

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Çıraklık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğü**

GIDA TEKNOLOJİSİ

ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI

ANKARA, 2010

GİRİŞ

Dünyada her alanda yaşanan bilimsel, teknolojik, kültürel, ekonomik gelişmeler bütün sektörleri etkilediği gibi mesleki eğitiminde bu gelişmeler doğrultusunda yeniden yapılandırılmasını zorunlu hale getirmiştir

Beslenme, geçmişten günümüze insanoğlunun temel ihtiyaçlarından biri olmuştur. Şehirleşme, çalışan nüfusun artması, hayat standartlarının yükselmesi, teknolojik gelişmeler ve toplumsal ihtiyaçlar hazır gıdaya talebi artırmıştır. Ayrıca, soyso-kültürel gelişmeler doğrultusunda bilinçlenen tüketicinin gıda ürünlerinde çeşitlilik, kalite standardizasyonu ve güvenilirlik beklentileri yükselmiştir. Bu doğrultuda üretici firmalar, gerek bu beklentileri karşılamak gerekse tüzük ve standartlara uygun ürün üretebilmek için konusunda uzman ara elemana ihtiyaç duymaktadırlar.

Gıda kalite ve güvenliği konusunda önemli yasal değişikliklere gidilerek gıda güvenliği açısından tüketiciyi daha ciddi biçimde korumayı hedef alan düzenlemeler oluşturulmuştur. Bunun sonucu olarak koruma/kontrol/güvenlik ve hijyen sistemlerini gıda işleyen tüm sektörlerin kullanması yaygınlaştırılmıştır.

Türkiye'de gıda sanayinin gelişmesi, hızlı ilerleyen bilimsel ve teknik gelişmelerin yakından izlenmesi ve uygulanabilmesine bağlıdır. Gıda konusunda daha fazla gelişme potansiyeline sahip ülkemizde gelecekte iddia sahibi olabilmemiz için vizyon ve hedefleri iyi belirlememiz, kaynaklarımızı, enerjiyi, iş gücünü, bilgiyi ve teknolojiyi etkin kullanmamız gerekmektedir.

Programlar; mezunların istihdamını sağlayabilecek, her yaşta ve her düzeyde bireyin eğitim ihtiyaçlarını karşılayabilecek, mesleki eğitimde, yatay ve dikey geçişleri kolaylaştıracak, ulusal ve uluslar arası standartlara uygun şekilde modüler yapıda hazırlanmıştır. Aynı zamanda okul ortamındaki teorik ve işletmelerdeki pratik eğitimler birbirini tamamlayacak şekilde planlanmıştır.

Öğretim programlarının hazırlanmasının her aşamasında, iş yaşamının gereksinimlerinin tüm yönleriyle dikkate alınması amacıyla sektörle ilgili üniversiteler, sivil toplum örgütleri, meslek odaları ve işletmeler ile iş birliği yapılmıştır. Bu kapsamda yerli/yabancı uzmanların ve sektörde çalışan kişilerin önerileri doğrultusunda her meslek dalına ait anket soruları hazırlanmıştır. Anketler yurdun değişik bölgelerinde uygulanarak alanda, ulusal ve uluslararası düzeyde meslek elemanlarından beklenen, mesleklere özgü yeterlikler ayrıntılı şekilde çıkarılmıştır. Mesleklere ilişkin saptanan bu yeterlikler, öğretim programlarının temel dayanağını ve içeriğini oluşturmuştur.

Gıda Teknolojisi Alanı çıraklık dönemi öğretim programı ile çıraklara; mesleğinin gerektirdiği iş ve işlemleri, ustasının gözetimi altında kabul edilebilir standartlarda yapabilme yeterliklerini kazandırmak amaçlanmıştır. Ayrıca yeniliğe ve değişime uyum sağlayabilen, çevresindeki insanlarla sağlıklı iletişim kurabilen, belirlediği hedeflere ulaşmak için girişimlerde bulunabilen, yaratıcı ve eleştiriye açık bireyleri yetiştirmek hedeflenmiştir.

Ustalık dönemi öğretim programıyla da kalfalara; mesleğinin gerektirdiği iş ve işlemleri bağımsız olarak yapabilme yeterliklerini kazandırmak amaçlanmıştır. Aynı zamanda, çağdaş teknolojiyi kullanabilen, problem çözebilen, alanında kazandığı bilgi ve becerileri doğru kullanarak sektörün ihtiyaç duyduğu kaliteli ürün ve hizmetleri sunabilen, uygulama sonuçlarını izleyerek değerlendirebilen ve gerekli önlemleri alabilen, araştırma yaparak her konuda yenilikleri takip ederek hayata geçirebilen, bütün kaynakları etkili ve verimli kullanarak maliyet hesabı yapabilen, kendi iş yerini kuran ve işletebilen bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

Bütün bu çalışmalar sonucunda Gıda Teknolojisi alanında faaliyet gösteren;

1. Süt İşleme,
2. Sebze ve Meyve İşleme,
3. Hububat İşleme,
4. Zeytin İşleme,
5. Çay Üretimi ve İşleme,

meslek dalları saptanarak, öğretim programları hazırlanmıştır.

İÇİNDEKİLER.....	2
ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI İLE İLGİLİ GENEL AÇIKLAMALAR	4
GIDA TEKNOLOJİSİ EN AZ İLKÖĞRETİM MEZUNLARI ÇIRAKLIK DÖNEMİ ÖĞRETİM PROGRAMI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ	7
GIDA TEKNOLOJİSİ EN AZ ORTAÖĞRETİM MEZUNLARI ÇIRAKLIK DÖNEMİ ÖĞRETİM PROGRAMI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ	9
ÇIRAKLIK DÖNEMİ ÖĞRETİM PROGRAMININ UYGULANMASIYLA İLGİLİ ESASLAR	10
ÇIRAKLIK DÖNEMİ ÖĞRETİM PROGRAMINDA YER ALAN DERSLER	11
1. ORTAK DERSLER	11
2. ALAN/DAL MESLEK DERSLERİ	11
ALAN ORTAK DERSLERİ.....	11
MESLEKİ GELİŞİM	11
GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON.....	12
GIDA KİMYASI.....	12
MADDEDE TEMEL DEĞİŞİM VE ÖLÇÜMLER	12
DAL DERSLERİ	13
TAHİL TANELERİ VE KURUBAKLIYATLARI SATIŞA HAZIRLAMA	13
ÖĞÜTME TEKNOLOJİSİ	13
MAKARNA VE BİSKÜVİ ÜRETİMİ.....	14
EKMEK ÜRETİM TEKNOLOJİSİ.....	14
ÇAYLIK OLUŞTURMA VE HASAT.....	15
BİTKİSEL ÇAY ÜRETİMİ.....	15
SİYAH ÇAY ÜRETİMİ.....	15
ÇAY AMBALAJLAMA	16
SOFRALIK ZEYTİN ÜRETİMİ	16
SOFRALIK ZEYTİN ÇEŞİTLERİ ÜRETİMİ	16
ZEYTİN VE ÜRÜNLERİNİ AMBALAJLAMA	17
SEBZE VE MEYVELERİ SATIŞA HAZIRLAMA.....	17
KURUTULMUŞ SEBZE, MEYVE VE TURŞU ÜRETİMİ	17
DONDURULMUŞ SEBZE VE MEYVE ÜRETİMİ.....	18
REÇEL VE MARMELÂT ÜRETİMİ.....	18
İÇME SÜTÜ VE KONSANTRE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ	18
TEREYAĞI VE DONDURMA ÜRETİMİ	19
FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ-1	19
PEYNİR ÜRETİMİ-1	19
3. İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM	19
GIDA TEKNOLOJİSİ ÇIRAKLIK DÖNEMİ ÖĞRETİM PROGRAMI ORTAK DERSLER TABLOSU.....	20
GIDA TEKNOLOJİSİ ÇIRAKLIK DÖNEMİ ÖĞRETİM PROGRAMI ALAN ORTAK DERSLERİ TABLOSU	21
GIDA TEKNOLOJİSİ ÇIRAKLIK DÖNEMİ ÖĞRETİM PROGRAMI DAL DERSLERİ TABLOSU	22
USTALIK DÖNEMİ ÖĞRETİM PROGRAMINDA YER ALAN DERSLER	26
1. ORTAK DERSLER	26
İNSAN SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ.....	26
İŞ VE İNSAN İLİŞKİLERİ	26
İŞLETME.....	26
SİGORTA VE VERGİ MEVZUATI	27
ÇALIŞMA HUKUKU.....	27

