ve kişisel gelişimleri için gerekli olan dersleri almak için bile rehabilitasyon merkezlerine gönderilmemektedir. Başta yeterli eğitim ve bilince sahip olmayan aileler engelli çocuklarının tamamıyla onlara muhtaç olduğunu, rehabilitasyon

merkezlerinde verilen eğitimlerin gereksiz olduğunu, engelli çocuklarının hiçbir konuda başarı gösteremeyeceğini düşünmektedir. Engelli bireylerin hiçbir konuda bir yeteneği olmadığı ve hiçbir konuda başarı gösteremeyeceği düşüncesi maalesef toplumda hatırı sayılır bir sayıda yaygın durumdadır. Bazı aileler engelli çocuklarını rehabilitasyon merkezlerine gönderseler bile çocuklarının başarısına karşı bir inançları bulunmamaktadır. Bazı ailelerde çocuklarının okuma-yazma, türkçe-matematik gibi derslerde başarı sağlamasını istedikleri için bu eğitimler dışında kalan bütün eğitimleri gereksiz görmekteler. Bu nedenle rehabilitasyon merkezinde eğitim veren eğitmenlere baskı kurulmaktadır. Ancak bu engelli bireylere okuma-yazma ya da diğer konularda verilecek olan eğitim belli bir dönem ve seviyeye kadar verilebilmektedir. Her öğrenci kendi seviyesine ulaştıktan sonra daha fazla gelişme gösterememektedir. Bu engelli bireylere pastacılık, müzik, resim, yüzme gibi daha farklı alanlarda eğitim verilerek topluma ve hayata kazandırılması gerekir. Maalesef ki aileleri bu tarz eğitimlere engelli çocuklarını göndermesi için özenle ikna etmek gerekmektedir.

Tüm bunları göz önünde bulundurarak engelli bireylere ve ailelerine ulaşmanın en kolay ve sağlıklı yolu rehabilitasyon merkezleri oldukları için “Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak” atölyelerinin rehabilitasyon merkezlerinin kendi bünyelerine kurulmalarının daha faydalı olacağına, yapılan araştırmalarla karar verildi. Gaziantep Şahinbey Özel Eğitim ve Rehabilitasyon Merkezi'nin bünyesinde "Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak" mutfak atölyesi kuruldu. Kurumda bulunan hafif derecede Mental Retardasyon (MR) (downsendromlu, zihinsel engelli), Yaygın Gelişimsel Bozukluk (otizm, aspergel vs.) ve Özgül Öğrenme Güçlüğü tanısı bulunan 8 gönüllü öğrenciye Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün desteği ile 6 ay süre aralığında temel pastacılık eğitimi verildi.

Kurumda temel pastacılık eğitimine başladıktan sonra kurumda eğitim alan diğer engelli bireylerin aileleri de verilen eğitimi yakında görme fırsatı buldu ve kendi çocuklarını temel pastacılık eğitimine dahil etmek istedi. Eğitime katılan engelli bireylerin aileleri eğitim sürecinde çocuklarındaki olumlu değişikliğe şahit oldular ve artık rehabilitasyon merkezlerinin verdiği standart eğitim dışında ki konularda da çocuklarının

eğitim olarak kendilerini geliştirebileceği bilincine sahip oldular. Bu tarz eğitimler engelli bireyin zihinsel, fiziksel, ruhsal konularda kendilerini geliştirmesini sağlamaktadır. Kendilerine ve başarabileceklerine olan inançlarını arttırmaktadır. Yapılan çalışmada kullanılan yöntemler ile hem engelli bireylere hem de ailelerine ulaşma konusunda sağlık bir süreç yürütüldü.

“Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak” atölyemizi engelli bireylerin hali hazırda eğitim gördükleri rehabilitasyon merkezinin kendi bünyesine kurdu. Bu durum aileleri temel pastacılık eğitimi için ikna etme süreci daha kolay bir hale getirdi. Eğitim süreci boyunca aileler çocuklarının eğitimini direk kuruma gelerek ya da eğitim sırasında çekilen resimleri ve engelli bireylerin yaptıkları tatlı ve pastaları ailelerine götördükleri zaman aileler eğitim sürecini sağlıklı bir şekilde takip etme fırsatı buldular.

5.3. Yorum

Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak eğitim sürecine başlarken ilk olarak Gaziantep’te bulunan Şahinbey Özel Eğitim ve Rehabilitasyon Merkezi müdürü Mehmet Bey ile iletişime geçilip proje için ikna edildi. Daha sonra rehabilitasyon merkezinin öğrencileri ve bu öğrencilerin engel dereceleri ile ilgili araştırma yapıldı. Eğitim için uygun bulunan öğrencilerin velileri ile görüşülerek temel pastacılık eğitimi için ikna edilip, izin dilekçesi imzalatıldı. Velileri bu eğitime ikna süreci oldukça zor oldu. Bazı veliler çocukları için Türkçe, matematik gibi hali hazırda aldıkları derslerin daha yararlı olduğunu düşünmekteydi. Temel pastacılık eğitiminin gereksiz olduğunu ve çocuklarına hiçbir faydası olmayacağına inanmaktaydılar. Bu düşünceye sahip velileri ikna etmek oldukça zor oldu. Bazen de çocuklar bu eğitime katılmak istemedi. Bunun sebeplerinden bazıları eğitimde başarısız olacaklarını düşünmeleri idi. Özellikle daha önce hiç mutfağa girmemiş öğrenciler bu düşünceye sahipti. Bir diğer sebep ise temel pastacılık eğitimi yerine öğrencinin farklı bir alana ilgi duymasıydı. Bu tip bir durumda öğrenciyi ikna etmek imkânsızdı.

Toplamda 8 öğrenci ve velisi bu eğitime ikna edildikten sonra öğretmenlerle röportaj yapıldı. Bu röportajın amacı seçilen öğrenciye ders veren öğretmeni tanımak, öğrenci ile arasındaki bağı anlamak, öğrenciye ders anlatma ve öğretme yöntemlerini öğrenmek ve öğrencinin velisini

tanımaktı. Eğitimci röportajları sayesinde öğrencilerin genel eğitim seviyeleri belirlendi. Temel pastacılık eğitimi sırasında kullanılacak eğitim yöntemleri belirlendi. Öğrenciler ve velileri hakkında genel bir bilgi edinildi. Edinilen bilgiler ışığında veli röportaj soruları belirlendi ve veliler röportaj için kuruma davet edildi. Veli röportajlarında; öğrenci, ailesi, arkadaşları ve yaşadığı çevre hakkında detaylı bilgi edinildi. Velilerin temel pastacılık eğitimine bakış açıları ve bu eğitim sürecinde öğrencilerinin başarısına olan inançları tespit edildi. Elde ettiğimiz veriler sonucunda; genel olarak veliler çocuklarının temel pastacılık eğitimi için yeteneği olmadığı ama istekli olduklarını ve ileride başarı sağlayacaklarını düşündüğü sonucuna ulaştık. Veliler genel olarak çocuklarının mutfakta çay doldurma, bir şeyleri (tabak, çatal vb.) mutfaka taşıma gibi en basit işleri yapmasına izin vermemekteydi. Daha fazlası için güvenmiyorlardı. Bu sebeple öğrenciler mutfakta yapılan karıştırma, doğrama, şekil verme vb. gibi faaliyetlerin yalnız birinde uygulama tecrübesi vardı. Bazı öğrencilerin hiç birinde tecrübesi yoktu. Öğrencilerin büyük çoğunluğu mutfakta tek başına bir ürün çıkartamamaktaydı. Mutfak ekipmanlarının birçoğunu kullanamıyorlardı. Ama mutfakta olmak ve bir şeyler yapmak öğrencileri mutlu etmekteydi. Hem öğretmen hem de veli röportajları sonucunda belirlenen yöntemle teori eğitimi süreci hazırlandı.

Teori eğitimi hem çocuklar hem de eğitimi veren öğretmen için zorlu bir süreçti. Genel olarak öğrenciler onlara anlatılanları unuttu. Ve bir konunun anlaşılabilmesi için bazen üç bazen de daha fazla tekrar gerekli oldu. Teori eğitimi süreci tamamlandıktan sonra uygulama eğitimi başladı. Bu süreç hem öğrenciler hem de eğitimi veren öğretmen için daha eğlenceli ve daha başarılı bir süreç oldu. Öğrenciler severek öğrenmeyi öğrendiler. Temel pastacılık eğitim sürecinin en önemli ve eğlenceli bölümü uygulama bölümü oldu. Tüm eğitim süreçleri tamamlandıktan sonra ikinci kez veli görüşmeleri yapıldı. İkinci veli röportajının amacı tüm eğitim süreci hakkında velinin düşüncelerini öğrenmekti. Öğrenciye: “Bu eğitimin gözle görünür bir paydası oldu mu? Öğrencinin ve ailesinin hayatını ne derece etkiledi? Öğrenci bu eğitim sürecinden memnun kaldı mı?” gibi soruların cevabının bulunması istendi.

İkinci veli röportajlarından elde edilen verilerin sonucuna bakıldığında; temel pastacılık eğitimine katılan tüm öğrencilerde yeni bir şeyler öğretmede başarılı olundu. Aileleri ile olan sözlü iletişim arttı. Öğrencilerin özgüveni ve bir şeyleri başarabileceğine olan inancı arttı. Birçok öğrenci bu eğitim sürecinde yeni arkadaşlar edindi. Daha önce mutfağa girmeyen öğrenciler eğitim sürecinde ve sonrasında mutfakta velileri ile birlikte ürün hazırlamaya başladı. Öğrencilerin el becerileri gelişti. Öğrenciler grup olmayı ve grup çalışmasını öğrendi. Grup çalışmalarında başarılı oldular. Öğrenciler görev ve sorumluluk bilinci kazandı. Ailelerin çocuklarına olan güveni arttı. Tüm veliler temel pastacılık eğitim sürecinden memnun olduklarını dile getirdiler. Tüm veliler bu eğitimin sadece bir rehabilitasyon merkezi ile sınırlı kalmaması diğer rehabilitasyon merkezlerinde temel pastacılık eğitimine benzer eğitim programları düzenlemeleri gerektiği konusunda hem fikirlerdi.

Engelsiz birey engelsiz mutfak projesi ile engelli bireylerin özgüveni arttırıldı. Onlar başarıya inandırıldı. Ailelerine yeterli destek verilirse bu çocukların birçok şeyi başarabilecekleri kanıtlandı. Aileleri engelli bireyleri sınırlamak yerine onlara imkân tanınması konusunda ikna edildi. Ve tüm eğitim süreci sonunda ailelerin engelli bireylere olan güveni arttırıldı. Engelli bireylerin rutin hayatlarına renk katıldı. Arkadaş edinmek, düzen ve disiplin, grup çalışması, sorumluluk sahibi olmak vb. daha birçok şey öğretildi. Engelsiz birey engelsiz mutfak projesi ile toplumsal bir farkındalık oluşturuldu.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Engelli bireylerin en önemli sorunlarından biri engellilikle ilgili toplumda yeterli farkındalığın yaratılmaması ve anlaşılma gereksinimlerinin karşılanmamasıdır. Sorunlardan bir diğeri ise engelli bireylerin bir şeyleri yapma ve başarılı olma konusunda ki özgüven eksikliğidir. Engelli bireylerin en temel ihtiyaçlarından biri özgüven sorununun ortadan kaldırılmasıydı. Yapılan çalışma ile engelli bireylerin ailelerine çocuklarının birbirinden farklı birçok alanda başarı sağlayabileceğini kanıtlandı. Ailelere engelli bireylerin hangi engel grubuna dâhil olursa olsunlar biraz destek ile birçok konuda başarı sağlayabileceğini bilincini kazandırıldı.

Engelli bireylere verilen eğitimler ilk önce korkularını yenmelerini sağladı. “Ben yapabilirim, başarabilirim” cümleleri kurmalarını sağladı. Bu cümleler “Ben başardım, ben yaptım,” cümleleri ile yer değiştirdi. Yapılan grup çalışmaları ile yeni arkadaşlıklar kurmaları sağladı. “ Ben yaptım değil biz yaptık” demeyi öğrendiler. Grup arkadaşlarıyla birlikte çalışmayı, başarmayı, eğlenmeyi öğrendiler. Temel pastacılık eğitimi süresinde derslerine misafir olarak katılan kişiler ile yaptıkları uygulamalar sayesinde engelli bireyler üzerlerindeki çekingenlik, utangaçlık gibi duygulardan arındılar. Uygulama derslerinde bu duygulardan arınan engelli bireyler daha özgüvenli ve daha istekli hareket etti. Yeni şeyler öğrendi, öğrendiklerini uygulama, tatma, aile ve arkadaşları ile paylaşma fırsatı buldu. Çevrelerinden aldıkları olumlu dönütler onların kendilerine ve başarabileceklerine olan inançlarını arttırdı.

Aileleri engelli bireylerin beceri ve yeteneklerinin geliştiğini fark etmeye başladıklarında onlara olan destekleri arttı. Kurumda verilen uygulama derslerine destek olarak engelli bireyler evlerinde aile üyeleri ile de mutfağa girmeye başladı. Bu süreçte engelli bireyler ailelerinin onlara ve başarabileceklerine olan inancını yakından görme fırsatı buldular.

Ailelerinin onlara verdiği desteği hissettiler. Eğitim süreci sonunda kendinden emin, özgüveni yüksek, yeterli ve sabırlı bir şekilde çalışırlarsa birçok şeyi başarabilecekleri bilincine sahip, yeni arkadaşlar edinmekten çekinmeyen, daha sosyal, daha pozitif bireyler yetiştirildi. Engelli çocuklarının başarabileceğine inanan, başarılı olabilmeleri için onlara her konuda destek veren, hayata artık daha ılımlı bakabilen kişi bilincini engelli bireylerin ailelerine kazandırılarak toplumsal bir farkındalık oluşturuldu.

Engelli bireyleri topluma kazandırmak için verilen temel pastacılık eğitim süresi bir yıla çıkartılabilir. Temel pastacılık eğitiminde başarı sağlayan engelli bireylere altı aylık bir ileri pastacılık eğitimi verilebilir. Eğitimlerin ikisinde de başarı sağlayan bireylerin istihdamı sağlanabilir. Sadece pastacılık alanında değil; sıcak mutfak, soğuk mutfak vb. alanlarda da yeterli düzeyde ve sürede eğitim verilirse engelli bireylerle başarı sağlanabilir.

“Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak” projesine destek vermek isteyen gastronomi bölümü öğrencilerine, engelli bireylerle sağlıklı bir iletişim kurabilmeleri ve derslerde verimlilik sağlayabilmeleri için rehabilitasyon merkezleri tarafından eğitim verilebilir. Yapılan projesinin başarı sağlanabilmesi için öğrenci velilerine eğitim verilebilir. “Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak” projesinin tanıtımı ve yaygınlaşması için üniversiteler de ve rehabilitasyon merkezlerinde workshop yapılabilir.

