T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
ÖZEL EĞİTİM VE REHBERLİK HİZMETLERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI

ANKARA, 2015

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ	5
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANININ TANIMI VE AMACI	7
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANININ DALI	7
Gıda İşleme	7
UYGULAMA İLE İLGİLİ AÇIKLAMALAR	10
ÖĞRENME VE ÖĞRETME SÜRECİ	11
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	11
EKLER	
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI MODÜLLERİ	13

GİRİŞ

Gıda teknolojisi alanı öğretim programının amacı; zihinsel engelli öğrencilerin aktif olarak katılabilecekleri, uyum ve beceride kolay alt görevlere bölünmüş bir gıda teknolojisi alanı eğitim programı oluşturularak zihinsel engelli bireylerin topluma kazandırılması ve sosyalleşmelerine katkıda bulunulmasıdır.

Program geliştirme sürecinin her aşamasında iş gücüne dönük gereksinimlerin dikkate alınması amacıyla sektörde çalışan meslek elemanları, üniversitelerin ilgili alanlarında görevli öğretim üyeleri ve meslek liselerindeki öğretmenlerle iş birliği yapılmıştır. Böylelikle sektörün beklentileri programa yansıtılmıştır.

Bu bağlamda ilk olarak iyi tanımlanmış alana ait iş analizleri yapılmıştır. Gıda teknolojisi alanı öğretim programını kapsayan ve bireye öğretilmesi gereken karmaşık ya da birçok basamaktan oluşan davranış ya da beceriler küçük ve öğretilmesi kolay yapılara bölünmüştür. Görev analizinde elde edilen veriler bireyin durumunu değerlendirmede dolayısıyla öğretime nereden başlayacağı konusunda eğitimcilere yardımcı olacaktır. Devamında bireyin aktif katılımının sağlanması önemli bir süreçtir. Zihinsel engelli çocuğun öğretim süreci içerisinde aktif olması etkili öğrenme açısından son derecede önemlidir.

Bu program; zihinsel engelli bireye okulda ve iş yerlerinde alanın gerektirdiği teorik bilgiler ile uygulamalı temel iş bilgisi ve becerisi kazandırmayı amaçlamakta, bireylere mesleki bilgi ve beceri kazandırmanın yanında onları toplumla bütünleştirmeyi de hedeflemektedir.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANININ TANIMI VE AMACI

Gıda Teknolojisi Alanı; gıda işleme dalına ait yeterlilikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretimin yapıldığı alandır.

Gıda Teknolojisi Alanı; Gıda İşleme Dalını içermektedir.

Bu dal isimlendirilirken yaygın ve örgün mesleki eğitim kurumlarında uygulanan alan dal yapısı ile Mesleki Yeterlilik Kurumu tarafından yayımlanan ulusal meslek standartları ve ulusal mesleki yeterlilikler dikkate alınmıştır.

Alanın Tanımı

Gıda Teknolojisi Alanı; Gıda İşleme Dalına ait bilgi, beceri, tutum ve iş alışkanlıklarına sahip meslek elemanlarının yetiştirilmesine yönelik eğitim verilen bir alandır.

Gıda İşleme Dalında meslek elemanı yetiştirilmesine yönelik eğitim veren bu alanın, zihinsel yetersizliği olan bireylerin eğitim performansları, ilgi, ihtiyaç, yetenek ve bireysel farklılıkları da dikkate alınarak programda belirlenmiş yeterliliklere sahip meslek elemanı yetiştirmeye yönelik eğitim verilen alan olarak tanımlanması öngörülmüştür.

Alanın Amacı

Bu alanda zihinsel yetersizliği olan bireylere; Gıda İşleme Dalına ait yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANININ DALI

1. GIDA İŞLEME

Tanımı

Gıda işleme elemanının sahip olduğu gıda işleme teknolojileri ve gıda güvenliği ile ilgili mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Gıda işleme elemanının yetiştirilmesine yönelik eğitim veren bu dalın, zihinsel yetersizliği olan bireylerin eğitim performansları, ilgi, ihtiyaç ve yetenekleri dikkate alınarak programda belirlenmiş yeterliliklere sahip meslek elemanı olarak yetiştirmeye yönelik eğitim verilen bir dal olarak tanımlanması öngörülmüştür.

Amacı

Bu dalda zihinsel yetersizliği olan bireylere; çay işleme eleman yardımcısı, ekmek üretim eleman yardımcısı, yaş yufka üretim eleman yardımcısı, erişte üretim eleman yardımcısı, tarhana üretim eleman yardımcısı, baklava üretim eleman yardımcısı, mantı üretim eleman yardımcısı, salça üretim eleman yardımcısı, zeytin işleme eleman yardımcısı, lokum üretim eleman yardımcısı, sert şeker üretim eleman yardımcısı, gıda işleme, paketleme eleman yardımcısı, bant elemanı, Antep fıstığı işleyici yardımcısı yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

YETERLİLİKLER	MODÜLLER	SÜRE (Ders Saati)
Ekmek Üretim Eleman Yardımcısı	Kişisel Bakım Yapma	44
	Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma	9
	Ekmek Hamuru Yapma	15
	Ekmek Hamurunu Pişirme	17
	Ekmeği Satışa Hazırlama	6
Yaş Yufka Üretim Eleman Yardımcısı	Kişisel Bakım Yapma	44
	Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma	9
	Yufka Yapma	32
	Yufkayı Satışa Hazırlama	6
Erişte Üretim Eleman Yardımcısı	Kişisel Bakım Yapma	44
	Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma	9
	Erişte Yapma	44
	Erişteyi Satışa Hazırlama	6
Tarhana Üretim Eleman Yardımcısı	Kişisel Bakım Yapma	44
	Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma	9
	Tarhana Yapma	31
	Tarhana Öğütme	9
	Tarhanayı Satışa Hazırlama	6
Baklava Üretim Eleman Yardımcısı	Kişisel Bakım Yapma	44
	Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma	9
	Baklava Hamuru Yapma	8
	Baklava Hamuru Açma	24
	Baklavayı Satışa Hazırlama	10
Mantı Üretim Eleman Yardımcısı	Kişisel Bakım Yapma	44
	Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma	9
	Mantı Yapmaya Ön Hazırlık	16
	Hamura Şekil Verme	34
	Mantıyı Satışa Hazırlama	16
Antep Fıstığı İşleyici Yardımcısı	Kişisel Bakım Yapma	44
	Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma	9
	Antep Fıstığını İşlemeye Hazırlama	10
	Antep Fıstığını İşleme	49
	Antep Fıstığını Ambalajlama	6
Çay İşleme Eleman Yardımcısı	Kişisel Bakım Yapma	44
	Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma	9
	Çay İşlemeye Ön Hazırlık	16
	Çay Depolama	8

YETERLİLİKLER	MODÜLLER	SÜRE (Ders Saati)
Salça Üretim Eleman Yardımcısı	Kişisel Bakım Yapma	44
	Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma	9
	Salça Üretimine Hammaddeyi Hazırlama	17
	Salça Elde Etme	20
	Salçayı Paketleme	14
Zeytin İşleme Eleman Yardımcısı	Kişisel Bakım Yapma	44
	Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma	9
	Zeytini Ön İşlemlerden Geçirme	17
	Yeşil Zeytini İşleme	19
	Siyah Zeytini İşleme	13
Lokum Üretim Eleman Yardımcısı	Kişisel Bakım Yapma	44
	Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma	9
	Lokum Üretimine Hazırlık Yapma	8
	Lokum Üretme	20
	Lokumu Ambalajlama	9
Sert Şeker Üretim Eleman Yardımcısı	Kişisel Bakım Yapma	44
	Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma	9
	Sert Şekeri Üretime Hazırlama	5
	Sert Şeker Üretme	29
	Sert Şeker Ambalajlama	9
Gıda İşleme Bant Elemanı	Kişisel Bakım Yapma	44
	Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma	9
	Üretiminde Hammaddeyi Hazırlama	6
	Gıdalarda Renk Seçimi Yapma	10
	Gıdalarda Doku Seçimi Yapma	10
	Gıdalarda Görünüş Seçimi Yapma	15
Paketleme Eleman Yardımcısı	Kişisel Bakım Yapma	44
	Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma	9
	Paketleme Ön Hazırlığı Yapma	6
	İlk Paketleme Yapma	20
	Son Paketleme Yapma	10
TOPLAM	**Yeterlilik Sayısı**	**14**
	Modül Sayısı	**68**
	Süre (Ders Saati)	**1368**

Not: Gıda işleme dalındaki yeterliliklere ait modüller tabloda belirtilen sıraya göre okutulur. Yeterlilikler arasında öncelik sırası yoktur.

UYGULAMA İLE İLGİLİ AÇIKLAMALAR

Bu alanın uygulanmasında, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Programın Uygulanmasına İlişkin Açıklamalar" bölümündeki açıklamaların yanında aşağıdaki açıklamalar da dikkate alınır.

1. Öğrencilere 9. sınıfta alanın "Temel Beceriler Listesi"nde yer alan becerilerin öğretimi yapılır. 10, 11 ve 12. sınıflarda alanın altında yer alan dalın/dalların eğitimi yapılır.

2. Eğitim öğretim sürecinde modüllerin ilk öğrenme çıktısı olan "…kullanılan araç gereçleri tanır." kazanımı genel bir ifade içermektedir. Bu kazanım işlenirken modülün tüm işlemlerinde kullanılan araç gereçler aynı anda tanıtılmamalı, hangi işlem çalışılıyorsa o işleme ait araç gereç tanıtılmalıdır.

3. Öğrenme öğretme sürecinde işin yapıldığı iş yerlerine gözlem amaçlı gezi düzenlenebilir.

4. Öğrenme öğretme sürecinde gıda teknolojisi alanı atölyeleri ile sektörel iş yerleri, eğitim ortamı olarak kullanılır.