EKONOMİ	27
MUHASEBE	27
2.DAL MESLEK DERSLERİ	28
EKMEK VE BİSKÜVİ ÇEŞİTLERİ ÜRETİMİ.....	28
YEŞİL ÇAY ÜRETİMİ	28
ZEYTİNYAĞI VE PRİNA YAĞI ÜRETİMİ.....	28
KONSERVE ÜRETİMİ	29
FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ -2	29
PEYNİR ÜRETİMİ-2	29
GIDALARDA KALİTE KONTROL.....	29
GIDA TEKNOLOJİSİ USTALIK DÖNEMİ ÖĞRETİM PROGRAMI ORTAK DERSLER TABLOSU	30
GIDA TEKNOLOJİSİ USTALIK DÖNEMİ ÖĞRETİM PROGRAMI DAL MESLEK DERSLERİ TABLOSU .	31

SEKTÖR	GIDA İMALAT SANAYİ
ALAN	GIDA TEKNOLOJİSİ
ALANIN TANIMI	Gıda Teknolojisi Alanı altında yer alan dalların yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.
ALANIN AMACI	Gıda Teknolojisi Alanı altında yer alan dallarda, sektörün ihtiyaçları, bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda gerekli mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanlarını yetiştirmek amaçlanmaktadır.
DAL PROGRAMLARI TANIMLARI VE AMAÇLARI	<p>1. HUBUBAT İŞLEME TANIMI: Hijyenik şartlarda hububat ve ürünlerinin teknolojik üretimini yapma yeterlikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır. AMACI: Gıda Teknolojisi Alanında Hububat ve Hububat Ürünleri Operatörlüğü mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.</p> <p>2. ÇAY ÜRETİMİ VE İŞLEME TANIMI: Çay yetiştirme, hasat ve hijyenik şartlarda çay çeşitlerinin üretimini yapma yeterlikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır. AMACI: Gıda Teknolojisi Alanında Çay Üreticiliği ve Operatörlüğü mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.</p> <p>3. ZEYTİN İŞLEME TANIMI: Hijyenik şartlarda sofralık zeytin ve zeytinyağının teknolojik üretimini yapma yeterlikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır. AMACI: Gıda Teknolojisi Alanında Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Operatörlüğü mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.</p> <p>4. SEBZE VE MEYVE İŞLEME TANIMI: Hijyenik şartlarda sebze ve meyve ürünlerinin teknolojik üretimi yapma yeterlikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır. AMACI: Gıda Teknolojisi Alanında Sebze- Meyve ve Ürünleri Operatörlüğü mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.</p> <p>5. SÜT İŞLEME TANIMI: Hijyenik şartlarda süt ve ürünlerinin teknolojik üretimini yapma yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır. AMACI: Gıda Teknolojisi Alanında Süt ve Süt Ürünleri Operatörlüğü mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.</p>

GİRİŞ KOŞULLARI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sağlık durumu, Gıda Teknolojisi Alanı altında yer alan mesleklerin gerektirdiği işleri yapmaya uygun olmak 2. İlköğretim mezunu olmak 3. Alan altındaki dalların birinde faaliyet gösteren bir iş yerinde çalıştığını belgelemek 4. Ayrıca ustalık eğitimine devam edecek adaylarda; alan altındaki dalların birinden kalfalık belgesi almış olmak
İSTİHDAM ALANLARI	<p>Gıda Teknolojisi alanında seçtikleri dallardan kalfalık/ustalık belgesi alan öğrenciler,</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hububat ürünleri üreten işletmelerde, 2. Çay üretimi yapan ve işleyen işletmelerde, 3. Zeytin ve ürünlerini üreten işletmelerde, 4. Sebze ve meyve ürünleri üreten işletmelerde, 5. Süt ve Süt Ürünleri Üreten İşletmelerde, 6. Kamu, işletme ve özel laboratuvarlarda, <p>vb. yerlerde kalfa/usta olarak istihdam edilebilirler.</p>
EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	<p>Ortam: Modüllerde yer alan yeterliğe dayalı amaçlara ulaşılabilmesi için yapılandırılmış ortamların yanı sıra gerçek ortamlarda da eğitim ve öğretim yapılmalıdır.</p> <p>Donanım: Programın uygulanmasında Gıda Teknolojisi Alanı standart donanımları ve mesleklerin gerektirdiği ekipmanlar sağlanmalıdır.</p>
EĞİTİMCİLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Programın uygulanmasında Gıda Teknolojisi Alanı'nda eğitim almış ve tercihen sektör deneyimi olan alan öğretmenleri görev almalıdır. 2. Programın uygulanmasında gerektiğinde Gıda Teknolojisi Alanı'nda sektör deneyimi olan usta öğreticilerden yararlanılabilir.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	<p>Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Sınıf Geçme ve Sınav Yönetmeliği, Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği vb. göre öğrencilerin; okulda, işletmede ve kendi kendilerine yaptıkları tüm öğrenim faaliyetleri sonucu kazandıkları yeterlikler değerlendirilerek dersteki başarısı belirlenir</p>
YATAY VE DİKEY GEÇİŞLER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alanda eğitimini tamamlayarak kalfalık belgesi alan öğrenci, Ustalık Eğitimi'ne devam edebilir. 2. Alanında kalfalık/ustalık belgesi alan öğrencilerin, açık öğretim lisesi veya mesleki açık öğretim lisesine geçişlerinde kazanmış oldukları yeterlikler değerlendirilir. 3. Alanında eğitim alan veya mezun olan öğrenci, gerekli modülleri tamamlayarak alan altındaki dallar arasında geçiş yapabilir. 4. Alanda eğitimini tamamlayarak ustalık belgesi alan öğrenci, usta öğreticilik kurslarına devam edebilir.

	5. Öğretim programının herhangi bir döneminden ayrılan öğrencinin kazandığı yeterlikler sertifika programlarında değerlendirilir.
BELGELENDİRME	<ol style="list-style-type: none"> 1. Seçtiği dalın kalfalık yeterliklerini kazanan çırağa kalfalık belgesi verilir. 2. Seçtiği dalın ustalık yeterliklerini kazanan kalfaya ustalık belgesi verilir. 3. Öğrencinin kazandığı yeterlikleri gösteren belge verilir.
EĞİTİM SÜRESİ	Eğitim süresinin okul, işletme ve bireysel öğrenme için ayrılmış dağılımı, Gıda Teknolojisi Alanı çıraklık ve ustalık dönemi ders çizelgeleri, dersler ve modüller ile ilgili açıklamalarda belirtildiği gibi uygulanır.
ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	<p>Modüler öğretime yönelik olarak öğrencilerin;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bireysel öğrenmelerinin desteklendiği, 2. Kendi kendilerine öğrenmeye teşvik edildiği, 3. Aktif olmalarının sağlandığı, 4. Araştırmaya yönlendirildiği, 5. Kendi kendilerini değerlendirebildiği, 6. Meslekleri ile ilgili yeterliklerin kazandırıldığı, 7. Öğretmenlerce yönlendirildiği <p>yöntem ve teknikler uygulanır.</p>
İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM VE KURULUŞLAR	Öğrenciler; programın gerektirdiği öğretim faaliyetleri ve istihdam olanakları konularında sektörle ilgili üniversiteler, sivil toplum örgütleri, meslek odaları ve işletmeler ile iş birliği yapılarak yönlendirilir.
ÖĞRENCİ KAZANIMLARI	<p>Programı bitiren öğrenci;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Diğer alanlarla ortak olan temel, bilgi ve becerileri kazanabilecektir. 2. Gıda Teknolojisi alanının temel yeterliklerini kazanabilecektir. 3. Dalın gerektirdiği mesleki yeterlikleri kazanabilecektir.
EĞİTİM ÖĞRETİM FAALİYETLERİ	Gıda Teknolojisi Alanı; çıraklık ve ustalık dönemi öğretim programları ders çizelgelerinde yer alan dersler ve bu derslerin altındaki modüllerin içeriğindeki eğitim öğretim uygulamaları yapılır.