KAYNAKLAR

- Aksoy, M., ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi Ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları, *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 3/3, 79-89.
- Altinkurt, N., (2008) *Özel Eğitim ve Rehabilitasyon Merkezlerinde Yaşanılan Sorunlar ve Çözüm Önerler* Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Eğitim Bilimleri Anabilimdalı, İzmir, ss.15-16
- Burcu, E. (2011). Türkiye’deki Engelli Bireylere İlişkin Kültürel Tanımlamalar: Ankara Örneği, *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 28(1).
- Deniz, E. M., Yorgancı, Z., ve Özyeşil, Z. (2009). Öğrenme Güçlüğü Görülen Çocukların Sürekli Kaygı ve Depresyon Düzeylerinin incelenmesi Üzerine Bir Araştırma, *Elementary Education Online*, 8(3), 695-696 [Online]: <http://ilkogretim-online.org.tr>
- Durhan, M. ve Tanboğa, İ. (2016). Down Sendromlu Çocuklarda Uyku Apne Sendromu Ve Ağız Diş Sağlığı, *Atatürk Üniversitesi Diş Hekimliği Fakültesi Dergisi*, (26)3,511-516
- Dur, Ş. ve Mutlu, B. (2018). Otizm Spektrum Bozukluğu Ve Hemşirelik Yaklaşımı, *Hemşirelikte Eğitim Ve Araştırma Dergisi*, (15)1, 45-50
- Ekici, K.Ö.,(2013). Otizm Farkındalığı Bilimsel, Sosyal ve Yasal Yönleriyle, *TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi*, (545), ss.31
- Emekli, G. (2006). Avrupa Birliği’nde Turizm Politikaları Ve Türkiye’de Kültürel Turizm, *Ege Coğrafya Dergisi*, 14, 99-107.
- Eripek, S. (2004).Türkiye’de Zihin Engelli Çocukların Kaynaştırılmalarına İlişkin Olarak Yapılan Araştırmaların Gözden Geçirilmesi, *Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi, Özel Eğitim Dergisi*, 5(2), 26-28
- Er, H. (2011). Özel Eğitim Okullarında Aile Eğitimi Uygulamalarının Değerlendirilmesi, *MEB-Eğitimi Araştırma ve Geliştirme Dairesi Başkanlığı*, Ankara, ss. 9
- Gökbay, Z. İ., Ergen, A. ve Özdemir, N. (2011). Engelli bireylerin istihdamına yönelik bir vaka çalışması: engelsiz eğitim, *Dergi Park*, (9) 36, 1-8.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y., ve Uğuz, S. Ç. 2015. “Gastronomi Turizmi: Ayvalık’ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/1, 14-29.
- Gül, Ö., Göksüğü, Y., Davutoğlu, M., Garipardıç, M. (2013). Down Sendromlu Yenidoğanın Geçici Myeloproliferatif Hastalığını Ne Zaman Tedavi Edelim? Olgu Sunumu, *İzmir Dr. Behçet Uz Çocuk Hast. Dergisi*, 3(2):147

- Karabudak, E., Başoğlu, S., Turnagöl, H., Bedir, G.Ö., ve Türközü, D. (2013). Pastacılık Ürünlerinin Enerji Ve Besin Değerleri İle Diyet Değişim Listelerindeki Karşılıklarının Değerlendirilmesi, *Gıda*, 38 (4): 231
- Korucu, N. (2005). *Türkiye’de Özel Eğitim ve Rehabilitasyon Hizmeti Veren Kurumların Karşılaştığı Güçlüklerin Analizi: Kurum Sahipleri, Müdür, Öğretmen ve Aileler Açısından*, Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. ss.23-25
- Konuker, R., Pirpir, A. D., Çiçekler, Y.C., Büyükbayraktar, G.Ç., ve Uslu, B. (2014). Özel Özel Eğitim Ve Rehabilitasyon Merkezlerinde Uygulanan Zihinsel Engelli Birey Destek Eğitim Programının Hafif Düzeyde Zihinsel Engelli Çocukların Görsel Algı Düzeylerine Etkisi, *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (36), ss.327-340.
- MEGEP, (2015). “Zihinsel Engelliler”, Ankara, ss.3-22
- MEGEP, (2006a).“Krema Sos ve Şuruplar”, Ankara, ss.1
- MEGEP, (2006b).“Sütlü Tatlılar”, Ankara, ss.1-4
- MEGEP, (2006c). “Hamur Tatlıları”, Ankara, ss.1-3
- MEGEP, (2006d). “Meyveli Tatlılar”, Ankara, ss.1-4
- MEGEP, (2006e). “Kuru Pastalar”, Ankara, ss.1-3
- MEGEP, (2006f).“Yaş Pastalar”, Ankara, ss.1
- MEGEP, (2007).“Basit Tatlılar”, Ankara, ss.1
- MEGEP, (2011a).“Tahıl Tatlıları”, Ankara, ss.1-3
- MEGEP, (2011b).“Özel Gün Pastaları”, Ankara, ss.1
- Öztürk, M. (2011). *Türkiye’de Engelli Gerçeği*, MÜSİAD Cep Kitapları, İstanbul, ss. 9-18.
- Özbulut, M. ve Sayar, Ö. Ö. (2009). Bir Sosyal Dışlanma Fotoğrafı-Engelli Bireylerin Toplumla Bütünleştirilmesine Yönelik Tespit, Bilgilendirme Ve Veri Tabanı Oluşturma Çalışması (Özveri-Malatya) Projesi Araştırma Sonuçları, *Aile Ve Toplum Eğitim-Kültür Ve Araştırma Dergisi* (5)17
- Özen, K.(2015). Özel Öğrenme Güçlüğü Tanısı Almış 7-9 Yaş Çocukların Geliştirdikleri Zihin Kuramı Yeteneklerinin Sağlıklı Gelişim Gösteren Grup İle Karşılaştırılması, *Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi*, (1)12
- Soysal, Ş.A., Koçkar, İ.A., Erdoğan, E., Şenol, S., ve Gücüyener, K. (2001). Öğrenme Güçlüğü Olan Bir Grup Hastanın WISC-R Profillerinin İncelenmesi, *Klinik Psikiyatri* 4:225-226
- Taşçı, F., ve Kaymaz, Ş. (2009). Ankara’da Tüketime Sunulan Mutfaklık Tereyağı, Krema ve Krem Şantili Pastaların *Brucella* spp. Yönünden İncelenmesi, *F.Ü. Sağ. Bil. Vet. Derg.*, 23 (1):06
- Türkiye İstatistik Kurumu. Meta veri - Engellilerin Sorun ve Beklentileri Araştırması, (2010). http://www.tuik.gov.tr/PreTablo.do?alt_id=1017 (05.10.2018)

Yiğitter, A.,ve Kavak, Z. (2006). Anne karnında down sendromu tanısına güncel yaklaşımlar ve bir olgu sunumu, *Türkiye Aile Hekimliği Dergisi*, (10)4:178-180



EKLER



EK A. GÖRÜŞME FORMU ve RÖPORTAJLAR



EK A.1 GÖRÜŞME FORMU

Sayın Katılımcı

Bu çalışma, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı tarafından; Dr. Öğr. Üyesi Fatma YALINIZ danışmanlığında yüksek lisans öğrencisi Nuriye DEMİR ile yürütülmektedir.

Engelli bireylerimizi topluma kazandırmak, toplumsal bir farkındalık oluşturmak ve engelli bireylerimizin özgüvenini artırarak, istedikleri her şeyi başarabileceklerini onlara, ailelerine ve topluma kanıtlamak için temel pastacılık eğitimi verilmek istenmektedir. Gaziantep'te bulunan Şahinbey Özel Eğitim ve Rehabilitasyon Merkezi'nde eğitim görmekte olan engelli bireylere “Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak” eğitim programı ile temel pastacılık alanında eğitim verilecektir. Eğitimi alacak olan engelli bireyleri ve ailelerini tanımak, eğitim seviyelerini belirlemek, sosyal yaşantıları hakkında bilgi sahibi olmak, engelli bireylere uygun olan eğitim programını belirlemek ve verilen eğitimde elde edilen başarıyı ölçmek için yüz yüze görüşme tekniği kullanılması uygun görülmüştür.

Bu doğrultuda söz konusu çalışmanın sahip olduğu problemin ve amaçlarının yanıt bulabilmesi için “Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak” eğitim programına katılacak olan engelli bireylerin velileri ve Şahinbey Özel Eğitim ve Rehabilitasyon Merkezi'ndeki öğretmenleri ile bilgi alışverişinin sağlanması amaçlanmıştır. Bahsedilen bu amaçlar doğrultusunda izniniz neticesinde tarafınıza aşağıda yer alan sorular yöneltilerek olup, vereceğiniz yanıtlar çalışmanın belirlenen problemlerinin yanıt bulabilmesi ve hedeflendiği amaçlara ulaşabilmesi bakımından son derece büyük bir önem arz etmektedir.

Göstermiş olduğunuz ilgi ve değerli katkılarınız için teşekkür eder, saygılarımızı sunarız.

Araştırmacı: Nuriye DEMİR
Gaziantep Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
nuriyedmr@gmail.com

Danışman: Dr.Öğr.Üyesi Fatma YALINIZ
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
albak@gantep.edu.tr

Görüşme Soruları

1. Öğretmenler İçin Hazırlanan Röportaj Soruları

- Ne zamandır bu kurumda çalışıyorsunuz?
- Öğrencinize hangi dersleri veriyorsunuz?
- Öğrencinize ne kadar süredir eğitim veriyorsunuz?
- Öğrencinizin anlattıklarınızı anlaması için nasıl bir ders işleme yöntemi kullanıyorsunuz?
- Öğrenciniz derste anlatılanları çabuk unutuyor mu? Bu durum için belli bir yönteminiz var mı?
- Öğrencinizin derse olan konsantrasyon süresi ne kadar?
- Öğrenciniz yönlendirme ve talimatlarınızı uygulamada istekli mi?
- Ödev veriyor musunuz? Verdiğiniz ödevleri düzenli olarak yapıyor mu? Yapmıyorsa nasıl bir davranış sergiliyorsunuz?
- Öğrencinize verdiğiniz ders süresi ne kadar?
- Öğrencinizi grup derslerine alıyor musunuz?
- Grup arkadaşlarına karşı tutumu nasıl?
- Öğrencinizin grup çalışmasındaki konumu (lider, pasif vb.) nedir?
- Öğrencinizi ders sürecinde en çok kızdıran ya da mutlu eden şeyler nelerdir?
- Öğrencinizin velisiyle ne sıklıkla görüşüyorsunuz?
- Öğrencinizin bu eğitimlere devam etmesinin yararlı olduğunu düşünüyor mu?
- Temel pastacılık eğitimi veriyorum öğrencinize. Şu an teori eğitimi aşamasındayız. Benim anlattıklarımı daha iyi anlaya bilmesi için teori eğitimini verirken sözel anlatım dışında resim ve videolarla destekliyorum. Bunlar dışına bana önerebileceğiniz bir öğretim yöntemi var mı?
- Öğrencinizin temel pastacılık eğitiminin uygulama aşamasında başarılı olabileceğini düşünüyor musunuz? Neden?
- Öğrencinizin temel pastacılık eğitiminin uygulama aşamasında grup arkadaşları ile uyumlu olarak çalışabileceğini düşünüyor musunuz? Neden?

2. I. Veli Röportajı

Öğrenciyi Tanıma

- Öğrencinizi gönderdiğiniz kurumdan ve eğitimcilerinden memnuniyet dereceniz nedir? Neden?
- Kurumda verilen eğitimlerin öğrenciniz için iyi ve yeterli olduğunu düşünüyor musunuz? Neden?
- Öğrencinizin eğitim durumu ve başarı seviyesi hakkında bilgi verir misiniz?
- Öğrencinizin sevdiği ve sevmediği şeyler genel olarak neler?
- Öğrencinizin kişisel özelliklerini genel olarak anlatır mısınız?
- Öğrencinizin sevdiği arkadaşları ve takıldığı bir arkadaş grubu var mı?
- Öğrencinizin aile bireylerine karşı davranışları nasıl?
- Öğrencinizin ailede en yakın olduğu kişi kim?
- Sizin eğitim durumunuz nedir?
- Kısaca kendinizden bahseder misiniz?

Temel Pastacılık Eğitimi

- Öğrencinizin pastacılığa karşı bir ilgisi ve yeteneği olduğunu düşünüyor musunuz?
- Öğrencinizin mutfakta size yardım etmesine izin veriyor musunuz?
- Öğrenciniz en çok hangi yemeği yada tatlıyı yapmayı seviyor?
- Mutfakta yapılan doğrama, karıştırma, şekil verme gibi faaliyetlerden hangisinde daha başarılı?
- Mutfakta sizin yardımınız olmadan bir yemek ya da tatlı yapabiliyor mu?
- Hazırladığı ürünü servis ederken tabak sunumuna dikkat ediyor mu?
- Öğrenciniz daha önce elektrikle çalışan mutfak ekipmanlarını (mikser, fırın, blender vb.) kullandı mı?
- Öğrenciniz mutfakta çalışırken temiz ve düzenli olarak mı çalışır yoksa dağınık bir çalışma şekli mi var?
- Mutfakta ürün hazırlamak Öğrencinizi mutlu ediyor mu?
- Temel pastacılık eğitimine Öğrencinizin katılmasına izin veriyor musunuz? Bu eğitim hakkında ne düşünüyorsunuz?

- Temel pastacılık eğitimi sürecinde öğrencilere teori ve uygulama eğitimleri veriyoruz. Öğrencinizin uygulama eğitimlerine uyum sağlayıp, başarılı olabileceğini düşünüyor musunuz?
- Temel pastacılık eğitimi süresi boyunca öğrencinizin başarılı olabilmesi için evde uygulama yaptırarak ona destek olur musunuz? Neler yaptırabilir siz?

3. II. Veli Röportajı

Temel Pastacılık Eğitiminin Sonuçları

- Temel pastacılık eğitimimiz kapsamında verilen teori eğitimini öğrenciniz için yararlı buldunuz mu? Neden?
- Temel pastacılık eğitiminin teori bölümünde konularımızı anlatırken sözel sunum dışında video ve resimlerle destekleyerek öğrettik. Öğrenciniz teori eğitiminde öğrendiklerini sizinle paylaşıyor muydu?
- Temel pastacılık eğitimimiz kapsamında verilen uygulama eğitimini öğrenciniz için yararlı buldunuz mu? Neden?
- Verilen uygulama eğitimlerimizde en temel amacımız öğrencinin kendine olan inancını arttırarak tek başına bir şeyler başarabileceğine inanmalarını sağlamaktır. Öğrenciniz için bu durumda başarı sağlayabildiğimizi düşünüyor musunuz?
- Temel pastacılık eğitimi sürecinde öğrenciniz de gözlemlediğiniz olumlu ya da olumsuz davranışlar neler?
- Verilen temel pastacılık eğitiminin öğrencinizin günlük yaşamına bir etkisi oldu mu? Olduysa bu etkiler nelerdi?
- Verilen temel pastacılık eğitimi öğrencinizin sosyal hayatını nasıl etkiledi?
- Verilen temel pastacılık eğitimi sonucunda öğrencinizin arkadaş çevresine karşı davranışlarında olumlu bir değişiklik oldu mu? Olduysa nasıl bir değişiklik oldu?
- Verilen temel pastacılık eğitimi boyunca öğrencinizin mutfakta size yardım etmesine izin verdiniz mi? Neler yaptınız?
- Temel pastacılık eğitiminin bir sonucu olarak öğrencinizin mutfaktaki becerileri sizce ne derece gelişti?