5. Kullanılacak araç ve gereçler öğrencilerin özelliklerine göre çeşitlendirilmelidir. Eğitim ortamının donanımında; şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak, saç kurutma makinesi, önlük, bone, maske, iş önlüğü, kavlatma kazanı, değirmen, kevgir, katmanlı elek, sınıflandırma kapları, pens, çekiç, salamura kabı, kavurma kazanı, karıştırıcı, kova, işlenmemiş Antep fıstığı, farklı ebatlarda ambalajlar, kürek, ip, etiket, koli, bıçak, baklava kutusu, selobant, maya, şeker, yoğurma kabı, çalışma tezgahı, eldiven, ambalaj poşeti, klips, kasa, yumurta, ambalajlama makinesi, tarihleme makinesi, tuz, kıyma, baharat, fırın, terazi, fırın eldiveni, tepsi, el küreği, doğrayıcı, kaşık, yoğurt, yıkama kapları, doğrama tahtası, spatül, süzgeç, ölçü kaşıkları, un, fırça, temizlik bezleri, paspas, süpürge, çöp kutusu, tırmık, demir çubuk, koli bandı, zeytin kasası, taşıyıcı, üretim bandı, temizlik malzemeleri, kaya tuzu, ölçü kabı, teneke kutu, sıvı yağ, ölçü silindiri (mezür), kekik, defne yaprağı, cam yazar kalem, yıkama kabı, işlenmemiş siyah zeytin, işlenmemiş yeşil zeytin, taşıyıcı, akış kanalı, kazan, parçalayıcı/mutfak robotu, domates, steril kavanoz, steril kavanoz kapağı, ocak, açık kazan, ölçü kapları, kalıp tavaları, spatula, tava arabaları, soğutma ünitesi, kesme tezgahı, merdane, sünger, farklı ebatlarda ambalajlar, nişasta, sitrik asit, aroma, kuru meyve, karıştırma kazanı, yoğurma tezgahı, koruyucu eldiven, makas, spatula, pişirme kazanı, bez, pişirme kazanı, aroma, bal, uzun saplı tahta kaşık, yüz temizleme toniği, nemlendirici, pamuk, diş macunu, diş fırçası, diş ipi, ağız temizleme suyu, bardak, tırnak makası, törpü, el peelingi, el nemlendirme kremi, ayak peelingi, ayak nemlendirme kremi, havlu kağıt, koruyucu başlık, kulak koruyucusu, koruyucu ayakkabı, ambalaj materyalleri, bez, masa fırçası, paketleme tabakları, streç film, file, kapatma klipsleri, zımba, şirink makinesi, plastik filmler, şirink etiketi, palet, tıraş köpüğü, tıraş bıçağı, tıraş losyonu, havlu, kasa, palet, yıkama havuzu, vb. olmalıdır.

6. Modüllerdeki işlem basamaklarının önce öğretici tarafından gösterilip daha sonra öğrenci tarafından yapılması sağlanmalıdır (gösterip yaptırma tekniği). Sınıftaki her öğrenciye uygulama yapma fırsatı verilmelidir.

7. Atölyelerde iş ahlakına uyumunu sağlayıcı ve sosyal etkinliklere önem verilmelidir. Öğrencilerin topluma katılımını gerçekleştirici sosyal becerilerinin gelişimi için gerekli önlemler alınmalıdır.

8. Öğretmen önce bilgi vermeli, kendisi uygulamalı, öğrenciye ipucu vererek yaptırmalı, daha son-

ra öğrencinin bağımsız uygulama yapması sağlanmalıdır. Öğrencinin ihtiyacı doğrultusunda gerekli görüldüğü zamanlarda uygulama tekrar edilmelidir.

9. Öğretmenler tarafından atölyelerde gerekli güvenlik tedbirleri alınmalıdır. Atölyelerde araç gereçlerin kullanımına ilişkin uyarılar yazılarak öğrencilerin görebileceği yerlere yapıştırılmalı ve öğrencilerin bu uyarıları dikkate alarak çalışmaları sağlanmalıdır. Güvenlik tedbirleri olumlu cümlelerle ifade edilmelidir.

10. Atölyelerde standartlara uygun araç gereçlerin temin edilmesine, uygulama sürecinde tehlikeli olabilecek araç gereçlerin öğrenciye zarar vermeyecek şekilde yerleştirilmesine veya öğretmen kontrolünde kullanılmasına dikkat edilmelidir.

11. İşlemede kullanılacak cihazlar ev tipi veya butik (çiftlik) tipi olmalıdır.

ÖĞRENME VE ÖĞRETME SÜRECİ

Eğitim ve öğretim, planlı ve programlı olarak yapılan bir çalışmadır. Eğitim öğretimin etkin ve verimli olabilmesi için uygulayıcıların planlamaya gereken önemi vermesi gerekir. Bu kapsamda, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Öğrenme ve Öğretme Süreci" bölümündeki açıklamalar dikkate alınarak eğitim süreci planlanmalıdır.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Öğrenci başarısının değerlendirilmesi, öğretim sürecinin bir parçasıdır ve öğrenme süreci boyunca her önemli noktada yer alır. Ölçme ve değerlendirme; öğrenme öğretme sürecinde öğrencilerin başarılarını saptamak, eksikliklerini belirlemek, güçlü ve zayıf yanlarını ortaya çıkarmak, öğretim yöntemlerinin yeterliliğini ve etkililiğini saptamak, öğrencinin süreç içindeki gelişimine ilişkin geri bildirim sağlamak amacıyla yapılır.

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak daha çok ve çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir.

Programın ölçme ve değerlendirme süreci;

- Modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi,
- Modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi,
- Yeterliliği oluşturan modüllerin başarı durumu dikkate alınarak öğrencinin yeterlilik başarı düzeylerinin belirlenmesi

olarak üç aşamada gerçekleştirilir.

Bu kapsamda, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

EKLER

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI MODÜLLERİ

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : A1- Kişisel Bakım Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel bakım yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 44 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Kişisel bakım yapmada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Saç bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Sakal tıraşı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Yüz bakımı işleminin basamaklarını ifade eder
- Ağız bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- El bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Ayak bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Saçını yıkamada kullanacağı suyu istenilen sıcaklıkta ayarlar.
- Saçını şampuanla yıkar.
- Saçını durular.
- Saç uçlarına eliyle bakım kremi sürer.
- Saçını tarak yardımıyla tarar.
- Yıkama sonrası saçını fön makinesi ile şekillendirir.
- Tıraş bıçağı ile tekniğine uygun olarak sakallarını keser.
- Belirtilen ürünü tekniğine uygun olarak cildine sürer.
- Temizleyici ürünü tekniğine uygun olarak cildinden arındırır.
- Belirtilen araçla cildine tonik uygular.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak diş temizliğini yapar.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak ağız temizliğini yapar.
- Tırnak makası ile tekniğine uygun olarak tırnaklarını keser.
- Belirtilen araçla tekniğine uygun olarak tırnaklarını şekillendirir.
- Kişisel bakımını yaparken işine odaklanır.
- Malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; saç bakımı, sakal tıraşı, yüz bakımı, ağız bakımı, el bakımı ve ayak bakımı yapma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak, kurutma makinesi, temizleyici, tonik, nemlendirici, pamuk, havlu kâğıt, diş macunu, diş fırçası, diş ipi, ağız temizleme suyu, bardak, tırnak makası, törpü, nemlendirme kremi, tıraş köpüğü, tıraş bıçağı, tıraş losyonu vb. olmalıdır.

Öğrencilerde bu davranışın beceri haline dönüşmesi amacıyla yeteri kadar kişisel bakım uygulamaları yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL BAKIMDA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

Saç Bakımında Kullanılan Araç Gereçler
- Şampuan
- Saç bakım kremi
- Havlu
- Tarak
- Kurutma makinesi

Sakal Tıraşında Kullanılan Araç Gereçler
- Tıraş köpüğü
- Tıraş bıçağı
- Tıraş losyonu
- Havlu

Yüz Bakımında Kullanılan Araç Gereçler
- Temizleyici
- Tonik
- Nemlendirici
- Pamuk
- Havlu kağıt

Ağız Bakımında Kullanılan Araç Gereçler
- Diş macunu
- Diş fırçası
- Diş ipi
- Ağız temizleme suyu
- Havlu
- Bardak

El Bakımında Kullanılan Araç Gereçler
- Tırnak makası
- Törpü
- El kremi

Ayak Bakımında Kullanılan Araç Gereçler
- Tırnak makası
- Törpü
- Ayak kremi

II. KİŞİSEL BAKIM
- Saç Bakımı Yapma
- Saçı ıslatma
- Saça şampuan sürme
- Saçı durulama
- Saç bakım kremi sürme

- Saçı kurutma
- Saçı tarama
- Sakal Tıraşı Yapma
- Yüzü yıkama
- Tıraş köpüğünü sürme
- Sakal kesme
- Yüzü kurulama
- Yüz Bakıma Yapma
- Yüz temizleme
- Yüz tonikleme
- Yüz nemlendirme

Ağız Bakımını Yapma

- Dişlerini temizleme
- Ağzını temizleme

El Ayak Bakımını Yapma

- El ayak tırnaklarını kesme
- El ayak tırnaklarını şekillendirme
- El ayak kremi uygulama

GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Bakım
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : A2- Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel iş güvenliği tedbirleri alabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 9 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Kişisel iş güvenlik tedbirleri almada kullanılan araç gereçleri tanır.
- İş kıyafetini giyme işlem basamaklarını ifade eder.
- İş güvenlik materyallerini kullanma işlem basamaklarını ifade eder.
- Başına boneyi belirtilen şekilde takar.
- İş önlüğünü giyer.
- Maskeyi ağzına belirtilen şekilde takar.
- Koruyucu ayakkabıyı giyer.
- Koruyucu eldivenini giyer.
- İlk yardım malzemelerini belirtilen şekilde kullanır.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; iş kıyafetlerin giyer ve iş güvenlik materyallerini kullanır işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; önlük, bone, maske, iş elbisesi, uyarı levhaları, koruyucu eldiven, koruyucu ayakkabı, ilk yardım çantası bulunmalıdır.

