

Mesleki Eğitim Merkezi

GIDA Teknolojisi Alanı



Ankara, 2022

Çerçeve
öğretim programı

İÇİNDEKİLER

ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI İLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER.....	1
ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ HEDEFLERİ.....	3
ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ SÜRESİ.....	4
REFERANS DOKÜMANLAR VE DAYANAKLAR.....	4
BELGELENDİRME.....	5
BİTKİSEL YAĞ ÜRETİM DALI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ.....	6
ÇAY İŞLEME DALI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ.....	7
ENDÜSTRİYEL ET İŞLEME DALI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ.....	8
HUBUBAT İŞLEME DALI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ.....	9
SEBZE VE MEYVE İŞLEME DALI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ.....	10
SU ÜRÜNLERİ İŞLEME DALI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ.....	11
SÜT İŞLEME DALI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ.....	12
ŞEKERLEME VE ÇİKOLATA ÜRETİM DALI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ.....	13
ZEYTİN İŞLEME DALI HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ.....	14
ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR.....	15
SEÇMELİ DERSLER TABLOSU.....	17
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	18
PROGRAMDA AMAÇLANAN ÖĞRENME KAZANIMLARI.....	20
DERSLER.....	22
1. TEMEL DERSLER.....	22
2. ALAN VE DAL DERSLERİ.....	22
ALAN ORTAK DERSLERİ.....	22
GIDA ENDÜSTRİSİ DERSİ.....	22
AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK DERSİ.....	23
DAL DERSLERİ.....	25
BİTKİSEL YAĞ ÜRETİM DALI DERSLERİ.....	25
YAĞLI TOHURLARDA ÖN İŞLEMLER DERSİ.....	25
YAĞLI TOHURLARDA EKSTRAKSİYON DERSİ.....	26
HAM YAĞ RAFİNASYONU DERSİ.....	27
RAFİNE BİTKİSEL YAĞ ÇEŞİTLERİ ÜRETİMİ DERSİ.....	29
ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ DERSİ.....	30
ÇAY İŞLEME DALI DERSLERİ.....	32
BİTKİSEL ÇAY ÜRETİMİ DERSİ.....	32
YAŞ ÇAY ALIMI DERSİ.....	32
ÖZEL ÇAY ÜRETİMİ DERSİ.....	33
SİYAH ÇAY ÜRETİMİ DERSİ.....	34
YEŞİL ÇAY ÜRETİMİ DERSİ.....	35
ÇAY HARMANLAMA VE DEPOLAMA DERSİ.....	36
ENDÜSTRİYEL ET İŞLEME DALI DERSLERİ.....	37
KARKAS DERSİ.....	37
ENDÜSTRİYEL ET ÜRÜNLERİNDE HAM MADDE VE YARDIMCI MADDELER DERSİ.....	38
ET İŞLEME MAKİNELERİ DERSİ.....	38
İŞLENMİŞ ET ÜRÜNLERİ DERSİ.....	39
HUBUBAT İŞLEME DALI DERSLERİ.....	41
ÖĞÜTME TEKNOLOJİSİ DERSİ.....	41
MAKARNA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ DERSİ.....	42
TAHİL TANELERİ VE KURU BAKLİYATLARI SATIŞA HAZIRLAMA DERSİ.....	43
BİSKÜVİ ÜRETİM TEKNOLOJİSİ DERSİ.....	44
EKMEK ÜRETİM TEKNOLOJİSİ DERSİ.....	45
SEBZE VE MEYVE İŞLEME DALI DERSLERİ.....	46
TAZE SEBZE VE MEYVELERİN TÜKETİME HAZIRLANMASI DERSİ.....	46
SEBZE VE MEYVELERDE SOĞUTMA VE DONDURMA TEKNOLOJİSİ DERSİ.....	47
FERMENTE SEBZE VE MEYVE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ DERSİ.....	48
KURUTMA TEKNOLOJİSİ DERSİ.....	48
MEYVE SUYU ÜRETİM TEKNOLOJİSİ DERSİ.....	49
REÇEL VE KONSANTRE ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ DERSİ.....	50
KONSERVE ÜRETİM TEKNOLOJİSİ DERSİ.....	50
SU ÜRÜNLERİ İŞLEME DALI DERSLERİ.....	51
SU ÜRÜNLERİNİN İŞLETMEYE KABULÜ DERSİ.....	51
SU ÜRÜNLERİNİ İŞLEME YÖNTEMLERİ DERSİ.....	52
ALTERNATİF SU ÜRÜNLERİ İŞLEME DERSİ.....	53
SÜT İŞLEME DALI DERSLERİ.....	54
SÜTE UYGULANAN ÖN İŞLEMLER DERSİ.....	54
FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ DERSİ.....	55
İÇME SÜTÜ VE KONSANTRE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ DERSİ.....	56

PEYNİR ÜRETİM TEKNOLOJİSİ DERSİ	56
TEREYAĞI VE DONDURMA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ DERSİ.....	58
ŞEKERLEME VE ÇİKOLATA ÜRETİM DALI DERSLERİ	58
KAKAOLU KREMA HAMURU ÜRETİMİ DERSİ	58
ÇİKOLATA VE ÇİKOLATALI ÜRÜNLER ÜRETİMİ DERSİ	59
ŞEKERLEME VE SAKIZ ÜRETİMİ DERSİ.....	60
GELENEKSEL ŞEKERLİ ÜRÜNLER ÜRETİMİ DERSİ.....	61
ZEYTİN İŞLEME DALI DERSLERİ	61
SOFRALIK ZEYTİNDE ÖN İŞLEMLER DERSİ	61
SOFRALIK SİYAH ZEYTİN ÜRETİMİ DERSİ.....	63
SOFRALIK YEŞİL ZEYTİN ÜRETİMİ DERSİ	64
ZEYTİNCİLİKTE TEMEL KALİTE KONTROLLERİ DERSİ.....	65
ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ DERSİ	65
3. İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM DERSİ	67
4. SEÇMELİ DERSLER	67

ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMI İLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER

Mesleki ve teknik eğitim alan programları, bireyleri iş hayatına hazırlamak amacıyla tasarlanmış olup iş gücü piyasası ihtiyaçları ve iş analizi yaklaşımını esas alır. Bu yaklaşımda meslekler analiz edilerek meslek profili tanımlanır ve meslek elemanının yapması gereken iş/görev ve işlemler belirlenir. Öğretim programı; söz konusu iş ve işlemleri yerine getirebilmek için sahip olunması gereken bilgi, beceri, tutum ve tavırları kazandırmayı ders ve modüller yoluyla ortaya koyar. Eğitim etkinlikleri bireyleri bu çerçeveye uygun olarak iş hayatına hazırlayacak şekilde planlanır.

Öğretim programı; eğitsel etkinliklerin hazırlanması, uygulanması ve değerlendirilmesini içeren detaylı bir plandır. Bu plan; öğrencinin bireysel farklılıklarına ve özelliklerine uygun seçenekler sunarken sektör beklentilerine cevap veren ulusal ve uluslararası bilgi beceri ve yetkinliklere sahip meslek elemanları yetiştirmeyi amaçlar.

Bunlar doğrultusunda mesleki ve teknik eğitimde iş ve meslek analizine dayalı, modüler yapıda program yaklaşımı benimsenmiştir.

Program geliştirme süreci aşağıdaki aşamalardan oluşmaktadır:

- Analiz** : İş piyasası ihtiyaç analizi/beceri ihtiyaç analizi/eğitim ihtiyaç analizi/meslek analizi/ulusal meslek standartları
- Tasarlama** : Program yaklaşımının belirlenmesi ve yaklaşıma uygun çerçevenin oluşturulması
- Geliştirme** : Program dokümanlarının hazırlanması
- Uygulama** : Programların onaylanması ve uygulanması
- Değerlendirme**: Uygulamaların izlenmesi, değerlendirilmesi ve güncellenmesi

Söz konusu sürecin analiz, tasarlama ve geliştirme aşamalarını gerçekleştirmek üzere iş piyasası temsilcilerinden, alan öğretmenlerinden, alanda uzman akademisyenlerden komisyon oluşturulmuştur. Komisyon çalışmalarına kamudan, özel sektörden ve sivil toplum kuruluşlarından temsilciler katılmıştır.

Gıda Teknolojisi Alanı Program Geliştirme Komisyonu aşağıda sıralanan program dokümanlarını hazırlamak için planlanan bir dizi faaliyet gerçekleştirmiştir. Planlanan faaliyetler sonunda;

- Meslek analizleri ve ulusal/uluslararası yasal düzenlemeler referans alınarak öğretim programını tasarlamak için hazırlanan görev ve işlemlerin yapılış sırası, gerekli bilgi tabanı, araç gereçteki ortaklık, ortaya çıkacak ürün ya da hizmetin özelliği ve öğretim için gerekli süre dikkate alınarak gruplandırıldığı **yeterlilik tablosu**,
- Yeterlilik tablosunda yer alan işlemlerin tam ve doğru olarak gerçekleştirilebilmesini sağlamak üzere her bir işlem için gerekli bilgi-beceri-tavırlar, araç gereç-donanım, standart ve sürenin yer aldığı **işlem analiz formları**,
- Öğretim programını oluşturacak, anlamlı ve belli düzeyde bağımsız olma özelliği taşıyan, öğrenme dönemi sonunda öğrencinin bilmesi ve yapması gerekenlerin ifade edildiği öğrenme kazanımları ile bireyin hedeflenen öğrenme kazanımlarına sahip olup olmadığını yoklayan ve içerisinde kabul ölçütlerinin de yer aldığı başarımlar ölçütleri bölümlerinden oluşan **modül bilgi sayfaları**,
- Modül bilgi sayfalarındaki modül öğrenme kazanımları gruplandırılarak oluşturulan ders öğrenme kazanımları ve öğrencinin bu kazanımlara sahip olabilmesi için gerekli bilgi tabanının anlamlı ve sistematik bir şekilde konularının sıralandığı içerik bölümlerinden oluşan **ders bilgi formları** hazırlanmıştır.

Ayrıca işlem analiz formunda yer alan bilgi, beceri ve tavırlardan yararlanılarak aşağıda sıralanan ilkeler doğrultusunda, program dokümanlarındaki program, ders ve modül öğrenme kazanımları yazılmıştır.

Öğrenme kazanımlarının yazılması sürecinde;

- Öğrenme dönemi sonunda, öğrencinin bilmesi ve yapması gerekenlerin esas alınmasına,
- Öğrenme süreci sonunda, öğrencinin daha çok ne yapacağına odaklanılmasına,
- Kazanımların öğrenciler, öğretmenler, işveren ve değerlendiriciler tarafından kolayca anlaşılabilir bir şekilde ifade edilmesine,
- Kazanımların gözlenebilir ve ölçülebilir olmasına dikkat edilmiştir.

Gıda Teknolojisi alanına ait çerçeve öğretim programı, yukarıda sıralanan program dokümanları doğrultusunda düzenlenmiştir.

ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ HEDEFLERİ

Beslenme, geçmişten günümüze insanoğlunun temel ihtiyaçlarından biridir. Bu ihtiyacın karşılanması için gıda sektörü, küresel düzeyde hızla değişen pazar ve rekabet koşulları ile sürekli bir etkileşim içindedir.

Gıda sektörü Türk ekonomisinin gelişmesinde nüfus, istihdam, beslenme, ham madde ve ihracata katkıları nedeni ile önemli bir rol oynamaktadır. Gelecekte bu rolün daha da artacağı bir gerçektir.

Gıda Teknolojisi Alanı Çerçeve Öğretim Programı'nda

1. Bitkisel Yağ Üretim
2. Çay İşleme
3. Endüstriyel Et İşleme
4. Hububat İşleme
5. Sebze ve Meyve İşleme
6. Su Ürünleri İşleme
7. Süt İşleme
8. Şekerleme ve Çikolata Üretim
9. Zeytin İşleme

dalları yer almaktadır.

Bu doğrultuda Gıda Teknolojisi alanı ve alan altında yer alan mesleklerde ulusal ve uluslararası düzeyde standartlara uygun örgün öğretim programı hazırlanmıştır.

Bu programda öğrenciye iş sağlığı ve güvenliğinin yer aldığı gıda endüstrisinde hijyen ve sanitasyon, gıda endüstrisi organizasyonu, gıda standartları, gıda muhafaza teknikleri ve gıda işlemede temel kontroller ve ahilik kültürü ve girişimcilik ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinliklerin yanı sıra;

- Bitkisel Yağ Üretim dalında; yağlı tohumlarda ön işlemler, yağlı tohumlarda ekstraksiyon, ham yağ rafinasyonu, rafine bitkisel yağ çeşitleri üretimi, zeytinyağı üretimi,
- Çay İşleme dalında; yaş çay alımı, siyah çay, yeşil çay, bitkisel çay, özel çay çeşitleri üretimi, çay harmanlama ve depolama,
- Endüstriyel Et İşleme dalında; karkas, endüstriyel et ürünlerinde ham madde ve yardımcı maddeler, et işleme makineleri, işlenmiş et ürünleri,
- Hububat İşleme dalında; tahıl taneleri ve kuru bakliyatları satışa hazırlama, öğütme teknolojisi, makarna teknolojisi, ekmeç üretim teknolojisi, bisküvi üretim teknolojisi,
- Sebze ve Meyve İşleme dalında; taze sebze ve meyvelerin tüketime hazırlanması, sebze ve meyvelerde soğutma ve dondurma teknolojisi, konserve üretim teknolojisi, kurutma teknolojisi, fermente sebze ve meyve ürünleri teknolojisi, reçel ve konsantre ürünler teknolojisi, meyve suyu üretim teknolojisi,
- Su Ürünleri İşleme dalında; su ürünlerin işletmeye kabulü, su ürünleri işleme yöntemleri, alternatif su ürünleri işleme,
- Süt İşleme dalında; süte uygulanan ön işlemler, içme sütü ve konsantre süt ürünleri teknolojisi, fermente süt ürünleri teknolojisi, tereyağı ve dondurma üretim teknolojisi, peynir üretim teknolojisi,
- Şekerleme ve Çikolata Üretim dalında; kakaolu krema hamuru üretimi, çikolata ve çikolatalı ürünler üretimi, şekerleme ve sakız üretimi, geleneksel şekerli ürünler üretimi,
- Zeytin İşleme dalında; sofralık zeytinde ön işlemler, sofralık siyah zeytin, sofralık yeşilzeytin, zeytinyağı üretimi, zeytincilikte temel kalite kontrolleri ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması hedeflenmektedir.

ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ SÜRESİ

Alan programının toplam eğitim süresi dört öğretim yılı olarak planlanmıştır.

REFERANS DOKÜMANLAR VE DAYANAKLAR

Program hazırlanırken Resmî Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartları, Ulusal Yeterlilikler, ISCED-F Sınıflaması ve ilgili diğer mevzuatlardan yararlanılmıştır.