- Öğrencinizin aldığı temel pastacılık eğitimden sonra sizin gözetiminizde mutfakta tek başına bir ürün çıkartabileceğine inanıyor musunuz?
- Temel pastacılık eğitiminin öncesini düşünersek sizce bu eğitim sürecinde öğrenciniz kendini ne kadar geliştire bildi?
- Temel pastacılık eğitimi sonunda amaçlarımızdan biri öğrencilerimizin özgüvenini arttırmaktı. Sizce bu konuda ne derece başarılı olduk?
- Öğrencinizin hayatının bundan sonraki süreçlerinde grup çalışmalarına dahil olup uyum sağlayarak başarılı olabileceğini düşünüyor musunuz?
- Temel pastacılık eğitimi sonunda amaçlarımızdan bir diğeri de öğrencilerimizin hayatında bir disiplin ve düzen oluşturmaktır. öğrencinizin de bu konuda başarı sağlaya bildiğimizi düşünüyor musunuz?
- Verilen temel pastacılık eğitimi sürecinde öğrencilerimize görevler vererek sorumluluk bilinci kazandırdık. Öğrenciniz de bu konuda başarılı olabildiğimizi düşünüyor musunuz?
- Verilen temel pastacılık eğitiminden memnun kaldınız mı? Neden?
- Temel pastacılık eğitiminden öğrencinizin memnun kaldığını ve mutlu olduğunu düşünüyor musunuz?
- Verilen temel pastacılık eğitim sürecini öğrencinizin başarılı bir şekilde tamamlaya bildiğini düşünüyor musunuz?
- Temel pastacılık eğitiminin ülkemizde bulunan diğer rehabilitasyon merkezlerinde verilmesi gereken bir eğitim olduğunu düşünüyor musunuz? Neden?

EK A.2 İZİN DİLEKÇESİ

....../....../2018

**ŞAHİNBEY ÖZEL EĞİTİM VE REHABİLİTASYON MERKEZİ
MÜDÜRLÜĞÜNE****GAZİANTEP**

Kurumunuzda eğitim görmekte olanvelisiyim.
Kurumunuzda başlayacak olan “Engelsiz Birey Engelsiz Mutfak” eğitim programı hakkında bilgilendirildim. Bu eğitim programı kapsamında verilecek olan temel pastacılık eğitimine velisi bulunduğum öğrencinin katılmasına izin veriyorum.

Gereğinin yapılmasını arz ederim.

ADRES:**AD-SOYAD:****İMZA**

EK A.3 ÖĞRETMEN BİLGİLERİ

Eğitmenin Adı –Soyadı	Yaşı	Okuduğu Üniversite	Okuduğu Bölüm	Ders Verdiği Öğrenci
Mehmet BOZKURT	38	Gazi Üniversitesi	Özel Eğitim	Hakan MEMİŞ
Dilek ARI	30	Atatürk Üniversitesi	Rehber Öğretmenliği Aile Danışmanlığı	Mehmet HÖSÜK
Gülcan ER	35	Anadolu Üniversitesi	Çocuk Gelişim	Emirhan KESKİN, Gökalep ÖZTEKİN
Kübra BATTAN	30	Ankara Üniversitesi, Yıldırım Beyazıt Üniversitesi	Dil Bilim, Dil Konuşma Terapistliği Odyoloji Uzmanı	Birsen ŞABİLAĞ, İbrahim ÖZSUNAR
Naciye AKAY	29	Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi	Sosyoloji Bölümü	Mustafa KÖYSÜ, Cafer Tolga ÇAVUŞ

EK A.4 ÖĞRETMEN RÖPORTAJLARI VE CEVAPLARI

1. Ne zamandır bu kurumda çalışıyorsunuz?

Mehmet BOZKURT: *Bu kurum yeni açıldı. Açıldığından beri buradayım.*

Dilek ARI: *Haziranda başladım çalışmaya.*

Gülcan ER: *4 ay oldu.*

Kübra BATTAN: *Temmuz ayında başladım.*

Naciye AKAY: *Temmuz ayında başladım.*

2. Öğrencinize hangi dersleri veriyorsunuz?

Mehmet BOZKURT: *Öz bakım becerileri ile başladık. Okuma yazma ile gittik. Günlük yaşam becerileri, sosyal hayat becerileri, toplumsal yaşam becerileri verildi.*

Dilek ARI: *Türkçe – matematik, toplumsal beceri ve sosyal hayat dersi veriyorum.*

Gülcan ER (Emirhan):*Türkçe - matematik*

Gülcan ER(Gökalp):*Bireysel eğitim, dil konuşma, bilişsel gelişim, dil konuşma eğitimi*

Kübra BATTAN (Birsen):*Türkçe matematik çalıştık. Üst bilişsel beceride çalışıyoruz bazen zeka oyunları ile falan. Birkaç işlemi aynı anda yapma ya da birkaç işlemi düşünme gibi. Ama genelde Türkçe matematik çalıştık.*

Kübra BATTAN (İbrahim):*Dil konuşma çalışmaya çalıştık. Yaş oturmuş olduğu için çok bir ilerleme kat edemedik. Sadece karşılıklı konuşma alıcı değil. Söylediğini anlama, yönergeyi dinleme var.*

Naciye AKAY (Mustafa):*Sosyal hayat, sosyal yaşam, toplumsal beceri, toplumsal yaşam becerileri dersi veriyorum.*

Naciye AKAY(Cafer Tolga):*Türkçe, matematik ve sosyal hayat dersi veriyorum.*

3. Öğrencinize ne kadar süredir eğitim veriyorsunuz?

Mehmet BOZKURT: *Yaklaşık 10 yıldan beri farklı kurumlarda hep benimle birlikteydi.*

Dilek ARI:*4 aydır bizim kurumda.*

Gülcan ER (Emirhan):*3-4 aydır.*

Gülcan ER(Gökalp):*Gökalp ile çok eskiden tanışıyoruz biz. Bu okul dışında. Üç yaşında falandı. Bir sene kadar bir eğitim verdim ben ona. O zaman küçüktü. Konuşma yoktu, yürüme yoktu dil konuşma eğitimi verdim.*

Kübra BATTAN (Birsen):*Yaz döneminde verdim. Temmuz, Ağustos, Eylül sonra eğitmeni değiştirdi bende değil şu an.*

Kübra BATTAN (İbrahim):*İki aydır veriyorum.*

Naciye AKAY (Mustafa):*Üç aydır eğitim veriyorum.*

Naciye AKAY (Cafer Tolga):*Üç aydır eğitim veriyorum.*

4. Öğrencinizin anlattıklarınızı anlaması için nasıl bir ders işleme yöntemi kullanıyorsunuz?

Mehmet BOZKURT: *Genellikle somutlaştırarak öğretiyorduk. Bireysel eğitimi sırasında özellikle okuma yazmada çok zorlandığı dönemlerde Hakan'a her şeyi somutlaştırdık ve öğrendi.*

Dilek ARI: *Down sendromlu olduğu için çok inatçı bir çocuk. Tatlı dilden anlıyor. Ergen olduğu için arkadaşça yaklaşımdan anlıyor. Bende kendisine o şekilde yaklaştığım sürece çok güzel ders işliyoruz. Her şey yolunda gidiyor.*

Gülcan ER (Emirhan): *Emirhan'ın zihinsel bir problemi olmadığı için okuma, soru-cevap şeklinde yapıyoruz.*

Gülcan ER(Gökalp): *Şu anda söylenenleri algılıyor. Gökalp'te çok sıkıntı yok böyle algılamalı. Sözel olarak yönelge verildiği zaman yapıyor.*

Kübra BATTAN (Birsen): *İşitsel, sözel yöntem şeklinde ders yapıyorum. Anlamadığında tekrarlıyorum yönergeyi.*

Kübra BATTAN (İbrahim): *Beden dili ile birlikte basit sözel ifadeler kullandım. Tek yönerge o da. İki yönerge olduğunda iletişimde sorun yaşıyorduk.*

Naciye AKAY (Mustafa): *Daha çok diğer öğrencilerimizde olduğu gibi somut şekilde, daha çok somutlaştırarak çalışıyoruz. Bilişsel ve sosyal teori kuramını kullanıyorum. Zaten özel eğitimde doğrudan eğitim modeli kullanılır ve diğer kuramlar bunun etrafında çerçevelenir. O yüzde kadar çok somutlaştırırsak çocuğun anlama düzeyi daha yüksek oluyor.*

Naciye AKAY (Cafer Tolga): *Daha çok birinci sınıf ya da ikinci sınıf düzeyinde somut örneklerle, resimlerle, görsellerle destekleyerek ders veriyorum.*

5. Öğrenciniz derste anlatılanları çabuk unutuyor mu? Bu durum için belli bir yönteminiz var mı?

Mehmet BOZKURT: *Kolay kolay unutmaz. Sürekli tekrardan başka pekiştireci arttırarak ve pekiştireçleri sürekli ve aralıklı pekiştireçlerle değiştirerek yapıyoruz.*

Dilek ARI: *Unutmuyor. Şu an unutma becerisi yok. Eğitim genel olarak kalıcı.*

Gülcan ER (Emirhan): *Matematikte sıkıntı yaşıyoruz. Sürekli tekrar yaptırıyorum.*

Gülcan ER(Gökalp): *Yok sürekli tekrar yapıyoruz biz onla. Sürekli tekrardan başka yol yok.*

Kübra BATTAN (Birsen): *Genel olarak hatırlıyor. Sadece yapamadığı zamanlar onları pek hatırlamıyor. Ama yaptığı ve bildiği şeyleri genelde unutmuyor. Unuttuğu zaman ben genelde çocuklarda motivasyon eksikliği olduğu için hemen yapamayınca bir içe dönüklük olduğu için daha mizahi bir dille biz ne yapmıştık işte hani söylemi yapmıştık diyerek ip ucu verip hatırlamasına yardımcı ifadelerle yada ne yaptıysak*

mesela bir hikaye anlattıysak karakterle orda acaba şu mu vardı yoksa yanlısını söyleyerek yoksa Ayşe 'miydi deyip o şekilde sözel ifadelerle, işitsel ve sözel algı ile hatırlatıyorum.

Kübra BATTAN (İbrahim):*Tekrar yapabileceğimiz türden değil derslerimiz. Bu yüzden tekrar yapabileceğimiz bir şey olmadı.*

Naciye AKAY (Mustafa):*Yeni bir şey öğrendiğinde unutuyor. Sürekli tekrar yapıyoruz. Genelde öğrendiği şey kalıplaşmıştır ve o kalıp etrafında döner. Mesela bir ezber verdiğimde bunu çok zor ezberliyor ama sürekli yenileyerek tekrar ettiğimizde öğrenebiliyor. Özellikle sözel derslerde tekrar kullandığım bir yöntemdir. Ama sayısal derslerde bu süreç daha zor ve uzun oluyor.*

Naciye AKAY (Cafer Tolga):*Zaten özel eğitim uzun bir süreç biliyorsunuz. Öğrendiği her aşamayı uzun bir sürede öğreniyor ve öğrendikten sonra bir diğer aşamaya geçtiğimiz için genellikle öğrendiğini unutmamış oluyor. Çok yavaş ilerliyoruz ve öğrenerek ilerlediğimiz için unutmamış oluyor.*

6. Öğrencinizin derse olan konsantrasyon süresi ne kadar?

Mehmet BOZKURT: *Beş dakikadan başladık. Şu an 30 dk. konsantrasyon süresi.*

Dilek ARI:*20-25 dk.*

Gülcan ER (Emirhan):*10 dk.*

Gülcan ER(Gökalp):*15 dk. falan sonra dağılıyor, konuyu değiştiriyor, özel hayatını anlatıyor. Ablası ve yeğeni ile ilgili bir şeyler anlatıyor sonra biraz anlattığında konuşuyor ondan sonra tekrar dersi yapıyoruz. Ya aslında sevdiği şeye göre değişiyor o. Mesela çok sevdiği bir şey olunca konsantrasyon süresi daha uzun oluyor. Mesela ben onunla iş eğitimi yapmak istedim. İlk başta iş eğitimi yaptım. Şimdi Gökalp iyi kötü okuma biliyor kendince. Onun ilerleye bilmesi için çok çok ileri gidebilecek bir çocuk değil. Ben onu biraz daha farklı yönde yani hep aynı şeyi yapıp sıkılmasın diye iş eğitimi yaptırdım. Kibrit çöplerinden bir çerçeve yaptık biz. Bu çok hoşuna gitti mesela. Onda bir ders boyunca dikkatini vererek o kibritleri yerleştirdi. Tek tek boyadı, sıkılmadı. Ama normal derslerde sıkılabiliyor.*

Kübra BATTAN (Birsen):*Birsen çok hırslı birisi o yüzden yaptığı işi bitirene kadar çok dikkatli bir şekilde dinler. Ders boyunca hiç dikkatinin bozulduğunu görmedim. Yapamayınca da susar. Elini falan vurur öyle beden dilini kullanıyor yani.*

Kübra BATTAN (İbrahim):*Dikkat süresi uzun bir öğrencidir. Ama çok nitelikli olmuyor uzun olması biraz zihinselde eşlik ettiği için. Ders süresince öğrettiğinin sonucunu alamıyorsun. Belirsiz kalıyor çünkü her şeyi genelde onaylıyor.*

Naciye AKAY (Mustafa):*20-25 dk. civarında.*

Naciye AKAY (Cafer Tolga):*Motive edildiği sürece 20-25 dk. civarında.*

7. Öğrenciniz yönlendirme ve talimatlarınızı uygulamada istekli mi?

Mehmet BOZKURT:*Evet istekli bir öğrencidir.*

Dilek ARI:*Evet isteklidir. Olumlu pekiştireçlerle olumlu dönüt alıyoruz.*

Gülcan ER (Emirhan):*Çok zor. Pekiştireçlerle yaptırıyorum.*

Gülcan ER(Gökalp):*Evet istekli yapıyor. Sadece dediğim gibi özel hayatına çok girmek istiyor çok muhabbet. O da muhtemelen yetişkin ortamlarında bulunmuş ya annesiyle kadın muhabbeti ondan kaynaklanıyor.*

Kübra BATTAN (Birsen):*Çoğu zaman evet isteklidir.*

Kübra BATTAN (İbrahim):*Çoğu zaman evet isteklidir.*

Naciye AKAY (Mustafa):*Kısmen genelde itiraz edebiliyor.*

Naciye AKAY (Cafer Tolga):*Daha çok kendi kendini motive eder kendi kendini istekli hale getirir. Bende onu desteklerim. Kendini onaylatmayı çok sever.*

8. Ödev veriyor musunuz? Verdiğiniz ödevleri düzenli olarak yapıyor mu? Yapmıyorsa nasıl bir davranış sergiliyorsunuz?

