**GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI**

**ENDÜSTRİYEL ET İŞLEME DALI**

**USTALIK DERS ÇİZELGESİ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ALAN ORTAK DERSLERİ** | GIDA ENDÜSTRİSİ |
| AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK |
| **DAL DERSLERİ** | KARKAS |
| ENDÜSTRİYEL ET ÜRÜNLERİNDE HAM MADDE VE YARDIMCI MADDELER |
| ET İŞLEME MAKİNELERİ |
| İŞLENMİŞ ET ÜRÜNLERİ |

**GIDA ENDÜSTRİSİ DERSİ**

Gıda Endüstrisi dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ**
2. **GIDA İŞLETMELERİNDE ORGANİZASYON**
3. **GIDA GÜVENLİĞİ VE STANDARTLARI**
4. **GIDA ENDÜSTRİSİNDE HİJYEN VE SANİTASYON**
5. **AMBALAJLAMA VE DEPOLAMA**
6. **GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ**

**1-İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye / öğrenciye; İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili temel kurallara göre gerekli tedbirleri alma ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR:**1-İş güvenliği ve Sağlığı  
2-Meslek Hastalıkları  
3-İş Kazaları

İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili temel kurallara göre gerekli tedbirleri alır.

1. **GIDA İŞLETMELERİNDE ORGANİZASYON**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye / öğrenciye; gıda işletmelerindeki organizasyon yapısı ve birimlerin işleyişini açıklama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR:**1-Gıda Endüstrisi  
2-Gıda Sektörünün Fiziki Yapısı

3-Gıda İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliği

Gıda işletmelerindeki organizasyon yapısı ve birimlerin işleyişini açıklar.

1. **GIDA GÜVENLİĞİ VE STANDARTLARI**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye / öğrenciye; gıda güvenliği ve gıda standartlarını açıklama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR:**1-Gıda Kanunu  
2-Türk Gıda Kodeksi

3-Standardizasyon

4- TS (GMP-GHP-HACCP) standartlarına göre gıda üretiminde HACCP programları

Gıda güvenliği ve gıda standartlarını açıklar.

1. **GIDA ENDÜSTRİSİNDE HİJYEN VE SANİTASYON**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye / öğrenciye; hijyen, işletme hijyeni, temizlik ve dezenfeksiyon uygulamaları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR:**1-Kişisel Hijyen  
2-İşletme Ortamı Hijyeni

3-Temizlik ve Dezenfeksiyon

Hijyen, işletme hijyeni, temizlik ve dezenfeksiyon uygulamaları ile ilgili bilgi ve becerilere sahip olur.

1. **AMBALAJLAMA VE DEPOLAMA**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye / öğrenciye; gıda sektöründe kullanılan ambalaj materyallerini ve depolama koşullarını açıklama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR:**1-Ambalajlama  
2-Depolama

Gıda sektöründe kullanılan ambalaj materyallerini ve depolama koşullarını açıklar.

Detaylı bilgi için aşağıdaki linki tıklayınız

1. **GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye / öğrenciye; gıda muhafaza teknikleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR:**1-Isıl İşlem  
2-Su Aktivitesi

3-Koruyucu Madde İlavesi

4-Kontrollü Modifiye Atmosfer

5- Işınlanma Yöntemi

Gıda muhafaza tekniklerini açıklar.

**AHİLİK KÜLTÜRÜ VE GİRİŞİMCİLİK DERSİ**  
Ahilik Kültürü ve Girişimcilikdersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır.

1. **AHİLİK KÜLTÜRÜ VE MESLEK ETİĞİ**
2. **GİRİŞİMCİLİK**

**1-AHİLİK KÜLTÜRÜ VE MESLEK ETİĞİ**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; çalışma hayatında iletişim araçlarını kullanarak etkili iletişim kurma, çalışma hayatında ahilik kültürüne ve meslek etiği ilkelerine uyma ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR:**

* 1. Etkili iletişim kurma
  2. Ahilik kültürüne ve meslek etiği ilkelerine uyma

Çalışma hayatında etkili iletişim kurarak ahilik kültürü ve meslek etiğine uygun davranışlar gösterir.