- 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu
- 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu
- 4857 sayılı İş Kanunu
- 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu
- 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
- 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu
- 2872 ve 5491 sayılı Çevre Kanunu
- Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği
- İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği
- İşyerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik
- İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik
- Kişisel Koruyucu Donanımların İşyerlerinde Kullanılması Hakkında Yönetmelik
- Kimyasal Maddelerle Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik Önlemleri Hakkında Yönetmelik
- Kanserojen veya Mutajen Maddelerle Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik Önlemleri Hakkında Yönetmelik
- Sağlık ve Güvenlik İşaretleri Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi (TGK) Yönetmeliği
- Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik
- Gıda Hijyeni Yönetmeliği
- İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik
- Gıda Işınlatma Yönetmeliği
- Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği
- Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik
- Tehlikeli Atıkların Kontrolü Yönetmeliği
- Küçük Kapiteli Kesimhanelerin Genel ve Özel Hijyen Kurallarına Dair Yönetmelik
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Tebliğleri
- İyi Laboratuvar Uygulamaları (İLU)
- TS-EN-ISO 9000 (GMP-GHP-HACCP) standartları
- TS-EN-ISO 9001 standartları
- ISO 22000:2005 Gıda Güvenirliliği Yönetim Sistemi Standardı
- İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi (OHSAS 18001)
- Çevre Yönetim Sistemi (ISO 14000)
- Sosyal Sorumluluk Yönetim Sistemi (SA 8000)
- TS ürün standartları ile ilgili mevzuattan yararlanılmıştır.
- METEK projesi kapsamında yapılan Gıda Teknolojisi Alanı Meslek Analizleri
- 14.12.2014 tarih ve 29205 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Kaplama Operatörü (Draje) 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 24.07.2015 tarih ve 29424 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Çikolata ve Çikolatalı Ürünler Üretim Operatörü 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 24.07.2015 tarih ve 29424 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Fırın ve Unlu Mamuller Üretim Operatörü 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı

- 24.07.2015 tarih ve 29424 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Bitkisel Yağ Üretim Operatörü 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 24.07.2015 tarih ve 29424 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Çikolata ve Kakaolu Krema Hamuru Üretim Operatörü 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 18.04.2016 tarih ve 29688 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Süt ve Süt İşleme Operatörü 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 18.04.2016 tarih ve 29688 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Peynir Üretim Operatörü 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 18.04.2016 tarih ve 29688 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Mısır İşleme Operatörü 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 18.04.2016 tarih ve 29688 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Su Ürünleri İşleme Operatörü 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 18.04.2016 tarih ve 29688 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Meyve-Sebze Suyu ve Alkolsüz İçecek Üretim Operatörü 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 18.04.2016 tarih ve 29688 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Meyve-Sebze Püre ve Konsantresi Üretim Operatörü 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 18.04.2016 tarih ve 29688 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Nişasta Bazlı Şeker Rafineri Operatörü 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 24.11.2016 tarih ve 29898 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Fermente Ürün Üretim Operatörü 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 24.11.2016 tarih ve 29898 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Tadımcı 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 24.11.2016 tarih ve 29898 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Zeytinyağı Üretim Operatörü 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 22.06.2017 tarih ve 30104 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Et Ürünleri İşleme 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 22.06.2017 tarih ve 30104 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Kasap 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 22.06.2017 tarih ve 30104 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Kesimhane Kasabı 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 17.10.2017 tarih ve 30213 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Baharat ve Toz Karışımlar Hazırlama Operatörü 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 17.10.2017 tarih ve 30213 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Kahvaltılık Gevrek Üretim Operatörü 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 17.10.2017 tarih ve 30213 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Sebze ve Meyve Konservesi Üretim Operatörü 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 17.10.2017 tarih ve 30213 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Sos Üretim Operatörü 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı
- 07.05.2019 tarih ve 30767 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Çiğ Süt Toplama ve Depolama Sorumlusu 4.Seviye Ulusal Meslek Standardı
- ISCED-F Sınıflaması

BELGELENDİRME

Alan ve dalın 11. sınıfını başarı ile tamamlayanlara kalfalık belgesi, 12. sınıfını başarı ile tamamlayanlara ustalık belgesi; fark derslerini başarı ile bitirenlere ise Mesleki Ve Teknik Anadolu Lisesi Mesleki Eğitim Merkezi programı diploması verilir.

**MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
BİTKİSEL YAĞ ÜRETİM DALI
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ**

DERS KATEGORİLERİ		DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
TEMEL DERSLER		TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	2	2	0-(2)	0-(3)
		DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
		MATEMATİK	2	2	1-(3)	0-(3)
		TARİH	0-(2)	-	-	-
		T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	0-(2)	-	-
TOPLAM			6	6	3	2
ALAN/DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	GIDA ENDÜSTRİSİ	2	-	-	-
		AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK	-	-	-	1
	DAL DERSLERİ	YAĞLI TOHURLARDA ÖN İŞLEMLER	-	4	-	-
		YAĞLI TOHURLARDA EKSTRAKSİYON	-	-	3	-
		HAM YAĞ RAFİNASYONU	-	-	4	-
		RAFİNE BİTKİSEL YAĞ ÇEŞİTLERİ ÜRETİMİ	-	-	-	3
		ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ	-	-	-	4
ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI			2	4	7	8
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI			2	-	-	-
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)			32	32	32	32
TOPLAM DERS SAATİ			42	42	42	42

(*) Bu ders, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derstir.

MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
ÇAY İŞLEME DALI
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

DERS KATEGORİLERİ		DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
TEMEL DERSLER		TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	2	2	0-(2)	0-(3)
		DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
		MATEMATİK	2	2	1-(3)	0-(3)
		TARİH	0-(2)	-	-	-
		T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	0-(2)	-	-
TOPLAM			6	6	3	2
ALAN/DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	GIDA ENDÜSTRİSİ	2	-	-	-
		AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK	-	-	-	1
	DAL DERSLERİ	YAŞ ÇAY ALIMI	-	2	-	-
		SİYAH ÇAY ÜRETİMİ	-	-	5	-
		YEŞİL ÇAY ÜRETİMİ	-	-	-	4
		BİTKİSEL ÇAY ÜRETİMİ	-	2	-	-
		ÖZEL ÇAY ÜRETİMİ	-	-	2	-
		ÇAY HARMANLAMA VE DEPOLAMA	-	-	-	3
ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI			2	4	7	8
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI			2	-	-	-
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)			32	32	32	32
TOPLAM DERS SAATİ			42	42	42	42

(*) Bu ders, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derstir.

MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
ENDÜSTRİYEL ET İŞLEME DALI
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

DERS KATEGORİLERİ		DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
TEMEL DERSLER		TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	2	2	0-(2)	0-(3)
		DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
		MATEMATİK	2	2	1-(3)	0-(3)
		TARİH	0-(2)	-	-	-
		T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	0-(2)	-	-
TOPLAM			6	6	3	2
ALAN/DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	GIDA ENDÜSTRİSİ	2	-	-	-
		AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK	-	-	-	1
	DAL DERSLERİ	KARKAS	-	4	-	-
		ENDÜSTRİYEL ET ÜRÜNLERİNDE HAM MADDE VE YARDIMCI MADDELER	-	-	4	-
		ET İŞLEME MAKİNELERİ	-	-	3	-
		İŞLENMİŞ ET ÜRÜNLERİ	-	-	-	7
ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI			2	4	7	8
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI			2	-	-	-
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)			32	32	32	32
TOPLAM DERS SAATİ			42	42	42	42

(*) Bu ders, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derstir.

MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
HUBUBAT İŞLEME DALI
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

DERS KATEGORİLERİ		DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
TEMEL DERSLER		TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	2	2	0-(2)	0-(3)
		DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
		MATEMATİK	2	2	1-(3)	0-(3)
		TARİH	0-(2)	-	-	-
		T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	0-(2)	-	-
TOPLAM			6	6	3	2
ALAN/DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	GIDA ENDÜSTRİSİ	2	-	-	-
		AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK	-	-	-	1
	DAL DERSLERİ	TAHİL TANELERİ VE KURU BAKLIYATLARI SATIŞA HAZIRLAMA	-	-	4	-
		ÖĞÜTME TEKNOLOJİSİ	-	4	-	-
		MAKARNA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	-	-	3	-
		EKMEK ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	-	-	-	4
		BİSKÜVİ ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	-	-	-	3
ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI			2	4	7	8
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI			2	-	-	-
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)			32	32	32	32
TOPLAM DERS SAATİ			42	42	42	42

(*) Bu ders, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derstir.

MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
SEBZE VE MEYVE İŞLEME DALI
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

DERS KATEGORİLERİ		DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
TEMEL DERSLER		TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	2	2	0-(2)	0-(3)
		DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
		MATEMATİK	2	2	1-(3)	0-(3)
		TARİH	0-(2)	-	-	-
		T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	0-(2)	-	-
TOPLAM			6	6	3	2
ALAN/DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	GIDA ENDÜSTRİSİ	2	-	-	-
		AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK	-	-	-	1
	DAL DERSLERİ	TAZE SEBZE VE MEYVELERİN TÜKETİME HAZIRLANMASI	-	2	-	-
		KONSERVE ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	-	-	-	4
		SEBZE VE MEYVELERDE SOĞUTMA VE DONDURMA TEKNOLOJİSİ	-	2	-	-
		KURUTMA TEKNOLOJİSİ	-	-	2	-
		FERMENTE SEBZE VE MEYVE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	-	-	2	-
		REÇEL VE KONSANTRE ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ	-	-	-	3
		MEYVE SUYU ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	-	-	3	-
ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI			2	4	7	8
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI			2	-	-	-
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)			32	32	32	32
TOPLAM DERS SAATİ			42	42	42	42

(*) Bu ders, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derstir.

**MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
SU ÜRÜNLERİ İŞLEME DALI
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ**

DERS KATEGORİLERİ		DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
TEMEL DERSLER		TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	2	2	0-(2)	0-(3)
		DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
		MATEMATİK	2	2	1-(3)	0-(3)
		TARİH	0-(2)	-	-	-
		T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	0-(2)	-	-
TOPLAM			6	6	3	2
ALAN/DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	GIDA ENDÜSTRİSİ	2	-	-	-
		AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK	-	-	-	1
	DAL DERSLERİ	SU ÜRÜNLERİNİN İŞLETMEYE KABULÜ	-	4	-	-
		SU ÜRÜNLERİNİ İŞLEME YÖNTEMLERİ	-	-	7	-
		ALTERNATİF SU ÜRÜNLERİ İŞLEME	-	-	-	7
ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI			2	4	7	8
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI			2	-	-	-
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)			32	32	32	32
TOPLAM DERS SAATİ			42	42	42	42

(*) Bu ders, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derstir.

MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
SÜT İŞLEME DALI
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

DERS KATEGORİLERİ		DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
TEMEL DERSLER		TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	2	2	0-(2)	0-(3)
		DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
		MATEMATİK	2	2	1-(3)	0-(3)
		TARİH	0-(2)	-	-	-
		T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	0-(2)	-	-
TOPLAM			6	6	3	2
ALAN/DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	GIDA ENDÜSTRİSİ	2	-	-	-
		AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK	-	-	-	1
	DAL DERSLERİ	SÜTE UYGULANAN ÖN İŞLEMLER	-	4	-	-
		İÇME SÜTÜ VE KONSANTRE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	-	-	3	-
		FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	-	-	4	-
		TEREYAĞI VE DONDURMA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	-	-	-	3
		PEYNİR ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	-	-	-	4
ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI			2	4	7	8
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI			2	-	-	-
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)			32	32	32	32
TOPLAM DERS SAATİ			42	42	42	42

(*) Bu ders, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derstir.

MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
ŞEKERLEME VE ÇİKOLATA ÜRETİM DALI
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

DERS KATEGORİLERİ		DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
TEMEL DERSLER		TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	2	2	0-(2)	0-(3)
		DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
		MATEMATİK	2	2	1-(3)	0-(3)
		TARİH	0-(2)	-	-	-
		T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	0-(2)	-	-
TOPLAM			6	6	3	2
ALAN/DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	GIDA ENDÜSTRİSİ	2	-	-	-
		AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK	-	-	-	1
	DAL DERSLERİ	KAKAOLU KREMA HAMURU ÜRETİMİ	-	4	-	-
		ÇİKOLATA VE ÇİKOLATALI ÜRÜNLER ÜRETİMİ	-	-	7	-
		ŞEKERLEME VE SAKIZ ÜRETİMİ	-	-	-	5
		GELENEKSEL ŞEKERLİ ÜRÜNLER ÜRETİMİ	-	-	-	2
ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI			2	4	7	8
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI			2	-	-	-
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)			32	32	32	32
TOPLAM DERS SAATİ			42	42	42	42

(*) Bu ders, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derstir.

MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
ZEYTİN İŞLEME DALI
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

DERS KATEGORİLERİ		DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
TEMEL DERSLER		TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	2	2	0-(2)	0-(3)
		DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
		MATEMATİK	2	2	1-(3)	0-(3)
		TARİH	0-(2)	-	-	-
		T.C. İNKILAP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	0-(2)	-	-
TOPLAM			6	6	3	2
ALAN/DAL DERSLERİ	ALAN ORTAK DERSLERİ	GIDA ENDÜSTRİSİ	2	-	-	-
		AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK	-	-	-	1
	DAL DERSLERİ	SOFRALIK YEŞİL ZEYTİN ÜRETİMİ	-	-	3	-
		SOFRALIK SİYAH ZEYTİN ÜRETİMİ	-	-	4	-
		SOFRALIK ZEYTİNDE ÖN İŞLEMLER	-	4	-	-
		ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ				4
		ZEYTİNCİLİKTE TEMEL KALİTE KONTROLLERİ	-	-		3
ALAN/DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI			2	4	7	8
SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI			2	-	-	-
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)			32	32	32	32
TOPLAM DERS SAATİ			42	42	42	42

(*) Bu ders, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derstir.

ÇERÇEVE ÖĞRETİM PROGRAMININ UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

1. Bu çerçeve öğretim programı; öğrencilere asgari düzeyde ortak bir genel kültür veren, öğrenciyi iş alanlarına yönelten ve öğrencilerin istekleri doğrultusunda ilerlemelerine, kişisel yeteneklerini geliştirmelerine imkân sağlayan kazanımlara dayalı modüler yapıda geliştirilmiştir.
2. Çerçeve öğretim programı ile öğrencilerin alan ve dal ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazanması, yeniliğe ve değişime uyum sağlaması, çevresindeki insanlarla sağlıklı iletişim kurabilmesi, hedeflerini belirleyip bunlara ulaşmak için girişimlerde bulunabilmesi ve mesleki yeterliliklere sahip bireyler olarak yetiştirilmesi hedeflenmiştir.
3. Program dört öğretim yılı olarak tasarlanmıştır. Eğitim öğretim faaliyetleri, çerçeve öğretim programında yer alan kazanımlar ile hedeflenen bilgi ve becerileri kazandıracak şekilde planlanır ve uygulanır.
4. Haftalık ders çizelgelerinde temel dersler, alan/dal dersleri, seçmeli dersler ile işletmelerde mesleki eğitim bölümleri yer almaktadır. Temel dersler; öğrenciyi asgari düzeyde ortak bir genel kültür veren, yurdun ekonomik kalkınmasına katkıda bulunma bilincini ve gücünü kazandırmayı amaçlayan, öğrenciyi hayata ve iş alanlarına hazırlayan derslerdir. Alan ve dal dersleri, öğrenciyi hedeflediği mesleğe, iş alanlarına yönelten ve bu yönde öğrenciyi gelişme imkânı sağlayan derslerdir. Seçmeli dersler, öğrencilerin hedefledikleri ve yöneldikleri alanda gelişmelerine, ilgi ve istekleri doğrultusunda ilerlemelerine, kişisel yeteneklerini geliştirmelerine imkân sağlayan derslerdir. İşletmelerde mesleki eğitim dersi ise öğrencilerin gerçek iş ortamlarında mesleki yeterliliklerini geliştirmelerini amaçlayan derstir.
5. Alan ve dal dersleri, öğrenme kazanımlarından ve modüllerden oluşmaktadır. Bazı alan ve dal dersleri hem okulda hem de işletmede uygulanacaktır. Bu derslerin ders saati süreleri çerçeve öğretim programındaki derslerde yer alan "Haftalık Ders Saati" kısmında ve ders bilgi formlarında gösterilmiştir.
6. Alan / dal derslerine ait modüllerin süresi belirlenirken yüz yüze öğretim süresinin yanı sıra sınavlar, performans çalışmaları, projeler, yapılan uygulamalar vb. faaliyetlere ilişkin toplam öğrenme süresi dikkate alınmıştır. Bu derslerdeki her modülün içeriğini öğrencilere kazandırmak için tasarlanan toplam öğrenme süresi 40 saat olarak planlanmıştır. Bu süre; öğretmen rehberliğinde ve öğrencinin kendi kendine çalışacağı süreleri kapsamaktadır. Örneğin 40/32 olarak belirlenmiş bir modülün; 32 saati öğretmen rehberliğinde çalışılacak süreyi, kalan 8 saat ise öğrencinin kendi kendine bağımsız olarak çalışacağı süreyi göstermektedir.
7. Modüllerin süreleri, o modülün okulda ve işletmede uygulanacak toplam süresini belirtmektedir. Okullarda modüllere ayrılacak süreler, haftalık ders çizelgesindeki toplam ders saati dikkate alınarak zümre öğretmenler kurulu kararıyla belirlenir.
8. İşletmelerde Mesleki Eğitim dersinin içeriği, dal/mesleğin gerektirdiği bilgi ve becerilerin tamamını kapsayacak şekilde öğrenme kazanımları dikkate alınarak her sınıf seviyesi için zümre öğretmenler kurulu tarafından hazırlanır.
9. Mesleki eğitim merkezlerinde yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak ders İşletmelerde Mesleki Eğitim dersidir. Ayrıca diploma programını seçen öğrenciler için Türk Dili ve Edebiyatı dersi de yılsonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derstir.
10. Haftalık ders çizelgesinde parantez içinde gösterilen ders saatleri, 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu'nun 26. maddesine göre diploma programını seçen öğrenciler için fark derslerinin ders saatlerini ifade etmektedir. Örneğin Matematik dersi için 11. sınıfta ustalık programına devam edenler 1 ders saati, diploma programına devam edenler ise mevcut 1 saatlik derse ilave olarak 3 ders saati daha fark dersi alacaklardır.