GIDA TEKNOLOJİSİ
EN AZ İLKÖĞRETİM MEZUNLARI
ÇIRAKLIK DÖNEMİ ÖĞRETİM PROGRAMI
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

DERS KATEGORİLERİ		DERSLER	1. DÖNEM	2. DÖNEM	3. DÖNEM	4. DÖNEM	5. DÖNEM	6. DÖNEM	DERS SAATİ		
ORTAK DERSLER	TÜRKÇE		2	2	2	2	-	-	128		
	MATEMATİK VE MESLEK MATEMATİĞİ		2	2	2	2	-	-	128		
	İŞLETME BİLGİSİ VE TOPLAM KALİTE YÖNETİMİ		-	-	-	-	2	2	64		
	DİN KÜLTÜRÜ VE MESLEK AHLAKI		-	-	-	-	1	1	32		
	MESLEKİ BİLGİSAYAR		-	-	-	-	1	1	32		
	TOPLAM		4	4	4	4	4	4	384		
ALAN / DAL MESLEK DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM		2	-	-	-	-	32		
		GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON		2	2	-	-	-	-	64	
		GIDA KİMYASI		2	2	-	-	-	-	64	
		MADDEDE TEMEL DEĞİŞİM VE ÖLÇÜMLER		-	2	-	-	-	-	32	
		TOPLAM		6	6	-	-	-	-	192	
	DAL DERSLERİ	HUBUBAT İŞLEME	TAHİL TANELERİ VE KURUBAKLIYATLARI SATIŞA HAZIRLAMA		-	-	2	2	-	-	64
			ÖĞÜTME TEKNOLOJİSİ		-	-	4	4	-	-	128
			MAKARNA VE BİSKÜVİ ÜRETİMİ		-	-	-	-	2	2	64
			EKMEK ÜRETİM TEKNOLOJİSİ		-	-	-	-	4	4	128
		ÇAY ÜRETİMİ VE İŞLEME	ÇAYLIK OLUŞTURMA VE HASAT		-	-	4	4	-	-	128
			BİTKİSEL ÇAY ÜRETİMİ		-	-	2	2	-	-	64
			SİYAH ÇAY ÜRETİMİ		-	-	-	-	4	4	128
			ÇAY AMBALAJLAMA		-	-	-	-	2	2	64

	ZEYTİN İŞLEME	SOFRALIK ZEYTİN ÜRETİMİ	-	-	6	6	-	-	192
		SOFRALIK ZEYTİN ÇEŞİTLERİ ÜRETİMİ	-	-	-	-	4	4	128
		ZEYTİN VE ÜRÜNLERİNİ AMBALAJLAMA	-	-	-	-	2	2	64
	SEBZE VE MEYVE İŞLEME	SEBZE VE MEYVELERİ SATIŞA HAZIRLAMA	-	-	2	2	-	-	64
		KURUTULMUŞ SEBZE, MEYVE VE TURŞU ÜRETİMİ	-	-	4	4	-	-	128
		DONDURULMUŞ SEBZE VE MEYVE ÜRETİMİ	-	-	-	-	2	2	64
		REÇEL VE MARMELAT ÜRETİMİ	-	-	-	-	4	4	128
	SÜT İŞLEME	İÇME SÜTÜ VE KONSANTRE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ	-	-	4	4	-	-	128
		TEREYAĞI VE DONDURMA ÜRETİMİ	-	-	2	2	-	-	64
		FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ -1	-	-	-	-	4	4	128
		PEYNİR ÜRETİMİ-1	-	-	-	-	2	2	64
	TOPLAM		-	-	6	6	6	6	384
	ALAN/DAL MESLEK DERSLERİ TOPLAMI		6	6	6	6	6	6	576
	OKULDAKİ EĞİTİM SÜRESİ		10	10	10	10	10	10	960
	İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM		1600		1600		1600		4800
	TOPLAM EĞİTİM SÜRESİ								5760

**GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
EN AZ ORTAÖĞRETİM MEZUNLARI
ÇIRAKLIK DÖNEMİ ÖĞRETİM PROGRAMI
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ**

DERS KATEGORİLERİ		DERSLER		1. DÖNEM	2. DÖNEM	3. DÖNEM	DERS SAATI		
A L A N / D A L M E S L E K D E R S L E R İ	ALAN ORTAK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM		2	-	-	32		
		GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON		4	-	-	64		
		GIDA KİMYASI		2	-	-	32		
		MADDEDE TEMEL DEĞİŞİM VE ÖLÇÜMLER		2	-	-	32		
		TOPLAM		10	-	-	160		
	DAL DERSLERİ	HUBUBAT İŞLEME	TAHİL TANELERİ VE KURUBAKLIYATLARI SATIŞA HAZIRLAMA		-	2	-	32	
			ÖĞÜTME TEKNOLOJİSİ		-	4	4	128	
			MAKARNA ve BİSKÜVİ ÜRETİMİ		-	4	-	64	
			EKMEK ÜRETİM TEKNOLOJİSİ		-	-	6	96	
		ÇAY ÜRETİMİ VE İŞLEME	ÇAYLIK OLUŞTURMA VE HASAT		-	2	-	32	
			BİTKİSEL ÇAY ÜRETİMİ		-	4	4	128	
			SİYAH ÇAY ÜRETİMİ		-	4	4	128	
			ÇAY AMBALAJLAMA		-	-	2	32	
		ZEYTİN İŞLEME	SOFRALIK ZEYTİN ÜRETİMİ		-	4	4	128	
			SOFRALIK ZEYTİN ÇEŞİTLERİ ÜRETİMİ		-	4	4	128	
			ZEYTİN VE ÜRÜNLERİNİ AMBALAJLAMA		-	2	2	64	
		SEBZE VE MEYVE İŞLEME	SEBZE VE MEYVELERİ SATIŞA HAZIRLAMA		-	2	-	32	
			KURUTULMUŞ, SEBZE, MEYVE VE TURŞU ÜRETİMİ		-	4	4	128	
			DONDURULMUŞ SEBZE VE MEYVE ÜRETİMİ		-	-	4	64	
			REÇEL VE MARMELAT ÜRETİMİ		-	4	2	96	
		SÜT İŞLEME	İÇME SÜTÜ VE KONSANTRE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ		-	6	-	96	
			TEREYAĞI VE DONDURMA ÜRETİMİ		-	4	-	64	
			FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ -1		-	-	6	96	
			PEYNİR ÜRETİMİ-1		-	-	4	64	
		TOPLAM		-	10	10	320		
		OKULDAKİ EĞİTİM SÜRESİ				10	10	10	480
		İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM				1600		800	2400
		TOPLAM EĞİTİM SÜRESİ							2880

ÇIRAKLIK DÖNEMİ ÖĞRETİM PROGRAMININ UYGULANMASIYLA İLGİLİ ESASLAR

1. Alan ortak meslek dersleri, Gıda Teknolojisi Alanının temel bilgilerini içeren derslerden oluşmaktadır. Gıda Teknolojisi Alanın da eğitim ve öğretim gören tüm öğrenciler alan ortak meslek derslerini ortak okumak zorundadırlar.
2. Alan ortak meslek derslerini tamamlayan öğrenciler; kaydoldukları dallarda veya aynı alan altında ilgi duydukları dala geçerek mesleki eğitim ve öğretimlerine devam edebilirler.
3. Mesleki Gelişim dersi tüm alanların altındaki dallarda ortak okutulan derstir.
4. Öğrenciler; istihdam olanakları, sektörel ihtiyaçlar, okulun öğretmen ve fizikî kapasitesi ile öğrencilerin kişisel yetenekleri de dikkate alınarak dal seçiminde yönlendirilirler.
5. Her ders içinde yer alan modüllerin süreleri, o modülün okul ortamı ve işletmede uygulanacak toplam süresini belirtmektedir. Okul ortamında modüllere ayrılacak süreler, haftalık ders çizelgesindeki toplam ders saati dikkate alınarak zümre kararıyla belirlenir.
6. Öğrenciler, her dönem görmüş oldukları meslek dersleri altındaki modüllerin teorik eğitimlerini okul ortamında, pratik (beceri) eğitimlerini ise sözleşme yapmış oldukları işletmelerde her dönem için en az 100 iş günü olmak kaydıyla tamamlarlar.
7. İşletmelerde Mesleki Eğitim dersinin içeriği, sektör temsilcileri ve alan öğretmenlerinin kararı ile öğrencilerin okul ortamında görmüş oldukları modüllerin içeriğinde yer alan uygulama konularından oluşturularak uygulanır.
8. Öğrenme süresi her modül için toplam 40 saattir. Kazandırılacak yeterliğe bağlı olarak her modül 40/8, 40/16, 40/24, 40/32 ve 40/40 olabilir. Modüllerdeki bu süreler öğrenme faaliyetlerindeki teorik ve uygulamalı tüm içeriği kapsar. Modül içeriğindeki öğrenme faaliyetlerin uygulanması imkânı olmadığında, diğer okullarla ve işletmelerle iş birliği çerçevesinde uygulamalar yapılır.
9. Programlar, uluslararası meslek sınıflandırması doğrultusunda, meslek standartları, eğitim standartları ve mesleklerin yeterliklerine göre hazırlanmıştır. Öğrenciye; bu standartlar ve yeterlikler ile birlikte meslekle ilgili tavır ve davranışlar da kazandırılmalıdır.