Öğrencilere; iş kıyafetlerin giyme ve iş güvenlik materyallerini kullanma ile ilgili denemeler yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİĞİ TEDBİRLERİNDE KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. İş Kıyafetlerini Giymede Kullanılan Araç Gereçler
- Önlük
- Bone
- Maske
- İş önlüğü

B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma Araç Gereçleri
- Koruyucu eldiven
- Koruyucu ayakkabı
- İlk yardım çantası
- Uyarıcı levha

II. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİK TEDBİRLERİ ALMA

A. İş Kıyafetlerini Giyme
B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

A. Güvenlik Tedbirleri
B. Temizlik ve Düzen
C. Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : A3- Ekmek Hamuru Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde ekmek hamuru yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 15 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Ekmek hamuru yapmada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Hamur malzemelerini yoğurma için hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Hamur malzemelerini birleştirmede kullanılan işleminin basamaklarını ifade eder.
- Hamur dinlendirme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Ekmek hamuru yapımında kullanılan malzemeleri uygun ölçü araçlarıyla ölçer.
- Belirtilen şekilde elek ile unu eler.
- Tekniğine uygun şekilde ekmek hamuru yoğurur.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç, gereçleri ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; hamur malzemelerini işlem için hazırlar, hamur malzemelerini birleştirir, hamuru dinlendirir işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; un, tuz, maya, su, şeker, yoğurma kabı, terazi, ölçü kabı, çalışma tezgâhı, elek, eldiven, nemli hamur bezi bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar yoğurma işlemi ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen ekmek hamuru yapma ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modülün İçeriği

I. EKMEK HAMURU YAPMADA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. Hamur Malzemelerini Yoğurma İçin Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler
- Un
- Su
- Maya
- Şeker
- Ölçü kabı
- Yoğurma kabı
- Tuz
- Çalışma tezgâhı
- Terazi

B. Hamur Malzemelerini Birleştirmede Kullanılan Araç Gereçler
- Su

- Tuz
- Un
- Maya
- Şeker
- Elek
- Eldiven
- Yoğurma kabı

C. Hamuru Dinlendirmede Kullanılan Araç Gereçler
- Nemli hamur bezi
- Çalışma tezgâhı
- Hamur
- Yoğurma kabı
- Su

II. EKMEK HAMURU YAPMA

A. Hamur Malzemelerini Yoğurma İçin Hazırlama
B. Hamur Malzemelerini Birleştirme
C. Hamuru Dinlendirme

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

A. Güvenlik Tedbirleri
B. Temizlik ve Düzen
C. Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : A4- Ekmek Hamurunu Pişirme
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde ekmeği pişirebilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 17 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Ekmek hamurunu pişirmede kullanılan araç gereçlerini tanır.
- Hamur tartma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Hamura şekil verme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Hamuru fırına verme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Ekmeği fırından çıkarma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Tekniğine uygun şekilde fırını çalıştırır.
- Belirtilen miktarda hamuru bıçak ile keser.
- Hamuru belirtilen gramajda terazi ile tartar.
- Tekniğine uygun olarak hamura şekil verir.
- Belirtilen şekilde hamuru tepsiye spatula ile dizer.
- Belirtilen süre ve sıcaklıkta ekmek hamurunu pişirir.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç, gereçleri ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; hamuru tartar, hamura şekil verir, şekillendirilmiş hamuru fırına verir, ekmeği fırından çıkarır işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; bıçak, terazi, un, çalışma tezgâhı, spatula, fırın, fırın tepsisi, hamur, fırın eldiveni bulunmalıdır.

Öğrencilere ekmek hamurunu pişirme ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen ekmek hamuru pişirme ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modülün İçeriği

I. EKMEK HAMURUNU PİŞİRMEDE KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. Hamuru Tartmada Kullanılan Araç Gereçler
- Bıçak
- Terazi
- Un
- Çalışma tezgâhı

B. Hamura Şekil Vermede Kullanılan Araç Gereçler
- Fırın tepsisi
- Hamur

- Çalışma tezgâhı
- Spatula
- Bıçak

C. Şekillendirilmiş Hamuru Fırına Vermede Kullanılan Araç Gereçler

- Fırın
- Fırın tepsisi
- Ekmek hamuru
- Fırın eldiveni

D. Ekmek Hamurunu Pişirmede Kullanılan Araç Gereçler

- Fırın
- Fırın tepsisi
- Koruyucu eldiven
- Çalışma tezgâhı

II. EKMEK HAMURUNU PİŞİRME

A. Hamuru Tartma
B. Hamura Şekil Verme
C. Şekillendirilmiş Hamuru Fırına Verme
D. Ekmek Hamurunu Pişirme

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

A. Güvenlik Tedbirleri
B. Temizlik ve Düzen
C. Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : A5-Ekmeği Satışa Hazırlama
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde ekmeği satışa hazırlayabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Ekmeği satışa hazırlamada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Ekmeği ambalajlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Ekmeği raflara dizme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Ekmeği poşetini tekniğe uygun şekilde klips ile kapatır.
- Ekmeği belirtilen şekilde ekmek kasasına yerleştirir.
- Ekmekleri belirtilen şekilde raflara dizer.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç, gereçler ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; ekmeği ambalajlar ve ekmeği raflara dizer işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; eldiven, poşet, klips, ekmek, ekmek tepsisi, etiket, bez, raf, ekmek kasası bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar ambalajlama işlemi ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğrencilere etiketleme ile ilgili çalışmalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen ekmeği satışa hazırlama ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modülün İçeriği

I. EKMEĞİ SATIŞA HAZIRLAMADA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. Ekmeği Ambalajlamada Kullanılan Araç Gereçler
- Eldiven
- Poşet
- Klips
- Ekmek
- Ekmek kasası
- Ekmek tepsisi

B. Ekmeği Raflara Dizmede Kullanılan Araç Gereçler
- Bez
- Raf
- Ekmek kasası
- Ekmek

II. EKMEĞİ SATIŞA HAZIRLAMA

A. Ekmeği Ambalajlama

B. Ekmeği Raflara Dizme

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

A. Güvenlik Tedbirleri

B. Temizlik ve Düzen

C. Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : B1- Kişisel Bakım Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel bakım yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 44 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Kişisel bakım yapmada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Saç bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Sakal tıraşı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Yüz bakımı işleminin basamaklarını ifade eder
- Ağız bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- El bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Ayak bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Saçını yıkamada kullanacağı suyu istenilen sıcaklıkta ayarlar.
- Saçını şampuanla yıkar.
- Saçını durular.
- Saç uçlarına eliyle bakım kremi sürer.
- Saçını tarak yardımıyla tarar.
- Yıkama sonrası saçını fön makinesi ile şekillendirir.
- Tıraş bıçağı ile tekniğine uygun olarak sakallarını keser.
- Belirtilen ürünü tekniğine uygun olarak cildine sürer.
- Temizleyici ürünü tekniğine uygun olarak cildinden arındırır.
- Belirtilen araçla cildine tonik uygular.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak diş temizliğini yapar.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak ağız temizliğini yapar.
- Tırnak makası ile tekniğine uygun olarak tırnaklarını keser.
- Belirtilen araçla tekniğine uygun olarak tırnaklarını şekillendirir.
- Kişisel bakımını yaparken işine odaklanır.
- Malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; saç bakımı, sakal tıraşı, yüz bakımı, ağız bakımı, el bakımı ve ayak bakımı yapma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak, kurutma makinesi, temizleyici, tonik, nemlendirici, pamuk, havlu kâğıt, diş macunu, diş fırçası, diş ipi, ağız temizleme suyu, bardak, tırnak makası, törpü, nemlendirme kremi, tıraş köpüğü, tıraş bıçağı, tıraş losyonu vb. olmalıdır.

Öğrencilerde bu davranışın beceri haline dönüşmesi amacıyla yeteri kadar kişisel bakım uygulamaları yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL BAKIMDA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

Saç Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Şampuan
- Saç bakım kremi
- Havlu
- Tarak
- Kurutma makinesi
- Sakal Tıraşında Kullanılan Araç Gereçler
- Tıraş köpüğü
- Tıraş bıçağı
- Tıraş losyonu
- Havlu

Yüz Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Temizleyici
- Tonik
- Nemlendirici
- Pamuk
- Havlu kâğıt

Ağız Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Diş macunu
- Diş fırçası
- Diş ipi
- Ağız temizleme suyu
- Havlu
- Bardak

El Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- El kremi

Ayak Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- Ayak kremi

II. KİŞİSEL BAKIM

- Saç Bakımı Yapma
- Saçı ıslatma
- Saça şampuan sürme
- Saçı durulama
- Saç bakım kremi sürme
- Saçı kurutma

- Saçı tarama
- Sakal Tıraşı Yapma
- Yüzü yıkama
- Tıraş köpüğünü sürme
- Sakal kesme
- Yüzü kurulama
- Yüz Bakıma Yapma
- Yüz temizleme
- Yüz tonikleme
- Yüz nemlendirme

Ağız Bakımını Yapma
- Dişlerini temizleme
- Ağzını temizleme

El Ayak Bakımını Yapma
- El ayak tırnaklarını kesme
- El ayak tırnaklarını şekillendirme
- El ayak kremi uygulama

GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN
- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Bakım
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : B2- Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel iş güvenliği tedbirleri alabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 9 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Kişisel iş güvenlik tedbirleri almada kullanılan araç gereçleri tanır.
- İş kıyafetini giyme işlem basamaklarını ifade eder.
- İş güvenlik materyallerini kullanma işlem basamaklarını ifade eder.
- Başına boneyi belirtilen şekilde takar.
- İş önlüğünü giyer.
- Maskeyi ağzına belirtilen şekilde takar.
- Koruyucu ayakkabıyı giyer.
- Koruyucu eldivenini giyer.
- İlk yardım malzemelerini belirtilen şekilde kullanır.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; iş kıyafetlerin giyer ve iş güvenlik materyallerini kullanır işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; önlük, bone, maske, iş elbisesi, uyarı levhaları, koruyucu eldiven, koruyucu ayakkabı, ilk yardım çantası bulunmalıdır.