11. Fark dersleri tam gün tam yıl eğitim uygulaması kapsamında yüz yüze eğitim yoluyla akşam ve/veya hafta sonu yapılabilir.
12. Diploma programını seçen öğrencilerin ayrıca alacakları fark derslerinin ağırlıklı puanı, diğer derslerle beraber yılsonu başarı puanına dâhil edilir. Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği'nin ilgili hükümlerine göre işlem yapılır.
13. Farklı alan/dallarda öğrenim gören aynı sınıf seviyesindeki öğrencilerin temel dersleri beraber almaları sağlanır. Sınıfların oluşturulmasında Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği'nin ilgili hükümlerine göre işlem yapılır.
14. Seçmeli dersler, öğrencinin ilgi ve istekleri doğrultusunda öğrenci, veli ve okul tarafından ortaklaşa belirlenir.
15. Seçmeli dersler tablosunda seçmeli derslerin haftalık ders saati sayıları, parantez içinde ve seçenekli olarak verilmiştir. Haftalık ders çizelgelerinde yer alan seçmeli derslerin haftalık ders saati sayısı kadar ders, seçmeli dersler tablosundan seçilebilecektir.
16. Seçmeli derslerde Talim ve Terbiye Kurulu tarafından karara bağlanmış öğretim programları uygulanır.
17. Seçmeli derslerde gruplar oluşturulurken Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği'nin ilgili hükümlerine göre işlem yapılır.
18. Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 18 sayılı Kararı ile kabul edilen "Ortaöğretim Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi Dersi (9-12. Sınıflar) Öğretim Programı" uygulanır.
19. T.C. İnkılap Tarihi ve Atatürkçülük dersinde Talim ve Terbiye Kurulunun 19.01.2018 tarih ve 45 sayılı Kararı ile kabul edilen "Ortaöğretim T.C. İnkılap Tarihi ve Atatürkçülük Dersi Öğretim Programı" uygulanır.
20. Matematik, Türk Dili ve Edebiyatı ile Tarih derslerinde Talim ve Terbiye Kurulunun 22.05.2020 tarih ve 10 sayılı Kararı ile kabul edilen "Mesleki Eğitim Merkezleri Diploma Fark Dersleri Matematik Dersi (9-12. Sınıflar), Türk Dili ve Edebiyatı Dersi (9-12. Sınıflar), Tarih Dersi (9. Sınıf) Öğretim Programları" uygulanır.
21. Ders ve modül kazanımları gerçekleştirilirken iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerinin alınması gereklidir. Referans dokümanlarda belirtilen iş sağlığı ve güvenliği mevzuatı doğrultusunda alınması gereken tedbirlere ders bilgi formlarında ve modül bilgi sayfalarında alan ve dalların özelliği göz önünde bulundurularak yer verilmektedir. Buna göre iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili gerekli bilgi ve becerileri alışkanlık hâline getiren bireyler yetiştirilmesi amacıyla çerçeve öğretim programı ve diğer dokümanlardaki (ders bilgi formları ve modül bilgi sayfaları) iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili konular zümre öğretmenler kurulunda görüşülür.
22. Değerler eğitimi kapsamındaki etkinlikler, Türk Millî Eğitiminin genel ve özel amaçları ile temel ilkeleri doğrultusunda ahilik kültürüne bağlı, hukuka, demokrasi ve insan haklarına saygılı, toplum sorunlarına duyarlı, yurdun ekonomik, sosyal ve kültürel kalkınmasına katkıda bulunma bilincine ve gücüne sahip, her türlü zararlı alışkanlık, olumsuz davranış, aşırılık ve israftan kaçınan bireyler yetiştirilmesini sağlayacak şekilde planlanır ve uygulanır. Bu kapsamda; adalet, çalışkanlık, sabır, iş, sorumluluk, saygı, iyilik, dürüstlük, sevgi, vatanseverlik, öz güven, yardımlaşma ve iş birliği gibi değerleri yücelten ve içselleştiren bireyler yetiştirilmesi amaçlanır. Ders işlenirken ders bilgi formlarının uygulamaya ilişkin açıklamalar kısmında belirtilen değerler doğrultusunda farklı etkinlikler planlanır ve uygulanır.

SEÇMELİ DERSLER TABLOSU

SEÇMELİ DERSLER			9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
SEÇMELİ DERSLER	DİN, AHLAK VE DEĞERLER	KUR'AN-I KERİM	(2)	-	-	-
		PEYGAMBERİMİZİN HAYATI	(2)	-	-	-
		TEMEL DİNİ BİLGİLER	(1)(2)	-	-	-
	SPOR VE SOSYAL ETKİNLİK	SEÇMELİ BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR	(2)	-	-	-
	GÜZEL SANATLAR	SEÇMELİ GÖRSEL SANATLAR	(1)(2)	-	-	-
		SEÇMELİ MÜZİK	(1)(2)	-	-	-
DRAMA		(1)	-	-	-	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Ölçme, bir niteliğin gözlenip gözlem sonuçlarının sayılarla veya başka sembollerle gösterilmesi; **değerlendirme** ise ölçme sonuçları ile bir ölçütü kıyaslayarak karara varma süreci olarak tanımlanır. Eğitim-öğretim sürecinde ölçülmek istenen nitelikler, modüllerin amaçlanan öğrenme kazanımlarıdır. Bireylerin söz konusu kazanımlara ulaşıp ulaşmadığını belirlemek amacıyla ölçme araçlarından yararlanılır. Ölçme ve değerlendirme süreci, öğrencinin kazanımlara ulaşma düzeyini ve performansını belirlemesinin yanı sıra, uygulanan programın etkililiği hakkında da geri bildirim sağlayan önemli bir unsurdur.

Bu süreçte aşağıda belirtilen konular sağlanmalıdır:

- Ölçme ve değerlendirme etkinliğinin hangi amaçla yapılacağına karar verilmesi

Objektif değerlendirme yapmak ve doğru kararları vermek için gerekenler şunlardır:

- Süreç başında ön koşul bilgileri yoklayan ve öğrencinin hazır bulunuşluğunu belirleyen tanıma
- Süreç devam ederken her modül sonunda öğrenme eksikliklerini ve öğrenme güçlüklerini belirlemek için izleme
- Süreç sonunda programda modüllerin öğrenme kazanımlarına ulaşma ve yeterliliklere sahip olma düzeyini belirlemek için de düzey belirleme
- Modüllerin amaçlanan bilişsel, duyuşsal ve devimsel (psikomotor) kazanımlarının niteliklerine uygun ölçme araçları hazırlanması
- Öğrenme kazanımlarını yoklayan gözlenebilir, ölçülebilir ifadelerle dönüştürülmüş başarımların ölçütlerinin temel alınması
- Ölçme araçlarının açık ve anlaşılır olması
- Gerekli olan araç gereç ve materyallerin ortamda hazır bulundurulması

Yapılandırmacı eğitim anlayışında bireysel farklılıkların dikkate alınması son derece önemlidir. Bu durum, hem kazanımların gerçekleştirilmesinde hem de kazanımlara ulaşma düzeyinin belirlenmesinde dikkate alınmalıdır. Bu nedenle program yapısında yer alan bilgi, beceri ve tutumların etkili bir şekilde ölçülebilmesi ve doğru kararların verilerek değerlendirilebilmesi için çoklu değerlendirme etkinliklerine yer verilmelidir.

Bilişsel becerilerin ölçülmesinde daha çok doğru yanlış, boşluk doldurma, eşleştirme, çoktan seçmeli, uzun ve kısa cevaplı sorulardan oluşan ölçme araçları tercih edilmelidir. Bunlara ek olarak proje ve performans çalışması, görüşme, sunum ve sergi gibi öğrenciyi merkeze alan, sadece öğrenme ürününü değil öğrenme sürecini de ölçen çoklu ve alternatif ölçme değerlendirme tekniklerine de yer verilmelidir.

Duyuşsal beceriler, doğrudan gözlenemeyen öğrenmeler olduğu için istenen davranışlara ait ölçütler belirlenmelidir. Tüm bunları ölçebilecek nitelikte kontrol ve gözlem listelerinden yararlanılmalıdır.

Mesleki ve teknik eğitimde zihin kas koordinasyonunu gerektiren devimsel (psikomotor) beceriler ağırlıklıdır. Bu nedenle bireylerin elde ettikleri bilgileri uygulamaya dönüştürerek beceri hâline getirmeleri beklenir. Bir davranışın beceri hâline geldiğini söyleyebilmek için nitelikli ve standartlara uygun olarak yapılması gereklidir.

Öğrencilerin bilgi ve becerilerini bütünleştirerek ortaya koydukları ürünü ve süreci ölçmek amacıyla deney, proje, uygulama vb. yoluyla bir iş ya da işlemi yapmaları istenir ve elde edilen ölçme sonuçları önceden belirlenen ölçütlere uygun olarak değerlendirilir.

Öğrencilerin her modülün amaçlanan öğrenme kazanımlarına ulaşma düzeylerini belirlemek için deney, proje, temrin, uygulama vb. yapması sağlanmalıdır. Yapılan bu ölçme çalışmalarında öğrencilerin hazır bulunuşluğu, performans ve performansı tanımlayan ölçütler, puanlama ölçütleri ile okulun donanımı da dikkate alınmalı; yönergeler hazırlanmalı ve araç gereçler hazır bulundurulmalıdır.

Ölçme araçları hazırlanırken beceri için gerekli olan tutum ve davranışlar da dikkate alınmalıdır. Ölçme araçları bilişsel, duyuşsal ve devinişsel özellikleri bir bütün olarak gözlemlemeye uygun bütünsel bir yapıda oluşturulmalıdır.

Sonuç olarak kazanımlara dayalı geliştirilen programların ölçme ve değerlendirme sürecinde yukarıda belirtilen hususlar ile birlikte aşağıdaki hususlar da dikkate alınmalıdır:

- Modüllerin sonunda bireylerin amaçlanan öğrenme kazanımlarına ulaşma düzeyi değerlendirilmelidir.
- Dersin sonunda elde edilen kazanımlar değerlendirilmelidir.
- İşletmede yapılan mesleki eğitim ve bireysel olarak elde edilen kazanımlar da dâhil olmak üzere ölçülmeli ve ölçme sonuçları alana ait belirlenen ölçütlere uygun olarak değerlendirilmelidir.

PROGRAMDA AMAÇLANAN ÖĞRENME KAZANIMLARI

Alan Ortak Kazanımları

- İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili temel kurallara göre gerekli tedbirleri alır.
- Gıda işletmelerindeki organizasyon yapısı ve birimlerin işleyişini açıklar.
- Gıda güvenliği ve gıda standartlarını açıklar.
- Gıda muhafaza tekniklerini açıklar.
- Hijyen, işletme hijyeni, temizlik ve dezenfeksiyon uygulamaları ile ilgili bilgi ve becerilere sahip olur.
- Gıda sektöründe kullanılan ambalaj materyallerini ve depolama koşullarını açıklar.
- Ahilik kültürü ve meslek etiğine uygun davranışlar sergiler.
- Alanı ile ilgili geliştirdiği girişimci fikirler doğrultusunda gerekli iş ve işlemleri yapar.

Bitkisel Yağ Üretim Dalına Ait Kazanımlar

- Yağlı tohumlara ön işlemleri uygular.
- Yağlı tohumlarda ekstraksiyon işlemlerini yapar.
- Ham yağ rafine eder.
- Rafine bitkisel yağ çeşitlerini üretir.
- Zeytinyağı üretir.

Çay İşleme Dalına Ait Kazanımlar

- Bitkisel çay çeşitleri üretir.
- Yaş çay alımı yapar.
- Özel çay çeşitlerini üretir.
- Siyah çay üretir.
- Yeşil çay üretir.
- Çayı harmanlayarak depolar.

Endüstriyel Et İşleme Dalına Ait Kazanımlar

- Karkasları işlenecek ürüne uygun olarak parçalar.
- Endüstriyel et ürünleri için ham madde ve yardımcı maddeleri hazırlar.
- Et işleme makinelerini üretime hazırlar.
- İşlenmiş et ürünleri üretimi yapar.

Hububat İşleme Dalına Ait Kazanımlar

- Tahılları üretir.
- Makarna üretir.
- Tahıl taneleri ve kuru bakliyatları satışa hazırlar.
- Bisküvi üretir.
- Ekmek üretir.

Sebze ve Meyve İşleme Dalına Ait Kazanımlar

- Taze sebze ve meyveleri tüketime hazır hâle getirir.
- Sebze ve meyvelerde soğutma ve dondurma tekniğini uygular.
- Fermente sebze ve meyve ürünleri üretir.
- Sebze ve meyvelerde kurutma tekniğini uygular.
- Meyve suyu üretimi yapar.
- Reçel ve konsantre ürünler üretir.
- Sebze ve meyve konserveleri üretir.

Su Ürünleri İşleme Dalına Ait Kazanımlar

- Su ürünlerinin işletmeye kabulünü yapar.
- Su ürünlerini üretir.
- Alternatif su ürünleri üretir.

Süt İşleme Dalına Ait Kazanımlar

- İşlenecek çiğ sütte ön işlemleri uygular.
- Fermente süt ürünleri üretir.
- İçme sütü ve konsantre süt üretir.
- Endüstriyel ve geleneksel üretim yöntemleriyle peynir üretir.
- Tereyağı ve dondurma üretir.

Şekerleme ve Çikolata Üretim Dalına Ait Kazanımlar

- Kakaolu krema hamuru üretir.
- Çikolata ve çikolatalı ürünler üretir.
- Şekerleme ve sakız üretir.
- Geleneksel şekerli ürünler üretir.

Zeytin İşleme Dalına Ait Kazanımlar

- İşlenecek zeytine ön işlemleri uygular.
- Sofralık siyah zeytin üretir.
- Sofralık yeşilzeytin üretir.
- Zeytincilikteki temel kalite kontrollerini yapar.
- Zeytinyağı üretir.

DERSLER

1. TEMEL DERSLER

Temel dersler; asgari ortak bir genel kültür veren, yurdun ekonomik kalkınmasına katkıda bulunma bilincini ve gücünü kazandırmayı amaçlayan, hayata ve iş alanlarına hazırlayan derslerdir.

Haftalık ders çizelgesinde yer alan temel derslerde Talim ve Terbiye Kurulunun belirlemiş olduğu dersler, ders saatleri ve programlar uygulanır.

2. ALAN VE DAL DERSLERİ

Alan ve dal dersleri, öğrenciyi iş alanlarına yönelten ve mesleğe hazırlayan derslerdir. Alan ve dal dersleri, uygulamalı dersler olup modüler yapıda hazırlanmıştır. Alan ve dalın özelliğine göre programa yerleştirilmiştir.

ALAN ORTAK DERSLERİ

Bu dersler, Gıda Teknolojisi alanındaki dallarla ilgili ortak mesleki yeterlilikleri kazandırmayı amaçlayan derslerdir. Derslerin amacı, süresi (haftalık ders saati), kazanımları ile ilgili modüller aşağıda verilmiştir.

GIDA ENDÜSTRİSİ DERSİ

Bu derste öğrenciyi; iş sağlığı ve güvenliği, gıda endüstrisinde hijyen ve sanitasyon, gıda işletmelerinin organizasyonu, gıda standartları, gıda muhafaza teknikleri, gıda ambalajlama ve depolama ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 2 (9. sınıfta 2 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili temel kurallara göre gerekli tedbirleri alır.
Modül Adı	İş Sağlığı ve Güvenliği
Modülün Önerilen Süresi	40/8 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. İş sağlığı ve güvenliği, çalışanların yasal hak ve sorumlulukları ile iş kazalarından doğabilecek hukuki sonuçları açıklar. 2. Meslek hastalıkları ve bu hastalıklardan korunma yöntemlerini açıklar. 3. İş yerinde oluşabilecek iş kazalarına karşı gerekli tedbirleri alır.
Kazanım 2	Gıda işletmelerindeki organizasyon yapısı ve birimlerin işleyişini açıklar.
Modül Adı	Gıda İşletmelerinde Organizasyon
Modülün Önerilen Süresi	40/12 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gıda endüstrisini diğer sektörlerden ayıran özellikleri açıklar. 2. Gıda sektörünün fiziki yapısını açıklar. 3. Gıda işletmelerinde uygulanması gerekli olan iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini açıklar.
Kazanım 3	Gıda güvenliği ve gıda standartlarını açıklar.

