

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
TEHLİKELİ VE ÇOK TEHLİKELİ İŞLERDE
BİTKİSEL VE HAYVANSAL YAĞ ÜRETİMİ
KURS PROGRAMI

Ankara, 2016

İÇİNDEKİLER

PROGRAMIN ADI.....	1
PROGRAMIN DAYANAĞI	1
PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI	1
EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ	1
PROGRAMIN AMAÇLARI	1
PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR.....	2
PROGRAMIN KREDİSİ	2
PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ	2
TEHLİKELİ VE ÇOK TEHLİKELİ İŞLERDE BİTKİSEL VE HAYVANSAL YAĞ ÜRETİMİ KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU	3
BELGELENDİRME.....	4

PROGRAMIN ADI

Tehlikeli ve Çok Tehlikeli İşlerde Bitkisel ve Hayvansal Yağ Üretimi

PROGRAMIN DAYANAĞI

1. 24.06.1973 tarihli ve 14574 sayılı Resmî Gazete' de Yayımlanan, 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu,
2. Talim ve Terbiye Kurulunun 20.04.2016 tarih ve 19 sayılı kararı ile kabul edilen, Yaygın Eğitim Kurumları Çerçeve Kurs Programı.
3. 29.12.2011 tarih ve 28157 Sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği,
4. 17.12.2011 tarih ve 28145 Sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği,
5. 13.07.2013 tarih ve 28706 sayılı Resmi Gazete' de yayınlanan Tehlikeli Ve Çok Tehlikeli Sınıfta Yer Alan İşlerde Çalıştırılacakların Mesleki Eğitimlerine Dair Yönetmelik,
6. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı'nın 02.06.2014 Tarih ve 51 sayılı "Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinin Anadolu Meslek ve Anadolu Teknik Programlarının 10 Alan 26 Dalına Ait Çerçeve Öğretim Programları ile 42 Alan 178 Dala Ait Uygulanacak Çerçeve Öğretim Programlarına Dair Açıklamalar" konulu kararı.

PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI

1. Okuma yazma bilmek,
2. 18 yaşını tamamlamış olmak,
3. Sağlık durumu kurs programının öğrenimine elverişli olmak.

EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ

Program eğitimcileri aşağıdaki öncelik sırasına göre belirlenir:

1. Talim Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına göre atanan Gıda Teknolojisi alan öğretmenleri görev almalıdır.
2. Besin Teknolojisi Öğretmenliği, Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi (lisans), Gıda Bilimi ve Teknolojisi bölümü mezunu olup öğretmenlik formasyonu belgesine sahip olanlardan yararlanılabilir.

PROGRAMIN AMAÇLARI

Tehlikeli ve çok tehlikeli işlerde bitkisel ve hayvansal yağ üretimi kurs programını tamamlayan bireyin;

1. Çalışırken iş sağlığı ve güvenliği kurallarını uygulaması,

2. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve tebliğlerine uygun olarak bitkisel ve hayvansal yağ üretimi yapması,
amaçlanmaktadır.

PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

1. Bu programla, bitkisel ve hayvansal yağ üretimi işlerinde çalışanların Türk Gıda Kodeksi yönetmeliği ve tebliğlerine uygun olarak bitkisel ve hayvansal yağ üretimi yapması ve mesleki niteliklerinin geliştirilmesi amaçlanmaktadır.
2. Konuların öğretiminde ağırlıklı olarak mesleki yeterlik kazandırmaya yönelik yöntem ve Konuların öğretiminde ağırlıklı olarak mesleki yeterlik kazandırmaya yönelik yöntem ve teknikler uygulanır. Anlatım, soru-cevap, grup çalışması, tartışma, araştırma, uygulama yapma vb. yöntem ve teknikleri uygulanabilir.
3. Programın uygulanmasında gerektiğinde iş piyasasının eğitim olanaklarından faydalanılabilir.
4. Kurs Programı, Millî Eğitim Bakanlığında görevli alan öğretmenleri ve alan uzmanları ile iş birliği içinde hazırlanmıştır.
5. Tehlikeli ve çok tehlikeli işlerde bitkisel ve hayvansal yağ üretimi kurs programının amaçları, içeriği ve kazanımları yoluyla kursa katılan bireylere aşağıdaki tabloda verilen değerlerin kazandırılması ve bu yolla bireylerin geliştirilmesi hedeflenmiştir.

Değerler
Sorumluluk
Kurallara uyma
Doğruluk ve dürüstlük
Saygı
Yardımlaşma
Vatanseverlik

6. Program Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğüne bağlı eğitim kurumlarında veya diğer kurumlarca açılan ve eğitim-öğretime uygun ortamlarda uygulanır.
7. Program bitiminde sözlü, yazılı, uygulama yöntemlerinden bir veya birkaçı ile kazanımları değerlendirmeye yönelik sınavlar yapılır.
8. Kurs programı sonunda yapılacak sınavda başarılı olanlara mevzuata uygun belgelendirme yapılır.

PROGRAMIN KREDİSİ

Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 29.11.2013 Tarihli ve 135 sayılı Kararı ile kabul edilen "Meslekî ve Teknik Eğitimde Kredilendirme Esasları" doğrultusunda, kurs programını başarı ile tamamlayanlara **2 (iki)** kredi verilir.

PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Kurs programının süresi; günde en fazla 8 ders saati uygulanır. Kurs süresi toplam **40** (Kırk) ders saatidir. Eğitim personeli, programın teorik ve uygulama sürelerini belirler.

**TEHLİKELİ VE ÇOK TEHLİKELİ İŞLERDE BİTKİSEL VE HAYVANSAL YAĞ ÜRETİMİ
KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU**

MODÜL ADI	KAZANIM	ÖĞRENME KAZANIMLARI	SÜRE
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	İş sağlığı ve güvenliği kurallarını uygular.	<ul style="list-style-type: none">• İş sağlığı ve güvenliğinin amacı ve önemini açıklar.• İş kazası ve meslek hastalıklarından korunma yöntemlerini sıralayarak gerekli önlemleri alır.• Tehlikelerden kaynaklanacak risklere karşı gerekli önlemleri alır.• Acil durumlarda gerekli tedbirleri alır.	16
BİTKİSEL VE HAYVANSAL YAĞ ÜRETİMİ	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve tebliğlerine uygun olarak bitkisel ve hayvansal yağ üretimi yapar.	<ul style="list-style-type: none">• Yağ yapımında kullanılacak hammaddeleri ayırt eder.• İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun olarak yağ yapımında kullanılacak hammaddelerin kütle ve hacim ölçümlerini yapar.• Yağ yapımında kullanılacak hammaddeleri analiz eder.• Yağ yapımında kullanılacak hammaddelerin taşınmasını sağlar.• Yemelik yağlar tebliği ve üretim tekniğine göre yağ üretimi yapar.• Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve tebliğlerine uygun olarak yağların rafinerizasyon işlemlerini yapar.• Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve tebliğlerine uygun olarak kalite kontrol, depolama ve sevkiyat işlemlerini yapar.	24
TOPLAM KURS SÜRESİ (Ders Saati):			40

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

1. Her modül sonrasında değerlendirme yapılmalıdır.
2. Başarım ölçütleri bilgi, beceri ve yeterlikler bazında açıklanmalıdır.
3. Ölçme ve değerlendirme faaliyetleri kursun amaçları ve kazanımları ile uyumlu olmalıdır.
4. Değerlendirme, Yaygın Eğitim Kurumları Yönetmeliği esaslarına göre;
 - Kursiyerin kendi kendine yaptığı tüm öğrenim faaliyetler,
 - Kursiyerin performansına dayalı olarak gerçekleştirilecek sınavlar,
 - Kursiyere kurs sonunda uygulanan yazılı sınavlar,100 puan üzerinden yapılır.

5. Değerlendirme; ders öğretmeni tarafından yazılı, sözlü, uygulamalı sınavlar veya varsa ödev ya da projelere göre yapılmalıdır. Puanlama yapılırken teorik kısım %40, uygulamalı kısım ise %60 olarak ile belirlenmelidir. Birden fazla sınav şekli ile sınavı yapılan dersin puanı veya notu, bu sınavların aritmetik ortalaması ile belirlenir. Bu puan veya not, kursun başarı puanı ya da notu olarak değerlendirilir.
6. Programların özelliğine göre sınavlar ve başarı değerlendirmesi bilişim teknolojisi kullanılarak da yapılabilir.
7. Kursiyerlerin sağlık durumları veya bedensel engelleri nedeniyle bazı derslerdeki sınavlar, durumlarına uygun sınav yöntemiyle yapılır.

PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ

Programın uygulama sürecinde;

1. Ders kitabı olarak Millî Eğitim Bakanlığının yayınlamış olduğu materyaller kullanılmalıdır.
2. Kaynak ders kitapları, bireysel öğrenme materyalleri, kaynak ders kitaplarının bulunmaması durumunda öğretmen/öğretici tarafından hazırlanan ders notları kullanılmalıdır.
3. Yararlanılacak kaynak araç-gereçlerin programın amaçlarını gerçekleştirecek nitelikte öğretim, yöntem ve tekniklerine uygun olması önem taşımaktadır.
4. Yararlanılacak araç ve gereçler:
 - Bilgisayar,
 - Hassas Terazî,
 - Farklı Özellikteki Kaplar,
 - İletişim Araçları (Telefon, Telsiz),
 - Kişisel Koruyucu Donanımlar (Baret, Eldiven, Gözlük, Vizör, Bone, İş Elbisesi, İş Ayakkabısı, Maske, Kulaklık, Vb.),
 - Kumpas,
 - Nem Ölçme Cihazı,
 - Refraktometre,
 - Temel El Aletleri (Çekiç, Pense, Vb.), Temizlik Ekipmanları (Fırça, Süpürge, Temizlik Bezi, Spatula, Vb.),
 - Termometre,
 - Transpalet,
 - Yangın Söndürme Ekipmanları, Ph Metre, Manometre, Vakum Ölçme Cihazları Vb.

BELGELENDİRME

Kurs programını başarı ile tamamlayanlara, kurs bitirme belgesi, not döküm çizelgesi ve talep edenlere Europass Sertifika Eki verilir.

Kursu tamamlamadan ayrılanlar ile bütün modülleri başaramayanlara başardıkları modülleri gösteren not döküm çizelgesi verilir.