

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

**GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI**  
**TEHLİKELİ VE ÇOK TEHLİKELİ İŞLERDE**  
**ET VE ET ÜRÜNLERİ İŞLEMECİLİĞİ**  
**KURS PROGRAMI**

Ankara, 2016

## İÇİNDEKİLER

PROGRAMIN ADI.....	1
PROGRAMIN DAYANAĞI.....	1
PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI.....	1
EĞİTİCİLERİN NİTELİĞİ.....	1
PROGRAMIN AMAÇLARI.....	1
PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR .....	2
PROGRAMIN KREDİSİ.....	2
PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ .....	3
TEHLİKELİ VE ÇOK TEHLİKELİ İŞLERDE ET VE ET ÜRÜNLERİ İŞLEMELİĞİ KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU .....	3
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR .....	<b>Hata! Yer işareti tanımlanmamış.</b>
PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ... <b>Hata! Yer işareti tanımlanmamış.</b>	
BELGELENDİRME.....	4

## **PROGRAMIN ADI**

Tehlikeli ve Çok Tehlikeli İşlerde Et ve Et Ürünleri İşlemeciliği Kursu

## **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 Resmî Gazete' de yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği,
4. 17.12.2011 tarih ve 28145 Sayılı Resmî Gazete' de yayınlanan Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Yönetmeliği
5. 17.12.2011 tarih ve 28145 Sayılı Resmî Gazete' de yayınlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği,
6. 13.07.2013 tarih ve 28706 sayılı Resmi Gazete' de yayınlanan Tehlikeli ve Çok Tehlikeli Sınıfta Yer Alan İşlerde Çalıştırılacakların Meslekî Eğitimlerine Dair Yönetmelik,
7. Talim ve Terbiye Kurulu'nun 02.06.2014 tarih ve 51 sayılı kararı ile kabul edilen, "Meslekî ve Teknik Anadolu Lisesi Anadolu Meslek ve Anadolu Teknik Programı Sağlık Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı".

## **PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI**

1. Okuma yazma bilmek,
2. 18 yaşını tamamlamış olmak,
3. Tehlikeli ve çok tehlikeli işlerde çalışabilir raporuna sahip olmak.

## **EĞİTİCİLERİN NİTELİĞİ**

Talim Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına göre atanan,

- Gıda Teknolojisi alan öğretmenleri,
- Besin Teknolojisi Öğretmenliği,
- Gerektiğinde,
  - Gıda Teknolojisi öğretmenlik mezunu olanlar,
  - Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi (lisans), Gıda Bilimi ve Teknolojisi bölümü mezunlarından formasyon belgesine sahip olanlar,

görev almalıdır.

## **PROGRAMIN AMAÇLARI**

Tehlikeli ve çok tehlikeli işlerde et ve et ürünleri işlemeciliği kurs programını tamamlayan bireyin;

1. Çalışırken iş sağlığı ve güvenliği kurallarını uygulaması,
2. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve tebliğlerine uygun olarak et ve et ürünleri üretimi yapması,  
amaçlanmaktadır.

#### **PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR**

1. Bu programla, et ve et ürünleri üretim sektöründe çalışanların Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve tebliğlerine uygun olarak üretim 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 uzman, alan öğretmenleri ve alan uzmanları ile iş birliği içinde hazırlanmıştır.
5. Tehlikeli ve çok tehlikeli işlerde et ve et ürünleri işlemeciliği kurs programının amaçları, içeriği ve kazanımları yoluyla kursa katılan bireylere aşağıdaki tabloda verilen değerlerin kazandırılması ve geliştirilmesi hedeflenmiştir.

<b>Değerler</b>
Kurallara uyma
Sorumluluk
Saygı
Doğruluk ve dürüstlük
Hoşgörü
Yardımsverlik

6. Program yaygın eğitim kurumlarında veya kurumlarca uygun görülen diğer yerlerde 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 Kurulunun 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 ET VE ET ÜRÜNLERİ İŞLEMECİLİĞİ 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"><li>İş sağlığı ve güvenliğinin amacı ve önemini açıklar.</li><li>İş kazası ve meslek hastalıklarından korunma yöntemlerini sıralayarak gerekli önlemleri alır.</li><li>Tehlikelerden kaynaklanacak risklere karşı gerekli önlemleri alır.</li><li>Acil durumlarda gerekli tedbirleri alır.</li></ul>	16
ET VE ET ÜRÜNLERİNİN HAZIRLANMASI	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve tebliğlerine uygun olarak et ve et ürünlerinin üretimini yapar.	<ul style="list-style-type: none"><li>Tekniğine ve ilgili tebliğlere uygun olarak taze et ürünlerini hazırlar.</li><li>Tekniğine ve ilgili tebliğlere uygun olarak emülsiyon tipi et ürünlerini üretir.</li><li>Tekniğine ve ilgili tebliğlere uygun olarak sucuk üretir.</li><li>Tekniğine ve ilgili tebliğlere uygun olarak pastırma üretir.</li></ul>	24
<b>Kursun Toplam Süresi (Ders Saati):</b>			40

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

- Her modül sonrasında değerlendirme yapılmalıdır.
- Başarım ölçütleri bilgi, beceri ve yeterlikler bazında açıklanmalıdır.
- Ölçme ve değerlendirme faaliyetleri kursun amaçları ve kazanımları ile uyumlu olmalıdır.
- 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.
- 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.
- Programların özelliğine göre sınavlar ve başarı değerlendirmesi bilişim teknolojisi kullanılarak da yapılabilir.
- 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:
  - Et bıçakları,
  - Satır,
  - Kesme tahtası,
  - Et kütüğü, ahşap et kesme tezgâhı,
  - Kıyma makinesi,
  - Et tokmağı,
  - Et çengelleri,
  - Master,
  - Tepsiler.

### **BELGELENDİRME**

Kursu başarı ile tamamlayanlara Kurs Bitirme Belgesi, Not Döküm Çizelgesi ve talep edenlere Europass Sertifika Eki verilir.

Kursu tamamlamadan ayrılanlara başardıkları modülleri gösteren Not Döküm Çizelgesi verilir.