Modül Adı	Gıda Güvenliği ve Standartları
Modülün Önerilen Süresi	40/12 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gıda Kanunu'nun bölümlerini sıralayarak açıklar. 2. Türk Gıda Kodeksi yönetmeliklerini açıklar. 3. Türk Gıda Kodeksi Ürün Tebliği'ne göre gıda kalite karakteristiklerini açıklar. 4. TSE standartlarına göre standardizasyon ile ilgili işlemleri açıklar. 5. TS (GMP-GHP-HACCP) standartlarına göre gıda üretiminde HACCP programlarını açıklar.
Kazanım 4	Hijyen sağlama ile ilgili uygulamaları yapar
Modül Adı	Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon
Modülün Önerilen Süresi	40/14 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kişisel hijyen yapar. 2. İşletme hijyeni yapar. 3. Temizlik ve dezenfeksiyon işlemini yapar.
Kazanım 5	Gıda sektöründe kullanılan ambalaj materyallerini ve depolama koşullarını açıklar.
Modül Adı	Ambalajlama ve Depolama
Modülün Önerilen Süresi	40/12 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gıda işlemede kullanılan ambalaj çeşitlerini açıklar. 2. Gıda endüstrisinde kullanılan depoların özelliklerini açıklar.
Kazanım 6	Gıda muhafaza tekniklerini açıklar.
Modül Adı	Gıda Muhafaza Teknikleri
Modülün Önerilen Süresi	40/14 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Isıl işlem uygulamalarını açıklar. 2. Su aktivitesinin kontrolünü açıklar. 3. Koruyucu madde ilavesini açıklar. 4. Kontrollü ve modifiye atmosferi açıklar. 5. Işınlama yöntemini açıklar.

AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK DERSİ

Bu derste öğrenciye, ahilik kültürü ve girişimcilik ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 1 (12. sınıfta 1 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Çalışma hayatında etkili iletişim kurarak ahilik kültürü ve meslek etiğine uygun davranışlar gösterir.
Modül Adı	Ahilik Kültürü ve Meslek Etiği

Modülün Önerilen Süresi	40/12 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Çalışma hayatında iletişim araçlarını kullanarak etkili iletişim kurar. 2. Çalışma hayatında ahilik kültürüne ve meslek etiği ilkelerine uyar.
Kazanım 2	İş fikri geliştirme, iş kurma, pazarlama planı, fikrî ve sınai mülkiyet hakları ile ilgili işlemleri yapar.
Modül Adı	Girişimcilik
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Girişimci fikirler geliştirir. 2. Meslek grubuyla ilgili örnek iş kurma modelleri geliştirir. 3. Pazarlama planı hazırlar. 4. Fikrî ve sınai mülkiyet hakları tescil süreçlerini planlar.

DAL DERSLERİ

Gıda Teknolojisi alanında yer alan dallara ait özel bilgi ve becerileri kazandıracak dal dersleri; iş başında veya işletmelerde uygulanması öngörülen derslerdir. Bu derslerin amacı, önerilen süresi (haftalık ders saati), kazanımları ile modülleri aşağıda verilmiştir.

BİTKİSEL YAĞ ÜRETİM DALI DERSLERİ

YAĞLI TOHURLARDA ÖN İŞLEMLER DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yağlı tohumların temizlenmesi, kurutulması, kabuk kırma, tohumdan ayırma, tohum içini ezme ve kavurma işlemi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 4 (10. sınıfta 4 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Yağ eldesinde kullanılacak ölçütlere uygun olan yağlı tohumları işletmeye kabul eder.
Modül Adı	Yağlı Tohumlar
Modülün Önerilen Süresi	40/8 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Lipit kimyasını açıklar. 2. Yağlı tohumların özelliklerini açıklar. 3. Yağlı tohumlarda bozulma etkenlerini açıklar.
Kazanım 2	Endüstriyel üretim yöntemlerine uygun şekilde yağ eldesinde kullanılacak yağlı tohumları temizler.
Modül Adı	Yağlı Tohumları Temizleme
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Yağlı tohumları temizleme şartlarını oluşturur. 2. Yağlı tohumları kurutur.
Kazanım 3	Yağlı tohumlara endüstriyel üretim yöntemlerine uygun şekilde tohumdan ayırma işlemini uygular.
Modül Adı	Kabuk Kırma
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Yağlı tohumlarda kabuk kırma ve tohumdan ayırma şartlarını oluşturur. 2. Kırma ve tohumdan ayırmada kullanılan makine ve ekipmanların temizlik ve bakımını açıklar.
Kazanım 4	Yağlı tohumlara, endüstriyel üretim yöntemlerine uygun şekilde tohum içini ezme işlemini uygular.
Modül Adı	Tohum İçini Ezme
Modülün Önerilen Süresi	40/32 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Tohum içini ayırma şartlarını oluşturur. 2. Tohum içini ayırmada kullanılan makine ve ekipmanların temizlik ve bakımını yapar.
Kazanım 5	Yağlı tohumlara, endüstriyel yöntemlere uygun şekilde tohumları kavurma işlemini uygular.
Modül Adı	Tohumları Kavurma
Modülün Önerilen Süresi	40/32 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Tohumları kavurma şartlarını oluşturur. 2. Tohumları kavurmada kullanılan makine ve ekipmanların temizlik ve bakımını yapar.

YAĞLI TOHURLARDA EKSTRAKSİYON DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pres yöntemi ile ekstraksiyon, çözücü (solvent) ile ekstraksiyon, prepesyon-ekstraksiyon (düşük basınçta sıkma), ham yağın depolanması ve küspe ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 3 (11. sınıfta 3 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Yağlı tohumlarda pres yöntemi ile ekstraksiyon işlemi yapar.
Modül Adı	Pres Yöntemi İle Ekstraksiyon
Modülün Önerilen Süresi	40/21 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Pres yöntemi ile yağ eldesinde kullanılan presleri açıklar. 2. Presleme yöntemiyle ham yağ elde eder. 3. Araç gereç ve ekipmanların bakımını yapar.
Kazanım 2	Yağlı tohumlarda çözücü ekstraksiyonu (solvent) ile ekstraksiyon işlemi yapar.
Modül Adı	Çözücü (Solvent) ile Ekstraksiyon
Modülün Önerilen Süresi	40/21 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Çözücü ekstraksiyonu (solvent) ile yağ eldesinde kullanılan çözücülerin özelliklerini açıklar. 2. Çözücü ekstraksiyonu (solvent) ile yağ elde etmede kullanılan araç gereç ve ekipmanları açıklar. 3. Çözücü ekstraksiyonu (solvent) ile ham yağ elde eder. 4. Araç gereç ve ekipmanların bakımını yapar.
Kazanım 3	Yağlı tohumlarda prepesyon-ekstraksiyon yöntemi ile (düşük basınçta sıkma) ekstraksiyon işlemi yapar.
Modül Adı	Prepesyon-Ekstraksiyon Yöntemi (Düşük Basınçta Sıkma)
Modülün Önerilen Süresi	40/21 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prepesyon-ekstraksiyon yöntemini (düşük basınçta sıkma) açıklar. 2. Prepesyon-ekstraksiyon yöntemi (düşük basınçta sıkma) ile ham yağ elde eder. 3. Araç gereç ve ekipmanın temizliğini ve bakımını yapar.
Kazanım 4	Ham yağı depolar.
Modül Adı	Ham Yağın Depolanması
Modülün Önerilen Süresi	40/21 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ham yağın depolanmasında kullanılan araç gereçleri hazırlar. 2. Ham yağın depo şartlarını kontrol eder.
Kazanım 5	Yağlı tohumlardan ham yağ ekstraksiyonu sonucunda oluşan küspeyi ilgili birimlere sevk eder.
Modül Adı	Küspe
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Küspeyi muhafaza eder. 2. Küspeyi satışa hazırlar.

HAM YAĞ RAFİNASYONU DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ham yağda zamksı maddeleri giderme, asitlik giderme, ağartma yapma, vinterezasyon, koku alma, soğutma, filtreleme, ambalajlama ve depolama işlemlerini yapma ile ilgili bilgi ve becerilerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 4 (11. sınıfta 4 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Ham yağda zamksı maddeleri giderir (degumming).
Modül Adı	Zamksı Maddeleri Giderme (Degumming)
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Suda çözünen ve suda çözünmeyen yapıdaki yapışkan maddeleri giderir. 2. Zamksı maddelerin giderilmesinde kullanılan araç gereç ve ekipmanın temizliğini ve bakımını yapar.
Kazanım 2	Ham yağda asitlik giderir.
Modül Adı	Asitlik Giderme (Nötralizasyon)
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sabunlaştırma yaparak nötralizasyonu sağlar. 2. Asit gidermede kullanılan araç gereç ve ekipmanın temizliğini ve bakımını yapar.

Kazanım 3	Ham yağda ağartma yapar.
Modül Adı	Ağartma
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adsorbantlarla renk maddelerinin giderilmesini sağlar. 2. Ağartmada kullanılan araç gereç ve ekipmanın temizliğini ve bakımını yapar.
Kazanım 4	Ham yağda vinterezasyon yapar.
Modül Adı	Vinterezasyon (Perlitli)
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bulanıklık meydana getiren maddeleri uzaklaştırır. 2. Vinterezasyonda kullanılan araç gereç ve ekipmanın temizliğini ve bakımını yapar.
Kazanım 5	Ham yağda koku alma işlemini uygular.
Modül Adı	Koku Almak (Deodorizasyon)
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koku meydana getiren parçacıkların uzaklaştırılmasını sağlar. 2. Koku almada kullanılan araç gereç ve ekipmanın temizliğini ve bakımını yapar.
Kazanım 6	Ham yağda soğutma ve filtreleme yapar.
Modül Adı	Soğutma ve Filtreleme
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Soğutma ve filtreleme şartlarını oluşturur. 2. Soğutma ve filtreleme işleminde kullanılan araç gereç ve ekipmanın temizliğini ve bakımını yapar.
Kazanım 7	Rafine yağı ambalajlayarak depolar.
Modül Adı	Rafine Yağı Ambalajlama ve Depolama
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ambalajlama araç gereç ve ekipmanlarını hazırlar. 2. Filtrelenmiş yağı ambalajlar. 3. Ambalajlanmış yağı etiketler. 4. Depo şartlarını oluşturarak kontrolünü yapar.

RAFİNE BİTKİSEL YAĞ ÇEŞİTLERİ ÜRETİMİ DERSİ

Bu derste öğrenciyeye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ayçiçek, mısır, fındık, kanola, pamuk, soya yağı ve margarin üretimi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 3 (12. sınıfta 3 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Ekstraksiyon yöntemi ile ayçiçek yağı üretimi yapar.
Modül Adı	Ayçiçek Yağı Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/12 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ayçiçeği danelerine ön işlemleri uygular. 2. Ayçiçeği danelerinden ham yağ ekstraksiyonu yapar. 3. Ayçiçeğinde rafinasyon işlemi yapar. 4. Ayçiçeği yağını ambalajlama ve depolama işlemleri yapar.
Kazanım 2	Ekstraksiyon yöntemi ile mısır yağı üretimi yapar.
Modül Adı	Mısır Yağı Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/12 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mısır bitkisine ön işlemleri uygular. 2. Mısır bitkisinden ham yağ ekstraksiyonu yapar. 3. Mısır yağında rafinasyon işlemi yapar. 4. Mısır yağını ambalajlayarak depolar.
Kazanım 3	Ekstraksiyon yöntemi ile fındık yağı üretimi yapar.
Modül Adı	Fındık Yağı Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/12 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fındık danelerine ön işlemleri uygular. 2. Fındık danelerinden ham yağ ekstraksiyonu yapar. 3. Fındıkta rafinasyon işlemi yapar. 4. Fındık yağını ambalajlayarak depolar.
Kazanım 4	Ekstraksiyon yöntemi ile kanola yağı üretimi yapar.
Modül Adı	Kanola Yağı Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/12 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kanola bitkisine ön işlemleri uygular. 2. Kanola bitkisinden ham yağ ekstraksiyonu yapar. 3. Kanola yağına rafinasyon işlemi yapar. 4. Kanola yağını ambalajlayarak depolar.
Kazanım 5	Ekstraksiyon yöntemi ile pamuk yağı üretimi yapar.
Modül Adı	Pamuk Yağı Üretimi

Modülün Önerilen Süresi	40/12 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Pamuk çiğitine ön işlemleri uygular. 2. Pamuk çiğitinden ham yağ ekstraksiyonu yapar. 3. Pamuk çiğitine rafinasyon işlemi yapar. 4. Pamuk yağını ambalajlayarak depolar.
Kazanım 6	Ekstraksiyon yöntemi ile soya yağı üretimi yapar.
Modül Adı	Soya Yağı Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Soya bitkisine ön işlemleri uygular. 2. Soya bitkisinden ham yağ ekstraksiyonu yapar. 3. Soya yağına rafinasyon işlemi yapar. 4. Soya yağını ambalajlayarak depolar.
Kazanım 7	Hidrojenizasyon yöntemi uygulayarak bitkisel yağlardan margarin üretimi yapar.
Modül Adı	Margarin Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/30 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Margarin üretiminde kullanılacak su ve yağ fazını ayarlar. 2. Margarin bileşenlerini emülsiyonlaştırma işlemi yapar. 3. Emülsiyonlaştırma işlemi tamamlanmış margarini ambalajlar. 4. Ambalajlanmış margarini depolar.

ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kesintisiz (kontinü) sistemi üretime hazırlama, zeytin hamurunu hazırlama, zeytin hamurundan yağ ayırma, rafine yağ ve prina yağı üretme, natürel zeytinyağı depolama, zeytinyağı ambalajlama ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 4 (12. sınıfta 4 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Zeytinyağı üretiminde kullanılan kesintisiz (kontinü) sistemi üretime hazırlar.
Modül Adı	Zeytinyağı Makinelerini Üretime Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/28 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Makinelerin basit montajını yapar. 2. Makinelerin temizliğini ve bakımını yapar.
Kazanım 2	Ön işlemlerden geçirilmiş zeytin danelerini, zeytin hamuru hâline getirir.
Modül Adı	Zeytin Hamuru Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/28 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zeytinyağı işlemeye uygun zeytin danelerini temizler. 2. Zeytinlere kırma işlemi uygular. 3. Zeytin hamuruna yoğurma işlemi uygular.
Kazanım 3	Zeytin hamurundan yağı ayırır.
Modül Adı	Zeytin Hamurundan Yağı Ayırma
Modülün Önerilen Süresi	40/28 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hamuru dekantörde santrifüj ederek prina, yağ ve karasuyu ayırır. 2. Dekantörden çıkan karasuyu takip eder. 3. Dekantörden çıkan prina içerisindeki yağ miktarını kontrol eder. 4. Seperatörde yağdan karasuyu ayırır.
Kazanım 4	Asitliği yüksek olan, duyuşal özellikleri açısından natürel olarak tüketilmeleri mümkün olmayan zeytinyağlarından rafine yağ elde eder.
Modül Adı	Rafine Yağ Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asitliği yüksek ve duyuşal özelliğini kaybetmiş zeytinyağlarına rafinasyon uygulaması yapar. 2. Rafine zeytinyağı ve natürel zeytinyağı karışımlarını oluşturarak riviera zeytinyağı yapar.
Kazanım 5	Zeytinyağı üretimi sonucunda elde edilen prinadan, endüstriyel ekstraksiyon yöntemi ile prina yağı üretir.
Modül Adı	Prina Yağı
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Endüstriyel üretim teknikleri ile prinaya kurutma işlemi uygular. 2. Prinadan ekstraksiyon yöntemi ile yağı çeker. 3. Damıtma işlemi ile yağ-çözücü karışımından yağı ayrıştırır.
Kazanım 6	Zeytinyağının özelliğini koruyacak şekilde natürel zeytinyağını depolar.
Modül Adı	Natürel Zeytinyağı Depolama
Modülün Önerilen Süresi	40/8 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ambarda uygun şartları sağlar ve yağları gruplandırarak bekletir. 2. Posayı boşaltarak tankın üzerine N₂ gazı verir.
Kazanım 7	Zeytinyağını ambalajlar.
Modül Adı	Zeytinyağı Ambalajlama
Modülün Önerilen Süresi	40/4 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ambalajlanacak zeytinyağını filtreler. 2. Filtrelenmiş zeytinyağının ambalaj materyaline dolumunu yapar. 3. Ambalajların etiketleme ve barkodlama işlemlerini yapar.
---------------------------------------	---

ÇAY İŞLEME DALI DERSLERİ

BİTKİSEL ÇAY ÜRETİMİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak bitkisel çaylarda kurutma, sınıflandırma, paketleme ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 2 (10. sınıfta 2 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Çayı yapılan bitkileri kurutur.
Modül Adı	Bitkisel Çaylarda Kurutma
Modülün Önerilen Süresi	40/22 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Çayı yapılan bitkilerin genel kontrollerini yaparak kısımlarına ayırır. 2. Bitkisel çaylarda kurutma işlemi şartlarını oluşturur.
Kazanım 2	Bitkisel çay üretimi için kurutulmuş olan çay bitkilerini kısımlarına göre gruplandırır.
Modül Adı	Kurutulan Çay Bitkilerinin Kısımlarına Göre Gruplandırılması
Modülün Önerilen Süresi	40/32 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Çay yapımında kullanılan bitkilerin yaprak ve çiçek kısımlarından bitkisel çay elde eder. 2. Çay yapımında kullanılan bitkilerin meyve ve tohumundan bitkisel çay elde eder. 3. Çay yapımında kullanılan bitkilerin kök ve gövdesinden bitkisel çay elde eder.
Kazanım 3	Bitkisel çayları paketler.
Modül Adı	Bitkisel Çayları Paketleme
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kurutma işlemi tamamlanmış olan bitkisel çayları paketleme ünitesine verir. 2. Bitkisel çaylarda kolileme yapar.