Öğrencilere; iş kıyafetlerin giyme ve iş güvenlik materyallerini kullanma ile ilgili denemeler yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİĞİ TEDBİRLERİNDE KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. İş Kıyafetlerini Giymede Kullanılan Araç Gereçler
- Önlük
- Bone
- Maske
- İş önlüğü

B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma Araç Gereçleri
- Koruyucu eldiven
- Koruyucu ayakkabı
- İlk yardım çantası
- Uyarıcı levha

II. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİK TEDBİRLERİ ALMA
A. İş Kıyafetlerini Giyme
B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN
A. Güvenlik Tedbirleri
B. Temizlik ve Düzen
C. Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : B3-Yufka Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde yufka yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 32 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Yufka yapmada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Hamur bileşenlerini yoğurma için hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Hamur bileşenlerini yoğurmada işleminin basamaklarını ifade eder.
- Hamur dinlendirme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Yufka açmaya hazırlık işleminin basamaklarını ifade eder.
- Hamuru açma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Yufka kurutma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Yufka yapımında kullanacağı malzemeleri terazi ile tartar.
- Unu belirtilen şekilde elek ile kaba eler.
- Hamuru tekniğine uygun şekilde yoğurur.
- Tekniğine uygun şekilde hamura belirtilen şekli verir.
- Hamuru bıçak ile belirtilen boyutta keser.
- Hamuru avuç içi ile yuvarlayarak beze yapar.
- Yassılaşmış hamuru merdane yardımıyla belirtilen şekilde büyütür.
- Hamuru oklavayla tekniğine uygun olarak istenilen inceliğe getirir.
- Yufkayı spatula ile sacın üzerine belirtilen şekilde serer.
- Yufkayı spatulayla sacın üzerinde tekniğine uygun şekilde ters çevirir.
- Kuruyan yufkayı spatula ile sacın üzerinden belirtilen şekilde alır.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; hamur bileşenlerini yoğurma için hazırlar, hamur bileşenlerini yoğurur, hamuru dinlendirir, yufka açmaya hazırlık yapar, yufka hamurunu açar, yufkayı kurutur işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; un, tuz, su, yoğurma kabı, tartı, ölçü kabı, elek, eldiven, hamur bezi, hamur, bıçak, tartı, un, çalışma tezgâhı, hamur, oklava, merdane, beze, sac, spatula, yufka bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar yufka yapma ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.
Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modül İçeriği

YUFKA YAPMADA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

Hamur Bileşenlerini Yoğurma İçin Hazırlamada Kullanılacak Araç Gereçler

- Un
- Tuz
- Su
- Yoğurma kabı
- Terazi
- Ölçü kabı

Hamur Malzemelerini Yoğurmada Kullanılan Araç Gereçler

- Yoğurma kabı
- Elek
- Eldiven
- Un
- Tuz
- Su

Hamuru Dinlendirmede Kullanılan Araç Gereçler

- Hamur bezi
- Yoğurma kabı
- Su
- Hamur

Yufka Açmaya Hazırlık Yapmada Kullanılan Araç Gereçler

- Çalışma tezgâhı
- Bıçak
- Artı
- Un
- Hamur
- Nemli bez
- Kuru bez

Yufka Hamurunu Açmada Kullanılan Araç Gereçler

- Çalışma tezgâhı
- Oklava
- Merdane
- Un
- Beze

Yufkayı Kurutmada Kullanılan Araç Gereçler

- Çalışma tezgâhı
- Elektrikli sac
- Spatula
- Bez
- Süpürge
- Yufka

YUFKA YAPIMINA HAZIRLIK

- Hamur Bileşenlerini İşlem İçin Hazırlama
- Hamur Bileşenlerini Yoğurma
- Hamuru Dinlendirme
- Yufka Açmaya Hazırlık Yapma
- Yufka Hamurunu Açma
- Yufkayı Kurutma

GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Planlı

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : B4- Yufkayı Satışa Hazırlama
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde yufkayı satışa hazırlayabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Yufkayı satışa hazırlamada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Yufkayı ambalajlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Yufkayı raflara dizme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Belirtilen sayıda yufkayı tekniğine uygun şekilde katlar.
- Yufkayı poşetin içine belirtilen şekilde koyar.
- Ambalajlanmış yufkayı belirtilen şekilde koliye yerleştirir.
- Yufka poşetlerini raflara belirtilen şekilde dizer.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; yufkayı ambalajlama ve yufkayı raflara dizme işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamı donanımında; yufka, poşet, etiket, koli, raf, bez, poşetlenmiş yufka bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar yufkayı satışa hazırlama ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modül İçeriği

YUFKAYI SATIŞA HAZIRLAMADA KULLANILAN ARAÇ-GEREÇLER
Yufkayı Ambalajlamada Kullanılan Araç Gereçler
- Yufka
- Poşet
- Etiket
- Koli

Yufkayı Raflara Dizmede Kullanılan Araç Gereçler
- Raf
- Bez
- Koli
- Poşetlenmiş yufka

YUFKAYI SATIŞA HAZIRLAMA
- Yufkayı Ambalajlama
- Yufkayı Raflara Dizme

GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : C1- Kişisel Bakım Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel bakım yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 44 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Kişisel bakım yapmada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Saç bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Sakal tıraşı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Yüz bakımı işleminin basamaklarını ifade eder
- Ağız bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- El bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Ayak bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Saçını yıkamada kullanacağı suyu istenilen sıcaklıkta ayarlar.
- Saçını şampuanla yıkar.
- Saçını durular.
- Saç uçlarına eliyle bakım kremi sürer.
- Saçını tarak yardımıyla tarar.
- Yıkama sonrası saçını fön makinesi ile şekillendirir.
- Tıraş bıçağı ile tekniğine uygun olarak sakallarını keser.
- Belirtilen ürünü tekniğine uygun olarak cildine sürer.
- Temizleyici ürünü tekniğine uygun olarak cildinden arındırır.
- Belirtilen araçla cildine tonik uygular.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak diş temizliğini yapar.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak ağız temizliğini yapar.
- Tırnak makası ile tekniğine uygun olarak tırnaklarını keser.
- Belirtilen araçla tekniğine uygun olarak tırnaklarını şekillendirir.
- Kişisel bakımını yaparken işine odaklanır.
- Malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; saç bakımı, sakal tıraşı, yüz bakımı, ağız bakımı, el bakımı ve ayak bakımı yapma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak, kurutma makinesi, temizleyici, tonik, nemlendirici, pamuk, havlu kâğıt, diş macunu, diş fırçası, diş ipi, ağız temizleme suyu, bardak, tırnak makası, törpü, nemlendirme kremi, tıraş köpüğü, tıraş bıçağı, tıraş losyonu vb. olmalıdır.

Öğrencilerde bu davranışın beceri haline dönüşmesi amacıyla yeteri kadar kişisel bakım uygulamaları yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL BAKIMDA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

Saç Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Şampuan
- Saç bakım kremi
- Havlu
- Tarak
- Kurutma makinesi

Sakal Tıraşında Kullanılan Araç Gereçler

- Tıraş köpüğü
- Tıraş bıçağı
- Tıraş losyonu
- Havlu

Yüz Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Temizleyici
- Tonik
- Nemlendirici
- Pamuk
- Havlu kâğıt

Ağız Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Diş macunu
- Diş fırçası
- Diş ipi
- Ağız temizleme suyu
- Havlu
- Bardak

El Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- El kremi

Ayak Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- Ayak kremi

II. KİŞİSEL BAKIM

- Saç Bakımı Yapma
- Saçı ıslatma
- Saça şampuan sürme
- Saçı durulama
- Saç bakım kremi sürme

- Saçı kurutma
- Saçı tarama

Sakal Tıraşı Yapma
- Yüzü yıkama
- Tıraş köpüğünü sürme
- Sakal kesme
- Yüzü kurulama

Yüz Bakımı Yapma
- Yüz temizleme
- Yüz tonikleme
- Yüz nemlendirme

Ağız Bakımını Yapma
- Dişlerini temizleme
- Ağzını temizleme

El Ayak Bakımını Yapma
- El ayak tırnaklarını kesme
- El ayak tırnaklarını şekillendirme
- El ayak kremi uygulama

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN
- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Bakım
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : C2- Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel iş güvenliği tedbirleri alabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 9 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Kişisel iş güvenlik tedbirleri almada kullanılan araç gereçleri tanır.
- İş kıyafetini giyme işlem basamaklarını ifade eder.
- İş güvenlik materyallerini kullanma işlem basamaklarını ifade eder.
- Başına boneyi belirtilen şekilde takar.
- İş önlüğünü giyer.
- Maskeyi ağzına belirtilen şekilde takar.
- Koruyucu ayakkabıyı giyer.
- Koruyucu eldivenini giyer.
- İlk yardım malzemelerini belirtilen şekilde kullanır.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; iş kıyafetlerin giyer ve iş güvenlik materyallerini kullanır işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; önlük, bone, maske, iş elbisesi, uyarı levhaları, koruyucu eldiven, koruyucu ayakkabı, ilk yardım çantası bulunmalıdır.

Öğrencilere; iş kıyafetlerin giyme ve iş güvenlik materyallerini kullanma ile ilgili denemeler yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİĞİ TEDBİRLERİNDE KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. İş Kıyafetlerini Giymede Kullanılan Araç Gereçler
- Önlük
- Bone
- Maske
- İş önlüğü

B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma Araç Gereçleri
- Koruyucu eldiven
- Koruyucu ayakkabı
- İlk yardım çantası
- Uyarıcı levha

II. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİK TEDBİRLERİ ALMA

A. İş Kıyafetlerini Giyme
B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

A. Güvenlik Tedbirleri
B. Temizlik ve Düzen
C. Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : C3-Erişte yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde erişte yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 44 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Erişte yapmada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Hamur malzemelerini yoğurma için hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Hamur malzemelerini yoğurma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Hamur dinlendirme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Hamura şekil verme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Hamuru açma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Hamurunu kesme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Erişteyi kurutma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Erişte yapımında kullanılan malzemeleri belirtilen şekilde ölçü kaplarıyla ölçer.
- Unu belirtilen şekilde elek ile eler.
- Erişte hamurunu tekniğine uygun şekilde yoğurur.
- Erişte hamurunu belirtilen şekilde bıçakla keser.
- Erişte hamuruna tekniğine uygun olarak şekil verir.
- Erişte hamurunu belirtilen ısı ve sürede fırında kurutur.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç, gereçleri ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; hamur malzemelerini yoğurma için hazırlama, hamur malzemelerini yoğurma, hamuru dinlendirme, hamura şekil verme, hamuru açma, hamuru kesme ve erişteyi kurutma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; un, tuz, su, yumurta, yoğurma kabı, terazi, ölçü kabı, çalışma tezgâhı, elek, eldiven, hamur bezi, hamur, bıçak, bez, oklava, musluk, beze, merdane, tepsi, fırın, erişte hamuru, eldiven, fırça bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar erişte yapma ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen erişte yapma ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modülün İçeriği

I. ERİŞTE YAPMADA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER
Hamur Malzemelerini Yoğurma İçin Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler
- Un
- Tuz
- Su
- Yumurta

- Yoğurma kabı
- Terazi
- Ölçü kabı
- Çalışma tezgâhı

Hamuru Malzemelerini Yoğurmada Kullanılan Araç Gereçler

- Un
- Tuz
- Su
- Yumurta
- Yoğurma kabı
- Eldiven

Hamuru Dinlendirmede Kullanılan Araç Gereçler

- Hamur bezi
- Yoğurma kabı
- Musluk
- Su
- Hamur

Hamura Şekil Vermede Kullanılan Araç Gereçler

- Hamur
- Bıçak
- Un
- Terazi
- Çalışma tezgâhı
- Bez

Hamuru Açmada Kullanılan Araç Gereçler

- Çalışma tezgâhı
- Oklava
- Bez
- Merdane
- Un
- Beze

Hamuru Kesmede Kullanılan Araç Gereçler

- Çalışma tezgâhı
- Un
- Fırça
- Bez
- Bıçak
- Hamur

Erişteyi Kurutmada Kullanılan Araç Gereçler

- Çalışma tezgâhı
- Fırın

- Erişte hamuru
- Un
- Eldiven
- Tepsi

II. ERİŞTE YAPMA

- Hamur Malzemelerini Yoğurma İçin Hazırlama
- Hamuru Malzemelerini Yoğurma
- Hamuru Dinlendirme
- Hamura Şekil Verme
- Hamuru Açma
- Hamuru Kesme
- Erişteyi Kurutma