Mehmet BOZKURT:*Şu an da verdiğimiz bir ödev yok. Ama geçmişte veriyorduk. Ödev verdiğimiz zaman hakan sorumluluklarını çok iyi yapar. O ödevi yapmadan gelmezdi. Şu anda günlük yaşam becerileri ve toplumsal yaşam becerileri üzerine çalıştığımız için evde annesine yardım etmesi bile bir ödev sayılır. Sorumluluklarını yerine getiriyor.*

Dilek ARI:*Evet, yapıyor. Tatlı bir şekilde sözel bir dille uyarıyorum. Yapsan daha iyi olurdu diyorum. O da özür diliyor.*

Gülcan ER (Emirhan):*Veriyorum. Yapmıyor. Pekiştireçi geri çekiyorum. Mesela satranç oynamayı seviyor. Ben onu pekiştireç olarak kullanıyorum. Ödevini yapmayınca oynatmıyorum.*

Gülcan ER(Gökalp):*Evet veriyorum. Düzenli olarak yapıyor. Ceza uygulamıyorum ya da tehdit ediyorum ceza vereceğim sana diye. Ama genelde yapıyor. Sıkıntı yapmıyor.*

Kübra BATTAN (Birsen):*Yani hikâye tarzı Türkçeden ödev verdiğimiz olur. Olmuştu yapar yani sorumluluğunu düzenli olarak yerine getirir. Ödevini yapmadığı hiç olmadı. Yapamadığı şeylerde ya da unuttuğu bir şeyde derste de yapamadığı bir şey olduğunda özür diler. Bilmiyorum ifadesini çok kabullenmek istemiyor. Sesiz kalmayı tercih ediyor.*

Kübra BATTAN (İbrahim):*Hiç ödev vermedim.*

Naciye AKAY (Mustafa):*Evet veriyorum. Ödev takibi yaptığımda genelde yapmadığını görüyorum. Ödülünden mahrum bırakıyorum ve verdiğimiz ödevi kurumda yaparak öğretmeye çalışıyoruz yeniden.*

Naciye AKAY (Cafer Tolga):*Evet veriyorum. Çoğunlukla değil. Ödülünden mahrum bırakıyorum.*

9. Öğrencinize verdiğiniz ders süresi ne kadar?

Mehmet BOZKURT:*40 dakika.*

Dilek ARI:*40 dakika.*

Gülcan ER (Emirhan):*40 dakika.*

Gülcan ER(Gökalp):*40 dakika.*

Kübra BATTAN (Birsen):*40 dakika.*

Kübra BATTAN (İbrahim):*40 dakika.*

Naciye AKAY (Mustafa):*40 dakika.*

Naciye AKAY (Cafer Tolga):*40 dakika.*

10. Öğrencinizi grup derslerine alıyor musunuz?

Mehmet BOZKURT:*Grup derslerine girmiyor.*

Dilek ARI:*Evet alıyorum.*

Gülcan ER (Emirhan):*Hayır almıyorum.*

Gülcan ER(Gökalp):*Evet alıyordum bir dönem.*

Kübra BATTAN (Birsen): Ben hiç almadım gruba ama ders aralarında aşağıda arkadaşları ile görüyorum grupta sıkıntılı gibi geliyor bana.

Kübra BATTAN (İbrahim): Birkaç defa aldım.

Naciye AKAY (Mustafa): Evet alıyorum.

Naciye AKAY (Cafer Tolga): Evet alıyorum.

11. Grup arkadaşlarına karşı tutumu nasıl?

Mehmet BOZKURT: Önceden grup derslerine giriyordu. Grup arkadaşlarına karşı çok iyiydi. Lider pozisyonundaydı. Grubu kendisi yönlendirirdi. Teneffüs giriş çıkışlarını kendisi yönlendirirdi.

Dilek ARI: Genelde baskın karakter olmaya çalışıyor. Sözüünü dinletmeye çalışıyor. Kendini arkadaşlarından daha üstün daha zeki görüyor.

Gülcan ER (Emirhan): Çok saygısız. Anlaşamıyor.

Gülcan ER (Gökarp): Çok anlayışlı Ela ile alıyorduk bir ara. Yani Ela ile çok uyumluydu. Seviyordu Ela'yı da. Birde şey de olabilir farklı bir yaklaşım hani o kız olduğu için yetişkin kız daha iyi. Daha çok yetişkinlerle zaman geçirmeyi seviyor çocuktan ziyade. Daha çok büyüdüğünü düşünüyor herhalde. Mesela burada stajyer var Mustafa. Onunda sürekli peşinde dolaşıyor Mustafa abi diye.

Kübra BATTAN (Birsen): Gruba almadığım için bilgim yok.

Kübra BATTAN (İbrahim): Gruptaki etkileşimi ve iletişimi daha fazla oluyor.

Naciye AKAY (Mustafa): Uyumlu.

Naciye AKAY (Cafer Tolga): Çok uyumlu diyemem. Sesiz gibi görünür ama genelde arkadaşlarıyla anlaşamıyor.

12. Öğrencinizin grup çalışmasındaki konumu (lider, pasif vb.) nedir?

Mehmet BOZKURT: Lider

Dilek ARI: Lider olmak istiyor.

Gülcan ER (Emirhan): Lider olmak istiyor. O yüzden anlaşamıyor diğer çocuklarla.

Gülcan ER (Gökarp): Daha çok pasif bir öğrenci.

Kübra BATTAN (Birsen): Gruba almadığım için bilgim yok.

Kübra BATTAN (İbrahim): Katılımcı konumunda olan bir öğrencidir.

Naciye AKAY (Mustafa): Katılımcı diyelim.

Naciye AKAY (Cafer Tolga): Katılımcı diyelim.

13. Öğrencinizi ders sürecinde en çok kızdıran ya da mutlu eden şeyler nelerdir?

Mehmet BOZKURT: Bir isteği yapılmazsa ona o pekiştireç verilmezse çok kızar. Bizde Hakan'ı o süreçte kendi isteği değil de biz onun ihtiyaç duyduğu pekiştireci o istemeden veriyoruz. O istediği halde yapmazsak kızar ve taşkınlık yaratabilir.

Dilek ARI: Başka bir arkadaşının derse müdahale etmesine sinirleniyor. Öğretmeni tarafından güzel bir söz duymak, iltifat almak onu mutlu ediyor.

Gülcan ER (Emirhan): Oyun oynarken kazanmak onu mutlu ediyor. Ama kaybederse agresif oluyor.

Gülcan ER(Gökalp): Ödev yapmak çok sıkıyor. Onunla muhabbet edersen çok mutlu olur.

Kübra BATTAN (Birsen): Bir şeyi başarmak çok hoşuna gidiyor. Yani haz duyuyor hissediyorsun bunu. Bana karşı kızdığı bir şey olamadı. Ama gözlemlerimden küçük çocukların dalga geçmelerine hiç tahammül edemiyor. Yerli ya da yersiz, mantıklı ya da mantıksız olmasına bakmıyor hemen tepki veriyor. Az çok neden sonuç ilgisi kurabiliyor. Ama orda hiç dinlemiyor.

Kübra BATTAN (İbrahim): O noktada çok sivri uçları yok. Bu güne kadar hiç görmedim.

Naciye AKAY (Mustafa): Bir ürün ortaya çıkarmak onu mutlu eder ama bir görev verildiğinde genelde yapmaktan kaçınır ve arkadaşları uyardığında da buna karşı gelebilir, kızabilir.

Naciye AKAY (Cafer Tolga): Genelde birilerinin olumsuz ona karşı olumsuz şeyler yaptığını düşünürse tepki gösterir. Bu onu kızdırır. Motive edildiğinde mutlu olur. Yapabiliyorsun, başara biliyorsun dendiğinde mutlu olur.

14. Öğrencinizin velisiyle ne sıklıkla görüşüyorsunuz?

Mehmet BOZKURT: Haftada bir defa kesinlikle görüşürüz.

Dilek ARI: Velisiyle iki haftada bir görüşüyoruz.

Gülcan ER (Emirhan): Birkaç ayda bir görüşüyoruz.

Gülcan ER(Gökalp):*Görüşüyorduk. Eskiden benim aldığım dönemde hep geliyordu her dersin sonunda görüşüyorduk. Ama şimdi burada hiç gelmedi.*

Kübra BATTAN (Birsen):*Evet, annesi ile tanıştık.*

Kübra BATTAN (İbrahim):*Genelde sık sık gelir annesi.*

Naciye AKAY (Mustafa):*Ayda iki defa görüşüyorum.*

Naciye AKAY (Cafer Tolga):*Haftada bir görüşüyorum.*

15. Öğrencinizin bu eğitime devam etmesinin yararlı olduğunu düşünüyor mu?

Mehmet BOZKURT:*Kesinlikle yararlı olduğunu düşünüyorum. Hakan bu günkü seviyesine geldiyse sürekli eğitimle oldu.*

Dilek ARI:*Evet düşünüyorum.*

Gülcan ER (Emirhan):*Tabi ki. Matematikte çok geride akranları ile aynı seviyede değil. Alması gerekli.*

Gülcan ER(Gökalp):*Yani şu anda aslına şimdi ki durumunu düşünürsen öğrenebileceği seviye bu kadar. Bunu farklı hani okuma yazma anlamında değil de bunu iş eğitimi olarak devam ettirmemiz gerekiyor. Hem el becerileri gelişecek hem de kendine farklı bir zaman geçirmiş olacak. Hep aynı şeylerden sıkılacak şimdi mesela ne yapıyoruz böyle çocuklarda el, ela, lale tarzı yazdırıyoruz değil mi öğrensinler diye. Ama bu çocuklar sıkılıyor bundan. Çünkü sürekli hep aynı şeyler. Çocuk bir farklılık istiyor. E şimdi bizde diyoruz ki öğrensin. Aslında böyle küçük küçük iş eğitimleri ne bileyim mesela dediğim gibi kibrit çöpünden çerçeve, basit bir bileklik mesela pekiştireç olarak kullanılabilir. Ondan sonra ne bileyim bir şeyler alçı kalıplarıyla Atatürk figürü, çiçekler gibi bu tür iş etkinlikleri yapılabilir çocuklarda.*

Kübra BATTAN (Birsen):*Evet düşünüyorum.*

Kübra BATTAN (İbrahim):*Verdiğim eğitimin iç dünyasında çok dönüt bulduğunu düşünmüyorum ama kulak dolgunluğu oluşturuyor sanırım. Çünkü konuşmanın anlamsal yönünü çok ilişkilendiremiyor. Sadece sözel girdi oluyor.*

Naciye AKAY (Mustafa):*Evet düşünüyorum.*

Naciye AKAY (Cafer Tolga):*Evet düşünüyorum. Kesinlikle devam etmeli.*

16. Temel pastacılık eğitimi veriyorum öğrencinize. Şu an teori eğitimi aşamasındayız. Benim anlattıklarımı daha iyi anlaya bilmesi için teori eğitimini verirken sözel anlatım dışında resim ve videolarla destekliyorum. Bunlar dışına bana önerebileceğiniz bir öğretim yöntemi var mı?

Mehmet BOZKURT: *Önce teori sonra pratik yapacağınız için yaparak yaşayarak öğrenmiş olacaklar. Önerebileceğim farklı bir yöntem yok.*

Dilek ARI: *Kapasitesi bunlar için yeterli. Bu yöntemlerle anlar.*

Gülcan ER (Emirhan): *Bunlar Emirhan için yeterli.*

Gülcan ER(Gökalp): *Şimdi model olarak öğrenebilir. Model olama tekniği ile. Mesela atıyorum siz diyorsunuz ki iki yumurta. İki yumurtayı siz kırın Gökalp de kırsın. Uygulama aşamalı. Zaten teorik olarak bu çocuklara zor hocam öğrenemez. Mesela sayı saydırırken bile bir, iki, üç, dört, beş diye saydırmıyorum. Kalemlerle bir, iki, üç, dört, beş diye saydırıyorum nesnelerle kavrayabilmesi için. Bu çocuklar soyut şeyleri çok kavrayamıyor. Somutlaştırmak gerekiyor. O zaman daha başarılı olur diye düşünüyorum.*

Kübra BATTAN (Birsen): *Şimdi sizin dersleriniz olamadığı için yanında arkadaşları olduğu için onun kaygısını taşıyordur.*

Kübra BATTAN (İbrahim): *Beden dili, jest ve mimiklerle destekleye bilirsiniz.*

Naciye AKAY (Mustafa): *Anlattıklarınızı resim ve videolarla desteklemeniz güzel ama resim artı nesne olabilirse daha iyi olabilir. Bir kaşığı tanıtırken aynı zamanda yanında bir kaşık bulunması olabilir. Ama Mustafa için resim ve videolarda yeterli.*

Naciye AKAY (Cafer Tolga): *Yeterli ama teorinin hemen arkasından pratiğe geçilirse ben daha başarılı olacağımı düşünüyorum.*

17. Öğrencinizin temel pastacılık eğitiminin uygulama aşamasında başarılı olabileceğini düşünüyor musunuz? Neden?

Mehmet BOZKURT: *Kesinlikle görev adamı Hakan verilen her görevi yapar.*

Dilek ARI: *Düşünüyorum. Yemek yemeyi seviyor, küçük kas becerilerini, ellerini iyi kullanabiliyor. Öğrenmeye istekli olduğunu düşünüyorum. Ergen olduğu için değişik şeyler öğrenmek isteyebileceğini düşünüyorum. Başarılı olacağına inanıyorum.*

Gülcan ER (Emirhan): *İstekli olursa yapar. Bedensel bir engeli yok çocuğun. Önemli olan kendisinin yapmak istemesidir. İsterse yapabilir.*

Gülcan ER(Gökalp):Çok başarılı olacağını düşünmüyorum açıkçası. Gökalp çok becerikli değil. Bağımsız olarak yapamaz. İlla şunu söyle yap bunu böyle yap demek gerekiyor.

Kübra BATTAN (Birsen):Düşünüyorum. Çünkü yönergeyi algılaya bilme, taklit yapabilme noktasında yetenekli. Akademik düzeyde bir çocuk olduğunu düşünüyorum. Ortama uyum sağlar.

Kübra BATTAN (İbrahim):Bilemiyorum. Fiziksel hareketlerde başarılı olur ama anlama noktasında başarılı olamaya bilir.

Naciye AKAY (Mustafa):Bağımsız olarak yapamaz ama birisi yönlendirirse ve çıkaracağı ürünün işlem basamaklarını sürekli ona tekrar ederse yapabilir. Başarı gösterebilir.

Naciye AKAY (Cafer Tolga):Yönergeleri yerine getirebileceği için, taklit becerisi de var. Başarılı olabileceğini düşünüyorum.

18. Öğrencinizin temel pastacılık eğitiminin uygulama aşamasında grup arkadaşları ile uyumlu olarak çalışabileceğini düşünüyor musunuz? Neden?

Mehmet BOZKURT: Hakan her zaman verilen görevi yerine getirir eksiksiz yapar. Grup arkadaşlarını motive eder. Onlara da yapması gerekenleri anlatır. Onun için Hakan'ın her şekilde her ortamda mutlu olacağını düşünüyorum.

Dilek ARI: Öğretmeni tarafından iyi yönlendirilirse uyumlu bir şekilde çalışır. Öğretmen burada dengeyi kurabilirse hiçbir sıkıntı çıkmaz.

Gülcan ER (Emirhan):Uyumlu olabileceğini düşünmüyorum. Kurumda ki çocukları çok kabullenemedi. Diğer çocukları geri zekâlı olarak düşünüyor. Kendini daha zeki kabul ediyor. Kendi seviyesinde bir çocukla uyumlu çalışabilir. Ama kendi seviyesinin bir alt düzeyindeki bir çocuğu kabullenemez. Çok üst düzeyi de kabullenemez ondan kendini geride görecektir. Ancak kendi seviyesi olursa uyum sağlayabilir.

Gülcan ER(Gökalp):Evet uyum konusunda sıkıntı çıkartmaz. Herkesle uyumludur o. Şiddet eğilimi yok, kim ne derse yapar.

Kübra BATTAN (Birsen):Yani Birsen'in rahatsız olduğu şeyler var. Mesela takıntıları var, sevmediği hareketler var. Onlarla karşılaşmadığı sürece uyum sağlar.