YAŞ ÇAY ALIMI DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yaş çayın kabulü ve fabrikaya sevki ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 2 (10. sınıfta 2 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	İşlemeye uygun yaş çayı belirleyerek işletmeye kabulü ile ilgili işlemleri yapar.
Modül Adı	Yaş Çayın İşletmeye Kabulü
Modülün Önerilen Süresi	40/38 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yaş çay alımı zamanında, toplama merkezlerinde yaş çay alımı şartlarını oluşturur. 2. İstenen şartları taşıyan yaş çayın tartımını yapar. 3. Kabulü ve tartımı yapılmış olan yaş çayı, fabrikaya sevkine kadar muhafazasını yapar.
Kazanım 2	Kabulü ve tartımı yapılmış olan yaş çayı niteliğini koruyacak şekilde fabrikaya sevk eder.
Modül Adı	Yaş Çayın Fabrikaya Sevki
Modülün Önerilen Süresi	40/34 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yaş çayı, toplama merkezlerinden fabrikaya uygun araçlarla ve yaş çayın özelliğini koruyacak önlemleri alarak nakliyesini yapar. 2. Yaş çayın toplama merkezinden teslim alınması, nakliyesi ve fabrikaya teslimi ile ilgili kayıtları tutar.

ÖZEL ÇAY ÜRETİMİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, organik çay işleme, beyaz çay üretimi, çözünebilir çay üretimi yapılması ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 2 (11. sınıfta 2 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Gerekli şartları sağlayarak organik çay üretimi yapar.
Modül Adı	Organik Çay Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/22 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organik çay üretimine uygun ham madde kabulü yapar. 2. Endüstriyel üretim teknikleri ile organik çay işleyerek paketler.
Kazanım 2	Gerekli şartları sağlayarak beyaz çay üretimi yapar.
Modül Adı	Beyaz Çay Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/32 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Beyaz çay üretimi için ham madde kabulü yapar. 2. Endüstriyel üretim teknikleri ile beyaz çay üretimi için çay tomurcuklarını işler.
Kazanım 3	Çözünebilir (öz) siyah ve yeşil çay üretimi yapar.

Modül Adı	Çözünebilir (Öz) Çay Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/26 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Siyah veya yeşil çay ekstraktı elde eder. 2. Siyah ve yeşil çay ekstraktını konsantre ederek kurutur.

SİYAH ÇAY ÜRETİMİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yaş çayı fabrikaya alma, soldurma, kıvrırma, oksidasyon, kurutma, çöp ve lif alma, eleklenme ve nevilere ayırma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 5 (11. sınıfta 5 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Fabrikaya kabulü yapılmış yaş çaya endüstriyel üretim tekniği ile soldurma işlemi uygular.
Modül Adı	Siyah Çay Üretiminde Soldurma
Modülün Önerilen Süresi	80/45 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Üreticiden gelen yaş çayın genel kontrollerini yapar. 2. Yaş çayın soldurulması için soldurma ünitesini üretime hazırlar. 3. Yaş çay yaprağını soldurma makinesine sevk eder.
Kazanım 2	Soldurma işlemi tamamlanmış olan çay yapraklarına kıvrırma işlemini uygular.
Modül Adı	Siyah Çay Üretiminde Kıvrırma
Modülün Önerilen Süresi	80/40 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Soldurma işlemi tamamlanmış çay yapraklarının kıvrılması için kıvrırma ünitesini üretime hazırlar. 2. Soldurmadan gelen çaylarda düz kıvrırma ve eleme işlemlerini yapar. 3. Kıvrırma ünitesinden çıkarılmış çayların havalandırılmasını yapar.
Kazanım 3	Kıvrırma işlemi tamamlanmış çay yapraklarının siyah renk alması için oksidasyon işlemi uygular.
Modül Adı	Siyah Çay Üretiminde Oksidasyon
Modülün Önerilen Süresi	40/35 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Kıvrırma ünitesinden gelen çayların oksidasyonu için oksidasyon ünitesini üretime hazırlar. 2. Kıvrılmış çayı oksidasyon ünitesine sevk eder.
Kazanım 4	Oksidasyon ünitesinden gelen siyah çay yapraklarına kurutma işlemi yapar.
Modül Adı	Siyah Çay Üretiminde Kurutma
Modülün Önerilen Süresi	40/30 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oksidasyon ünitesinden gelen çayların kurutulması için kurutma ünitesini üretime hazırlar. 2. Okside olmuş çay yapraklarını kurutma ünitesine sevk eder. 3. Kurutulmuş siyah çayda çöp ve lif alma işlemlerini yapar.
Kazanım 5	Kurutulma ünitesinden gelen kurutulmuş siyah çay yapraklarına tasnif işlemi yapar.
Modül Adı	Siyah Çay Üretiminde Tasnif
Modülün Önerilen Süresi	40/30 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kurutulmuş siyah çayı ön eleme yaparak kırıcılardan geçirir. 2. Kırıcılardan geçirilmiş siyah çayı nevelerine ayırarak torbalar.

YEŞİL ÇAY ÜRETİMİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yaş çayı şok soldurma, soğutma, kıvrırma, kurutma, tasnif etme, ambalajlama ve depolama ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 4 (12. sınıfta 4 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Yeşil çay üretimi yapmak üzere fabrikaya kabulü yapılmış yaş çaya, şok soldurma işlemi uygular.
Modül Adı	Yeşil Çay Üretiminde Şok Soldurma
Modülün Önerilen Süresi	80/40 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yeşil çay üretimi yapmak üzere fabrikaya kabulü yapılmış yaş çayı şoklama işlemine hazırlar. 2. Yaş çay yapraklarına şok soldurma yaparak kıvrırma ünitesine gönderir.
Kazanım 2	Şok soldurma işlemi tamamlanmış olan çay yapraklarına kıvrırma işlemini uygular.
Modül Adı	Yeşil Çay Üretiminde Kıvrırma
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Şok soldurma ünitesinden gelen çay yapraklarını kıvrırma ünitesine alır. 2. Soğutma yapılmış çay yapraklarına kıvrırma işlemi uygulayarak kurutma ünitesine gönderir.
Kazanım 3	Kıvrırma ünitesinden gelen yeşil çay yapraklarına kurutma işlemi yapar.
Modül Adı	Yeşil Çay Üretiminde Kurutma
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kıvrırma ünitesinden gelen yeşil çay yapraklarını kurutmak için kurutma ünitesini işleme hazırlar. 2. Kıvrırma yapılmış çaylara kurutma işlemi uygulayarak tasnif ünitesine gönderir.

Kazanım 4	Kurutulma ünitesinden gelen kurutulmuş yeşil çay yapraklarına tasnif işlemi yapar.
Modül Adı	Yeşil Çay Üretiminde Tasnif
Modülün Önerilen Süresi	40/32 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Kurutulmuş yeşil çay yapraklarını çöp alma eleklerinden geçirir. 2. Yeşil çayı endüstriyel üretim tekniği ile nevelerine ayırır.

ÇAY HARMANLAMA VE DEPOLAMA DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çay harmanlama, dökme çay paketleme, süzme çay paketi yapma, çayı depolama, çayda duyuşal değerlendirme yapılması ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 3 (12. sınıfta 3 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Çayda harmanlama işlemi yapar.
Modül Adı	Çay Harmanlama
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Harmanlanacak nevi çayları harman makinesine sevk eder. 2. Nevi çayları harmanlar.
Kazanım 2	Dökme çayda paketleme işlemi uygular.
Modül Adı	Dökme Çay Paketleme
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Dökme çayı paketlemek üzere paketleme ünitesini işleme hazırlar. 2. Harmanlanan çayı paketleme ünitesinde paketler. 3. Paketleme işlemi tamamlanmış çay paketlerini koliler.
Kazanım 3	Süzme çay paketi yapar.
Modül Adı	Süzme Çay Paketleme
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Demlik poşet çay paketi yapar. 2. Daldırma çay paketi yapar.
Kazanım 4	Çayın niteliğini koruyacak şekilde üretimi ve paketlemesi tamamlanmış olan çayları depolar.
Modül Adı	Çay Depolama
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Çayın niteliğini koruyacak depo koşullarını oluşturur. 2. Çuvallanmış ve kolilenmiş çayları depoya yerleştirir. 3. Depo giriş-çıkış kayıtlarını tutar.
Kazanım 5	Çayın duyuşal kalitesini belirleyebilmek için üretimi tamamlanmış parti çaylarda duyuşal değerlendirme yapar.
Modül Adı	Çayda Duyuşal Değerlendirme (Tadım)
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Parti çaylarda, duyuşal değerlendirme için ön hazırlıkları yapar. 2. Parti çaylarda tadım yaparak sonucu değerlendirir.

ENDÜSTRİYEL ET İŞLEME DALI DERSLERİ

KARKAS DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak büyükbaş, küçükbaş ve kanatlı karkasına uygulanan işlemler ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 4 (10. sınıfta 4 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Büyükbaş karkası ürün işlemeye hazırlar.
Modül Adı	Büyükbaş Karkası
Modülün Önerilen Süresi	80/56 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Büyükbaş karkası işlenecek ürüne göre parçalar. 2. Büyükbaş karkası kısımlarına göre sınıflandırır.
Kazanım 2	Küçükbaş karkasını ürün işlemeye hazırlar.
Modül Adı	Küçükbaş Karkası
Modülün Önerilen Süresi	80/52 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Küçükbaş karkasını işlenecek ürüne göre parçalar. 2. Küçükbaş karkasını kısımlarına göre sınıflandırır.
Kazanım 3	Kanatlı karkasını ürün işlemeye hazırlar.
Modül Adı	Kanatlı Karkası
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kanatlı karkasını işlenecek ürüne göre parçalar. 2. Parçalanmış kanatlı karkasını ambalajlayarak depolar.

ENDÜSTRİYEL ET ÜRÜNLERİNDE HAM MADDE VE YARDIMCI MADDELER DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak et ürünlerinde ham madde ve yardımcı maddeler ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 4 (11. sınıfta 4 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Endüstriyel et ürünlerinde kullanılan ham maddeleri üretime hazırlar.
Modül Adı	Endüstriyel Et Ürünlerinde Kullanılan Ham Maddeler
Modülün Önerilen Süresi	80/68 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Hayvanlardan elde edilen ana etleri, dolgu etleri ve yağları hazırlar. 2. Ham maddelere ön işlemleri yapar.
Kazanım 2	Endüstriyel et ürünlerinde kullanılan yardımcı maddeleri üretime hazırlar.
Modül Adı	Endüstriyel Et Ürünlerinde Yardımcı Maddeler
Modülün Önerilen Süresi	80/76 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. İşlenecek et ürününe göre yardımcı maddeleri seçer. 2. Yardımcı maddelerin reçetede istenen miktarına göre tartımını yapar.

ET İŞLEME MAKİNELERİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ham madde hazırlama makineleri, üretim süreci makineleri, dolum ve ambalajlama makineleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 3 (11. sınıfta 3 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Ham madde hazırlama makinelerini kullanır.
Modül Adı	Ham Madde Hazırlama Makineleri
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Tartma ve ölçme aletlerini kullanıma hazırlar. 2. Taşıma ve iletim makinelerini kullanıma hazırlar.
Kazanım 2	Üretim süreci makinelerini kullanır.
Modül Adı	Üretim Süreci Makineleri
Modülün Önerilen Süresi	80/52 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Sınıflama ve ayırma makinelerini kullanıma hazırlar. 2. Karıştırma ve karıştırmaya makinelerini kullanıma hazırlar. 3. Isıl işlem makinelerini kullanıma hazırlar.

Kazanım 3	Dolum ve ambalajlama makinelerini kullanır.
Modül Adı	Dolum ve Ambalajlama Makineleri
Modülün Önerilen Süresi	40/33 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Dolum makinelerini kullanıma hazırlar. 2. Ambalaj makinelerini kullanıma hazırlar.

İŞLENMİŞ ET ÜRÜNLERİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak sucuk, emülsifiye et ürünleri, kavurma, pastırma, döner, sakatat ürünleri, konserve et ve kurutulmuş et üretimi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 7 (12. sınıfta 7 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Sucuk üretimi yapar.
Modül Adı	Sucuk
Modülün Önerilen Süresi	40/28 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Sucuk üretiminde kullanılan ham madde ve yardımcı maddeleri hazırlar. 2. Sucuk hamurunu oluşturarak kılıflara dolumunu yapar.
Kazanım 2	Emülsifiye et üretimi yapar.
Modül Adı	Emülsifiye Et Ürünleri
Modülün Önerilen Süresi	40/35 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Emülsifiye et ürünleri için ham madde ve yardımcı maddelerini hazırlar. 2. Emülsifiye et ürünü hamuru oluşturarak ısıtma işlemi uygular.
Kazanım 3	Kavurma üretimi yapar.
Modül Adı	Kavurma
Modülün Önerilen Süresi	40/28 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Kavurma üretiminde kullanılan ham madde ve yardımcı maddeleri hazırlar. 2. Kavurma üretimi için ısıtma işlemi uygular.
Kazanım 4	Pastırma üretimi yapar.
Modül Adı	Pastırma

Modülün Önerilen Süresi	40/28 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Pastırma üretiminde kullanılan ham madde ve yardımcı maddeleri hazırlar. 2. Eti olgunlaştırarak çemenleme işlemi uygular.
Kazanım 5	Döner üretimini yapar.
Modül Adı	Döner
Modülün Önerilen Süresi	40/35 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Döner üretiminde kullanılan ham madde ve yardımcı maddeleri hazırlar. 2. Etleri çubuğa dizerek baton şekli verir.
Kazanım 6	İşlenmiş sakatat ürünleri üretir.
Modül Adı	Sakatat İşleme
Modülün Önerilen Süresi	40/28 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Sakatat işlemede kullanılan organları ve yardımcı maddeleri hazırlar. 2. Sakatat ürünleri için ısıtma işlemi uygular.
Kazanım 7	Konserve et üretimi yapar.
Modül Adı	Konserve Et
Modülün Önerilen Süresi	40/35 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Konserve et üretiminde kullanılan ham madde ve yardımcı maddeleri hazırlar. 2. Et dolumu yapılmış ambalajlara ısıtma işlemi uygular.
Kazanım 8	Kurutulmuş et üretimi yapar.
Modül Adı	Kurutulmuş Et
Modülün Önerilen Süresi	40/35 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Kurutulmuş et üretiminde kullanılan ham madde ve yardımcı maddeleri hazırlar. 2. Eti kurutarak tütüleme işlemi yapar.