1. ORTAK DERSLER

Bütün alanlardaki öğrencilere, Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı'nın belirlemiş olduğu orta öğretim düzeyinde ortak genel kültür kazandıracak dersler, ders saatleri ve programlar uygulanır.

2. ALAN/DAL MESLEK DERSLERİ

Alan ve dallar ile ilgili temel ortak yeterlikleri ve dal yeterliklerini kazandırmayı amaçlayan derslerdir.

Temel yeterlikleri içeren alan ortak dersleri 1. dönemden itibaren, özel yeterlikleri içeren dal dersleri ise takip eden dönemlere yerleştirilmiştir.

ALAN ORTAK DERSLERİ

Gıda Teknolojisi Alanında yer alan dallar için temel yeterlikleri kazandırmayı amaçlayan derslerden oluşur.

MESLEKİ GELİŞİM

Bütün alanlarda ortak olup, öğrencinin yaşam boyu kullanabileceği ve mesleki gelişmesine yararlı olabilecek, üretken, bilimsel ve teknolojik üretime yatkın, beceri düzeyi yüksek bireyler olarak yetiştirilmesi, iyi ilişkiler kurabilmesi, işe uyum sağlayabilmesi gibi genel bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; mesleki gelişimlerini sağlayacak yeterlikleri kazandırmak amaçlanmaktadır.

Alan ve mesleklerin özellikleri, çevrenin istihdam durumu göz önüne alınarak uygulanacak modüller, Meslekî Gelişim modül tablosundan zümre öğretmenleri tarafından seçilerek uygulanacaktır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Sosyal Hayatta İletişim	40/16	Sosyal hayatta sağlıklı ve etkili iletişim kurmak ve sürdürmek
İş Hayatında İletişim	40/16	İş hayatında sağlıklı ve etkili iletişim kurmak ve sürdürmek
Diksiyon-1	40/32	Türkçeyi doğru konuşmak
Diksiyon-2	40/32	
Kişisel Gelişim	40/16	Mesleği ile ilgili gelişmeleri izlemek ve kendini kişisel olarak sürekli geliştirmek
Girişimcilik	40/24	İşletme, finansman, pazarlama, reklam, satış, iş hukuku, kariyer gelişimi ve iş kurma becerileri kazanmak
Çevre Koruma	40/16	Çevreye karşı duyarlı olmak ve çevreyi korumak
Meslek Etiği	40/16	Meslek etiği gereklerine uymak
İş Organizasyonu	40/16	İş yerinde plan, program ve iş organizasyonu yapmak
İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı	40/24	İşçi sağlığı mevzuatına uymak ve iş güvenliği önlemlerini almak
Araştırma Teknikleri	40/16	Temel düzeyde araştırma yapmak

GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON

Mikroorganizma çeşitleri ve faaliyetleri, gıda muhafaza ilkeleri, personel hijyeni ve işletmelerde temizlik-dezenfeksiyon programlarının uygulanması ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olarak gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Genel Mikrobiyoloji	40/32	Mikroorganizmaları incelemek.
Personel Hijyeni	40/24	Kişisel hijyeni sağlamak.
İşletmelerde Temizlik ve Dezenfeksiyon	40/24	İşletme temizlik ve dezenfeksiyon programlarını uygulamak.
Gıda muhafaza İlkeleri 1	40/24	Gıdaları muhafaza ilkelerini incelemek
Gıda Muhafaza İlkeleri 2	40/32	
Gıda Üretiminde Hijyen 1	40/32	Gıdaların üretiminde hijyeni sağlamak
Gıda Üretiminde Hijyen 2	40/24	

GIDA KİMYASI

Bilimsel yöntemlere uygun olarak gıdaların kimyasal yapıları ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; suyun, karbonhidratların, lipitlerin, proteinlerin, vitamin ve mineral maddelerin, enzimlerin, fenolik bileşikler ve doğal renk maddelerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini tanıma yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Karbonhidratların Özellikleri	40/32	Karbonhidratların özelliklerini incelemek.
Lipitler	40/32	Lipitlerin özelliklerini incelemek.
Proteinlerin Özellikleri	40/32	Proteinlerin özelliklerini incelemek
Vitaminler ve Mineral Maddeler	40/24	Vitamin ve mineralleri incelemek
Enzimlerin Özellikleri	40/24	Enzimleri incelemek.
Fenolik Bileşikler ve Doğal Renk Maddeleri	40/24	Fenolik bileşikler ve doğal renk maddelerini incelemek
Gıdadaki Suyun Özellikleri	40/24	Gıdadaki suyun özelliklerini incelemek

MADDEDE TEMEL DEĞİŞİM VE ÖLÇÜMLER

Maddede temel değişim ve ölçüm ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; uluslararası ölçü sistemlerine uygun olarak kütle, hacim, yoğunluk /kıvam ölçümü yapma ve maddedeki fiziksel, kimyasal değişimleri inceleme yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Kütle Ölçümü	40/24	Kütle ölçümü yapmak
Hacim Ölçümü	40/32	Hacim ölçmek.
Yoğunluk ve Kıvam Ölçümü	40/32	Yoğunluk ve kıvam ölçmek
Fiziksel Değişimler 1	40/32	Fiziksel değişimleri incelemek
Fiziksel Değişimler 2	40/32	
Fiziksel Değişimler 3	40/32	
Kimyasal Değişimler 1	40/32	Kimyasal değişimleri incelemek
Kimyasal Değişimler 2	40/24	
Kimyasal Değişimler 3	40/32	

DAL DERSLERİ

Gıda Teknolojisi Alanında yer alan dalların yeterliklerini kazandırmayı amaçlayan derslerden oluşur.

TAHİL TANELERİ VE KURUBAKLIYATLARI SATIŞA HAZIRLAMA

Hijyenik ve mevzuata uygun olarak kuru bakliyatlar ve tahıl tanelerinin satışa hazırlanması için kalibrasyon, ayıklama, ambalajlama ve paketleme ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; Türk Gıda Kodeksi ilgili ürün tebliğlerine uygun olarak kuru bakliyatları ve tahıl tanelerini satışa hazırlama ve üretim işlemlerini yapma yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Kuru Bakliyatlar ve Tahıl Tanelerinde Kalibrasyon	40/32	Kuru bakliyatları ve tahıl tanelerinde kalibrasyon yapmak
Kuru Bakliyatları ve Tahıl Tanelerini Ayıklama	40/32	Kuru Bakliyatları ve Tahıl Tanelerini Ayıklamak
Kırmızı Mercimek 1	40/24	Kırmızı mercimek üretiminde kalibrasyon yapmakyapmak
Kırmızı Mercimek 2	40/32	Kırmızı mercimek üretmek
Hububat ve Ürünlerini Paketleme	40/32	Hububat ve ürünlerini paketlemek