Kübra BATTAN (İbrahim):Uyumlu çalışır. Onlarla birlikte yapar. Yaptıklarını yapmaya çalışır.

Naciye AKAY (Mustafa):Uyumlu bir çocuk olduğu için grup arkadaşlarıyla anlaşabilir.

Naciye AKAY (Cafer Tolga):Gözetim altında evet başarılı olabilir.

EK A.5 VELİ BİLGİLERİ

Velinin Adı -Soyadı	Yaşı	Mesleği	Öğrenciye Yakınlık Derecesi	Velisi Bulunduğu Öğrenci
Naile ŞABİLAĞ	62	Ev Hanımı	Annesi	Birsen ŞABİLAĞ
Hatice KORKMAZ	63	Ev Hanımı	Annesi	İbrahim ÖZSUNAR
Fatma KÖYSU	48	Ev Hanımı	Annesi	Mustafa KÖYSU
Gülcan ÇAVUŞ	36	Ev Hanımı	Annesi	Cafer Tolga ÇAVUŞ
Orhan KESKİN	45	Memur	Babası	Mustafa Emirhan KESKİN
Nimet HÖSÜK	50	Ev Hanımı	Annesi	Mehmet HÖSÜK
Zeliha MEMİŞ	43	Ev Hanımı	Annesi	Hakan MEMİŞ
Ayşe ÖZTEKİN	33	Avukat	Ablası	Gökalep ÖZTEKİN

EK A.6 I. VELİ RÖPORTAJLARI VE CEVAPLARI

Öğrenciyi Tanıma

1. Öğrencinizi gönderdiğiniz kurumdan ve öğretmenlerinden memnuniyet dereceniz nedir? Neden?

Naile ŞABİLAĞ: Memnun olmasam göndermezdim.

Hatice KORKMAZ: Tabi ki memnunum. Öğitmenlerden de memnunum. Çünkü Mehmet Bey ile yıllardır çalışıyorum. Ben Mehmet Bey'in down sendromlu

çocuklara ilgisine güvenerek çocuğumu kurumuna gönderiyorum. Mehmet Bey ben neredeysem İbrahim 'de orada der. Tabi bizim içinde öyle.

Fatma KÖYSU: *Memnunum yani ilgilenmeleri çok hoşuma gidiyor. Çocuğuma faydası oluyor. Mustafa da buraya gelmeyi seviyor.*

Gülcan ÇAVUŞ: *İyi oğluma faydalı olduğunu düşünüyorum.*

Orhan KESGİN: *Çok memnunum. İlgi alakaları hoşuma gidiyor. Ben oğlumun özel bir destek alması gerektiğinin bilincindeydim. Bu yüzden buraya yazdırdım. Kurum müdürü ve öğretmenlerin diyalogları çok güzel. Kurumda gayet güzel iyi donatılmış. O yüzden memnunum.*

Nimet HÖSÜK: *Çok memnun kaldım. Okuldan da, kurumdan da, öğretmenlerden de. Çok teşekkür ederim. Hepsinden de memnunum bu seviyeye getirdiler çocuğumu.*

Zeliha MEMİŞ: *Bu kurumda Hakan'a hiç kimsenin vermediği fırsatlar veriliyor. Burada misafirleri karşılaması onlara çay ikram etmesi bile bizim için önemli bir şey. Çünkü Hakan normal insanlarla diyalog kurarak hayata daha normal bakabiliyor.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Benim evim ayrı çok görmüyorum ama annemin bahsettiği kadarıyla memnun.*

2. Kurumda verilen eğitimlerin öğrenciniz için iyi ve yeterli olduğunu düşünüyor musunuz? Neden?

Naile ŞABİLAK: *Bence yeterli değil. Artık yetişkin hale geldi kızım. Bir meslek edinse daha güzel bir şey olur. Kendi ayakları üstünde durması için gerekli eğitim verilmeli.*

Hatice KORKMAZ: *Yani ne kadar eğitim alırsa yararına. Benim çocuğum şeker hastası. Şeker hastası olduğu içinde verilen eğitimi bazen kavrayamıyor. Şekeri sık sık düşüyor yükseliyor. Şeker gerilemesine neden oldu. Öğretmeni de bende okuma yazma öğreneceğini düşünüyorduk. Abdulkadir Konukoğlu'na gitti. Ama şekerinden dolayı on ikinci sınıfı bitiremedi. Sınıfta kaldı devamsızlıktan iki yıl. Buranın haricinde on yedi yıl oraya gittik. On üç yaşında şeker rahatsızlığı ortaya çıktı. Şeker hastalığı ile birlikte çocuğumda gerilemeler başladı.. Sosyalleşmesi mükemmel ama okuma yazma öğrenemedi. Adını soyadını yazıyor. Benim adımlı yazıyor. Telefon numaramı biliyor. Evin adresini yazabiliyor. Öğretmenleri bu kurumda öğretti.*

Yalnız konuşamadığı için kendini ifade edemiyor. Bu yüzden ben hep yanında kalmak zorunda kalıyorum. Ben hep yanındayım.

Fatma KÖYSU: *Yeterli olduğunu düşünüyorum. Birazda kendisinden kaynaklanıyor, kendisinin de istemesi gerek. Mustafa karşı taraf kendisini sevdiğinde yapmaya daha istekli oluyor. Ters bir tepki gördüğünde hiçbir şey yapmak istemez. Bu yüzden hocalarının onu sevdiğini hissetmeli.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Evet ama biraz daha ilgilenilmesini isterim. Çünkü bazı şeyleri zor anlayabiliyor. Tekrar edilmesi gerektiğini düşünüyorum.*

Orhan KESGİN: *Ben yeterli olduğunu düşünüyorum. Emirhan'ın kurumdan önceki durumu ile şu an ki durumu arasında epeyce fark var.*

Nimet HÖSÜK: *Evet düşünüyorum tabi.*

Zeliha MEMİŞ: *Evet bizim için yeterli. Eğitim aşamasını geçtik. Artık Hakan rehabilitasyon merkezlerinde verilen eğitimin dışında kalan bir çocuk. Bu eğitimleri aşmış bir çocuk. Burada stajyerlik yapması bizim için daha iyi.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Yani daha önce başka bir kurumdaydı. Oradan memnun olmadığımız için bu kuruma aldık. Verilen eğitim yeterli. Bir memnuniyetsizlik olsa Gökalp bana mutlaka iletirdi.*

3. Öğrencinizin eğitim durumu ve başarı seviyesi hakkında bilgi verirsiniz?

Naile ŞABİLAK: *Orta bire kadar okudu. Okuldan babası aldı. Bu okuyamaz dedi. Okusa okurdu yani o seviyede kaldı. Okula giderken orta derecedeydi başarısı.*

Hatice KORKMAZ: *On ikinci sınıfı devamsızlık yüzünden bitiremedi. On ikinci sınıfa kadar başarılı geçti. İbrahim konuşamadığı için okuma yazma öğrenemedi. Başarılıydı ama şeker hastası olunca geriye sardı. Fazla üstüne gidemedik zaten stres yapınca daha kötü oluyordu. Şimdi adını soyadını, benim adımla soyadımı yazabiliyor. Adresimizi ve telefon numaramı ezbere biliyor.*

Fatma KÖYSU: *Okulda pek başarılı değil. Öğretmenleri de biliyorlar. Öğretmenleri kendisinden memnun ama ders konusunda başarılı değil.*

Gülcan ÇAVUŞ: *İlkokul beşinci sınıfa kadar okudu. Orta derecede başarılı diyebiliriz.*

Orhan KESGİN: *Daha önce kötüydü. Emirhan'ın diğer öğrenciler ve öğretmenleri ile olan diyalogu biraz farklıydı. Uzak durmaya çalışıyordu. Buradaki ilgi alaka onu aktif hale getirdi. İnsanlarla temas kurmaktan kaçınıyordu. Artık temas kurabiliyor.*

Nimet HÖSÜK: *Başarılı, alım seviyesi yüksek.*

Zeliha MEMİŞ: *İlk öğrenme sürecini kolay geçirmedik. Ama verdiğimi de hiçbir zaman sıfır almadım. Orta derecede başarılı bir çocuktur.*

Ayşe ÖZTEKİN: *İlkokul ikinci sınıf öğrencisi kadar bilgisi var şu an belki o kadar bile değildir. Okumayı yazmayı hiç bilmiyor nerdeyse. Matematik hesabı yapamaz.*

4. Öğrencinizin sevdiği ve sevmediği şeyler genel olarak neler?

Naile ŞABİLAK: *Kalabalıklardan sıkılır. Kitap okumasını, televizyon izlemesini sever. Yemeklerde ayırım yapmaz yer.*

Hatice KORKMAZ: *Köftedir. Köfte yaptım dedim mi oynar. Köfteyi çok sever. Köfte, dolma, lahmacun en sevdiği yemekler. Genelde bu yemekler dışında, yemeklerin içinde eti pek sevmiş değildir. Yemek dışında televizyon izlemek, yeğenleri ile oynamak, ablalarını enişterini çok seviyor. Oralara gitmekten, onların gelmesinden çok zevk alıyor. Sevmediği şeyler; ev gezmelerine gitmemizi istemiyor, komşu mesela, bayanlar arasına da oturmak istemiyor. Erkeklerin içinde oturmak istiyor. Dayısına gidiyoruz. Dayısında çok mutlu oluyor. Dışarda olmayı seviyor. Bende elimden geldiği kadar parka, markete, alışveriş merkezlerine, yemek yemeğe götürürüm. Hatta ablası ve yeğenleri de gelir. Bir gün çıkmasak bir gün çıkarız.*

Fatma KÖYSU: *Evde oturmak, televizyon seyretmek, yemek yemeği sever. Sevmediği şeyler tek başına dışarı çıkmayı sevmiyor. Benimle gitmek istiyor. Yalnız gitmiyor okul ve kurum dışına.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Sevdiği şeyler oyun oynamak, babası ile işe gitmek, müzik dinlemek. Sevmediği şeyler evde oturmak, hakkında konuşulması, eşyasının kullanılması.*

Orhan KESGİN: *Abartılı olan övmelerden hoşlanmaz. Bunu yalakalık gibi görüyor. Başarılı olduğu konularda onura edilmek hoşuna gidiyor. Diğer insanlarla kıyaslandığında agresif olabiliyor. Sözünün dinlenmediğini hissettiğinde de saldırganlaşıyor. Bunlar haricinde gayet iyi.*

Nimet HÖSÜK: Kendini seven insanları çok sever. Seveni sever sevmeyeni sevmez. Kızdıran olmazsa hiç kimseye bir şey yapmaz.

Zeliha MEMİŞ: Özgür kalmak istiyor. Kontrol altına girmeyi sevmiyor. Müzik dinlemeyi seviyor. Ona bir görev verildiğin de onu yapmak onu mutlu ediyor. Sürekli bir aktivite olmalı hayatında.

Ayşe ÖZTEKİN: Sorumluluk alıp iş yapmayı çok seviyor. Sürekli işe yerleştirilmek hoşuna gidiyor. Aşağılanmaktan, bir grup içerisinde ayrı tutulmaktan nefret eder. Bu çocukları anlamıyor zannediyorlar ama bu çocuklar anlıyor. Gökalp de her şeyi anlayabiliyor.

5. Öğrencinizin kişisel özelliklerini genel olarak anlatır mısınız?

Naile ŞABİLAK: İnatçılığı var tabi ki. Birazda ailenin en küçüğü olduğunda şımarıklığı var. Sinirli ama gelip geçer. Yardım sever. Kinci değildir.

Hatice KORKMAZ: Down sendromlular çok inatçıdır. Tersine gittin mi çok fena olur. Hiç seslenmez bana hiç cevap vermez. Ama öbür odaya gider. Dolabın kapağını sert bir şekilde kapatır, bir yerlere vurur. Kendi hırsını çıkartır. Yanına gittiğimde bir şey yok der. Ama istemediği şeyleri yapmamı istemez. Ama istediği şeyleri yapınca çok hoşuna gider. Mesela kendini severim, kendi ile uğraşırım, beraber yemek yaparız, temizlik yaparız. Beraber televizyon izleriz. Her akşam bir dizimiz var.

Fatma KÖYSU: Evde oturduğu zaman sakin. Ama kurumdan ya da okuldan eve geldiğinde bir sinirli oluyor. Kapıları çarpıyor, gardıroptan eşyaları savuruyor. Sakinleşene kadar seslenmiyorum. 15 dakika sonra sakinleşiyor. Bu durumu dışında sakindir.

Gülcan ÇAVUŞ: Çok sinirli, alingan, çoğu zaman yalan söylüyor ayrıca korkak özgüveni yok.

Orhan KESGİN: Epey hareketli bir çocuktur. Hiperaktif davranış tanısı var kendisinde. Evin içinde koşuşturur durur. Kendi başına bir şeyler yapmak ister. Geçenlerde mısır patlatmak isterken iki tencereyi de yakmış. Kendi başına bir şeyler yapmak istiyor. İnsanları sevindirmek için sürprizler yapmaya çalışıyor.

Nimet HÖSÜK: Sakin bir çocuk ama kızdırırlarsa çok sinirleniyor. Karşısındaki ne kadar neşeli olursa kendi de o kadar neşeli olur.

Zeliha MEMİŞ: Çekingen bir çocuk değildir. Ona müdahale edildiğinde sinirlenir. Ama siz onu sevdiğinizi gösterirseniz o sizin sevginize yüz kat daha fazla karşılık verir.

Ayşe ÖZTEKİN: Sinirli bir çocuk değil. Hareketli, alıngan, içine atan bir çocuktur.

6. Öğrencinizin sevdiği arkadaşları ve takıldığı bir arkadaş grubu var mı?

Naile ŞABİLAK: Yok tek başına.

Hatice KORKMAZ: Arkadaş olarak kimse yok şimdilik yeğenlerinden başka.

Fatma KÖYSU: Burada Hakan'ı çok seviyor. Bir arkadaş gurubu yok.

Gülcan ÇAVUŞ: Arkadaşı pek yok. Genelde kendinden küçüklerle anlaşıyor, takılıyor.

Orhan KESGİN: Var. Hatta iki arkadaşı var sürekli takıldığı. Onların bulunduğu apartmana taşınmak istiyor.

Nimet HÖSÜK: Yok. En çok evliliğe özen gösteriyor şimdi.

Zeliha MEMİŞ: Kuzenlerini çok seviyor. Takıldığı bir arkadaş grubu yok.

Ayşe ÖZTEKİN: Sevdiği arkadaşı var. Okulda da sevdiği arkadaşları var. Evde mahalleden de bir arkadaşı var. Beraber geziyorlar. Girdiği her ortamda onu severler.

7. Öğrencinizin aile bireylerine karşı davranışları nasıl?

Naile ŞABİLAK: Kötü davranmaz. Herkesle iyi anlaşır.

Hatice KORKMAZ: Tüm aile ile anlaşıyor. Tüm ailede onu başının tepesinde tutuyor. İbrahim bizim özel çocuğumuzdur.

Fatma KÖYSU: Bana karşı arda öfkeli. Sinirlenirse diğerlerine de karşıda öfkeli davranıyor.

Gülcan ÇAVUŞ: Değişiyor bu durum. Bazen çok iyi bazen de sinirli oluyor. Kardeşleriyle hiç geçinemiyor. Hep kavga ediyor.