HUBUBAT İŞLEME DALI DERSLERİ

ÖĞÜTME TEKNOLOJİSİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak tahılları depolama, tahıllarda kuru temizleme, yaş temizleme, buğdayı tavlama, un, irmik, bulgur üretimi ve mısır işleme ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 4 (10. sınıfta 4 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Öğütmek üzere işletmeye kabulü yapılmış tahılları, kalite özelliği bozulmayacak şartlarda, öğütme işlemi zamanına kadar depolar.
Modül Adı	Tahılları Depolama
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none">1. İşletmeye kabulü yapılmış tahılları öğütme zamanına kadar depolamak üzere depoları hazırlar.2. Tahılları dökme yığın şeklinde depolar.3. Tahılları çuvallarda depolar.4. Tahılları ambar ve hangarlarda depolar.5. Tahılları silolarda depolar.
Kazanım 2	Buğday danelerine, endüstriyel üretim teknikleri ile temizleme işlemi uygular.
Modül Adı	Buğdayı Temizleme
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none">1. Buğdayı çöp sasörlerinden geçirerek yabancı maddelerini temizler.2. Buğdayı triyörlerden geçirerek sınıflandırır.3. Buğdayı kabuk soyma makinelerinden geçirerek dış kabuk ve diğer yabancı maddeleri uzaklaştırır.4. Buğday danelerine endüstriyel üretim teknikleri ile yıkama işlemini uygular.
Kazanım 3	Temizleme işleminden geçirilmiş buğday danelerine tavlama işlemi uygular.
Modül Adı	Buğdayı Tavlama
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none">1. Temizleme işleminden geçirilmiş buğday danelerine su ile tavlama yapar.2. Temizleme işleminden geçirilmiş buğday danelerine buhar ile tavlama yapar.
Kazanım 4	Temizleme ve tavlama işlemlerinden geçirilmiş buğday danelerini, öğütme teknolojilerini kullanarak un ve irmik eldesi için öğütür.
Modül Adı	Buğday Öğütme
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temizleme ve tavlama işlemlerinden geçirilmiş buğday danelerini öğütürerek un elde eder. 2. Temizleme ve tavlama işlemlerinden geçirilmiş buğday danelerini öğütürerek irmik elde eder. 3. Un ve irmiği, özelliğini koruyacak şartlarda depolar.
Kazanım 5	Temizliği yapılmış buğdaydan bulgur üretimi için ön hazırlık yapar.
Modül Adı	Bulgur Üretimi Ön Hazırlığı
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temizleme işleminden geçirilmiş buğday danelerine kaynatma işlemi uygular. 2. Kaynatma işlemi tamamlanmış buğday danelerinde kurutma işlemi yapar.
Kazanım 6	Temizleme, kaynatma ve kurutma işlemlerinden geçirilmiş buğday danelerinin boyutunu küçülterek bulgur elde eder.
Modül Adı	Bulgur Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temizleme, kaynatma ve kurutma işlemlerinden geçirilmiş buğday danelerine kırma işlemi uygular. 2. Kırma işlemi sonucunda boyutu küçülmüş olan buğday danelerini kalibre ederek bulgur elde eder. 3. Kalibrasyonu yapılmış bulguru paketler.
Kazanım 7	Mısır danelerini nişasta ve nişasta bazlı şeker elde etmek üzere işler.
Modül Adı	Mısır İşleme
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mısır danelerinde temizleme işlemi yapar. 2. Mısır danelerinden öz ayırma işlemi yapar. 3. Mısır danesinden nişasta elde eder. 4. Nişasta bazlı şeker üretimi yapar.

MAKARNA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak makarna hamuru çeşitlerini hazırlama, makarna hamurunu şekillendirme, makarna hamurunu kurutma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 3 (11. sınıfta 3 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Makarna bileşenlerini bir araya getirerek makarna hamurunun hazırlanması işlemlerini yapar.
Modül Adı	Makarna Hamurunu Hazırlama

Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Makarna hamurunu hazırlamak için ön hazırlık yapar. 2. Makarna hamurunu yoğurur.
Kazanım 2	Yoğurma ünitesinden gelen makarna hamuruna şekillendirme işlemini uygular.
Modül Adı	Makarna Hamurunu Şekillendirme
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Makarna hamurunu basınç uygulayarak kalıplarda şekillendirir. 2. Kalıplama ile kesme sistemlerinin temizlik ve bakımlarını yapar.
Kazanım 3	Şekillenmiş makarna hamuruna kurutma işlemi uygulayarak ambalajlar.
Modül Adı	Makarna Kurutma
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Şekillenmiş makarna hamurunu kurutma ünitesinden geçirir. 2. Kurutma işlemi uygulanmış makarnaları ambalajlayarak depolar.

TAHİL TANELERİ VE KURU BAKLIYATLARI SATIŞA HAZIRLAMA DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kuru bakliyatları ve tahıl tanelerinde kalibrasyon, ayıklama, kırmızı mercimeğin satışa hazırlanması, hububat ve ürünlerinin paketlenmesi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 4 (11. sınıfta 4 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Satışa hazırlamak üzere kuru bakliyatlar ve tahıl tanelerinde kalibrasyon işlemi yapar.
Modül Adı	Kuru Bakliyatlar ve Tahıl Tanelerinde Kalibrasyon
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Kuru bakliyatlarda ve tahıl tanelerinde temizlik işlemini yapar. 2. Kuru bakliyatlarda ve tahıl tanelerinde kalibrasyon işlemi yapar.
Kazanım 2	Satışa hazırlanan kuru bakliyatları ve tahıl tanelerini, makine ve el ile seçme yaparak yabancı maddelerden ve istenmeyen danelerden ayıklar.
Modül Adı	Kuru Bakliyatları ve Tahıl Tanelerini Ayıklama
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Makine ile ayıklama yaparak istenmeyen danelerden ve yabancı maddelerden ayıklar. 2. Elle seçme yaparak yabancı maddelerden ve istenmeyen danelerden ayıklar.

Kazanım 3	Kırmızı mercimeği satışa hazırlar.
Modül Adı	Kırmızı Mercimeğin Satışa Hazırlanması
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kırmızı mercimeği temizler. 2. Temizleme işleminden geçirilmiş kırmızı mercimeği kalibre eder. 3. Kalibrasyonu tamamlanmış kırmızı mercimekte kabuk soyma işlemi yapar. 4. Kabuk soyma işlemi tamamlanmış kırmızı mercimeğe yağlama işlemi yapar. 5. Yağlama işleminden geçirilmiş kırmızı mercimeği sorteksler.
Kazanım 4	Hububat ve ürünlerini paketler.
Modül Adı	Hububat ve Ürünlerini Paketleme
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hububat ürünlerini paketlemek üzere ambalaj materyali ve kolileri hazırlar. 2. Paketleme makinelerini çalıştırır. 3. Paketlenmiş ürünlere etiketleme işlemini yapar. 4. Ürünlerin kalitesini koruyacak şartlarda depolama işlemini yapar.

BİSKÜVİ ÜRETİM TEKNOLOJİSİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak bisküvi üretimi için temel ve yardımcı bileşenleri hazırlama, bisküvi hamurunu oluşturma, bisküvi hamuruna şekil verme, şekillenmiş bisküvi hamurunu pişirme, bisküvi çeşitlerini üretme, kahvaltılık gevrek hazırlama ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 3 (12. sınıfta 3 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Bisküvi bileşenlerini bir araya getirerek bisküvi hamurunu oluşturur.
Modül Adı	Bisküvi Hamuru Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bisküvi yapımında kullanılan temel bileşenleri hazırlar. 2. Bisküvi yapımında kullanılan yardımcı bileşenleri hazırlar. 3. Bisküvi hamurunun yoğrulması işlemini yapar.
Kazanım 2	Yoğurma ünitesinden gelen bisküvi hamuruna şekillendirme işlemini uygular.
Modül Adı	Bisküvi Hamurunu Şekillendirme
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hamuru levha şeklinde açmadan şekillendirir. 2. Hamuru levha şeklinde açtıktan sonra şekillendirir.

Kazanım 3	Şekil verilen bisküvi hamurunu pişirir.
Modül Adı	Bisküvi Pişirme
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fırın sıcaklığı ve pişirme süresi kontrolü yapar. 2. Pişmiş bisküviye soğutma işlemi uygular. 3. Soğutulmuş bisküvileri endüstriyel üretim tekniği ile ambalajlayarak ürün kalitesini bozmayacak şartlarda depolar.
Kazanım 4	Bisküvi çeşitleri üretimi yapar.
Modül Adı	Bisküvi Çeşitleri Üretme
Modülün Önerilen Süresi	40/30 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gofret üretimi yapar. 2. Kremalı bisküvi üretimi yapar. 3. Kraker üretimi yapar. 4. Kek üretimi yapar.
Kazanım 5	Kahvaltılık gevrek üretimi yapar.
Modül Adı	Kahvaltılık Tahıl Gevreği Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kahvaltılık gevrek üretimi için ekstrude yapar. 2. Kahvaltılık gevrek üretiminde hamur hazırlama aşamasını yapar. 3. Kahvaltılık gevrek üretiminde kurutma işlemini yapar. 4. Kahvaltılık gevrek üretiminde kaplama işlemini yapar. 5. Kahvaltılık gevrek paketleyerek depolar.

EKMEK ÜRETİM TEKNOLOJİSİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ekmek üretimi için temel ve yardımcı bileşenleri hazırlama, ekmeklik hamuru yoğurma, hamuru fermente ederek ekmeği pişirme, ekmek çeşitlerini üretme ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 4 (12. sınıfta 4 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Ekmek bileşenlerini bir araya getirerek ekmek hamurunu hazırlar.
Modül Adı	Ekmek Hamuru Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/32 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ekmek hamuru için temel bileşenleri hazırlar. 2. Ekmek hamuru için yardımcı bileşenleri hazırlar. 3. Hamur yoğurma işlemini yapar.
Kazanım 2	Ekmek hamurunda fermentasyon şartalarını oluşturarak fermentasyon sürecinin oluşmasını sağlar.
Modül Adı	Ekmek Fermantasyonu
Modülün Önerilen Süresi	40/32 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hamura şekil vererek ilk fermentasyona bırakır. 2. Son fermentasyon işlemine bırakır.

Kazanım 3	Şekillendirilerek ilk ve son fermantasyonu tamamlanmış ekmeğin hamurunun pişirilmesi işlemlerini uygular.
Modül Adı	Ekmeğin Pişirme
Modülün Önerilen Süresi	40/28 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fırın sıcaklığı ve pişirme süresini ayarlar. 2. Pişmiş ekmeğin soğutma işlemi uygular. 3. Ekmeğin ambalajlar.
Kazanım 4	Ekmeğin çeşitlerinin üretimini yapar.
Modül Adı	Ekmeğin Çeşitleri Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	80/52 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tam buğday ekmeğin üretimi yapar. 2. Kepekli ekmeğin üretimi yapar. 3. Çavdar ekmeğin üretimi yapar. 4. Sütlu ekmeğin üretimi yapar. 5. Yulaf ekmeğin üretimi yapar. 6. Mısır ekmeğin üretimi yapar. 7. Tost ekmeğin üretimi yapar. 8. Hamburger ekmeğin üretir. 9. Ramazan pidesi üretimi yapar. 10. Diyet ekmeğin üretimi yapar. 11. Zenginleştirilmiş ekmeğin üretimi yapar.

SEBZE VE MEYVE İŞLEME DALI DERSLERİ

TAZE SEBZE VE MEYVELERİN TÜKETİME HAZIRLANMASI DERSİ

Bu derste öğrenciyeye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak sebze ve meyvelerin genel özellikleri, taze sebze ve meyvelerin işletmeye kabulü, taze sebze ve meyvelerin pazara hazır hâle getirilmesi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 2 (10. sınıfta 2 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Sebze ve meyvelerin genel özelliklerini açıklar.
Modül Adı	Sebze ve Meyvelerin Genel Özellikleri
Modülün Önerilen Süresi	40/38 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sebze ve meyvelerin bileşiminde bulunan karbonhidratları açıklar. 2. Sebze ve meyvelerin bileşiminde bulunan azotlu maddeleri ve lipitleri açıklar. 3. Sebze ve meyvelerin bileşiminde bulunan vitamin ve mineral maddeleri açıklar. 4. Sebze ve meyvelerin bileşiminde bulunan asitler, fenolik bileşikler ve renk maddelerini açıklar. 5. Sebze ve meyvelerin bileşiminde bulunan diğer maddeleri açıklar. 6. Sebze meyve ve ürünlerinde enzimatik ve enzimatik olmayan bozulmaları açıklar. 7. Sebze meyve ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmaları açıklar.
Kazanım 2	Taze sebze ve meyveleri pazara hazır hâle getirir.
Modül Adı	Taze Sebze ve Meyvelerin Pazara Hazır Hâle Getirilmesi
Modülün Önerilen Süresi	40/34 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sebze ve meyveleri satın alarak işletmeye nakleder. 2. Taze sebze ve meyveleri tüketime hazır hâle getirerek ambalajlar.

SEBZE VE MEYVELERDE SOĞUTMA VE DONDURMA TEKNOLOJİSİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak taze sebze ve meyvelerin soğukta depolanması, sebze ve meyvelerin dondurularak muhafaza edilmesi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 2 (10. sınıfta 2 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Sebze ve meyveleri soğukta depolar.
Modül Adı	Sebze ve Meyvelerin Soğukta Depolanması
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Taze sebze ve meyvelerin soğukta saklanma ilkelerini uygular. 2. Sebze ve meyvelerin soğukta depolanma şartlarını belirleyerek kontrolünü yapar.
Kazanım 2	Sebze ve meyveleri dondurarak muhafaza eder.
Modül Adı	Sebze ve Meyvelerin Dondurularak Muhafazası
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sebze ve meyveleri dondurma işlemine hazırlar. 2. Sebze ve meyvelere dondurma yöntemini uygular. 3. Dondurulmuş sebze ve meyveleri depolar.

FERMENTE SEBZE VE MEYVE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak turşuda ön işlemler, salamurada fermantasyon, çeşitli sebzelerden turşu üretimi, sirke ve şalgam suyu üretimi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 2 (11. sınıflarda 2 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Turşu üretiminde ön işlemleri yapar.
Modül Adı	Turşuda Ön İşlemler
Modülün Önerilen Süresi	40/16 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Turşu yapımında kullanılan ham madde ve yardımcı maddeleri hazırlar. 2. Salamura hazırlar.
Kazanım 2	Salamurayı fermente eder.
Modül Adı	Salamura Fermantasyonu
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Salamurada fermantasyon oluşumunu takip eder. 2. Turşuları satışa hazırlar.
Kazanım 3	Sirke üretimi yapar.
Modül Adı	Sirke Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Etil alkol fermantasyonunu takip eder. 2. Asetik asit fermantasyonu ile sirke oluşturur.
Kazanım 4	Şalgam suyu üretir.
Modül Adı	Şalgam Suyu Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/16 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Şalgam suyu üretiminde ham maddeleri hazırlar. 2. Fermantasyon işlemi ile şalgam elde eder.

KURUTMA TEKNOLOJİSİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kurutma ilkeleri, meyve ve sebzelerde kurutma yöntemleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 2 (11. sınıflarda 2 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Sebze ve meyvelerde kurutma ilkelerini açıklar.
Modül Adı	Sebze ve Meyvelerde Kurutma İlkeleri
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Kurutma yönteminin esaslarını açıklar. 2. Kurutma işleminin etkilerini açıklar.
Kazanım 2	Sebze ve meyvelerde kurutma yöntemlerini uygular.
Modül Adı	Sebze ve Meyvelerde Kurutma Yöntemleri
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Sebze ve meyvelere doğal yöntemle kurutma işlemini uygular. 2. Sebze ve meyvelere yapay yöntemle kurutma işlemini uygular.

MEYVE SUYU ÜRETİM TEKNOLOJİSİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pres hattındaki işlemler, pulp hattındaki işlemler, sitrus hattındaki işlemler, dolum hattındaki işlemler, çeşitli meyvelerden meyve suyu üretim, sebze suları üretimi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 3 (11. sınıflarda 3 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Pres hattında meyve suyu üretimi yapar.
Modül Adı	Pres Hattında Meyve Suyu Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/27 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Meyveleri preslemeye hazırlar. 2. Pres hattındaki meyve suyunu doluma hazırlar.
Kazanım 2	Pulp hattında meyve suyu üretimi yapar.
Modül Adı	Pulp Hattında Meyve Suyu Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/27 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Meyveleri palperde işler. 2. Meyve pulpunu doluma hazırlar.
Kazanım 3	Sitrus hattında meyve suyu üretimi yapar.
Modül Adı	Sitrus Hattında Meyve Suyu Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/27 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Meyveleri ekstraksiyon işlemine hazırlar. 2. Sitrus hattındaki meyve suyunu doluma hazırlar.
Kazanım 4	Meyve suyunun dolumunu ve ambalajlama işlemini yapar.
Modül Adı	Meyve Suyu Dolum ve Ambalajlama
Modülün Önerilen Süresi	40/27 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Meyve sularının dolumunu yapar. 2. Meyve sularının ambalajlamasını yapar.