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : C4- Erişteyi Satışa Hazırlama
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde erişteyi satışa hazırlayabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Erişteyi satışa hazırlamada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Erişte ambalajlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Erişteyi raflara dizme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Erişteyi belirtilen miktarda terazi ile tartar.
- Erişte poşetini tekniğe uygun şekilde klips ile kapatır.
- Erişteyi belirtilen şekilde koliye yerleştirir.
- Erişte poşetlerini belirtilen şekilde raflara dizer.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç, gereçler ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; erişteyi ambalajlar ve erişte poşetlerini raflara dizer işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; poşet, terazi, erişte, el küreği, klips, eldiven, etiket, çalışma tezgahı, koli, raf, bez, poşetlenmiş erişte bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar erişteyi satışa hazırlama ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen ekmeği satışa hazırlama ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modülün İçeriği

ERİŞTEYİ SATIŞA HAZIRLAMADA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

Erişteyi Ambalajlamada Kullanılan Araç Gereçler
- Eldiven
- Poşet
- Klips
- Erişte
- Terazi
- Koli
- El küreği
- Çalışma tezgâhı
- Etiket

Erişteyi Raflara Dizmede Kullanılan Araç Gereçler
- Bez
- Raf
- Koli
- Poşetlenmiş erişte

ERİŞTEYİ SATIŞA HAZIRLAMA

- Erişteyi Ambalajlama
- Erişte Poşetlerini Raflara Dizme

GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : D1- Kişisel Bakım Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel bakım yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 44 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Kişisel bakım yapmada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Saç bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Sakal tıraşı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Yüz bakımı işleminin basamaklarını ifade eder
- Ağız bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- El bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Ayak bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Saçını yıkamada kullanacağı suyu istenilen sıcaklıkta ayarlar.
- Saçını şampuanla yıkar.
- Saçını durular.
- Saç uçlarına eliyle bakım kremi sürer.
- Saçını tarak yardımıyla tarar.
- Yıkama sonrası saçını fön makinesi ile şekillendirir.
- Tıraş bıçağı ile tekniğine uygun olarak sakallarını keser.
- Belirtilen ürünü tekniğine uygun olarak cildine sürer.
- Temizleyici ürünü tekniğine uygun olarak cildinden arındırır.
- Belirtilen araçla cildine tonik uygular.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak diş temizliğini yapar.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak ağız temizliğini yapar.
- Tırnak makası ile tekniğine uygun olarak tırnaklarını keser.
- Belirtilen araçla tekniğine uygun olarak tırnaklarını şekillendirir.
- Kişisel bakımını yaparken işine odaklanır.
- Malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; saç bakımı, sakal tıraşı, yüz bakımı, ağız bakımı, el bakımı ve ayak bakımı yapma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak, kurutma makinesi, temizleyici, tonik, nemlendirici, pamuk, havlu kâğıt, diş macunu, diş fırçası, diş ipi, ağız temizleme suyu, bardak, tırnak makası, törpü, nemlendirme kremi, tıraş köpüğü, tıraş bıçağı, tıraş losyonu vb. olmalıdır.

Öğrencilerde bu davranışın beceri haline dönüşmesi amacıyla yeteri kadar kişisel bakım uygulamaları yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL BAKIMDA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

Saç Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Şampuan
- Saç bakım kremi
- Havlu
- Tarak
- Kurutma makinesi

Sakal Tıraşında Kullanılan Araç Gereçler

- Tıraş köpüğü
- Tıraş bıçağı
- Tıraş losyonu
- Havlu

Yüz Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Temizleyici
- Tonik
- Nemlendirici
- Pamuk
- Havlu kâğıt

Ağız Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Diş macunu
- Diş fırçası
- Diş ipi
- Ağız temizleme suyu
- Havlu
- Bardak

El Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- El kremi

Ayak Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- Ayak kremi

II. KİŞİSEL BAKIM

- Saç Bakımı Yapma
- Saçı ıslatma
- Saça şampuan sürme
- Saçı durulama
- Saç bakım kremi sürme

- Saçı kurutma
- Saçı tarama

Sakal Tıraşı Yapma
- Yüzü yıkama
- Tıraş köpüğünü sürme
- Sakal kesme
- Yüzü kurulama

Yüz Bakımı Yapma
- Yüz temizleme
- Yüz tonikleme
- Yüz nemlendirme

Ağız Bakımını Yapma
- Dişlerini temizleme
- Ağzını temizleme

El Ayak Bakımını Yapma
- El ayak tırnaklarını kesme
- El ayak tırnaklarını şekillendirme
- El ayak kremi uygulama

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN
- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Bakım
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : D2- Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel iş güvenliği tedbirleri alabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 9 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Kişisel iş güvenlik tedbirleri almada kullanılan araç gereçleri tanır.
- İş kıyafetini giyme işlem basamaklarını ifade eder.
- İş güvenlik materyallerini kullanma işlem basamaklarını ifade eder.
- Başına boneyi belirtilen şekilde takar.
- İş önlüğünü giyer.
- Maskeyi ağzına belirtilen şekilde takar.
- Koruyucu ayakkabıyı giyer.
- Koruyucu eldivenini giyer.
- İlk yardım malzemelerini belirtilen şekilde kullanır.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; iş kıyafetlerin giyer ve iş güvenlik materyallerini kullanır işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; önlük, bone, maske, iş elbisesi, uyarı levhaları, koruyucu eldiven, koruyucu ayakkabı, ilk yardım çantası bulunmalıdır.

Öğrencilere; iş kıyafetlerin giyme ve iş güvenlik materyallerini kullanma ile ilgili denemeler yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİĞİ TEDBİRLERİNDE KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. İş Kıyafetlerini Giymede Kullanılan Araç Gereçler
- Önlük
- Bone
- Maske
- İş önlüğü

B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma Araç Gereçleri
- Koruyucu eldiven
- Koruyucu ayakkabı
- İlk yardım çantası
- Uyarıcı levha

II. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİK TEDBİRLERİ ALMA

A. İş Kıyafetlerini Giyme

B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

A. Güvenlik Tedbirleri

B. Temizlik ve Düzen

C. Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : D3-Tarhana Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde tarhana yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 31 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Tarhana yapmada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Hamur bileşenlerini hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Hamur yoğurma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Hamur mayalandırma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Hamur serme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Hamuru kurutma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Tarhana yapımında kullanılan malzemeleri ölçü araçlarıyla belirtilen şekilde ölçer.
- Sebzeleri belirtilen şekilde ayıklar.
- Sebzeleri belirtilen şekilde yıkar.
- Sebzeleri belirtilen araçla doğrar.
- Tekniğine uygun şekilde tarhana hamurunu yoğurur.
- Belirtilen süre ve sıcaklıkta tarhana hamurunu mayalandırır.
- Tekniğine uygun olarak tarhana hamurunu şekillendirir.
- Tarhana hamurunu belirtilen süre ve sıcaklıkta tekniğine uygun şekilde kurutur
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç, gereçler ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; hamur bileşenlerini hazırlama, hamuru yoğurma, hamuru mayalandırma, hamuru serme, hamuru kurutma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; un, tuz, su, maya, yoğurt, şeker, baharatlar, sebze, yoğurma kabı, tartı, ölçü kabı, yıkama kapları, doğrayıcı, doğrama tahtası, bıçak, süzgeç, ölçü kaşıkları, elek, nemli hamur bezi, bez, musluk, hamur, çalışma tezgâhı, mayalandırılmış hamur, spatula, bıçak, eldiven, kaşık bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar tarhana yapma ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen tarhana yapma ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modül İçeriği

TARHANA YAPMADA KULLANILAN ARAÇ-GEREÇLER

Hamur Bileşenlerini Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler

- Un
- Tuz
- Su

- Maya
- Yoğurt
- Şeker
- Baharatlar
- Sebze
- Yoğurma kabı
- Terazi
- Ölçü kabı
- Yıkama kapları
- Doğrayıcı
- Doğrama tahtası
- Bıçak
- Spatula
- Süzgeç
- Ölçü kaşıkları
- Eldiven

Hamuru Yoğurmada Kullanılan Araç Gereçler

- Un
- Yoğurma kabı
- Elek
- Maya
- Şeker
- Yoğurt
- Tuz

Hamuru Dinlendirmede Kullanılan Araç Gereçler

- Nemli hamur bezi
- Yoğurma kabı
- Musluk
- Su
- Hamur

Hamura Sermede Kullanılan Araç Gereçler

- Hamur
- Yoğurma kabı
- Spatula
- Çalışma tezgâhı
- Bez

Hamuru Kurutmada Kullanılan Araç Gereçler

- Çalışma tezgâhı
- Bıçak
- Hamur
- Bez

TARHANA YAPMA

- Hamur Bileşenlerini Hazırlama
- Hamur Bileşenlerini Yoğurma
- Hamuru Mayalandırma
- Hamuru Serme
- Hamuru Kurutma

GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : D4-Tarhana Öğütme
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde tarhana öğütebilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 9 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Tarhana öğütmede kullanılan araç gereçleri tanır.
- Tarhananın boyut küçültme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Tarhana eleme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Tekniğine uygun şekilde belirtilen araçla tarhananın boyutunu küçültür.
- Tekniğine uygun şekilde elek düzeneğini hazırlar.
- Belirtilen şekilde boyutu küçülmüş tarhanayı elek ile eler.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç, gereçleri ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; tarhananın boyutunu küçültme ve tarhanayı eleme işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; çalışma tezgâhı, doğrayıcı, tarhana, toplama kabı, eldiven, kaşık, elek, öğütülmüş tarhana, kaşık bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar tarhana öğütme ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen tarhana öğütme ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modül İçeriği

TARHANA ÖĞÜTMEDE KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER
Tarhananın Boyutunu Küçültmede Kullanılan Araç Gereçler
- Çalışma tezgâhı
- Doğrayıcı
- Tarhana
- Toplama kabı
- Eldiven
- Kaşık