Detaylı bilgi için linki tıklayınız

**2-GİRİŞİMCİLİK**

**MODÜLÜN AMACI:** Bireye/öğrenciye; girişimci fikirler geliştirme, meslek grubuyla ilgili örnek iş kurma modelleri geliştirme, pazarlama planı hazırlama, fikrî ve sınai mülkiyet hakları tescil süreçlerini planlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

**KONULAR:**

1. Girişimci fikirler geliştirme
2. Örnek iş kurma modelleri geliştirme
3. Pazarlama planı hazırlama
4. Fikrî ve sınai mülkiyet hakları tescil süreçlerini planlama

İş fikri geliştirme, iş kurma, pazarlama planı, fikrî ve sınai mülkiyet hakları ile ilgili işlemleri yapar.

Karkas derine ait modüller aşağıda sıralanmıştır

1. **BÜYÜKBAŞ KARKASI**
2. **KÜÇÜKBAŞ KARKASI**
3. **KANATLI KARKASI**
4. **BÜYÜKBAŞ KARKASI**

**MODÜLÜN AMACI**: Bireye / öğrenciye büyükbaş karkasını ürün işlemeye hazırlamayı öğretmektir.

**KONULAR**:

1. Büyükbaş karkası işlenecek ürüne göre parçalama
2. Büyükbaş karkası kısımlarına göre sınıflandırma
3. **KÜÇÜKBAŞ KARKASI**

**MODÜLÜN AMACI**: Bireye / öğrenciye küçükbaş karkasını ürün işlemeye hazırlamayı öğretmektir.

**KONULAR**:

1. Küçükbaş karkasını işlenecek ürüne göre parçalama
2. Küçükbaş karkasını kısımlarına göre sınıflandırma

1. **KANATLI KARKASI**

**MODÜLÜN AMACI**:Bireye / öğrenciye kanatlı karkasını ürün işlemeye hazırlamayı öğretmektir.

**KONULAR**:

* 1. Kanatlı karkasını işlenecek ürüne göre parçalama
  2. Parçalanan kanatlı karkasını ambalajlayarak depolama

Endüstriyel et ürünlerinde ham madde ve yardımcı maddeler dersine ait modüller aşağıda sıralanmıştır:

1. **ENDÜSTRİYEL ET ÜRÜNLERİN KULLANILAN HAM MADDE VE YARDIMCI MADDELER**
2. **ENDÜSTRİYEL ET ÜRÜNLERİNDE KULLANILAN HAM MADDELER VE YARDIMCI MADDELER**

**MODÜLÜN AMACI:**Bireye / öğrenciye endüstriyel et ürünlerinde kullanılan ham maddeleri üretime hazırlamayı ve endüstriyel et ürünlerinde kullanılan yardımcı maddeleri üretime hazırlamayı öğretmektir.

**KONULAR**

* 1. Hayvanlardan elde edilen ana etleri, dolgu etleri ve yağları hazırlama
  2. Ham maddelere ön işlemleri yapma
  3. İşlenecek et ürününe göre yardımcı maddeleri seçme.
  4. Yardımcı maddelerin reçetede istenen miktarına göre tartımını yapma

**ET İŞLEME MAKİNELERİ DERSİNE AİT MODÜLLER AŞAĞIDA SIRALANMIŞTIR:**

1. **HAM MADDE HAZIRLAMA MAKİNELERİ**
2. **ÜRETİM SÜRECİ MAKİNELERİ**
3. **DOLUM VE AMBALAJLAMA MAKİNELERİ**
4. **HAM MADDE HAZIRLAMA MAKİNELERİ**

**MODÜLÜN AMACI**: Bireye / öğrenciye ham madde hazırlama makinelerini kullanmayı öğretmektir.

**KONULAR**:

* 1. Tartma ve ölçme aletlerini kullanıma hazırlar.
  2. Taşıma ve iletim makinelerini kullanıma hazırlar.

1. **ÜRETİM SÜRECİ MAKİNELERİ**

**MODÜLÜN AMACI:**Bireye / öğrenciye üretim süreci makinelerini kullanmayı öğretmektir.

**KONULAR:**

1. Sınıflama ve ayırma makinelerini kullanıma hazırlar.
2. Karıştırma ve karışımlama makinelerini kullanıma hazırlar.
3. Isıl işlem makinelerini kullanıma hazırlar.