Orhan KESGİN: Abisiyle arası pekiyi değil. Gerçi abisinin de ona davranışı pekiyi değil. Onun haricinde büyüklere karşı davranışı gayet iyi. Ama haksızlığa uğradığını düşündüğü bir konu varsa tepkisini belli ediyor.

Nimet HÖSÜK: *Güzel herkesle anlaşıyor.*

Zeliha MEMİŞ: *Herkese karşı iyi. Ergenlik dönemine yeni girmiş bir kardeşi var. Ona karşı anlam veremediğim bir gerginliği var şu aralar.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Herkesle iyi anlaşır.*

8. Öğrencinizin ailede en yakın olduğu kişi kim?

Naile ŞABİLAK: *En çok bana yakın*

Hatice KORKMAZ: *Dayısı var bir tane. Dayısını çok sever. Önce dedesiydi. Dedesine çok düşküdü. Dedesi vefat etti. Vefat edeli 7 yıl oldu.*

Fatma KÖYSU: *Benim.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Annesi olarak ben.*

Orhan KESGİN: *Benim en yakın olduğu kişi.*

Nimet HÖSÜK: *Abisi yani kuzeni ama abi diye büyüdü.*

Zeliha MEMİŞ: *Aslında anneannesiydi. Vefat etti. Onunla aralarındaki ilişkiyi anlatacak kelime yok yani. Babasıyla da arası çok iyidir.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Babamdı aslında sekiz ay önce kaybettik. Hep beraber dolaşırlardı, beraber uyurlardı. Şu an galiba en yakın olduğu kişi benim. En ufak bir sorun ya da bir şey olduğunda beni arar.*

9. Sizin eğitim durumunuz nedir?

Naile ŞABİLAK: *İlkokul beşe kadar okudum.*

Hatice KORKMAZ: *Okuma yazmam var sadece.*

Fatma KÖYSU: *İlkokul mezunuyum.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Lise mezunu.*

Orhan KESGİN: *Lise mezunuyum. Açık öğretime devam ediyorum.*

Nimet HÖSÜK: *İlkokul mezunuyum.*

Zeliha MEMİŞ: *İlkokul mezunuyum.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Ben avukatım. Avukatlık yapıyorum on iki yıldır.*

10. Kısaca kendinizden bahseder misiniz?

Naile ŞABİLAK: Ben evimde kendi işimde, kendi halimdeyim. Bazen akrabalara falan giderim. Kızıma giderim. Oğluma giderim. Başka bir şeyim yok.

Hatice KORKMAZ: Uyumlu bir insanım çocuklarıma çok değer veririm. Çocuklarıma hiçbir zarar gelmesin isterim. Tabi ki İbrahim önceliğimdir. Ben ömrümü çocuklarıma adadım. Eşimle 22 yıl yaşadım. Çok mutsuz bir evlilik geçirdim. Her şeyini şiddetle halleden, çalışmayan bir eşim vardı. İbrahim 5 yaşındayken eşim gitti. Ben ayrıldım. Ben aldım velayeti. Ben açtım mahkemeyi. Eşim mahkemeyi siz açın benim oraya verecek param yok dedi. Ailem arkandayız deyince ayrılma kararı aldım. Kocamdan sonra biz çok mutlu olduk. Ben ve çocuklarım çalıştı. Çalışarak bu günlere geldik

Fatma KÖYSÜ: Ben ufak şeyleri içime atarım. Onu beynimde büyütürüm büyütürüm atar atar tutarım susarım. Keşke karşı tarafa söylesem diye düşünürüm ama söyleyemem karşı taraf bana eziyet etse de karşının kalbini kırmak istemem, söylemem.

Gülcan ÇAVUŞ: Ev hanımı üç çocuk annesiyim.

Orhan KESGİN: Disiplinli olmayı ve plan yapmayı severim. Hayatımın her anını planlamayı severim. Erken kalkmayı severim. Yaptığım işi en iyi şekilde yapmaya dikkat ederim. Çocuklarıyla ilgilenmeyi seven merhametli bir insanım. Duygusal bir yapıya sahibim.

Nimet HÖSÜK: Hem sakinim hem sinirliyim. Mehmet'e karşı bir şey duyarsam çok sinirlenirim. Onun dışında komşularla iyiyim çabuk uyum sağlarım.

Zeliha MEMİŞ: Aslında sakin bir insanımdır. Sevecen bir yapım var herkese karşı. Kolay kolay sinirlenmem.

Ayşe ÖZTEKİN: Birazcık sinirliyimdir, sorumluluk sahibiyimdir, bir işi yarım bırakmayı sevmem, aşırı merhametliyimdir.

Temel Pastacılık Eğitimi

1. Öğrencinizin pastacılığa karşı bir ilgisi ve yeteneği olduğunu düşünüyor musunuz?

Naile ŞABİLAK: Olabilirse iyi olur. Kötü olmaz. Kendi kendine hevesi var.

Hatice KORKMAZ: *Var. Pastayı yapmayı da sever yemeyi de sever.*

Fatma KÖYSU: *Yeteneği yok ama yapmaya hevesli. Evde anne şu tatlıyı yapalım şu şöyle yapılıyor diyor. Çok hevesli.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Evet hevesli görünüyor.*

Orhan KESGİN: *Var ilgisi var. Bazen kendi başına bir şeyler yapmaya çalışıyor.*

Nimet HÖSÜK: *İnşallah olsun. Olmasını isterim.*

Zeliha MEMİŞ: *Düşünüyorum. Ama belki pastacılık yerine yemek olayına biraz daha yatkın gibime geliyor.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Hiç düşünmüyorum. Evde de yardım eden mutfağa giren bir çocuk değil. Ama burada da ne olur bilmiyorum bizim içinde sonuç sürpriz olacak.*

2. Öğrencinizin mutfakta size yardım etmesine izin veriyor musunuz?

Naile ŞABİLAĞ: *Onu yapıyor. Bazen bana sürpriz kahvaltı hazırlıyor.*

Hatice KORKMAZ: *Tabi ki veriyorum. Yumurta pişiriyor benle beraber. Çay dolduruyor.*

Fatma KÖYSU: *Pek vermiyorum. Çayı, kahveyi hazırlayıp getirtiyorum kendisine. Sofrayı indiriyor, kaldırıyor. Bulaşıkları makineye diüzüyor.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Hayır.*

Orhan KESGİN: *Evet özellikle annesi mutfakta bir şey yaparken gelip görmesini ister.*

Nimet HÖSÜK: *Çayımızı falan ocağa koyar. Getir götür işlerine bakar evde.*

Zeliha MEMİŞ: *Veriyorum.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Yok vermiyoruz.*

3. Öğrenciniz en çok hangi yemeği yada tatlıyı yapmayı seviyor?

Naile ŞABİLAĞ: *Yani bırakırsam her şeyi yapmak istiyor. Belli yemek ya da tatlısı yok.*

Hatice KORKMAZ: *Pasta türü şeyleri yapmayı daha çok seviyor.*

Fatma KÖYSU: *Mustafa en çok kızartmayı, makarnayı sever, dürümü sever. Hazır yemeği sever.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Hiç girmedim mutfağa deneyimi yok.*

Orhan KESGİN: *Yaş pasta, menemen, makarna yapmayı çok seviyor.*

Nimet HÖSÜK: *Etlili yemekler ve şerbetli tatlıları çok sever.*

Zeliha MEMİŞ: *Şerbetli tatlıları sever. Salata yapmayı seviyor.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Tatlıyla hiç arası yok. Sevmediği bir yemek yok.*

4. Mutfakta yapılan doğrama, karıştırma, şekil verme gibi faaliyetlerden hangisinde daha başarılı?

Naile ŞABİLAĞ: *Yapıyor.*

Hatice KORKMAZ: *Doğramada pek başarılı değil ama karıştırma ve şekil vermeyi yapar.*

Fatma KÖYSÜ: *Karıştırmada başarılı.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Hiç kullanmadı.*

Orhan KESGİN: *Genelinde şekil verme konusunda başarılı ama doğrama konusunda pek başarılı değil.*

Nimet HÖSÜK: *Hiç birini yaptırmadık. Ama karıştırmayı yapabilir.*

Zeliha MEMİŞ: *Doğrama ve karıştırmada daha başarılı. Şekil vermemede daha az.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Hiç birini yapmadı. Ama belki şekil verme ve karıştırmayı yapabilir.*

5. Mutfakta sizin yardımınız olmadan bir yemek yada tatlı yapabiliyor mu?

Naile ŞABİLAĞ: *Yapar. Yumurtasını yapar, yemeğini ısıtır. Ben söylersem yemeği yapar.*

Hatice KORKMAZ: *Yapamaz yardım almadan yapamaz.*

Fatma KÖYSÜ: *Yok yapamaz.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Hayır.*

Orhan KESGİN: *Yapabilir.*

Nimet HÖSÜK: *Yok daha öyle denemedik yani.*

Zeliha MEMİŞ: *Yani makarna, salata yapabilir, içeceklerin hepsini hazırlayabilir. Hazır olan bir şeyi servis yapabilir.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Yapamaz eminim.*

6. Hazırladığı ürünü servis ederken tabak sunumuna dikkat ediyor mu?

Naile ŞABİLAK: *Evet eder.*

Hatice KORKMAZ: *Evet dikkat eder.*

Fatma KÖYSU: *Yemeği olduğu gibi getirir dikkat etmez.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Hayır.*

Orhan KESGİN: *Tabak sunumu konusunda dikkat ediyor. Yaptığını daha güzel olduğunu göstermek için uğraşıyor. Çabası var üstünkörü yapmıyor.*

Nimet HÖSÜK: *Süslemeye dikkat eder.*

Zeliha MEMİŞ: *Eder eder. Süsler tabakları.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Gelişi güzel servis eder.*

7. Öğrenciniz daha önce elektrikle çalışan mutfak ekipmanlarını (mikser, fırın, blender vb.) kullandı mı?

Naile ŞABİLAK: *Bir tek çırpacağı kullandı.*

Hatice KORKMAZ: *Hayır kullanamaz. Çalıştırıp eline verirsene yapar ama kendi çalıştıramaz.*

Fatma KÖYSU: *Sadece mikrodalgayı kullanır.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Hayır.*

Orhan KESGİN: *Kullanabilir. Ama daha kullanmadı.*

Nimet HÖSÜK: *Fırını falan çalıştırabilir. Mikseri kullanabilir.*

Zeliha MEMİŞ: *Mikrodalga, fırın, mikser, blenderi kullanabilir.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Hiç kullanmadı.*

8. Öğrenciniz mutfakta çalışırken temiz ve düzenli olarak mı çalışır yoksa dağınık bir çalışma şekli mi var?

Naile ŞABİLAK: *Temiz çalışır.*

Hatice KORKMAZ: *Temiz ve düzenlidir. Her konuda temiz ve düzenlidir.*

Fatma KÖYSU: *Dağınık çalışır.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Hiç çalışmadı mutfakta.*

Orhan KESGİN: *Dağınık bir çalışma stili var ama geliştireceğine inanıyorum.*

Nimet HÖSÜK: *Temizliği sever.*

Zeliha MEMİŞ: *Temiz çalışır.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Dağınıktır.*

9. Mutfakta ürün hazırlamak öğrencinizi mutlu ediyor mu?

Naile ŞABİLAĞ: *Mutlu eder.*

Hatice KORKMAZ: *Tabi mutlu oluyor.*

Fatma KÖYSU: *Eder bence.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Bir ürün hazırlamadığı için bilmiyorum.*

Orhan KESGİN: *Evet mutlu eder. Bir şeyler yaptığında ve başarılı olduğunda mutlu oluyor.*

Nimet HÖSÜK: *Mutlu eder.*

Zeliha MEMİŞ: *Eder seviyor.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Mutlu eder.*

10. Temel pastacılık eğitimine öğrencinizin katılmasına izin veriyor musunuz? Bu eğitim hakkında ne düşünüyorsunuz?

Naile ŞABİLAĞ: *Onaylıyorum. İyi bir meslek olur. Kızım için istiyorum.*

Hatice KORKMAZ: *Evet. El becerisi kazanır. El becerisi biraz zayıftır. El becerisi kazanması benim için önemli. Çatal, kaşık ve bıçağı çok güzel kullanır. Ama soyma işinde, kesme işinde bıçak kullanması zayıf. Bazen kesiyor ama yamuk yumuk, doğru dürüst kesemiyor. Ama diğerlerini çabuk öğrendi. Kendi yemeğini kendi yer. Üstünü kendi giyinir. Giyeceğini kendi seçer. Yatağını kendi kapatır. Bana yardımcı yani evde. Ekmeği, maydanozu bilir. Bunları satın alır. Yani bildiği şeyleri gidip alıp gelebiliyor.*

Fatma KÖYSU: Veriyorum. Benim istediğim kendinin geleceği için kendi yarın öbür gün bu okulu bitirecek. Ne yapacak yarın öbür gün bu çocuk. Babası ve ben çok düşünüyoruz bunu. En azından burada belki bir şeyler öğrenir diye düşünüyorum.

Gülcan ÇAVUŞ: Evet izin veriyorum. Tolga için bir fırsat olduğunu düşünüyorum. İyi bir eğitimle başaracağına inanıyorum. Bu eğitim sayesinde bir meslek sahibi olmasını istiyorum.

Orhan KESGİN: Evet izin veriyorum. Günümüz şartlarında mutfak ve pastacılık ön planda ve çok önemli. Zaten amcasının oğlu da pastacılık konusunda kendisini çok geliştirdi. Amcasını oğlunun yaptıklarını görünce bu alan onun hoşuna gidiyor. Ondan etkileniyor.

Nimet HÖSÜK: Evet izin veriyorum. Güzel bir şey yapıyorsunuz. Fazlası göz çıkarmaz, öğrensin.

Zeliha MEMİŞ: Evet veriyorum. Yani rahatlayacaklarını, bir şeyler öğreneceklerini düşünüyorum. Mutlu olacaklarını düşünüyorum.

Ayşe ÖZTEKİN: İzin veriyorum. Ben çok faydalı buluyorum çünkü bu çocukların el becerisine ihtiyacı var. Bu çocuklara özellikle pasta yapımı konusunda sorumluluk verilecekse yapacaklarına inanıyorum. Çokta mutlu olurlar.

11. Temel pastacılık eğitimi sürecinde öğrencilere teori ve uygulama eğitimleri veriyoruz. Öğrencinizin uygulama eğitimlerine uyum sağlayıp, başarılı olabileceğini düşünüyor musunuz?

Naile ŞABİLAK: Evet düşünüyorum.

Hatice KORKMAZ: Sanıyorum. Öyle olacağını umuyorum.

Fatma KÖYSU: Öfkesi olmazsa başarılı olabileceğini düşünüyorum. İnşallah sizi dinler ben yapmayacağım, etmeyeceğim demez.

Gülcan ÇAVUŞ: Evet başarılı olacağını düşünüyorum.

Orhan KESGİN: Evet düşünüyorum.

Nimet HÖSÜK: Evet düşünüyorum. Bu zamana kadar her şeye uyum sağladı. İnşallah bunda da başarılı olur.

Zeliha MEMİŞ: Uyum sağlar, başarılı olur. Kurallara her zaman uyar. Grup içerisinde sizin koyduğunuz bütün kurallara uyacaktır.

Ayşe ÖZTEKİN: *Düşünüyorum evet.*

12. Temel pastacılık eğitimi süresi boyunca öğrencinizin başarılı olabilmesi için evde uygulama yaptırarak ona destek olur musunuz? Neler yaptırabilir siziz?