Tarhanayı Elemede Kullanılan Araç Gereçler
- Çalışma tezgâhı
- Elek
- Toplama kabı
- Öğütülmüş tarhana
- Kaşık
- Eldiven

TARHANA ÖĞÜTME

- Tarhananın Boyutunu Küçültme
- Tarhanayı Eleme

GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : D5- Tarhanayı Satışa Hazırlama
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde tarhanayı satışa hazırlayabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Tarhanayı satışa hazırlamada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Tarhana ambalajlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Tarhanayı raflara dizme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Tarhanayı belirtilen miktarda terazi ile tartar.
- Tarhana poşetini tekniğe uygun şekilde klips ile kapatır.
- Tarhanayı belirtilen şekilde koliye yerleştirir.
- Tarhana poşetlerini belirtilen şekilde raflara dizer.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç, gereçler ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; tarhanayı ambalajlama ve paketleri raflara dizme işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; poşet, terazi, tarhana, el küreği, klips, eldiven, etiket, çalışma tezgâhı, koli, raf, bez, poşetlenmiş tarhana bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar tarhanayı satışa hazırlama ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen tarhanayı satışa hazırlama ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modülün İçeriği

TARHANAYI SATIŞA HAZIRLAMADA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER
Tarhanayı Ambalajlamada Kullanılan Araç Gereçler
- Eldiven
- Poşet
- Klips
- Tarhana
- Terazi
- Koli
- El küreği
- Çalışma tezgâhı
- Etiket

Paketleri Raflara Dizmede Kullanılan Araç Gereçler
- Bez
- Raf

- Koli
- Poşetlenmiş tarhana

TARHANAYI SATIŞA HAZIRLAMA

- Tarhanayı Ambalajlama
- Paketleri Raflara Dizme

GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : E1- Kişisel Bakım Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel bakım yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 44 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Kişisel bakım yapmada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Saç bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Sakal tıraşı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Yüz bakımı işleminin basamaklarını ifade eder
- Ağız bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- El bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Ayak bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Saçını yıkamada kullanacağı suyu istenilen sıcaklıkta ayarlar.
- Saçını şampuanla yıkar.
- Saçını durular.
- Saç uçlarına eliyle bakım kremi sürer.
- Saçını tarak yardımıyla tarar.
- Yıkama sonrası saçını fön makinesi ile şekillendirir.
- Tıraş bıçağı ile tekniğine uygun olarak sakallarını keser.
- Belirtilen ürünü tekniğine uygun olarak cildine sürer.
- Temizleyici ürünü tekniğine uygun olarak cildinden arındırır.
- Belirtilen araçla cildine tonik uygular.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak diş temizliğini yapar.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak ağız temizliğini yapar.
- Tırnak makası ile tekniğine uygun olarak tırnaklarını keser.
- Belirtilen araçla tekniğine uygun olarak tırnaklarını şekillendirir.
- Kişisel bakımını yaparken işine odaklanır.
- Malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; saç bakımı, sakal tıraşı, yüz bakımı, ağız bakımı, el bakımı ve ayak bakımı yapma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak, kurutma makinesi, temizleyici, tonik, nemlendirici, pamuk, havlu kâğıt, diş macunu, diş fırçası, diş ipi, ağız temizleme suyu, bardak, tırnak makası, törpü, nemlendirme kremi, tıraş köpüğü, tıraş bıçağı, tıraş losyonu vb. olmalıdır.

Öğrencilerde bu davranışın beceri haline dönüşmesi amacıyla yeteri kadar kişisel bakım uygulamaları yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL BAKIMDA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

Saç Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Şampuan
- Saç bakım kremi
- Havlu
- Tarak
- Kurutma makinesi

Sakal Tıraşında Kullanılan Araç Gereçler

- Tıraş köpüğü
- Tıraş bıçağı
- Tıraş losyonu
- Havlu

Yüz Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Temizleyici
- Tonik
- Nemlendirici
- Pamuk
- Havlu kâğıt

Ağız Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Diş macunu
- Diş fırçası
- Diş ipi
- Ağız temizleme suyu
- Havlu
- Bardak

El Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- El kremi

Ayak Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- Ayak kremi

II. KİŞİSEL BAKIM

- Saç Bakımı Yapma
- Saçı ıslatma
- Saça şampuan sürme
- Saçı durulama
- Saç bakım kremi sürme

- Saçı kurutma
- Saçı tarama

Sakal Tıraşı Yapma
- Yüzü yıkama
- Tıraş köpüğünü sürme
- Sakal kesme
- Yüzü kurulama

Yüz Bakımı Yapma
- Yüz temizleme
- Yüz tonikleme
- Yüz nemlendirme

Ağız Bakımını Yapma
- Dişlerini temizleme
- Ağzını temizleme

El Ayak Bakımını Yapma
- El ayak tırnaklarını kesme
- El ayak tırnaklarını şekillendirme
- El ayak kremi uygulama

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN
- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Bakım
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : E2- Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel iş güvenliği tedbirleri alabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 9 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Kişisel iş güvenlik tedbirleri almada kullanılan araç gereçleri tanır.
- İş kıyafetini giyme işlem basamaklarını ifade eder.
- İş güvenlik materyallerini kullanma işlem basamaklarını ifade eder.
- Başına boneyi belirtilen şekilde takar.
- İş önlüğünü giyer.
- Maskeyi ağzına belirtilen şekilde takar.
- Koruyucu ayakkabıyı giyer.
- Koruyucu eldivenini giyer.
- İlk yardım malzemelerini belirtilen şekilde kullanır.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; iş kıyafetlerin giyer ve iş güvenlik materyallerini kullanır işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; önlük, bone, maske, iş elbisesi, uyarı levhaları, koruyucu eldiven, koruyucu ayakkabı, ilk yardım çantası bulunmalıdır.

Öğrencilere; iş kıyafetlerin giyme ve iş güvenlik materyallerini kullanma ile ilgili denemeler yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİĞİ TEDBİRLERİNDE KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. İş Kıyafetlerini Giymede Kullanılan Araç Gereçler
- Önlük
- Bone
- Maske
- İş önlüğü

B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma Araç Gereçleri
- Koruyucu eldiven
- Koruyucu ayakkabı
- İlk yardım çantası
- Uyarıcı levha

II. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİK TEDBİRLERİ ALMA

A. İş Kıyafetlerini Giyme
B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

A. Güvenlik Tedbirleri
B. Temizlik ve Düzen
C. Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : E3-Baklava Hamuru Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde baklava hamuru yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Baklava hamuru yapma işleminde kullanılan araç gereçleri tanır.
- Hamur bileşenlerini yoğurmaya hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Hamur bileşenlerini yoğurma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Hamur dinlendirme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Hamur yapımında kullanacağı malzemeleri uygun ölçü araçlarıyla ölçer.
- Belirtilen şekilde eleği kullanır.
- Tekniğine uygun şekilde hamur yoğurur.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç, gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; hamur bileşenlerini yoğurma için hazırlama, hamur malzemelerini yoğurma, hamuru dinlendirme işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; un, tuz, su, yoğurma kabı, terazi, ölçü kabı, çalışma tezgâhı, elek, eldiven, nemli hamur bezi, hamur bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar yoğurma işlemi ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen baklava yapmaya ön hazırlık ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modülün İçeriği

I. BAKLAVA HAMURU YAPMADA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. Hamur Bileşenlerini Yoğurma İçin Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler

- Un
- Su
- Ölçü kabı
- Yoğurma kabı
- Tuz
- Çalışma tezgâhı
- Terazi

B. Hamur Bileşenlerini Yoğurmada Kullanılan Araç Gereçler

- Su
- Tuz
- Un

- Elek
- Eldiven
- Yoğurma kabı

C. Hamuru Dinlendirmede Kullanılan Araç Gereçler

- Nemli hamur bezi
- Çalışma tezgâhı
- Hamur
- Yoğurma kabı

II. BAKLAVA HAMURU YAPMA

- Hamur Bileşenlerini Yoğurma İçin Hazırlama
- Hamur Bileşenlerini Yoğurma
- Hamuru Dinlendirme

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : E4- Baklava Hamuru Açma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde baklava hamuru açabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 24 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Baklava hamuru açmada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Hamura şekil verme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Bezeyi yassılaştırma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Baklava hamurunu açma işlemine hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Hamura belirtilen şekilde silindir şeklini verir.
- Bezeleri avuç içiyle yassılaştırır.
- Bezeleri merdane yardımıyla belirtilen boyutta büyütür.
- Tekniğine uygun şekilde hamuru oklavayla istenilen inceliğe getirir.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç, gereçleri ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; hamura şekil verme, bezeyi yassılaştırma, baklava hamurunu açma işlemine hazırlama işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; bıçak, un, hamur, çalışma tezgahı, nemli bez, nişasta, kap , oklava, merdane, spatula, fırça, beze bulunmalıdır.