ÖĞÜTME TEKNOLOJİSİ

Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğlerine uygun olarak öğütme teknolojisi ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; hijyenik olarak ve kalite kriterlerini geliştirecek şekilde tahılları depolama teknikleri, tahılları kullanarak kuru temizleme, yaş temizleme, buğdayı tavlama, un, irmik, bulgur ve nişasta üretimi yapma yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Tahılları Depolama	40/32	Tahılları depolamak.
Buğdayı Temizleme	40/32	Buğdayı temizlemek.
Buğdayı Tavlama	40/32	Buğdayı tavlama.
Buğday Öğütme	40/32	Buğdayı öğütmek (un ve irmik elde etmek)
Bulgur Üretimi 1	40/32	Bulgur üretimi için ön hazırlıkları yapmak
Bulgur Üretimi 2	40/32	Bulgur elde etmek
Nişasta Üretimi	40/32	Nişasta üretmek

MAKARNA VE BİSKÜVİ ÜRETİMİ

Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğlerine uygun olarak makarna ve bisküvi üretimi ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; makarna hamuru çeşitlerini hazırlama, makarna hamurunu şekillendirme, makarna hamurunu kurutma, bisküvi için temel ve yardımcı bileşenleri hazırlama, bisküvilik hamurunu oluşturma, bisküvilik hamura şekil verme, şekillenmiş bisküvi hamurunu pişirme yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Makarna Hamuru Hazırlama	40/32	Makarna hamurunu yoğurmak
Makarna Hamurunu Şekillendirme	40/32	Hamuru şekillendirmek
Makarna Kurutma	40/32	Makarna hamurunu kurutmak
Bisküvi Hamuru Hazırlama	40/32	Bisküvilik hamuru oluşturmak
Bisküvi Hamurunu Şekillendirme	40/32	Bisküvi hamuruna şekil vermek
Bisküvi Pişirme	40/32	Şekillenmiş bisküvi hamuru pişirmek

EKMEK ÜRETİM TEKNOLOJİSİ

Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğlerine uygun olarak ekme ve çeşitlerinin üretimi ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; ekme üretimi için temel ve yardımcı bileşenleri hazırlama, ekme ekme hamuru yoğurma, hamuru fermente ederek ekmeği pişirme, ekme çeşitlerini üretme yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Ekme Hamuru Hazırlama	40/32	Ekme hamurunu yoğurmak
Ekme Fermantasyonu	40/32	Dinlendirmek (fermantasyon).
Ekmeği Pişirme	40/32	Ekmeği Pişirmek
Ekme Çeşitleri Üretimi 1	40/32	Ekme çeşitlerini üretmek

ÇAYLIK OLUŞTURMA VE HASAT

Çay fidanı yetiştirme, çay bahçesine dikim, çaylıklarda budama, çaylıklarda gübreleme ve çay bitkisinin hasat işlemleri ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; çay fidanı yetiştirme, çay bahçesine dikim yapma, çaylıklarda budama yapma, çaylıklarda gübreleme yapma ve çay bitkisini hasat etme yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Çay Fidanı Yetiştirme	40/32	Çay fidanı yetiştirmek
Çay Bahçesine Dikim	40/32	Çay bahçesine dikim yapmak.
Çaylıklarda Budama	40/32	Çaylıklarda budama yapmak
Çaylıklarda Gübreleme	40/32	Çaylıklarda gübreleme yapmak
Çay Hasadı	40/32	Çay bitkisini hasat etmek

BİTKİSEL ÇAY ÜRETİMİ

Bitkisel çay karışımı hazırlama ve ambalajlama ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; bitkisel çay karışımı hazırlama ve ambalajlama ile ilgili yeterlilik kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Bitkisel Çay Karışımı	40/32	Formülüne uygun karışım yapmak
Bitkisel Çay Ambalajlama	40/32	Bitkisel çayı paketlemek

SİYAH ÇAY ÜRETİMİ

Yaş çayı fabrikaya alma, soldurma, kıvrıma, oksidasyon, kurutma, çöp ve lif alma, elekleme ve nevilere ayırma ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; siyah çay üretimi yapma yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Toplama Merkezlerinden Çay Alma	40/32	Toplama merkezlerinden çayı fabrikaya almak
Çay Soldurma	40/32	Soldurma yapmak
Siyah Çayda Kıvrıma	40/32	Kıvrıma yapmak
Çayda Oksidasyon	40/32	Oksidasyon yapmak
Siyah Çayda Kurutma	40/32	Siyah çayı kurutmak.
Çayda Çöp ve Lif Alma	40/32	Elektrostatik çöp ve lif almak.
Çayı Nevilere Ayırma	40/32	Çayı nevilere ayırmak.
Çayı Depolama	40/32	Çayı depolamak

ÇAY AMBALAJLAMA

Formülüne uygun karışım yapma ve ambalajlama yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; tekniğine uygun olarak çayı formülüne uygun karışım yapma ve ambalajlama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Harmanlama	40/32	Dökme çay hazırlamak
Dökme Çay Ambalajlama	40/32	Dökme çay paketlemek
Süzme Çay Paketi Yapma	40/32	Süzme çay paketi yapmak

SOFRALIK ZEYTİN ÜRETİMİ

Sofralık zeytin çeşitlerini Türk Gıda Mevzuatına uygun olarak hazırlama ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; zeytinleri işletmeye almak, üretim aşamalarını gerçekleştirmek yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Zeytinlerin İşletmeye Kabulü	40/32	Zeytinleri işletmeye almak
Zeytin Temizleme	40/32	Zeytinleri temizlemek
Zeytinde Kıрма ve Çizme	40/32	Kırma ve çizme işlemleri yapmak
Zeytinde Acılık Giderme	40/32	Acılık gidermek
Sofralık Zeytin Fermantasyonu	40/32	Fermantasyonu gerçekleştirmek
Zeytin Dolgu Malzemeleri	40/32	Dolgu malzemelerini hazırlamak

SOFRALIK ZEYTİN ÇEŞİTLERİ ÜRETİMİ

Sofralık siyah - yeşil zeytin üretimi ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; sofralık siyah - yeşil zeytin üretimi ile ilgili yeterlilik kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Sofralık Yeşil Zeytin Çeşitleri	40/32	Yeşil zeytin çeşitlerini hazırlamak
Sofralık Siyah Zeytin Çeşitleri	40/32	Siyah zeytin çeşitlerini hazırlamak

ZEYTİN VE ÜRÜNLERİNİ AMBALAJLAMA

Sofralık zeytin ve zeytinyağını Türk Gıda Mevzuatına uygun olarak ambalajlama ve depolama ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; sofralık zeytinler ile zeytinyağını ambalajlamak ve depolamak yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Sofralık Zeytin Ambalajlama	40/32	Sofralık zeytin ambalajlamak
Sofralık Zeytin Depolama	40/32	Sofralık zeytin depolamak
Zeytinyağı Depolama	40/32	Naturel zeytinyağını depolamak
Zeytinyağı Ambalajlama	40/32	Zeytinyağı ambalajlamak

SEBZE VE MEYVELERİ SATIŞA HAZIRLAMA

Sebze ve meyveleri işletmeye alma, ön işlemler yapma ve satışa hazırlama standartları ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; Türk Gıda Kodeksi'nin ilgili tebliğlerine uygun olarak sebze ve meyveleri işletmeye alma, satışa hazırlama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Sebze ve Meyvelerin İşletmeye Kabulü	40/32	Sebze ve meyveleri işletmeye almak
Taze Sebze ve Meyveleri Satışa Hazırlama	40/32	Taze sebze ve meyveleri satışa hazırlamak
Sebze ve Meyvelerde Ön İşlemler	40/32	Sebze ve meyveleri üretime hazırlamak

KURUTULMUŞ SEBZE, MEYVE VE TURŞU ÜRETİMİ

Sebze ve meyveleri kurutma ve turşu üretim standartları ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; Türk Gıda Kodeksi'nin ilgili tebliğlerine uygun olarak sebze ve meyveleri kurutma ve turşu ön işlemleri ile turşu üretimini yapma yeterlikleri kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Sebzeleri Kurutma	40/32	Sebzeleri kurutmak
Kurutulmuş Sebze Çeşitleri Üretimi	40/32	Kurutulmuş sebze çeşitlerini üretmek
Meyveleri Kurutma	40/24	Meyveleri kurutmak
Kurutulmuş Meyve Çeşitleri Üretimi	40/32	Kurutulmuş meyve çeşitlerini üretmek
Turşu Ön İşlemleri	40/32	Turşu ön işlemleri yapmak
Turşu Üretimi	40/32	Fermente turşu üretmek
Turşu Çeşitleri Üretimi	40/32	Turşu çeşitleri üretmek