Naile ŞABİLAĞ: *Olurum. Yemek, pasta türünden yaptırırım. Ben tuzluda yaparım, şekerli karışıktta yaparım. O da onları kendi kendine yapmak ister.*

Hatice KORKMAZ: *Tabi ki olurum. Börek yaparız, kek çırparız. Kendine özel kek tarifi var. Ablasıyla beraber yaparlar.*

Fatma KÖYSU: *Olurum. Mesela pasta yaptırırım, kek çırptırırım. Şunu yapacağiz Mustafa gel bana yardımcı ol derim.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Olabilirim. Kek pasta vs. yaptırabilirim.*

Orhan KESGİN: *Oluruz. Pasta konusunda annesi ile beraber onunla amcasının oğlunun çalıştığı pastaneye gidip orada da nasıl pastalar yapıldığını izletebiliriz.*

Nimet HÖSÜK: *Evet yaptırırım. Şunu yaptır dersiniz yaptırırım.*

Zeliha MEMİŞ: *Sizinle iletişimde olarak yani siz bize dersiniz ki şu konuda çalışın yaparız yani. Ne yönde çalışmamızı uygun görürseniz bizde o konuda çalışırız.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Oluruz. Mikserle belki bir kek karıştırabilir, kurabiye tarzı şeyler olabilir.*

EK A.7 II. VELİ RÖPORTAJLARI VE CEVAPLARI

I. Veli röportajları ve cevapları bölümünde velilere ait demografik özellikler verilmiştir (EK A.5).

Temel Pastacılık Eğitiminin Sonuçları

1. Temel pastacılık eğitimimiz kapsamında verilen teori eğitimini öğrenciniz için yararlı buldunuz mu? Neden?

Naile ŞABİLAK: Yararı olmaz olur mu çok faydası oldu. Kızım için yararlı buldum.

Hatice KORKMAZ: Tabi ki yararlı. Ne yapacağını önceden bilmesi önemliydi.

Fatma KÖYSU: Yararlı buldum. Bir şeyler öğrendi.

Gülcan ÇAVUŞ: Evet buldum çünkü bir şeylerle meşgul olması, kafasını dağıtması, bir şeyler öğrenmesinin onun için iyi olduğunu düşünüyorum.

Orhan KESGİN: Evet buldum. Kendisine olan inancı arttı. Yeni şeyler öğrendi.

Nimet HÖSÜK: Tabi yararlı buldum. Yeni bir şeyler öğrendi bu eğitimde.

Zeliha MEMİŞ: Evet buldum. Kurumda rutin aldığı dersler dışında farklı bir şey yapmış oldu.

Ayşe ÖZTEKİN: Evet bulduk. Gökalp yeni şeyler öğrendi. Öz güveni arttı.

2. Temel pastacılık eğitiminin teori bölümünde konularımızı anlatırken sözel sunum dışında video ve resimlerle destekleyerek öğrettik. Öğrenciniz teori eğitiminde öğrendiklerini sizinle paylaşıyor muydu?

Naile ŞABİLAK: Evet eve geldiğinde anlatıyordu.

Hatice KORKMAZ: Anlatabildiği kadar paylaştı.

Fatma KÖYSU: Evet paylaştı.

Gülcan ÇAVUŞ: Hayır paylaşmıyordu. Sorduğum zaman sadece pasta öğrendim deyip geçiyor.

Orhan KESGİN: Evet paylaşıyor.

Nimet HÖSÜK: Evet sürekli anlatıyordu.

Zeliha MEMİŞ: Bazen paylaşıyordu.

Ayşe ÖZTEKİN: Evet heyecanla paylaşıyordu.

3. Temel pastacılık eğitimimiz kapsamında verilen uygulama eğitimini öğrenciniz için yararlı buldunuz mu? Neden?

Naile ŞABİLAK: *Evet buldum. Bazen pasta, börek, yemek yaparken anne bende geleyim yapayım diyor. Bende yapayım doğrayayım diyor.*

Hatice KORKMAZ: *Yararlı buldum evet. İlk önce çocuğum çok mutlu. Bana yaptıklarını getirip bunu biz yaptık diyor çok mutlu oluyor. Biz diyor ben demiyor. Bu çok önemli bir şey benim için. Bir ona yararlı bir şeylerle uğraşması çok önemli bir şey.*

Fatma KÖYSU: *Evet buldum. Bir şeyler öğrendi. El becerisi gelişti.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Evet buldum. Tolga'nın geliştiğini düşünüyorum.*

Orhan KESGİN: *Yararlı buldum. Bir şeyler yapabileceğine inandı. Daha önce tüketiciydi üretici olmanın ne olduğunu bilmiyordu. Şimdi kendisinin de üretebileceğinin, kendi başına bir şeyler yapabileceğinin farkına vardı.*

Nimet HÖSÜK: *Evet yararlı buldum. Hayatında yeni bir şeyler oldu. Hayatına bir şeyler katıldı.*

Zeliha MEMİŞ: *Evet buldum. Çünkü Hakan sabırsızdır. Pişirme, hazırlama sürecinde sabırlı olmayı öğrendi.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Evet çok yararlı bulduk. Gökalp normal şartlarda bir eşya (tabak, bardak vs.) taşıırken ellerini çok iyi kullanamazdı. Bu eğitim sonrasında kendisine daha çok özgüveni geldi ve daha becerikli hale geldi. Mutfakta iş yaptırabiliyorum artık.*

4. Verilen uygulama eğitimlerimizde en temel amacımız öğrencinin kendine olan inancını arttırarak tek başına bir şeyler başarabileceğine inanmalarını sağlamaktır. Öğrenciniz için bu durumda başarı sağlayabildiğimizi düşünüyor musunuz?

Naile ŞABİLAK: *Başarı sağladınız. Ben söylemeden sahur hazırlıyor. İftar yemeğinde yardım ediyor.*

Hatice KORKMAZ: *Evet sağladınız. Elini çekinmeden her şeye atıyor. Önceden yapmıyordu. Bende yapıyım diyor artık. Ben mutfakta bir şeyler yaparken gelip beni izliyor. Burada yaptığı için evde de dikkatini çekiyor.*

Fatma KÖYSU: *Evet sağladınız. Çok olmasa da biraz arttı.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Evet düşünüyorum. Çünkü kendinden emin pasta yapıyorum diyebiliyor. İlk zamanlarda nasıl yapacağım ben yapamam diyordu.*

Orhan KESGİN: *Evet başarı sağlayabildiniz.*

Nimet HÖSÜK: *Başarı sağladınız. Artık yaparım demeye başladı.*

Zeliha MEMİŞ: *Evet çünkü Hakan isteyince yapar. Artık kendi mutfakta bir şeyler yapmak istiyor.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Fazlasıyla sağladınız.*

5. Temel pastacılık eğitimi sürecinde öğrenciniz de gözlemlediğiniz olumlu ya da olumsuz davranışlar neler?

Naile ŞABİLAK: *Hep olumlu davranış oldu. Bir şeyleri yapmaya kendi karar veriyor. Bende yapayım elimin titremesi geçti diyor. Pasta yapmak istediğinde ablalarına söylüyor.*

Hatice KORKMAZ: *Olumsuz bir davranış görmedim. Hep olumlu, mutlu, neşeli geldi eve. Yaptığı her şeyi eve geldiğinde mutlu ve heyecanlı bir şekilde anlatıyor.*

Fatma KÖYSU: *Olumsuz bir davranış yok. Olumlu davranış olarak mutlu olduğunu gözlemledim.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Derslerinden pek bahsetmediği için yorum yapamıyorum.*

Orhan KESGİN: *Olumsuz bir davranış gözlemlemedim. Hep olumlu davranışlar gözlemledim. Artık mutfaka girdiğinde kendisinin de bir şeyler yapabileceğini biliyor. Bunu bize göstermek için elinden geleni yapıyor. Artık mutfakta bize yardımcı oluyor.*

Nimet HÖSÜK: *Bir şeyleri yapmak istiyor. Tek başına karnını doyurabiliyor artık.*

Zeliha MEMİŞ: *Ben pasta yaparken bende yapayım mı demeye başladı.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Mutfak işlerine yardım etmek için kendiliğinden geliyor.*

6. Verilen temel pastacılık eğitiminin öğrencinizin günlük yaşamına bir etkisi oldu mu? Olduysa bu etkiler nelerdi?

Naile ŞABİLAK: *Yok olmadı. Sadece daha sevinerek yapıyor.*

Hatice KORKMAZ: *Bir şeyleri korkmadan eline alıyor. Bıçağı, kepçeyi, blenderi eline alıyor. Gayet rahat kullanıyor, yapıyor artık. Ablasıyla pasta yapabiliyor artık.*

Fatma KÖYSU: *Oldu. Artık bir şeyler yapmak istiyor. İnternette tarif buluyor yapmak istiyor.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Hayır olmadı.*

Orhan KESGİN: *Hayata bakışı daha olumlu oldu. Bir şeyler yapabildiği için mutlu.*

Nimet HÖSÜK: *Pek bir etkisi olmadı. Sadece hayatına yeni bir ders girmiş oldu.*

Zeliha MEMİŞ: *Yediği tüm tatlılara yorum yapmaya başladı. Güzel olmuş ya da olmamış gibi.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Evet oldu. Yemek karıştırma, ya da mutfakta bunun gibi işleri yaparken artık korkmuyor.*

7. Verilen temel pastacılık eğitimi öğrencinizin sosyal hayatını nasıl etkiledi?

Naile ŞABİLAK: *Yeni arkadaşları oldu.*

Hatice KORKMAZ: *Yeni arkadaşları oldu.*

Fatma KÖYSU: *Yok aynı.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Pek bir şey değişmediğini düşünüyorum.*

Orhan KESGİN: *Emirhan arkadaş yönünden biraz zayıftı. Arkadaşlarına biraz soğuk davranıyordu. Ama artık arkadaşlarına karşı daha ılımlı davranışlar sergiliyor. Yeni arkadaşlar ediniyor.*

Nimet HÖSÜK: *Yeni arkadaşları oldu. Eve geldiğinde arkadaşlarını anlatıyor, isimlerini söylüyor.*

Zeliha MEMİŞ: *Yediği tatlı ya da yemeklerin içinde neler olduğunu tahmin etmeye çalışıyor.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Yaptığı pastaları etrafındakilere anlatırken, gösterirken büyük gurur ve sevinç ile anlatıp gösteriyor.*

8. Verilen temel pastacılık eğitimi sonucunda öğrencinizin arkadaş çevresine karşı davranışlarında olumlu bir değişiklik oldu mu? Olduysa nasıl bir değişiklik oldu?

Naile ŞABİLAK: *Yok kızımın arkadaşlarıyla arası hep iyiydi. Bir değişiklik olmadı.*

Hatice KORKMAZ: Arkadaşları ile arası her zaman iyidir zaten. Onun için pek bir değişiklik olmadı.

Fatma KÖYSU: Olmadı aynı.

Gülcan ÇAVUŞ: Hayır olmadı.

Orhan KESGİN: Önceden daha sinirliydi. Herkesi kendisine karşı potansiyel bir suçlu olarak görüyordu. Herkesin kendisi hakkında kötü düşündüğünü, onu kendilerine düşman olarak gördüğünü düşünüyordu ve öyle davranıyordu. Burada ki eğitiminde sonra arkadaşları hakkında ki düşünceleri ve davranışları olumlu olarak değişti. Şimdi onları kendisine bir destek olarak, normal bir arkadaş olarak görüyor.

Nimet HÖSÜK: Mehmet'in arkadaşları ile arası hep iyiydi. Bir değişiklik olmadı.

Zeliha MEMİŞ: Yok bir değişiklik olmadı.

Ayşe ÖZTEKİN: Gözlemlediğim bir durum olmadı.

9. Verilen temel pastacılık eğitimi boyunca öğrencinizin mutfakta size yardım etmesine izin verdiniz mi? Neler yaptırdınız?

Naile ŞABİLAK: Verdim. Yemek yapıyor bazen etrafı topluyor, temizlik yapıyor. Yapmak istiyor.

Hatice KORKMAZ: Verdim. Ablasıyla doğum günü pastası yaptı. İbrahim şeker hastası olduğu için börek ya da yemek tarzı şeyler yaptırdım.

Fatma KÖYSU: Evet veriyorum. Yapmak istediklerini yaptırıyorum. Zaten ben mutfakta olunca o da hiç çıkmıyor mutfaktan.

Gülcan ÇAVUŞ: Ara ara pasta vs. yapmaya çalıştık.

Orhan KESGİN: Evet yemek yaparken, tatlı yaparken bize yardım ediyor. Sofra kurma ve toplamada bize yardımcı oluyor.

Nimet HÖSÜK: Hayır vermedim ama şimdi vermeyi düşünüyorum. Mehmet sürekli onunla birlikte bir şeyler yapmamı istiyor. Ben biraz rahatsız olduğum için yaptıramıyordum. Ama çay pişiriyor. Kendine kahvaltı hazırlayabiliyor. Temizlik yapıyor.

Zeliha MEMİŞ: Evet verdim. Beraber tatlı ve salata yapıyoruz.

Ayşe ÖZTEKİN: Evet verdim. Yemek yaparken, tatlı yaparken bana yardım etti.

10. Temel pastacılık eğitiminin bir sonucu olarak öğrencinizin mutfaktaki becerileri sizce ne derece gelişti?

Naile ŞABİLAK: *Kendi başına çay yapabiliyor. Bıçak kullanabiliyor. Bir iş yaparken ellerinin titremesi azaldı.*

Hatice KORKMAZ: *Artık mutfakta bana yardım edebiliyor korkmadan. Daha önce yapamadığı birçok şeyi yapıyor.*

Fatma KÖYSU: *Eskiye göre daha iyi ama gelişme yavaş yavaş oluyor. Biraz yavaş öğreniyor.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Orta derecede değiştiğini düşünüyorum.*

Orhan KESGİN: *Kendi başına artık bir şeyler hazırlayabiliyor. Yemek ısıtabiliyor yani ocağı kullanabiliyor. Kahvaltı, çay hazırlayabiliyor. Bunlar bizim için çok önemli şeyler.*

Nimet HÖSÜK: *Orta derecede geliştiğini düşünüyorum. Bazı şeyleri önceden yapıyordu ama artık daha iyi yapıyor.*

Zeliha MEMİŞ: *Hiç yumurta kıramıyordu. Ama artık yapabiliyor. Bunun gibi birçok becerisi gelişti.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Eskiye nazaran çok değişti. Şimdi çok daha iyi, kendini geliştirdi.*

11. Öğrencinizin aldığı temel pastacılık eğitimden sonra sizin gözetiminizde mutfakta tek başına bir ürün çıkartabileceğine inanıyor musunuz?

Naile ŞABİLAK: *Evet inanıyorum.*

Hatice KORKMAZ: *Yok yalnız yapamaz. Yardım almalı.*

Fatma KÖYSU: *Hiç böyle bir şey yaptırmadım. O yüzden bilmiyorum ama deneyeceğim.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Hayır inanmıyorum tek başına çıkaramaz. Çünkü unuttuyor yaptıklarını. Unutkanlık var. Çok çabuk unuttuyor.*

Orhan KESGİN: *Evet yapabilir.*

Nimet HÖSÜK: *Evet düşünüyorum. İnşallah.*

Zeliha MEMİŞ: *Evet ama tek çeşit yapabilir.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Evet inanıyorum.*

12. Temel pastacılık eğitiminin öncesini düşünürsek sizce bu eğitim sürecinde öğrenciniz kendini ne kadar geliştire bildi?