Öğrencilere baklava hamuru açmayla ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen işlem öncesi hazırlıkları ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini alma

Modülün İçeriği

I. BAKLAVA HAMURU AÇMADA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. Hamura Şekil Vermede Kullanılan Araç Gereçler

- Bıçak
- Un
- Hamur
- Çalışma tezgâhı
- Nemli bez

B. Bezeyi Yassılaştırmada Kullanılan Araç Gereçler

- Nişasta
- Çalışma tezgâhı
- Kap
- Oklava

- Spatula
- Beze

C. Baklava Hamurunu Açma İşlemine Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler
- Merdane
- Fırça
- Beze
- Nişasta
- Un
- Oklava
- Çalışma tezgâhı

II. BAKLAVA HAMURU AÇMA
- Hamura Şekil Verme
- Bezeyi Yassılaştırma
- Baklava Hamurunu Açma İşlemine Hazırlama

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN
- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : E5- Baklavayı Satışa Hazırlama
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde baklavayı satışa hazırlayabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 10 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Baklavayı satışa hazırlamada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Baklava kutusunu hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Baklava paketleme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Ambalaj kartonunu tekniğine uygun şekilde kutu haline getirir.
- Tepsideki baklavayı belirtilen şekilde spatula ile alır.
- Baklava paketini belirtilen miktarda terazi ile tartar.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç, gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; baklava kutusunu hazırlama ve baklavayı paketleme işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; baklava, karton, baklava kutusu, spatula, terazi, bant, poşet bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar paketleme işlemi ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen işlem öncesi hazırlıkları ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modülün İçeriği

I. BAKLAVA KUTUSUNU HAZIRLAMADA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. Baklava Kutusunu Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler
- Karton
- Selobant
- Çalışma tezgâhı

B. Baklavayı Paketlemede Kullanılan Araç Gereçler
- Spatula
- Terazi
- Bant
- Poşet
- Çalışma tezgâhı

II. BAKLAVAYI SATIŞA HAZIRLAMA
- Baklava Kutusunu Hazırlama
- Baklavayı Paketleme

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : F1- Kişisel Bakım Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel bakım yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 44 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Kişisel bakım yapmada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Saç bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Sakal tıraşı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Yüz bakımı işleminin basamaklarını ifade eder
- Ağız bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- El bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Ayak bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Saçını yıkamada kullanacağı suyu istenilen sıcaklıkta ayarlar.
- Saçını şampuanla yıkar.
- Saçını durular.
- Saç uçlarına eliyle bakım kremi sürer.
- Saçını tarak yardımıyla tarar.
- Yıkama sonrası saçını fön makinesi ile şekillendirir.
- Tıraş bıçağı ile tekniğine uygun olarak sakallarını keser.
- Belirtilen ürünü tekniğine uygun olarak cildine sürer.
- Temizleyici ürünü tekniğine uygun olarak cildinden arındırır.
- Belirtilen araçla cildine tonik uygular.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak diş temizliğini yapar.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak ağız temizliğini yapar.
- Tırnak makası ile tekniğine uygun olarak tırnaklarını keser.
- Belirtilen araçla tekniğine uygun olarak tırnaklarını şekillendirir.
- Kişisel bakımını yaparken işine odaklanır.
- Malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; saç bakımı, sakal tıraşı, yüz bakımı, ağız bakımı, el bakımı ve ayak bakımı yapma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak, kurutma makinesi, temizleyici, tonik, nemlendirici, pamuk, havlu kâğıt, diş macunu, diş fırçası, diş ipi, ağız temizleme suyu, bardak, tırnak makası, törpü, nemlendirme kremi, tıraş köpüğü, tıraş bıçağı, tıraş losyonu vb. olmalıdır.

Öğrencilerde bu davranışın beceri haline dönüşmesi amacıyla yeteri kadar kişisel bakım uygulamaları yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL BAKIMDA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

Saç Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Şampuan
- Saç bakım kremi
- Havlu
- Tarak
- Kurutma makinesi

Sakal Tıraşında Kullanılan Araç Gereçler

- Tıraş köpüğü
- Tıraş bıçağı
- Tıraş losyonu
- Havlu

Yüz Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Temizleyici
- Tonik
- Nemlendirici
- Pamuk
- Havlu kâğıt

Ağız Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Diş macunu
- Diş fırçası
- Diş ipi
- Ağız temizleme suyu
- Havlu
- Bardak

El Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- El kremi

Ayak Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- Ayak kremi

II. KİŞİSEL BAKIM

- Saç Bakımı Yapma
- Saçı ıslatma
- Saça şampuan sürme
- Saçı durulama
- Saç bakım kremi sürme

- Saçı kurutma
- Saçı tarama

Sakal Tıraşı Yapma
- Yüzü yıkama
- Tıraş köpüğünü sürme
- Sakal kesme
- Yüzü kurulama

Yüz Bakımı Yapma
- Yüz temizleme
- Yüz tonikleme
- Yüz nemlendirme

Ağız Bakımını Yapma
- Dişlerini temizleme
- Ağzını temizleme

El Ayak Bakımını Yapma
- El ayak tırnaklarını kesme
- El ayak tırnaklarını şekillendirme
- El ayak kremi uygulama

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN
- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Bakım
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : F2- Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel iş güvenliği tedbirleri alabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 9 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Kişisel iş güvenlik tedbirleri almada kullanılan araç gereçleri tanır.
- İş kıyafetini giyme işlem basamaklarını ifade eder.
- İş güvenlik materyallerini kullanma işlem basamaklarını ifade eder.
- Başına boneyi belirtilen şekilde takar.
- İş önlüğünü giyer.
- Maskeyi ağzına belirtilen şekilde takar.
- Koruyucu ayakkabıyı giyer.
- Koruyucu eldivenini giyer.
- İlk yardım malzemelerini belirtilen şekilde kullanır.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; iş kıyafetlerin giyer ve iş güvenlik materyallerini kullanır işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; önlük, bone, maske, iş elbisesi, uyarı levhaları, koruyucu eldiven, koruyucu ayakkabı, ilk yardım çantası bulunmalıdır.

Öğrencilere; iş kıyafetlerin giyme ve iş güvenlik materyallerini kullanma ile ilgili denemeler yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİĞİ TEDBİRLERİNDE KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. İş Kıyafetlerini Giymede Kullanılan Araç Gereçler
- Önlük
- Bone
- Maske
- İş önlüğü

B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma Araç Gereçleri
- Koruyucu eldiven
- Koruyucu ayakkabı
- İlk yardım çantası
- Uyarıcı levha

II. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİK TEDBİRLERİ ALMA

A. İş Kıyafetlerini Giyme
B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

A. Güvenlik Tedbirleri
B. Temizlik ve Düzen
C. Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : F3-Mantı Yapmaya Ön Hazırlık
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde mantı yapmaya ön hazırlık yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 16 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Mantı yapmaya ön hazırlıkta kullanılan araç gereçleri tanır.
- Hamur bileşenlerini işlem için hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Hamur yoğurma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Hamur dinlendirme işleminin basamaklarını ifade eder.
- İç malzeme hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Mantı yapımında kullanacağı unu terazi ile tartar.
- Mantı yapımında kullanacağı tuzu terazi ile tartar.
- Mantı yapımında kullanacağı kıymayı terazi ile tartar.
- Mantı yapımında kullanacağı suyu ölçü kabıyla ölçer.
- Mantı yapımında kullanacağı baharatı ölçü kaplarıyla ölçer.
- Belirtilen sayıdaki yumurtayı kâseye kırar.
- Karışımı tekniğine uygun şekilde yoğurur.
- Nemli hamur bezini hamurun üzerine belirtilen şekilde örter.
- Mantı yapımında kullanacağı soğanın kabuğunu soyar.
- Soğanı doğrayıcının haznesine sığacak şekilde bıçak ile keser.
- Çekilmiş soğanı doğrayıcıdan kaşık yardımı ile kaba boşaltır.
- Karışımı tekniğine uygun şekilde yoğurur
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; hamur bileşenlerini işlem için hazırlama, hamur bileşenlerini yoğurma. hamuru dinlendirme, iç malzemeyi hazırlama işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; un, tuz, su, yumurta, yoğurma kabı, terazi, ölçü kabı, kıyma, baharat, elek, eldiven, kâse, nemli hamur bezi, hamur, çalışma tezgâhı, kıyma, soğan, baharat, doğrayıcı, kıyma, bıçak, kaşık, kap bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar mantı yapma ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modül İçeriği

MANTI YAPMAYA ÖN HAZIRLIK YAPMADA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. Hamur Malzemelerini İşlem İçin Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler

- Un
- Tuz
- Su

- Yumurta
- Yoğurma kabı
- Terazi
- Ölçü kabı
- Kıyma
- Baharat

B. Hamur Yoğurmada Kullanılan Araç Gereçler

- Yoğurma kabı
- Elek
- Eldiven
- Tuz
- Un
- Su
- Kâse
- Yumurta

C. Hamuru Dinlendirmede Kullanılan Araç Gereçler

- Nemli hamur bezi
- Yoğurma kabı
- Hamur
- Su

D. İç Malzemeyi Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler

- Çalışma tezgâhı
- Kıyma
- Soğan
- Baharat
- Doğrayıcı
- Kıyma
- Bıçak
- Kaşık
- Eldiven
- Kap

II. MANTI YAPMAYA ÖN HAZIRLIK

- Hamur bileşenlerini işlem için hazırlama
- Hamur bileşenlerini yoğurma
- Hamuru dinlendirme
- İç malzemeyi hazırlama

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : F4- Mantı Hamuruna Şekil Verme
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde mantı hamuruna şekil verebilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 34 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Mantı hamuruna şekil vermede kullanılan araç gereçleri tanır.
- Beze yapma işleminin basamaklarını ifade eder
- Hamuru açma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Hamuru kesme işleminin basamaklarını ifade eder
- Hamur katlama işleminin basamaklarını ifade eder
- Belirtilen miktarda hamuru unlu eli ile tutar.
- Tuttuğu hamuru bıçak ile keser.
- Kestiği hamuru belirtilen ağırlığa gelecek şekilde terazi ile tartar
- Hamuru avuç içi ile yuvarlayarak beze yapar.
- Bezeyi avuç içi ile yassılaştırır.
- Yassılaşmış hamuru merdane yardımı ile belirtilen şekilde büyütür
- Hamuru oklava ile tekniğine uygun şekilde istenilen inceliğe getirir.
- Açılan hamuru çalışma tezgâhına serer.
- Açılmış hamuru belirtilen araçla tekniğine uygun keser.
- Kesilmiş hamurlara ölçü kaşığıyla iç malzemesi koyar.
- Kesilmiş hamurları tekniğine uygun şekilde katlar.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; beze yapma, hamuru açma, hamuru kesme ve hamuru katlama işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; bıçak, tartı, un, hamur, çalışma tezgâhı, bez, nemli örtü bezi, çalışma tezgâhı, oklava, merdane, ölçü kaşığı, tepsi, iç malzeme bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar hamura şekil verme ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modül İçeriği