DONDURULMUŞ SEBZE VE MEYVE ÜRETİMİ

Dondurulmuş sebze ve meyve çeşitlerinin üretimi ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; dondurulmuş sebze ve meyve çeşitlerinin üretimi ile ilgili yeterlilik kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Dondurulmuş Sebze ve Meyve Üretimi	40/32	Sebze ve meyveleri dondurmak
Dondurulmuş Sebze Çeşitleri Üretimi	40/32	Çeşitli sebzeleri dondurmak
Dondurulmuş Meyve Çeşitleri Üretimi	40/32	Çeşitli meyveleri dondurmak

REÇEL VE MARMELÂT ÜRETİMİ

Reçel ve marmelat üretim standartları ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; Türk Gıda Kodeksi'nin ilgili tebliğlerine uygun olarak reçel, marmelât üretimi yapma yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Reçel Üretimi	40/32	Reçel üretmek
Reçel Çeşitleri Üretimi	40/32	Reçel çeşitleri yapmak
Marmelât Üretimi	40/32	Marmelât üretmek
Marmelât Çeşitleri Üretimi	40/32	Marmelât çeşitleri üretmek

İÇME SÜTÜ VE KONSANTRE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ

Sütü işletmeye alıp, ön işlemleri yaparak pastörize ve sterilize içme sütü, süttozu ve koyulaştırılmış süt üretimleri ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; Türk Gıda Kodeksinin ilgili ürün tebliğleri ve TSE'nin ilgili standardına uygun olarak içme sütü çeşitleri, süttozu, koyulaştırılmış süt yapma yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Sütü İşletmeye Alma	40/32	Sütü işletmeye almak
Süte Uygulanan Ön İşlemler	40/32	Ön işlemleri yapmak
Pastörize ve Sterilize İçme Sütü	40/32	İçme sütü üretmek
Koyulaştırılmış Süt	40/32	Koyulaştırılmış süt üretmek
Süttozu	40/32	Süttozu üretmek

TEREYAĞI VE DONDURMA ÜRETİMİ

Sütü işletmeye alıp, ön işlemleri yaparak tereyağı ve dondurma üretimleri ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; Türk Gıda Kodeksinin ilgili ürün tebliğleri ve TSE'nin ilgili standardına uygun olarak tereyağı ve dondurma yapma yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Tereyağı	40/32	Tereyağı üretmek
Dondurma	40/32	Dondurma üretmek

FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ-1

Sütü işletmeye alıp ön işlemleri yaparak yoğurt, süzme yoğurt, meyveli yoğurt ve ayran üretimleri ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; Türk Gıda Kodeksinin ilgili ürün tebliğleri ve TSE'nin ilgili standardına uygun olarak yoğurt, süzme yoğurt, meyveli yoğurt ve ayran yapma yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Yoğurt	40/32	Yoğurt üretmek
Süzme Yoğurt	40/24	Süzme yoğurt üretmek
Meyveli Yoğurt	40/32	Meyveli yoğurt üretmek
Ayran	40/32	Ayran üretmek

PEYNİR ÜRETİMİ-1

Peynir üretiminde temel işlemler beyaz peynir ve kaşar peynirlerinin üretimleri ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; Türk Gıda Kodeksinin ilgili ürün tebliğleri ve TSE'nin ilgili standardına uygun olarak peynir üretiminde temel işlemler, beyaz peynir ve kaşar peynir çeşitlerinin üretimlerini yapma yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Temel İşlemler	40/32	Peynir üretiminde temel işlemleri yapmak
Beyaz Peynir	40/32	Beyaz peynir üretmek
Kaşar Peyniri	40/32	Kaşar peyniri üretmek

3. İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM

İşletmelerde Mesleki Eğitim dersinin içeriği; sektör temsilcileri ve alan öğretmenlerinin kararı ile öğrencilerin okul ortamında görmüş oldukları modüllerin içeriğinde yer alan uygulama konularından oluşturulur.

**GIDA TEKNOLOJİSİ
ÇIRAKLIK DÖNEMİ ÖĞRETİM PROGRAMI
ORTAK DERSLER TABLOSU**

ORTAK DERSLER	EĞİTİM-ÖĞRETİM PROGRAMI	TTKB KARARI TARİH / SAYI
TÜRKÇE	Mesleki Eğitim Merkezi Türkçe Dersi Öğretim Programı uygulanır.	05.08.2005/289
MATEMATİK VE MESLEK MATEMATİĞİ	Mesleki Eğitim Merkezi Matematik ve Meslek Matematiği Dersi Öğretim Programı uygulanır.	05.08.2005/289
İŞLETME BİLGİSİ VE TOPLAM KALİTE YÖNETİMİ	Mesleki Eğitim Merkezi İşletme Bilgisi ve Toplam Kalite Yönetimi Dersi Öğretim Programı uygulanır.	05.08.2005/289
DİN KÜLTÜRÜ VE MESLEK AHLAKI	Mesleki Eğitim Merkezi Din Kültürü ve Meslek Ahlakı Dersi Öğretim Programı uygulanır.	05.08.2005/289
MESLEKİ BİLGİSAYAR	Mesleki Eğitim Merkezi Mesleki Bilgisayar Dersi Öğretim Programı uygulanır.	05.08.2005/289

GIDA TEKNOLOJİSİ
ÇIRAKLIK DÖNEMİ ÖĞRETİM PROGRAMI
ALAN ORTAK DERSLERİ TABLOSU

ALAN ORTAK DERSLERİ	EĞİTİM-ÖĞRETİM PROGRAMI	TTKB KARARI TARİH / SAYI
MESLEKİ GELİŞİM	Mesleki Eğitim Merkezi Mesleki Gelişim Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	Mesleki Eğitim Merkezi Gıda İşletmelerinde Hijyen Ve Sanitasyon Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
GIDA KİMYASI	Mesleki Eğitim Merkezi Gıda Kimyası Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
MADDEDE TEMEL DEĞİŞİM VE ÖLÇÜMLER	Mesleki Eğitim Merkezi Maddede Temel Değişim ve Ölçümler Dersi Öğretim Programı uygulanır.	

**GIDA TEKNOLOJİSİ
ÇIRAKLIK DÖNEMİ ÖĞRETİM PROGRAMI
DAL DERSLERİ TABLOSU**

DAL DERSLERİ	EĞİTİM-ÖĞRETİM PROGRAMI	TTKB KARARI TARİH / SAYI
TAHİL TANELERİ VE KURU BAKLIYATLARI SATIŞA HAZIRLAMA	Mesleki Eğitim Merkezi Tahıl Taneleri Ve Kuru Baklagilleri Satışa Hazırlama Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
ÖĞÜTME TEKNOLOJİSİ	Mesleki Eğitim Merkezi Öğütme Teknolojisi Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
MAKARNA ve BİSKÜVİ ÜRETİMİ	Mesleki Eğitim Merkezi Makarna Ve Bisküvi Üretimi Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
EKMEK ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	Mesleki Eğitim Merkezi Ekmek Üretim Teknolojisi Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
ÇAYLIK OLUŞTURMA VE HASAT	Mesleki Eğitim Merkezi Çaylık Oluşturma Ve Hasat Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
SİYAH ÇAY ÜRETİMİ	Mesleki Eğitim Merkezi Siyah Çay Üretimi Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
BİTKİSEL ÇAY ÜRETİMİ	Mesleki Eğitim Merkezi Bitkisel Çay Üretimi Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
ÇAY AMBALAJLAMA	Mesleki Eğitim Merkezi Çay Ambalajlama Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
SOFRALIK ZEYTİN ÜRETİMİ	Mesleki Eğitim Merkezi Sofralık Zeytin Üretimi Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
SOFRALIK ZEYTİN ÇEŞİTLERİ ÜRETİMİ	Mesleki Eğitim Merkezi Sofralık Zeytin Çeşitleri Üretimi Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
ZEYTİN VE ÜRÜNLERİNİ AMBALAJLAMA	Mesleki Eğitim Merkezi Zeytin ve Ürünlerini Ambalajlama Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
SEBZE VE MEYVELERİ SATIŞA HAZIRLAMA	Mesleki Eğitim Merkezi Sebze Ve Meyveleri Satışa Hazırlama Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
KURUTULMUŞ, SEBZE, MEYVE VE TURŞU ÜRETİMİ	Mesleki Eğitim Merkezi Kurutulmuş, Sebze, Meyve Ve Turşu Üretimi Dersi Öğretim Programı uygulanır.	