1. **DOLUM VE AMBALAJLAMA MAKİNELERİ**

**MODÜLÜN AMACI**: Bireye / öğrenciye dolum ve ambalajlama makinelerini kullanmayı öğretmektir.

**KONULAR**

* 1. Dolum makinelerini kullanıma hazırlama
  2. Ambalaj makinelerini kullanıma hazırlama

İşlenmiş et ürünleri dersine ait modüller aşağıda verilmiştir

1. **SUCUK ÜRETİMİ**
2. **EMÜLSİFİYE ET ÜRETİMİ**
3. **KAVURMA ÜRETİMİ**
4. **PASTIRMA ÜRETİMİ**
5. **DÖNER ÜRETİMİ**
6. **İŞLENMİŞ SAKATAT ÜRÜNLERİ**
7. **KONSERVE ET ÜRETİMİ**
8. **KURUTULMUŞ ET ÜRETİMİ**
9. **SUCUK ÜRETİMİ**

**MODÜLÜN AMACI**: Bireye / öğrenciye sucuk üretimini öğretmektir.

**KONULAR**:

* 1. Sucuk üretiminde kullanılan ham madde ve yardımcı maddeleri hazırlama
  2. Sucuk hamurunu oluşturarak kılıflara dolumunu yapma

1. **EMÜLSİFİYE ET ÜRETİMİ**

**MODÜLÜN AMACI**: Bireye / öğrenciye emülsifiye et üretimi yapmayı öğretmektir.

**KONULAR:**

1. Emülsifiye et ürünleri için ham madde ve yardımcı maddelerini hazırlar.
2. Emülsifiye et ürünü hamuru oluşturarak ısıl işlem uygular.

1. **KAVURMA ÜRETİMİ**

**MODÜLÜN AMACI**: Bireye / öğrenciye kavurma üretimi yapmayı öğretmektir.

**KONULAR:**

* 1. Kavurma üretiminde kullanılan ham madde ve yardımcı maddeleri hazırlama
  2. Kavurma üretimi için ısıl işlem uygulaması yapma

1. **PASTIRMA ÜRETİMİ**

**MODÜLÜN AMACI**:Bireye / öğrenciye pastırma üretimi yapmayı öğretmektir.

**KONULAR**:

* 1. Pastırma üretiminde kullanılan ham madde ve yardımcı maddeleri hazırlar.
  2. Eti olgunlaştırarak çemenleme işlemi uygular

1. **DÖNER ÜRETİMİ**

**MODÜLÜN AMACI**: Bireye / öğrenciye döner üretimi yapmayı öğretmektir

**KONULAR**:

* 1. Döner üretiminde kullanılan ham madde ve yardımcı maddeleri hazırlama.
  2. Etleri çubuğa dizerek baton şekli verme

1. **İŞLENMİŞ SAKATAT ÜRÜNLERİ**

**MODÜLÜN AMACI**: Bireye / öğrenciye sakatat ürünlerini işlemeyi öğretmektir

**KONULAR**:

* 1. Sakatat işlemede kullanılan organları ve yardımcı maddeleri hazırlama
  2. Sakatat ürünleri için ısıl işlem uygulaması yapma

1. **KONSERVE ET ÜRETİMİ**

**MODÜLÜN AMACI**: Bireye / öğrenciye konserve et üretimi yapmayı öğretmektir.

**KONULAR**:

* 1. Konserve et üretiminde kullanılan ham madde ve yardımcı maddeleri hazırlar.
  2. Et dolumu yapılmış ambalajlara ısıl işlem uygular.

1. **KURUTULMUŞ ET ÜRETİMİ**

**MODÜLÜN AMACI**: Bireye / öğrenciye kurutulmuş et üretimi yapmayı öğretmektir.

**KONULAR**:

* 1. Kurutulmuş et üretiminde kullanılan ham madde ve yardımcı maddeleri hazırlar.
  2. Eti kurutarak tütsüleme işlemi yapar.