Modül Adı	Konserve Ön İşlemleri
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sebze ve meyveleri yıkar. 2. Sebze ve meyveleri sınıflandırır. 3. Sebze ve meyvelerde çekirdek çıkarır. 4. Sebze ve meyveleri doğrar. 5. Sebze ve meyvelerde haşlama yapar.
Kazanım 2	Sebze ve meyve konservelerinde ısıtma işlemi hazırlık yapar.
Modül Adı	Sebze ve Meyve Konservelerinde Isıtma İşlemlere Hazırlık
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dolgu sıvısı hazırlar. 2. Konserve kaplarını hazırlar. 3. Kaplara doldurma işemini yapar. 4. Hava çıkarma işlemlerini yapar. 5. Konserve kaplarını kapatır.
Kazanım 3	Sebze ve meyve konserveciliğinde ısıtma işlem uygulaması yapar.
Modül Adı	Sebze ve Meyve Konservelerinde Isıtma İşlem
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konservelerde sterilizasyon yapar. 2. Konservelerde pastörizasyon yapar. 3. Isıtma işlem sonrası ürün kalitesini koruyacak şartlarda depolama yapar.
Kazanım 4	Hazır yemek konservesi üretimi yapar.
Modül Adı	Hazır Yemek Konservesi Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dolma konservesi üretimi yapar. 2. Pilaki konservesi üretimi yapar.

SU ÜRÜNLERİ İŞLEME DALI DERSLERİ

SU ÜRÜNLERİNİN İŞLETMEYE KABULÜ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak su ürünlerindeki kalite değişimlerini ayırt etmek, su ürünlerini işlemeye hazırlamak ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 4 (10. sınıfta 4 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Su ürünlerindeki kalite özelliklerini açıklar.
Modül Adı	Su Ürünlerindeki Kalite Özellikleri
Modülün Önerilen Süresi	80/72 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Su canlılarında ölüm sonrası değişimleri açıklar. 2. Su ürünlerinde tazelik kontrollerini yapar. 3. Ham maddenin sınıflandırmasını yapar.
Kazanım 2	Su ürünlerini işlemeye hazırlar.
Modül Adı	Su Ürünlerinin İşlemeye Hazırlanması
Modülün Önerilen Süresi	80/72 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Su ürünlerinde işlem öncesi hijyen ve sanitasyon şartlarını sağlar. 2. Su ürünleri işleme tekniklerini uygulama öncesi işlemlerini yapar.

SU ÜRÜNLERİNİ İŞLEME YÖNTEMLERİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak su ürünlerini tuzlama, kurutma, dumanlama, konserve, ezilmiş su ürünleri, su ürünlerinin dondurulması ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 7 (11. sınıfta 7 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Su ürünlerinde tuzlama işlemini yapar.
Modül Adı	Tuzlama İşlemi
Modülün Önerilen Süresi	80/42 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Su ürünlerine kuru tuzlama yapar. 2. Su ürünlerine tuz çözeltisi ile tuzlama yapar. 3. Su ürünlerine bastırarak tuzlama yapar. 4. Su ürünlerine iki kademeli tuzlama yapar.
Kazanım 2	Su ürünlerinde kurutma işlemini yapar.
Modül Adı	Kurutma İşlemi
Modülün Önerilen Süresi	80/42 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Su ürünlerine doğal kurutma yapar. 2. Su ürünlerine haşlandıktan sonra kurutma yapar. 3. Su ürünlerine tuzlandıktan sonra kurutma yapar. 4. Su ürünlerine makinelerde kurutma yapar.
Kazanım 3	Su ürünlerinde dumanlama işlemini yapar.
Modül Adı	Dumanlama İşlemi
Modülün Önerilen Süresi	40/35 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Su ürünlerine soğuk dumanlama yapar. 2. Su ürünlerine sıcak dumanlama yapar. 3. Su ürünlerine sıvı dumanlama yapar.
Kazanım 4	Su ürünlerinde konserveleme işlemini yapar.
Modül Adı	Su Ürünlerinde Konserveleme İşlemi
Modülün Önerilen Süresi	80/49 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Su ürünlerine konservelemede ön işlemleri yapar. 2. Su ürünlerine dolgu malzemesi hazırlar. 3. Su ürünlerine dolum yapar. 4. Su ürünlerine kapama yapar. 5. Su ürünlerini sterilize eder.
Kazanım 5	Su ürünlerinde marinat işlemi yapar.
Modül Adı	Su Ürünlerinde Marinat İşlemi
Modülün Önerilen Süresi	40/35 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Marine ürün hazırlar. 2. Marine ürünü paketler.
Kazanım 6	Su ürünlerinde dondurma işlemini yapar.
Modül Adı	Su Ürünlerde Dondurma İşlemi
Modülün Önerilen Süresi	80/49 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Doğal hava akımıyla dondurma işlemini yapar. 2. Esintili dondurma işlemini yapar. 3. Tuz çözeltisiyle dondurma işlemini yapar. 4. Sıvı azotla dondurma işlemini yapar. 5. Şok dondurma işlemini yapar. 6. Dondurulmuş ürünleri buzla kaplama işlemini yapar. 7. Dondurulmuş ürünleri çözme (defrost) işlemini yapar.

ALTERNATİF SU ÜRÜNLERİ İŞLEME DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak su ürünlerini muhafaza etmek, kabuklu ve kabuksuz (yumuşakçalar) su ürünlerini işlemek, tüketime hazır su ürünleri üretimi ve üretim sonrası işlemlerle ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 7 (12. sınıfta 7 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Su ürünlerini muhafaza eder.
Modül Adı	Su Ürünlerinin Muhafazası
Modülün Önerilen Süresi	80/56 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Su ürünlerini depolar. 2. Su ürünlerinin işleme tesisine ve pazara naklini yapar.
Kazanım 2	Kabuklu ve kabuksuz (yumuşakçalar) su ürünlerini işler.
Modül Adı	Kabuklu ve Kabuksuz (Yumuşakçalar) Su Ürünlerini İşleme
Modülün Önerilen Süresi	80/63 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Midye işler. 2. Karides işler. 3. Kerevit işler. 4. Yengeç işler. 5. Kalamar işler. 6. Ahtapot işler.
Kazanım 3	Tüketime hazır su ürünleri üretimi yapar.

Modül Adı	Tüketime Hazır Su Ürünleri Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	80/77 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Surimi ürünlerini hazırlar. 2. Kaplanarak işlenen su ürünleri hazırlar.
Kazanım 4	Alternatif su ürünlerinin üretimi sonrası işlemleri yapar.
Modül Adı	Üretim Sonrası İşlemler
Modülün Önerilen Süresi	80/56 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Su ürünlerini paketler. 2. Su ürünleri atıklarını değerlendirir.

SÜT İŞLEME DALI DERSLERİ

SÜTE UYGULANAN ÖN İŞLEMLER DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak sütü temin etme, sütün yağını ayırma, standardizasyon, baktöfugasyon, homojenizasyon, sütün havasını ve kokusunu alma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 4 (10. sınıfta 4 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Çiğ sütü üreticiden süt nakil araçlarıyla işletmeye naklederek fabrikaya girişini yapar.
Modül Adı	Sütün İşletmeye Nakli
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Süt alımında yapılması gereken işlemleri (kontrol testleri, temizleme, soğutma) uygular. 2. Çiğ sütü üreticiden alarak işletmeye nakleder. 3. Çiğ sütü fabrikaya alır.
Kazanım 2	Sütün yağını ayırır.
Modül Adı	Sütün Yağını Ayırma
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Sütün yağını ayırmak üzere seperatörü hazırlar. 2. Sütü seperatörden geçirerek sütün yağını ayırır.
Kazanım 3	Sütte standardizasyon işlemini yapar.
Modül Adı	Standardizasyon
Modülün Önerilen Süresi	40/28 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Süt yağını standardize eder. 2. Kuru madde standardizasyonu yapar.
Kazanım 4	Süte baktöfugasyon işlemini uygular.
Modül Adı	Baktöfugasyon

Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Baktöfugatörü hazırlar. 2. Sütü baktöfugatörden geçirir.
Kazanım 5	Sütü homojenize eder.
Modül Adı	Homojenizasyon
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Homojenizatörü hazırlar. 2. Sütü homojenizatörden geçirir.
Kazanım 6	Sütün havasını ve kokusunu alır.
Modül Adı	Sütün Havasını ve Kokusunu Alma
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Sütün havasını alır (deaerasyon). 2. Sütün kokusunu alır (deodorizasyon).

FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yoğurt ve yoğurt çeşitlerinin üretimi, ayran ve kefir üretimi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 4 (11. sınıfta 4 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Yoğurt ve çeşitlerinin üretimi yapar.
Modül Adı	Yoğurt ve Çeşitlerinin Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	80/72 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Geleneksel yoğurt üretimi yapar. 2. Meyveli yoğurt üretimi yapar. 3. Süzme yoğurt üretimi yapar. 4. Probiyotik yoğurt üretimi yapar.
Kazanım 2	Ayran üretimi yapar.
Modül Adı	Ayran Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Ayran üretimi için süte ön işlemleri uygular. 2. Ayran mayalama işlemlerini uygular. 3. Ayran üretimi için son işlemleri uygular.
Kazanım 3	Kefir üretimi yapar.
Modül Adı	Kefir Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sade kefir üretir. 2. Meyveli kefir üretir. 3. Kefir üretiminde son işlemleri uygular.
---------------------------------------	---

İÇME SÜTÜ VE KONSANTRE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastörize ve sterilize içme sütü, koyulaştırılmış süt ve süt tozu üretimi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır

Haftalık Ders Saati: 3 (11. sınıfta 3 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Pastörize içme sütü üretir.
Modül Adı	Pastörize İçme Sütü
Modülün Önerilen Süresi	40/27 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Süte ön işlemleri uygular. 2. Sütün pastörizasyonunu yapar. 3. Pastörize sütü depolar.
Kazanım 2	Sterilize içme sütü üretir.
Modül Adı	Sterilize İçme Sütü
Modülün Önerilen Süresi	40/27 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Süte ön işlemleri uygular. 2. Sütü sterilize ederek aseptik dolum yapar. 3. Sterilize sütü depolar.
Kazanım 3	Koyulaştırılmış süt üretimi yapar.
Modül Adı	Koyulaştırılmış Süt
Modülün Önerilen Süresi	40/27 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Şekersiz koyulaştırılmış süt üretimi yapar. 2. Şekerli koyulaştırılmış süt üretimi yapar.
Kazanım 4	Süt tozu üretimi yapar.
Modül Adı	Süt Tozu
Modülün Önerilen Süresi	40/27 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Süt tozuna işlenecek süte ön işlemleri yapar. 2. Koyulaştırılmış süte kurutma işlemi yapar. 3. Süt tozunu ambalajlayarak ürün özelliğini bozmayacak şartlarda depolama işlemlerini yapar.

PEYNİR ÜRETİM TEKNOLOJİSİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak beyaz peynir, kaşar peyniri, dil peyniri, tulum peyniri, mihalıç peyniri, eritme peyniri ve lor peyniri yapımı ve peynirde duyuşal değerlendirme ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 4 (12. sınıfta 4 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Beyaz peynir üretimi yapar.
Modül Adı	Beyaz Peynir
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Beyaz peynire işlenecek süte ön işlemleri yapar. 2. Ön olgunlaştırma yaparak sütün pıhtılaştırılması işlemini yapar. 3. Pıhtının işlenmesine yönelik işlemleri yapar. 4. Telemeyi tuzlama işlemini yapar. 5. Beyaz peyniri olgunlaştırıp depolar.
Kazanım 2	Kaşar peyniri üretimi yapar.
Modül Adı	Kaşar Peyniri
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kaşar üretimi için teleme elde eder. 2. Telemeyi fermente ederek haşlar. 3. Telemeyi kalıplayarak olgunlaştırır.
Kazanım 3	Dil peyniri üretimi yapar.
Modül Adı	Dil peyniri
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dil peyniri üretimi için teleme elde eder. 2. Telemeyi işleyerek peyniri ambalajlar.
Kazanım 4	Geleneksel tulum peyniri üretimi yapar.
Modül Adı	Tulum Peyniri
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Erzincan tulum peyniri üretir. 2. İzmir tulum peyniri üretir.
Kazanım 5	Geleneksel mihalıç peyniri üretimi yapar.
Modül Adı	Mihalıç Peyniri
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mihalıç peyniri üretimi için teleme elde eder. 2. Telemeye tuzlama, olgunlaştırma ve ambalajlama işlemlerini yapar.
Kazanım 6	Eritme peyniri üretimi yapar.
Modül Adı	Eritme Peyniri
Modülün Önerilen Süresi	40/16 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eritme peyniri karışımını hazırlar. 2. Karışımı pişirir. 3. Eritme peyniri ambalajlayarak depolar.

Kazanım 7	Lor peyniri üretimi yapar.
Modül Adı	Lor Peyniri
Modülün Önerilen Süresi	40/16 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Lor peyniri üretimi için ham madde temin eder. 2. Lor peyniri yapımı için süte ısıtma işlemi uygular.
Kazanım 8	Üretilen parti peynirde tadım değerlendirmesi yapar.
Modül Adı	Peynirde Tadım
Modülün Önerilen Süresi	40/12 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Peynirde tadım için ön hazırlıkları yapar. 2. Tadım ve değerlendirme yapar.

TEREYAĞI VE DONDURMA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak tereyağı ve dondurma üretimi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 3 (12. sınıfta 3 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Tereyağı üretimi yapar.
Modül Adı	Tereyağı
Modülün Önerilen Süresi	80/64 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Krema eldesinde ön işlemleri uygular. 2. Kremayı olgunlaştırır. 3. Yayıklama yapar. 4. Tereyağını tuzlayarak yoğurur. 5. Tereyağını ambalajlayarak ürün kalitesini koruyacak şartlarda depolar.
Kazanım 2	Dondurma üretimi yapar.
Modül Adı	Dondurma
Modülün Önerilen Süresi	80/44 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Miks (karışım) hazırlar. 2. Miksi pastörize edip dondurur. 3. Dondurmayı ambalajlayıp sertleştirir.

ŞEKERLEME VE ÇİKOLATA ÜRETİM DALI DERSLERİ

KAKAOLU KREMA HAMURU ÜRETİMİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kakao çekirdeğinin işlenmesi ve kakaolu krema hamuru üretimi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 4 (10. sınıfta 4 ders saati okulda uygulanacaktır)

Kazanım 1	Kakao çekirdeğini işler.
-----------	--------------------------

Modül Adı	Kakao Çekirdeğini İşleme
Modülün Önerilen Süresi	80/68 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Kakao kütlesi (kakao likörü) üretir. 2. Kakao tozu üretir.
Kazanım 2	Kakaolu krema hamurunu hazırlama işlemlerini yapar.
Modül Adı	Kakaolu Krema Hamurunu Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	80/76 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Ham madde ve yardımcı maddeleri hazırlar. 2. Fleyk hazırlar. 3. Karışımı homojenize eder. 4. Kakaolu krema hamur karışımının dolumunu yapar. 5. Şartlandırma yapar.

ÇİKOLATA VE ÇİKOLATALI ÜRÜNLER ÜRETİMİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çikolata üretiminde ham madde hazırlama, çikolata hamuru işleme, çikolata çeşitlerini üretme, çikolata üretimi sonrası işlemleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 7 Saat (11. sınıflarda 7 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Çikolata üretiminde ham madde hazırlar.
Modül Adı	Çikolata Üretiminde Ham Madde Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	80/63 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Çikolata üretiminde kullanılan ham maddeleri hazırlar. 2. Çikolata üretiminde kullanılan katkı maddelerini hazırlar. 3. Karıştırma işlemi yapar.
Kazanım 2	Çikolata hamurunu işler.
Modül Adı	Çikolata Hamuru
Modülün Önerilen Süresi	80/63 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Rafinasyon işlemi yapar. 2. Konçlama işlemi yapar. 3. Temperleme işlemi yapar.
Kazanım 3	Çikolata çeşitlerini üretir.
Modül Adı	Çikolata Çeşitleri Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	80/77 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Bitter çikolata üretimi yapar. 2. Sütü çikolata üretimi yapar. 3. Beyaz çikolata üretimi yapar. 4. Kaplama/kuvertür çikolata üretimi yapar. 5. Pralin üretimi yapar. 6. Kokolin üretimi yapar. 7. Draje üretimi yapar.