Naile ŞABİLAĞ: Önceden de birçok şeyi yapabiliyordu ama şimdi daha iyi yapıyor. Şimdi her şeye daha anlayışlı davranıyor. Daha özgüvenli.

Hatice KORKMAZ: Kendini bayağı bir geliştirdi. Artık çok rahat bıçak kullanıyor. Ona şunu getir bunu getir dediğimde anlayabiliyor artık. Ürünleri tanıyor.

Fatma KÖYSU: Yediği şeyleri sürekli yapmak istiyor. İlgisi ve hevesi arttı. Artık bir şeyleri kendi yapmak istiyor. Daha önce böyle değildi yapmak istemezdi.

Gülcan ÇAVUŞ: Orta derecede değiştiğini düşünüyorum.

Orhan KESGİN: Önceki hali ile şimdiki hali arasında 180 derece fark var. Daha önce bir şey yapmasını istediğimizde ben bunu yapamam, beceremem diyordu. Ama şimdi kendi yapmak istiyor. Ben yapayım mı, Ben pişireyim mi diyor.

Nimet HÖSÜK: Pasta falan yapmayı bilmiyordu. Artık biliyor. Anlatıyor pastayı nasıl yaptığınızı, hamuru nasıl yoğurduğunuzu hepsini anlatıyor.

Zeliha MEMİŞ: Karıştırma, elektrikli mutfak ekipmanlarını kullanma, hamura şekil verme becerileri gelişti.

Ayşe ÖZTEKİN: Kendine ve bir şeyleri başarabileceğine olan inancı çok arttı.

13. Temel pastacılık eğitimi sonunda amaçlarımızdan biri öğrencilerimizin özgüvenini arttırmaktı. Sizce bu konuda ne derece başarılı olduk?

Naile ŞABİLAĞ: Başarılı oldunuz.

Hatice KORKMAZ: Özgüveni arttı. Başarılı oldunuz.

Fatma KÖYSU: Evet biraz arttı. Yaparım ederim diyebiliyor.

Gülcan ÇAVUŞ: Ben pasta yapıyorum diyebiliyor. Özgüveni bence artmış durumda.

Orhan KESGİN: Evet başarılı oldunuz.

Nimet HÖSÜK: Evet canım başarılı oldunuz.

Zeliha MEMİŞ: Evet oldunuz.

Ayşe ÖZTEKİN: Gayet başarılı oldunuz.

14. Öğrencinizin hayatının bundan sonraki süreçlerinde grup çalışmalarına dâhil olup uyum sağlayarak başarılı olabileceğini düşünüyor musunuz?

Naile ŞABİLAK: *Evet düşünüyorum.*

Hatice KORKMAZ: *Düşünüyorum. Graplara uyum sağlar.*

Fatma KÖYSU: *Evet düşünüyorum.*

Gülcan ÇAVUŞ: *İyilikle istendiği sürece uyum sağlayabileceğini düşünüyorum. Çünkü istekli seviyor pasta yapmayı.*

Orhan KESGİN: *Evet düşünüyorum.*

Nimet HÖSÜK: *Evet düşünüyorum.*

Zeliha MEMİŞ: *Evet başarılı olabilir.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Evet düşünüyorum.*

15. Temel pastacılık eğitimi sonunda amaçlarımızdan bir diğeri de öğrencilerimizin hayatında bir disiplin ve düzen oluşturmaktır. Öğrencinizin de bu konuda başarı sağlaya bildiğimizi düşünüyor musunuz?

Naile ŞABİLAK: *Evet düşünüyorum.*

Hatice KORKMAZ: *Tabi ki İbrahim evde de disiplinli bir çocuk. Sizinle bu durum daha da arttı daha iyi durumda.*

Fatma KÖYSU: *Çok az başarı sağladınız. Çok etkiniz olmadı.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Kesinlikle evet düşünüyorum.*

Orhan KESGİN: *Yüzde yüz olamasa da yüzde seksen başarılı oldunuz.*

Nimet HÖSÜK: *Evet sağladınız.*

Zeliha MEMİŞ: *Evet sağladınız.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Bu konuda pek başarı sağlayamadı.*

16. Verilen temel pastacılık eğitimi sürecinde öğrencilerimize görevler vererek sorumluluk bilinci kazandırdık. Öğrenciniz de bu konuda başarılı olabildiğimizi düşünüyor musunuz?

Naile ŞABİLAK: *Evet başarılı oldunuz.*

Hatice KORKMAZ: *Evet sağladınız.*

Fatma KÖYSU: *Evet sağladınız.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Evet düşünüyorum. Mesela mutfakta bulaşık yıkarken resmini gördüm çok şaşırdım evde ben deseydim yapmazdı.*

Orhan KESGİN: *Evet artık görev ve sorumluluklarının farkına varıyor. Atık her konuda sorumluluklarının farkına varıyor.*

Nimet HÖSÜK: *Evet canım niye olmasın oldunuz.*

Zeliha MEMİŞ: *Evet başarılı oldunuz.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Bu konuda ancak birisinin gözetiminde sorumluluklarını yerine getirebiliyor.*

17. Verilen temel pastacılık eğitiminden memnun kaldınız mı? Neden?

Naile ŞABİLAK: *Evet bende memnun kaldım. Daha iyi bir ortam sağlıyor daha güzel. Çocuğum mutlu oldu.*

Hatice KORKMAZ: *Tabi ki memnun kaldım. Çünkü çocuğumun özgüveni gelişti, el becerisi gelişti, arkadaş edindi, değişik bir şeyler yaptı mutlu oldu. Bunlar çok önemli.*

Fatma KÖYSU: *Evet memnun kaldım. Bir şeyler öğrendi çocuğum.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Evet kaldım. Tabi ki oğlumun bir şeyler öğrenip ayakları üstünde durması çok önemli. Ben hep yanına da olamayacağım. Kendi başına bir şeyler başarması güzel.*

Orhan KESGİN: *Evet memnun kaldım. Çocuğumun kendi başına bir şeyler yapabilmesi, başarabilmesi, hatta düşünebilmesi bile benim için çok önemli.*

Nimet HÖSÜK: *Evet memnun kaldım. Yeni bir bilgisi oldu. Pasta yapmayı öğrendi. Mehmet için değişiklik oldu.*

Zeliha MEMİŞ: *Evet kaldım. Hakan başarılı olunca çok mutlu oluyor.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Çok memnun kaldık. Gökalp'in özgüveninde ciddi bir artış var.*

18. Temel pastacılık eğitiminden öğrencinizin memnun kaldığını ve mutlu olduğunu düşünüyor musunuz?

Naile ŞABİLAK: *Evet memnun kadı. Mutlu oldu.*

Hatice KORKMAZ: *Tabi ki mutlu oldu.*

Fatma KÖYSU: *Evet mutlu oldu. Sürekli söylüyor memnun olduğunu.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Evet mutlu ve memnun.*

Orhan KESGİN: *Evet çok mutlu oldu. Dersinizin olduğu günleri ipte çekiyor. Daha önce gelmek istemiyordu ama artık kendisi erkenden kalkıp okula gideceğim ben diyor.*

Nimet HÖSÜK: *Evet memnun kaldı. Çok mutlu oluyordu. Severe yapıyor pastaları. Yaptıklarını eve getirip bize tadına baktırıyor. Getirdiği pastaları abilerine tattırıyor. Nasıl yaptığını anlatıyor.*

Zeliha MEMİŞ: *Evet mutlu oldu. Çok memnun kaldı.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Çok mutlu oluyordu. Bunu bize sürekli dile getiriyordu.*

19. Verilen temel pastacılık eğitim sürecini öğrencinizin başarılı bir şekilde tamamlaya bildiğini düşünüyor musunuz?

Naile ŞABİLAĞ: *Başarılı olduğunu düşünüyorum.*

Hatice KORKMAZ: *Evet düşünüyorum.*

Fatma KÖYSU: *Hayır tamamlaya bildiğini düşünmüyorum. Mustafa pek başarı sağlayabilen bir çocuk değil.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Bize pek anlatmadığı için pek fikrim yok. Kurumda ne yapıyor nasıl çalışıyor pek bilmiyorum. Başarılı oldu mu olmadı mı cevap veremiyorum.*

Orhan KESGİN: *Evet düşünüyorum.*

Nimet HÖSÜK: *Evet canım ondan eminim zaten.*

Zeliha MEMİŞ: *Bence başarılı oldu.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Evet düşünüyorum.*

20. Temel pastacılık eğitiminin Türkiye’de bulunan diğer rehabilitasyon merkezlerinde verilmesi gereken bir eğitim olduğunu düşünüyor musunuz? Neden?

Naile ŞABİLAĞ: *Evet olursa daha güzel olur. Diğer çocuklara da faydası olur.*

Hatice KORKMAZ: *Evet düşünüyorum. Olması gerekir. Tüm çocukların el becerisi ve mutluluğu için önemli.*

Fatma KÖYSU: *Evet düşünüyorum. Bu çocukların bu tarz eğitimlere ihtiyacı var.*

Gülcan ÇAVUŞ: *Evet verilmeli. Tüm çocuklar açısından faydalı olacağını düşünüyorum.*

Orhan KESGİN: *Düşünüyorum. Çocukların becerilerini geliştirmeleri için önemli. Sosyal bir ortama girerken çocukların kendilerini bir birey olarak hissetmelerini bu eğitim sağlayabilir. Çocuklar için çok yararlı olacağını düşünüyorum.*

Nimet HÖSÜK: *Evet her yerde olmalı. Bizim çocuklarımız özel çocuklar. Onların değişik şeyler yapmaya ihtiyacı var. Mehmet gibi diğer çocuklarında bu eğitimden memnun kalacağını, mutlu olacağını düşünüyorum.*

Zeliha MEMİŞ: *Evet düşünüyorum. Kesinlikle olmalı. Çocuklar için çok yararlı bir eğitim.*

Ayşe ÖZTEKİN: *Kesinlikle olması gerektiğini ve devamlılık arz etmesi gerektiğini düşünüyorum.*

**EK B. ENGELSİZ BİREY ENGELSİZ MUTFAK EĞİTİM SÜRECİ
RESİMLERİ**



EK B.1 REHABİLİTASYON MERKEZİ İLE GÖRÜŞME



Şahinbey Özel Eğitim ve
Rehabilitasyon Merkezi

EK B.2 ÖĞRETMENLERLE RÖPORTAJ



EK B.3 I. VELİ RÖPORTAJI**EK B.4 TEMEL PASTACILIK TEORİ EĞİTİMİ**



EK B.5 MUTFAK ATÖLYESİ



EK B.6 TEMEL PASTACILIK UYGULAMA EĞİTİMİ





EK B.7 TEMEL PASTACILIK UYGULAMA EĞİTİMİ SOSYAL ETKİNLİK

EK B.8 VELİ ÖDEV UYGULAMALARI



EK B.9 II. VELİ RÖPORTAJI



EK B.10 RESİM SERGİSİ

EK C. ENGELLİ BİREYLERİN ÖZGEÇMİŞİ



EK C.1 BİRSEN ŞABİLAK

Birsen Şabilak, 1988 doğumludur. Medeni durumu bekâr, eğitim durumu ilköğretim, tanısı zihinsel engelli, engel durumu hafif MR, engel derecesi %40'dır. Özgül öğrenme güçlüğü çekmektedir. Naile Şabilak, annesidir ve 62 yaşında bir ev hanımıdır. İlkokul mezunudur.

EK C.2 CAFER TOLGA ÇAVUŞ

Cafer Tolga Çavuş, 1999 doğumludur. Medeni durumu bekâr, eğitim durumu okuryazar değil, küçükken otizm tanısı konulmuştur. Ancak daha sonra tanısı zihinsel engelli olarak değiştirilmiştir. Engel durumu MR, engel derecesi %50'dir. Özgül öğrenme güçlüğü çekmektedir. Gülcan Çavuş, annesidir ve 36 yaşında bir ev hanımıdır. Lise mezunudur.

EK C.3 MUSTAFA EMİRHAN KESGİN

Mustafa Emirhan Kesgin, 2004 doğumludur. Medeni durumu bekâr, eğitim durumu ilköğretim, engel durumu hafif MR, engel derecesi %20'dir. Özgül öğrenme güçlüğü çekmektedir. Orhan Keskin, babasıdır ve 45 yaşında bir memurdur. Lise mezunudur ve açık öğretime devam etmektedir.

EK C.4 GÖKALP ÖZTEKİN

Gökalp Öztekin, 1998 doğumludur. Medeni durumu bekâr, eğitim durumu ilköğretim, engel durumu MR, engel derecesi %50'dir. Özgül öğrenme güçlüğü çekmektedir. Ayşe Öztekin, ablasıdır ve 33 yaşında bir avukattır.

EK C.5 MUSTAFA KÖYSU

Mustafa Köysu, 1999 doğumludur. Medeni durumu bekâr, eğitim durumu ortaöğretim, engel durumu MR, engel derecesi %45'dir. Özgül öğrenme güçlüğü çekmektedir. Fatma Köysu, annesidir ve 48 yaşında bir ev hanımıdır. İlkokul mezunudur.

EK C.6 MEHMET HÖSÜK

Mehmet Hösük, 1990 doğumludur. Medeni durumu bekâr, eğitim durumu ortaöğretim, tanısı down sendromu, engel durumu MR, engel derecesi %40'dır. Nimet Hösük, annesidir ve 50 yaşında bir ev hanımıdır. İlkokul mezunudur.

EK C.7 HAKAN MEMİŞ

Hakan Memiş, 1994 doğumludur. Medeni durumu bekâr, eğitim durumu ortaöğretim, tanısı otizm, engel durumu YGB, engel derecesi %40'dır. Zeliha Memiş, annesidir ve 43 yaşında bir ev hanımıdır. İlkokul mezunudur.

EK C.8 İBRAHİM ÖZSUNAR

İbrahim Özsunar, 1992 doğumludur. Medeni durumu bekâr, eğitim durumu ortaöğretim, tanısı down sendromu, engel durumu MR, engel derecesi %60'dır. İnce motor becerilerinde problem yaşamaktadır. Hatice Korkmaz, annesidir ve 63 yaşında bir ev hanımıdır. Okuryazardır.



ÖZGEÇMİŞ

Nuriye DEMİR, 1994 yılında İzmir de doğdu. İlk, orta ve lise öğrenimini burada tamamladı. 2012 yılında Afyon Kocatepe Üniversitesi Aşçılık bölümünde başladığı ön lisans eğitimini 2014 yılında tamamladı. 2014 yılında girdiği DGS sınavında başarılı olup aynı yıl içerisinde Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans eğitimine başladı ve 2017 yılında mezun oldu. Halen Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında Yüksek Lisans eğitimine devam etmektedir.

VITAE

Nuriye DEMİR was born in 1994 in İzmir. She completed her primary, secondary and highschool education there. She started her associate degree in Afyon Kocatepe University, Cookery Department in 2012 and completed it in 2014. In 2014, she passed the DGS exam. In the same year, she started her undergraduate education at Gaziantep University, Faculty of Fine Arts, Department of Gastronomy and Culinary Arts and graduated in 2017. She is still continuing her master's degree in Gaziantep University, Department of Gastronomy and Culinary Arts.