DONDURULMUŞ SEBZE VE MEYVE ÜRETİMİ	Mesleki Eğitim Merkezi Dondurulmuş Sebze ve Meyve Üretimi Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
REÇEL VE MARMELAT ÜRETİMİ	Mesleki Eğitim Merkezi Reçel ve Marmelat Üretimi Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
İÇME SÜTÜ VE KONSANTRE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ	Mesleki Eğitim Merkezi İçme Sütü Ve Konsantre Süt Ürünleri Üretimi Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
TEREYAĞI VE DONDURMA ÜRETİMİ	Mesleki Eğitim Merkezi Tereyağı Ve Dondurma Üretimi Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ-1	Mesleki Eğitim Merkezi Fermente Süt Ürünleri Üretimi-1 Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
PEYNİR ÜRETİMİ-1	Mesleki Eğitim Merkezi Peynir Üretimi-1 Dersi Öğretim Programı uygulanır.	

**GIDA TEKNOLOJİSİ
USTALIK DÖNEMİ ÖĞRETİM PROGRAMI DERS ÇİZELGESİ**

DERS KATEGORİLERİ	DERSLER		DERS SAATİ	
ORTAK DERSLER	İNSAN SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ		32	
	İŞ VE İNSAN İLİŞKİLERİ		24	
	İŞLETME		16	
	SİGORTA VE VERGİ MEVZUATI		16	
	ÇALIŞMA HUKUKU		32	
	EKONOMİ		24	
	MUHASEBE		32	
	TOPLAM		176	
DAL MESLEK DERSLERİ	HUBUBAT İŞLEME	EKMEK VE BİSKÜVİ ÇEŞİTLERİ ÜRETİMİ	32	
		GIDALARDA KALİTE KONTROL	32	
	ÇAY ÜRETİMİ VE İŞLEME	YEŞİL ÇAY ÜRETİMİ	32	
		GIDALARDA KALİTE KONTROL	32	
	ZEYTİN İŞLEME	ZEYTİNYAĞI VE PRİNA YAĞI ÜRETİMİ	32	
		GIDALARDA KALİTE KONTROL	32	
	SEBZE VE MEYVE İŞLEME	KONSERVE ÜRETİMİ	32	
		GIDALARDA KALİTE KONTROL	32	
	SÜT İŞLEME	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ -2	16	
		PEYNİR ÜRETİMİ-2	16	
		GIDALARDA KALİTE KONTROL	32	
	DAL MESLEK DERSLERİ TOPLAMI			64
	OKULDAKİ EĞİTİM SÜRESİ			240
	İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM SÜRESİ			3200
TOPLAM EĞİTİM SÜRESİ			3440	

USTALIK DÖNEMİ ÖĞRETİM PROGRAMININ UYGULANMASIYLA İLGİLİ ESASLAR

1. Öğretim programında yer alan ortak dersler, tüm alanlardaki öğrencilerin ortak okuyacakları derslerdir.
2. Dal meslek dersleri, alana ve dala göre ilgili meslek elemanının kazanması gereken yeterliklerden oluşmaktadır.
3. Kalfalar; görmüş oldukları meslek dersleri altındaki modüllerin teorik eğitimlerini okul ortamında, pratik (beceri) eğitimlerini ise işletmelerde 2 yıl süresince her yıl için en az 200 iş günü olmak kaydıyla tamamlarlar.
4. Her dersin içeriğinde yer alan modüllerin süreleri, o modülün okul ortamı ve işletmede uygulanacak toplam süresini belirtmektedir. Okul ortamında modüllere ayrılacak süreler, ders çizelgesindeki toplam ders saati dikkate alınarak zümre kararıyla belirlenir.
5. İşletmelerde Mesleki Eğitim dersinin içeriği, sektör temsilcileri ve alan öğretmenlerinin kararı ile öğrencilerin okul ortamında görmüş oldukları modüllerin içeriğinde yer alan uygulama konularından oluşturularak uygulanır.
6. Öğrenme süresi her modül için toplam 40 saattir. Kazandırılacak yeterliğe bağlı olarak her modül 40/8, 40/16, 40/24, 40/32 ve 40/40 olabilir. Modüllerdeki bu süreler öğrenme faaliyetlerindeki teorik ve uygulamalı tüm içeriği kapsar. Modül içeriğindeki öğrenme faaliyetlerin uygulanması imkânı olmadığında, diğer okullarla ve işletmelerle iş birliği çerçevesinde uygulamalar yapılır.
7. Programlar, uluslararası meslek sınıflandırması doğrultusunda, meslek standartları, eğitim standartları ve mesleklerin yeterliklerine göre hazırlanmıştır. Öğrenciye; bu standartlar ve yeterlikler ile birlikte meslekle ilgili tavır ve davranışlar da kazandırılmalıdır.

USTALIK DÖNEMİ ÖĞRETİM PROGRAMINDA YER ALAN DERSLER

1. ORTAK DERSLER

Bir işletmeyi kurmak ve yönetebilmek için gerekli bilgi, beceri, tutum ve davranışlar ile ilgili yeterlikleri kazandıran derslerdir.

İNSAN SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ

İş kazası, yangın, ilk yardım, meslek hastalıkları, iş güvenliği mevzuatı ve iş güvenliği hukuku ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; iş kazası, yangın, ilk yardım, meslek hastalıkları, iş güvenliği mevzuatı ve iş güvenliği hukuku ile ilgili yeterlikleri kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Çalışma Güvenliği	40/32	İş yerinde çalışma güvenliğini sağlayacak tedbirleri alabilir.
İş Güvenliği Hukuku	40/32	Sorumluluk ve mesuliyetlerini iş güvenliği hukukuna göre yerine getirebilir.

İŞ VE İNSAN İLİŞKİLERİ

Personel ve müşterilerle iyi ilişkiler kurmak için gerekli bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; personel ve müşterilerle iyi ilişkiler kurma yeterlikleri kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
İş ve İnsan İlişkileri Kavramları ve Haberleşme	40/24	Verimliliği artırabilmek için insanlarla haberleşme tekniklerini kullanabilir.
İş ve İnsan İlişkilerinin Esasları	40/24	İş yerinde personel arasında iyi ilişkiler kurabilir.
Problem Çözme	40/24	İş yerinde oluşacak problemlere karşı çözüm yolu geliştirebilir.

İŞLETME

İşletmelerin kuruluşu, yönetim biçimleri ve pazarlama stratejileri ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; işletmenin kuruluşu, yönetim biçimleri ve pazarlama stratejileri ile ilgili yeterlikler kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
İşletmelerin Özellikleri	40/16	İşletmenin kuruluşu ve amaçlarını açıklayabilir.
Yönetme Teknikleri	40/16	İşletmeye uygun yönetme tekniklerini uygulayabilir.
Pazarlama Teknikleri	40/16	İşletmede pazarlama tekniklerini uygulayabilir.

SİGORTA VE VERGİ MEVZUATI

İşverenin sigorta ve vergi sorumluluklarını kavrayabilmesi için gerekli bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; işverenin sigorta ve vergi sorumluluklarını kavrayabilme yeterlikleri kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Sigorta Mevzuatı	40/16	Sigortalı çalışmanın önemini söyleyebilir.
Vergi Mevzuatı	40/16	Vergi ile ilgili işlemleri ve vergi vermenin önemini açıklayabilir.

ÇALIŞMA HUKUKU

İş hukuku, ticaret hukuku ve meslekî eğitim kanunu ile ilgili hak ve sorumlulukları çalışma hayatına uygulayabilmek için gerekli bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; iş hukuku, ticaret hukuku ve meslekî eğitim kanunu ile ilgili hak ve sorumlulukları çalışma hayatına uygulayabilme yeterlikleri kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
İş Hukuku	40/16	İş hayatındaki haklarını kanunlara göre arayabilecektir.
Türk Ticaret Kanunu	40/16	Türk Ticaret Kanunu hükümlerini iş hayatında uygulayabilir.
Meslekî Eğitim Kanunu	40/16	Meslekî Eğitim Kanunu hükümlerini iş hayatında uygulayabilir.