Kazanım 4	Çikolata üretimi sonrası işlemleri yapar.
Modül Adı	Çikolata Üretimi Sonrası İşlemler
Modülün Önerilen Süresi	80/49 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Ambalajlama işlemlerini yapar. 2. Ürün kalitesini koruyacak şartlarda depolama işlemini yapar.

ŞEKERLEME VE SAKIZ ÜRETİMİ DERSİ

Bu derste öğrenciyeye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak şekerleme ürünlerinde şurup pişirme, sakız ürünleri için maya hazırlama, dolgu malzemesi hazırlama, ürüne şekil verme, üretim sonrası işlemleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 5 (12. sınıflarda 5 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Şekerleme ürünlerinde şurup pişirir.
Modül Adı	Şekerleme Ürünlerinde Şurup Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Şekerleme ürünlerinde şurup pişirme hazırlığı yapar. 2. Isıl işleme şurup elde eder.
Kazanım 2	Sakız ürünleri için maya hazırlar.
Modül Adı	Sakız Ürünleri İçin Maya Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Şekersiz sakız mayası hazırlar. 2. Şekerli/aromalı sakız mayası hazırlar.
Kazanım 3	Dolgu malzemesini hazırlar.
Modül Adı	Dolgu Malzemesi Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Dolgu ham maddesi ve katkı maddelerini hazırlar. 2. Dolgu malzemesini pişirir.
Kazanım 4	Son ürün şekere ürüne şekil verir.
Modül Adı	Şekil Verme İşlemi
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Yumuşak şekerleri şekillendirir. 2. Sert şekerleri şekillendirir.
Kazanım 5	Ürünün soğutularak ambalajlamasını yapar.
Modül Adı	Ürünün Soğutularak Ambalajlanması
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Ürünü soğutarak toplar. 2. Ürünü ambalajlar.

GELENEKSEL ŞEKERLİ ÜRÜNLER ÜRETİMİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak lokum, tahin helvası, pişmaniye üretimi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 2 (12. sınıflarda 2 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Geleneksel lokum üretir.
Modül Adı	Lokum Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lokum üretiminde kullanılacak ham maddeleri ve katkı maddelerini hazırlar. 2. Lokum üretimi için ısıtma işlemi uygular. 3. Lokum çeşitlerini üretir. 4. Ambalajlama ve depolama işlemlerini yapar.
Kazanım 2	Geleneksel tahin helvası üretir
Modül Adı	Tahin Helvası Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/26 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tahin üretimi yapar. 2. Çöven ekstraktı üretimi yapar. 3. Ham madde ve yardımcı maddeleri hazırlar. 4. Tahin helvası üretimi için ısıtma işlemi uygular. 5. Tahin helvası çeşitlerini üretir. 6. Ambalajlama ve depolama işlemlerini yapar.
Kazanım 3	Geleneksel pişmaniye üretir.
Modül Adı	Pişmaniye Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/26 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pişmaniye üretiminde kullanılacak ham maddeleri ve katkı maddelerini hazırlar. 2. Pişmaniye üretimi için ısıtma işlemi uygular. 3. Pişmaniye çeşitlerini üretir. 4. Ambalajlama ve depolama işlemlerini yapar.

ZEYTİN İŞLEME DALI DERSLERİ

SOFRALIK ZEYTİNDE ÖN İŞLEMLER DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak zeytinleri işletmeye alma, zeytinleri temizleme, zeytinde kırma ve çizme işlemlerini yapma, acılık giderme, fermantasyon sürecini gerçekleştirme, dolgu malzemelerini hazırlama ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 4 (10. sınıfta 4 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	İşlemeye uygun zeytinleri işletmeye alarak ön depolamasını yapar.
-----------	---

Modül Adı	Zeytinlerin İşletmeye Kabulü
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. İşlemeye uygun zeytinleri işletmeye alır. 2. Zeytinleri büyüklüğüne göre sınıflandırır. 3. Zeytinlerin özelliğini kaybetmeyecek şartlarda ön depolanmasını yapar.
Kazanım 2	Zeytinleri temizler.
Modül Adı	Zeytin Temizleme
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zeytin içerisindeki yabancı maddelerin ayrılması işlemini uygular. 2. İşlemeye uygun olmayan danelerin ayrılması işlemini uygular. 3. Zeytinleri yıkar.
Kazanım 3	Zeytinlerin kırma ve çizme işlemlerini uygular.
Modül Adı	Zeytinde Kırma ve Çizme
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zeytinleri kırarak sofralık zeytin işlemeye hazırlar. 2. Zeytinleri çizerek sofralık zeytin işlemeye hazırlar
Kazanım 4	Zeytinlerin yenilebilir özellik kazanması için içindeki acılık maddesini su ve NaOH çözeltisi ile giderir.
Modül Adı	Zeytinde Acılık Giderme
Modülün Önerilen Süresi	40/32 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zeytinlerin acılığını su ile giderir. 2. Zeytinlerin acılığını NaOH çözeltisi kullanarak giderir.
Kazanım 5	Zeytinlerin istenen aroma ve tada ulaşabilmesi için zeytinde fermantasyon sürecini gerçekleştirecek şartları sağlayarak fermantasyon takibini yapar.
Modül Adı	Sofralık Zeytin Fermantasyonu
Modülün Önerilen Süresi	40/32 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zeytin salamurası karışımlarını hazırlar. 2. Fermantasyon tankına alınacak salamura ve zeytin miktarını belirler. 3. Zeytin salamurasında fermantasyon takibi yapar. 4. Salamura bileşenlerini depolar.
Kazanım 6	Dolgulu zeytin üretimi için zeytin dolgu malzemelerini hazırlar.
Modül Adı	Zeytin Dolgu Malzemeleri
Modülün Önerilen Süresi	40/20 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dolgu malzemelerinin dolum öncesi işlemlerini yapar. 2. Dolgu malzemelerini doluma hazır boyuta getirir.

SOFRALIK SIYAH ZEYTİN ÜRETİMİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak salamura (natürel) siyah zeytin, kıvrıkcık tipi siyah zeytin, sirkeli (kalamata yöntemi), kostik ile siyah zeytin hazırlanması, siyah zeytin ezmesi ve dilimlenmiş siyah zeytin hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 4 (11. sınıfta 4 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Salamura (natürel) siyah zeytin hazırlar.
Modül Adı	Salamura (Natürel) Siyah Zeytin Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/36 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Salamura (natürel) siyah zeytin salamurasını hazırlar. 2. Salamura (natürel) siyah zeytin fermantasyon şartlarını oluşturur.
Kazanım 2	Geleneksel kıvrıkcık tipi siyah zeytin hazırlar.
Modül Adı	Kıvrıkcık Tipi Siyah Zeytin Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Geleneksel sele zeytini hazırlar. 2. Geleneksel tenekede kıvrıkcık zeytin hazırlar. 3. Fason gres tipi kıvrıkcık zeytin hazırlar.
Kazanım 3	Sirkeli (kalamata yöntemi) siyah zeytin hazırlar.
Modül Adı	Sirkeli (Kalamata Yöntemi) Siyah Zeytin Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/28 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Sirkeli kalamata yöntemi için zeytinleri tatlandırır. 2. Tatlanmış zeytinleri sirke ile muamele ettirir.
Kazanım 4	Siyah zeytini kostik ile kısa sürede tatlandırarak sofralık siyah zeytin hazırlar.
Modül Adı	Kostik ile Siyah Zeytin İşleme
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Ripe Olive yöntemi ile siyah zeytin hazırlar. 2. Konfit (fas) tipi siyah zeytin hazırlar.
Kazanım 5	Siyah zeytin ezmesi hazırlar.
Modül Adı	Siyah Zeytin Ezmesi Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/16 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Ezme yapmak üzere zeytinlere ön işlem uygular. 2. Ezme makinesine zeytin yüklemesi yaparak zeytin ezmesi elde eder.
Kazanım 6	Dilimlenmiş siyah zeytin hazırlar.
Modül Adı	Dilimlenmiş Siyah Zeytin Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/16 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dilimleme yapmak üzere zeytinlere ön işlem uygular 2. Dilimleme makinesine zeytin yüklemesi yaparak dilimlenmiş zeytin elde eder
---------------------------------------	--

SOFRALIK YEŞİL ZEYTİN ÜRETİMİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kırma yeşilzeytin, çizme yeşilzeytin, İspanyol usulü yeşilzeytin, dolgulu zeytin, dilimlenmiş yeşilzeytin ve yeşilzeytin ezmesi yapımı ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 3 (11. sınıfta 3 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Kırma yeşilzeytin hazırlar.
Modül Adı	Kırma Yeşilzeytin Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/15 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kırma yeşilzeytin ham ve yardımcı maddelerini hazırlar. 2. Kırma yeşilzeytin fermantasyon şartlarını oluşturur.
Kazanım 2	Çizme yeşilzeytin hazırlar.
Modül Adı	Çizme Yeşilzeytin Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/15 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Çizme yeşilzeytin ham ve yardımcı maddelerini hazırlar. 2. Çizme yeşilzeytin fermantasyon şartlarını oluşturur.
Kazanım 3	İspanyol usulü yeşilzeytin hazırlar.
Modül Adı	İspanyol Usulü Yeşilzeytin Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. İspanyol usulü yeşil zeytin için zeytinleri tatlandırır. 2. Tatlanmış zeytinlere fermantasyon süreci uygular.
Kazanım 4	Dolgulu zeytin hazırlar.
Modül Adı	Dolgulu Yeşilzeytin Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/21 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkararak dolguya hazırlar. 2. Zeytin dolgu malzemeleri ile zeytinlerin çekirdek boşluğunu doldurur.
Kazanım 5	Yeşilzeytin ezmesi hazırlar.
Modül Adı	Yeşilzeytin Ezmesi Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/15 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Yeşil zeytin ezmesi yapmak üzere zeytinlere ön işlem uygular. 2. Ezme makinesine yükleme yaparak zeytinlerin ezilmesini sağlar.
Kazanım 6	Dilimlenmiş yeşilzeytin hazırlar.
Modül Adı	Dilimlenmiş Yeşilzeytin Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/18 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Yeşilzeytinleri dilimlemeye hazır hâle getirir. 2. Dilimleme makinesine zeytin yüklemesi yaparak dilimlenmesini sağlar.

ZEYTİNCİLİKTE TEMEL KALİTE KONTROLLERİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak zeytin ve zeytinyağı üretiminde temel kontrolleri yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 3 (12. sınıfta 3 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Zeytin üretiminde temel kontrolleri yapar.
Modül Adı	Zeytin İşlemede Temel Kontroller
Modülün Önerilen Süresi	80/54 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Zeytin tanesinde tuz tayini yapar. 2. Tane iriliği tayini yapar. 3. Kostik tayini yapar. 4. Laktik Asit (ilavesi) tayini yapar. 5. Zeytin tadımı (degüstasyon) yapar.
Kazanım 2	Zeytinyağı üretiminde temel kontrolleri yapar.
Modül Adı	Zeytinyağı Üretiminde Temel Kontroller
Modülün Önerilen Süresi	80/54 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Zeytinyağında asitlik tayini yapar. 2. Zeytinyağında peroksit tayini yapar. 3. Zeytinyağında tadım (degüstasyon) yapar.

ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ DERSİ

Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kesintisiz (kontinü) sistemi üretime hazırlama, zeytin hamurunu hazırlama, zeytin hamurundan yağı ayırma, rafine yağ ve prina yağı üretme, natürel zeytinyağı depolama, zeytinyağı ambalajlama ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Haftalık Ders Saati: 4 (12. sınıfta 4 ders saati okulda uygulanacaktır.)

Kazanım 1	Zeytinyağı üretiminde kullanılan kesintisiz (kontinü) sistemi üretime hazırlar.
Modül Adı	Zeytinyağı Makinelerini Üretime Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/28 ders saati

Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Makinelerin basit montajını yapar. 2. Makinelerin temizliğini ve bakımını yapar.
Kazanım 2	Ön işlemlerden geçirilmiş zeytin danelerini zeytin hamuru hâline getirir.
Modül Adı	Zeytin Hamuru Hazırlama
Modülün Önerilen Süresi	40/28 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Zeytinyağı işlemeye uygun zeytin danelerini temizler. 2. Zeytinlere kırma işlemi uygular. 3. Zeytin hamuruna yoğurma işlemi uygular.
Kazanım 3	Zeytin hamurundan yağı ayırır.
Modül Adı	Zeytin Hamurundan Yağı Ayırma
Modülün Önerilen Süresi	40/28 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Hamuru dekantörde santrifüj ederek prina, yağ ve karasuyu ayırır. 2. Dekantörden çıkan karasuyu takip eder. 3. Dekantörden çıkan prina içerisindeki yağ miktarını kontrol eder. 4. Seperatörde yağdan karasuyu ayırır.
Kazanım 4	Asitliği yüksek olan, duyuşal özellikleri açısından natürel olarak tüketilmeleri mümkün olmayan zeytinyağlarından rafine yağ elde eder.
Modül Adı	Rafine Yağ Üretimi
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Asitliği yüksek ve duyuşal özelliğini kaybetmiş zeytinyağlarına rafinasyon uygulaması yapar. 2. Rafine zeytinyağı ve natürel zeytinyağı karışımlarını oluşturarak riviera zeytinyağı yapar.
Kazanım 5	Zeytinyağı üretimi sonucunda elde edilen prinadan endüstriyel ekstraksiyon yöntemi ile prina yağı üretir.
Modül Adı	Prina Yağı
Modülün Önerilen Süresi	40/24 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Prinaya kurutma işlemi uygular. 2. Prinadan ekstraksiyon yöntemi ile yağı çeker. 3. Damıtma işlemi ile yağ-çözücü karışımından yağı ayırıştırır.
Kazanım 6	Zeytinyağının özelliğini koruyacak şekilde natürel zeytinyağını depolar.
Modül Adı	Natürel Zeytinyağı Depolama
Modülün Önerilen Süresi	40/8 ders saati
Modülün Amaçlanan Öğrenme Kazanımları	1. Ambarda uygun şartları sağlar ve yağları gruplandırarak bekletir. 2. Posayı boşaltarak tankın üzerine N ₂ gazı verir.
Kazanım 7	Zeytinyağını ambalajlar.
Modül Adı	Zeytinyağı Ambalajlama
Modülün Önerilen Süresi	40/4 ders saati

Modülün Amaçlanan
Öğrenme Kazanımları

1. Ambalajlanacak zeytinyağını filtreler.
2. Filtrelenmiş zeytinyağının ambalaj materyaline dolumunu yapar.
3. Ambalajların etiketleme ve barkodlama işlemlerini yapar.

3. İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM DERSİ

İşletmelerde mesleki eğitim dersinin içeriği; dala ait modüller ve bölgesel özellikler dikkate alınarak sektör temsilcileri, koordinatör öğretmenler ve alan öğretmenleri ile oluşturulur. Ancak bölgesel özellikleri ve sektör beklentilerini yansıtacak modüllere ihtiyaç duyulması hâlinde yeni modül hazırlanabilir. Hazırlanan yeni modül, il istihdam ve meslek eğitim kurulunun onayı ile uygulamaya konur ve modülün bir örneği okulun bağlı bulunduğu ilgili öğretim dairesine gönderilir.

İşletmelerde mesleki eğitim dersi Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği'nin ilgili hükümlerine göre yapılır.

4. SEÇMELİ DERSLER

Seçmeli dersler, öğrencilerin hedefledikleri ve yöneldikleri alanda gelişmelerine, ilgileri doğrultusunda çeşitli programlarda ilerlemelerine ve kişisel yeteneklerini geliştirmelerine imkân sağlayan derslerdir.

Seçmeli dersler, Talim ve Terbiye Kurulu Kararları ile "Çerçeve Öğretim Programının Uygulanmasına İlişkin Açıklamalar" bölümü dikkate alınarak Seçmeli Dersler Tablosu'ndan seçilir.

Seçmeli dersler öğrenciler tarafından seçilirken önceden alınması gereken dersler göz önünde bulundurulur.

Seçmeli derslerin haftalık ders çizelgesinde belirtilen haftalık ders saati kadar alınması zorunludur.