EKONOMİ

İnsan ihtiyaçlarını karşılamak üzere yapılan ekonomik faaliyetleri sürdürebilmek için gerekli bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; insan ihtiyaçlarını karşılamak için yapılan ekonomik faaliyetleri sürdürebilme yeterlikleri kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Ekonomide Üretim ve Sanayi	40/24	Üretimin ülke sanayi ve ekonomisine olan katkılarını açıklayabilir.
Para, Kredi ve Fiyat	40/24	Para ve kredinin piyasa şartlarına göre fiyat üzerindeki etkilerini açıklayabilir.

MUHASEBE

Muhasebede kullanılan belge ve tabloları düzenleyebilme, defterleri tanıyabilme ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; muhasebede kullanılan belge ve tabloları düzenleyebilme ile defterleri tanıyabilme yeterlikleri kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Genel Muhasebe	40/32	Muhasebede kullanılan belge ve tabloları düzenleyebilir.
Defter Tutma ve Maliyet Hesabı	40/32	İşletmedeki defterleri tanıyarak malların birim maliyetlerini hesaplayabilir.

2.DAL MESLEK DERSLERİ

Dalın gerektirdiği iş ve işlemleri bağımsız olarak yapabilme yeterlikleri kazandıran derslerdir.

EKMEK VE BİSKÜVİ ÇEŞİTLERİ ÜRETİMİ

Ekmek ve bisküvi çeşitleri üretimi ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; ekmek ve bisküvi çeşitlerinin üretimi ile ilgili yeterlik kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Bisküvi Çeşitleri Üretme	40/32	Bisküvi çeşitlerini yapmak
Ekmek Çeşitleri Üretimi 2	40/32	Ekmek çeşitlerini üretmek

YEŞİL ÇAY ÜRETİMİ

Yeşil çayı şok soldurma, soğutma, kıvrırma, kurutma, tasnif etme, ambalajlama ve depolama teknikleri ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; yeşil çayı şok soldurma, soğutma, kıvrırma, kurutma, tasnif etme, ambalajlama ve depolama yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Yeşil Çayda Şoklama	40/32	Şok soldurma yapmak.
Yeşil Çayda Kıvrırma	40/32	Kıvrırma yapmak.
Yeşil Çayda Kurutma	40/32	Kurutma yapmak
Yeşil Çayda Tasnif	40/32	Yeşil çayda tasnif yapmak

ZEYTİNYAĞI VE PRİNA YAĞI ÜRETİMİ

Türk Gıda Kodeksine uygun olarak zeytinyağı ve prina yağı üretimi ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; makineleri hazırlama, zeytinleri hamur haline getirme, rafine zeytinyağı, riviera zeytinyağı ve prina yağı üretme yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Kesintisiz (Kontinü) Sistemi Üretme Hazırlama	40/32	Makineleri üretime hazırlamak
Zeytin Hamuru Hazırlama	40/32	Zeytinleri hamur haline getirmek
Zeytin Hamurundan Yağı Ayırma	40/32	Yağı ayırıştırmak
Rafinasyon	40/32	Rafine zeytinyağı üretmek
Riviera Zeytinyağı	40/32	Riviera zeytinyağı üretmek
Prina Yağı	40/32	Prina yağı üretmek

KONSERVE ÜRETİMİ

Sebze ve meyvelerden çeşitli konserve, hazır yemek konservesi ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; Türk Gıda Kodeksi'nin ilgili tebliğlerine uygun olarak sebze ve meyvelerden çeşitli konserve üretimi, hazır yemek konservesi üretimi yapma yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Konserve Üretimi1	40/32	Konserve üretmek
Konserve Üretimi2	40/32	
Sebze Konservesi Çeşitleri	40/32	Sebze konserve üretmek
Meyve Konservesi Çeşitleri	40/32	Meyve konserve üretmek
Hazır Yemek Konservesi Üretimi	40/32	Hazır yemek konserve üretmek
Salça Üretim Teknolojisi	40/32	Salça ve ketçap üretmek

FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ -2

Probiyotik yoğurt ve kefir üretimi ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; probiyotik yoğurt ve kefir üretimi ile ilgili yeterlilik kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Probiyotik Yoğurt	40/24	Probiyotik yoğurt üretmek
Kefir	40/24	Kefir üretmek

PEYNİR ÜRETİMİ-2

Dil peyniri, mihalıç ve tulum peynirlerinin üretimleri ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; Türk Gıda Kodeksinin ilgili ürün tebliği ve TSE'nin ilgili standardına uygun olarak dil peyniri, mihalıç ve tulum peynir çeşitlerinin üretimlerini yapma yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Dil Peyniri	40/32	Dil peyniri üretmek
Mihalıç Peyniri	40/24	Mihalıç peyniri üretmek
Tulum Peyniri	40/32	Tulum peyniri üretmek

GIDALARDA KALİTE KONTROL

Gıdalarda duyu ve fiziksel kalite kontrolleri yapabilme bilgi ve becerilerinin verildiği derstir.

Bu ders ile öğrenciye; gıdalarda duyu ve fiziksel kalite kontrolleri yapabilme yeterlikleri kazandırmak amaçlanmaktadır

Dersin Modülleri	Süre	Kazandırılan Yeterlikler
Gıdalarda Fiziksel Kontroller	40/32	Ambalaj, etiket ve gıdadaki fiziksel kontrolleri yapmak
Duyu Kontrolleri Yapma	40/24	Renk, doku, kusur kontrolleri yapmak

**GIDA TEKNOLOJİSİ
USTALIK DÖNEMİ ÖĞRETİM PROGRAMI
ORTAK DERSLER TABLOSU**

ORTAK DERSLER	EĞİTİM-ÖĞRETİM PROGRAMI	TTKB KARARI TARİH / SAYI
İNSAN SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ	Mesleki Eğitim Merkezi İnsan Sağlığı ve İş Güvenliği Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
İŞ VE İNSAN İLİŞKİLERİ	Mesleki Eğitim Merkezi İş ve İnsan İlişkileri Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
İŞLETME	Mesleki Eğitim Merkezi İşletme Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
SİGORTA VE VERGİ MEVZUATI	Mesleki Eğitim Merkezi Sigorta ve Vergi Mevzuatı Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
ÇALIŞMA HUKUKU	Mesleki Eğitim Merkezi Çalışma Hukuku Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
EKONOMİ	Mesleki Eğitim Merkezi Ekonomi Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
MUHASEBE	Mesleki Eğitim Merkezi Muhasebe Dersi Öğretim Programı uygulanır.	

GIDA TEKNOLOJİSİ
USTALIK DÖNEMİ ÖĞRETİM PROGRAMI
DAL MESLEK DERSLERİ TABLOSU

DAL MESLEK DERSLERİ	EĞİTİM-ÖĞRETİM PROGRAMI	TTKB KARARI TARİH/SAYI
EKMEK VE BİSKÜVİ ÇEŞİTLERİ ÜRETİMİ	Mesleki Eğitim Merkezi Ekmek Ve Bisküvi Çeşitleri Üretimi Dersi Öğretim Programı Uygulanır.	
YEŞİL ÇAY ÜRETİMİ	Mesleki Eğitim Merkezi Yeşil Çay Üretimi Dersi Öğretim Programı Uygulanır.	
ZEYTİNYAĞI VE PRİNA YAĞI ÜRETİMİ	Mesleki Eğitim Merkezi Zeytinyağı Ve Prina Yağı Üretimi Dersi Öğretim Programı Uygulanır.	
KONSERVE ÜRETİMİ	Mesleki Eğitim Merkezi Konserve Üretimi Dersi Öğretim Programı Uygulanır.	
FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ -2	Mesleki Eğitim Merkezi Fermente Süt Ürünleri -2 Dersi Öğretim Programı Uygulanır.	
PEYNİR ÜRETİMİ-2	Mesleki Eğitim Merkezi Peynir Üretimi-2 Dersi Öğretim Programı uygulanır.	
GIDALARDA KALİTE KONTROL	Mesleki Eğitim Merkezi Gıdalarda Kalite Kontrol Dersi Öğretim Programı Uygulanır.	