I. MANTI HAMURUNA ŞEKİL VERMEDE KULLANILAN ARAÇ-GEREÇLER

A. Beze Yapmada Kullanılan Araç Gereçler
- Bıçak
- Tartı
- Un
- Hamur
- Çalışma tezgâhı

- Bez
- Nemli örtü bezi

B. Hamuru Açmada Kullanılan Araç Gereçler
- Çalışma tezgâhı
- Oklava
- Merdane
- Un
- Bez

C. Hamuru Kesmede Kullanılan Araç Gereçler
- Çalışma tezgâh
- Bıçak
- Bez

D. Hamuru Katlamada Kullanılan Araç Gereçler
- Çalışma tezgâhı
- Ölçü kaşığı
- Tepsi
- Un
- İç malzeme

II. MANTI HAMURUNA ŞEKİL VERME
- Beze Yapma
- Hamur Açma
- Hamuru Kesme
- Hamuru Katlama

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN
- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : F5- Mantıyı Satışa Hazırlama
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde mantıyı satışa hazırlayabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 16 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Mantıyı satışa hazırlamada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Fırınlayarak paketleme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Paketleyerek dondurma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Katlanmış mantıyı tepsiye dağıtır.
- Kurutulmuş mantıları fırından fırın eldiveni yardımıyla çıkarır.
- Fırınlanmış mantıyı terazi ile tartar.
- Tartılmış mantıyı ambalaj poşetin içine el küreği ile koyar.
- Klips ile poşeti tekniğine uygun şekilde kapatır.
- Ambalajlanmış erişte poşetlerini belirtilen şekilde koliye yerleştirir.
- Mantıyı belirtilen miktarda terazi ile tarar.
- Tartılmış mantıyı ambalaj kutusunun içine el küreği ile koyar.
- Ambalajlanmış mantıyı -18 derecede derin dondurucuda depolar.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; fırınlayarak paketleme ve dondurarak paketleme işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; fırın, klips, ambalaj poşeti, mantı, fırın eldiveni, terazi, fırın eldiveni, tepsi, etiket, el küreği, mantı, tepsi, derin dondurucu bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar mantıyı satışa hazırlama ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır

Modül İçeriği

I. MANTIYI SATIŞA HAZIRLAMADA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. Fırınlayarak Paketlemede Kullanılan Araç Gereçler
- Fırın
- Ambalaj poşeti
- Klips
- Mantı
- Fırın eldiveni

B. Paketleyerek Dondurmada Kullanılan Araç Gereçler
- Ambalaj poşeti
- Klips

- Etiket
- Terazi
- El küreği
- Mantı
- Tepsi
- Derin dondurucu.

II. MANTIYI SATIŞA HAZIRLAMA

- Fırınlayarak Paketleme
- Paketleyerek Dondurma

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : G1- Kişisel Bakım Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel bakım yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 44 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Kişisel bakım yapmada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Saç bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Sakal tıraşı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Yüz bakımı işleminin basamaklarını ifade eder
- Ağız bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- El bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Ayak bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Saçını yıkamada kullanacağı suyu istenilen sıcaklıkta ayarlar.
- Saçını şampuanla yıkar.
- Saçını durular.
- Saç uçlarına eliyle bakım kremi sürer.
- Saçını tarak yardımıyla tarar.
- Yıkama sonrası saçını fön makinesi ile şekillendirir.
- Tıraş bıçağı ile tekniğine uygun olarak sakallarını keser.
- Belirtilen ürünü tekniğine uygun olarak cildine sürer.
- Temizleyici ürünü tekniğine uygun olarak cildinden arındırır.
- Belirtilen araçla cildine tonik uygular.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak diş temizliğini yapar.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak ağız temizliğini yapar.
- Tırnak makası ile tekniğine uygun olarak tırnaklarını keser.
- Belirtilen araçla tekniğine uygun olarak tırnaklarını şekillendirir.
- Kişisel bakımını yaparken işine odaklanır.
- Malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; saç bakımı, sakal tıraşı, yüz bakımı, ağız bakımı, el bakımı ve ayak bakımı yapma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak, kurutma makinesi, temizleyici, tonik, nemlendirici, pamuk, havlu kâğıt, diş macunu, diş fırçası, diş ipi, ağız temizleme suyu, bardak, tırnak makası, törpü, nemlendirme kremi, tıraş köpüğü, tıraş bıçağı, tıraş losyonu vb. olmalıdır.

Öğrencilerde bu davranışın beceri haline dönüşmesi amacıyla yeteri kadar kişisel bakım uygulamaları yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL BAKIMDA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

Saç Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Şampuan
- Saç bakım kremi
- Havlu
- Tarak
- Kurutma makinesi

Sakal Tıraşında Kullanılan Araç Gereçler

- Tıraş köpüğü
- Tıraş bıçağı
- Tıraş losyonu
- Havlu

Yüz Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Temizleyici
- Tonik
- Nemlendirici
- Pamuk
- Havlu kâğıt

Ağız Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Diş macunu
- Diş fırçası
- Diş ipi
- Ağız temizleme suyu
- Havlu
- Bardak

El Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- El kremi

Ayak Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- Ayak kremi

II. KİŞİSEL BAKIM

- Saç Bakımı Yapma
- Saçı ıslatma
- Saça şampuan sürme
- Saçı durulama
- Saç bakım kremi sürme

- Saçı kurutma
- Saçı tarama

Sakal Tıraşı Yapma
- Yüzü yıkama
- Tıraş köpüğünü sürme
- Sakal kesme
- Yüzü kurulama

Yüz Bakımı Yapma
- Yüz temizleme
- Yüz tonikleme
- Yüz nemlendirme

Ağız Bakımını Yapma
- Dişlerini temizleme
- Ağzını temizleme

El Ayak Bakımını Yapma
- El ayak tırnaklarını kesme
- El ayak tırnaklarını şekillendirme
- El ayak kremi uygulama

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN
- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Bakım
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : G2- Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel iş güvenliği tedbirleri alabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 9 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Kişisel iş güvenlik tedbirleri almada kullanılan araç gereçleri tanır.
- İş kıyafetini giyme işlem basamaklarını ifade eder.
- İş güvenlik materyallerini kullanma işlem basamaklarını ifade eder.
- Başına boneyi belirtilen şekilde takar.
- İş önlüğünü giyer.
- Maskeyi ağzına belirtilen şekilde takar.
- Koruyucu ayakkabıyı giyer.
- Koruyucu eldivenini giyer.
- İlk yardım malzemelerini belirtilen şekilde kullanır.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; iş kıyafetlerin giyer ve iş güvenlik materyallerini kullanır işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; önlük, bone, maske, iş elbisesi, uyarı levhaları, koruyucu eldiven, koruyucu ayakkabı, ilk yardım çantası bulunmalıdır.

Öğrencilere; iş kıyafetlerin giyme ve iş güvenlik materyallerini kullanma ile ilgili denemeler yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİĞİ TEDBİRLERİNDE KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. İş Kıyafetlerini Giymede Kullanılan Araç Gereçler
- Önlük
- Bone
- Maske
- İş önlüğü

B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma Araç Gereçleri
- Koruyucu eldiven
- Koruyucu ayakkabı
- İlk yardım çantası
- Uyarıcı levha

II. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİK TEDBİRLERİ ALMA

A. İş Kıyafetlerini Giyme
B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

A. Güvenlik Tedbirleri
B. Temizlik ve Düzen
C. Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : G3-Antep Fıstığını İşlemeye Hazırlama
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kullanılan Antep fıstığını işlemeye hazırlayabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 10 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Antep fıstığını işlemeye hazırlamada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Antep fıstığını işlemede kullanılan araç gereçleri işleme hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Ham madde ve yardımcı maddeleri işlem için hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Çalışma tezgâhını nemli bezle siler.
- Çalışma alanını paspasla siler.
- İşlenecek Antep fıstığını ölçü kaplarıyla belirtilen şekilde ölçer.
- Antep fıstığını işlemede kullanılacak suyu belirtilen şekilde ölçü kaplarıyla ölçer.
- Antep fıstığını işlemede kullanılacak tuzu belirtilen şekilde ölçü kaplarıyla ölçer.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç, gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; kullanılan araç gereçleri işleme hazırlama ile ham madde ve yardımcı maddeleri işlem için hazırlama işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; kavlatma kazanı, değirmen, kevgir, toplama kabı, saç kurutma makinesi, katmanlı elek, sınıflandırma kapları, pens, çekiç, salamura kabı, terazi, ölçü kapları, çubuk, kavurma kazanı, karıştırıcı, kova, çalışma tezgâhı, bez, paspas, Antep fıstığı, su, tuz, bulunmalıdır.

Öğrenciye Antep fıstığı işlemede kullanılan araç gereçleri nasıl hazırlayacağı gösterilmelidir.

Öğrenciye ölçme işlemiyle ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen işlem öncesi hazırlıkları ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modülün İçeriği

I. ANTEP FISTIĞINI İŞLEMEYE HAZIRLAMADA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. Antep Fıstığını İşlemeye Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler
- Kavlatma kazanı
- Değirmen
- Kevgir
- Toplama kabı
- Saç kurutma makinesi

- Katmanlı elek
- Sınıflandırma kapları
- Pens
- Çekiç
- Salamura kabı
- Terazi
- Ölçü kapları
- Çubuk
- Kavurma kazanı
- Karıştırıcı
- Kova
- Çalışma tezgâhı
- Bez
- Paspas

B. Antep Fıstığını İşlemeye Hazırlamada Kullanılan Ham Madde ve Yardımcı Maddeler

- Antep fıstığı
- Su
- Tuz
- Ölçü kapları

II. ANTEP FISTIĞINI İŞLEMEYE HAZIRLAMA

- Kullanılan Araç Gereçleri İşleme Hazırlama
- Ham Madde ve Yardımcı Maddeleri İşlem İçin Hazırlama

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : G4-Antep Fıstığını İşleme
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde Antep fıstığını işleyebilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 49 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Antep fıstığını işlemede kullanılan araç gereçleri tanır.
- Antep fıstığının dış kabuğunu yumuşatma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Antep fıstığının dış kabuğunu sıyırma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Antep fıstığının dış kabuğunun elenmesini sağlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Antep fıstığını yıkama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Antep fıstığını kurutma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Antep fıstığını sınıflandırma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Antep fıstığını çıtlatma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Antep fıstığını salamura yapma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Antep fıstığını kavurma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Temiz suyu belirtilen şekilde kavlatma kazanının içine döker.
- Kavlatma kazanındaki Antep fıstıklarını kevgirle alır.
- Kevgire aldığı Antep fıstıklarını dökmeden değirmene boşaltır.
- Tekniğine uygun şekilde eleği kullanır.
- Belirtilen araçla tekniğine uygun şekilde Antep fıstığını kurutur.
- Çıt sesini duyana kadar Antep fıstığını pensle sıkıştırır.
- Belirtilen şekilde ham maddeleri ölçü kaplarıyla ölçer.
- Kavrulmuş Antep fıstığını belirtilen şekilde yere serer.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç, gereçleri ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

modül; Antep fıstığının dış kabuğunu yumuşatma, Antep fıstığının dış kabuğunu sıyırma, Antep fıstığının dış kabuğunun elenmesini sağlama, Antep fıstığının yıkama, Antep fıstığını kurutma, Antep fıstığının sınıflama, Antep fıstığını çıtlatma, salamura hazırlama ve Antep fıstığını kavurma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; Antep Fıstığı, su, kavlatma kazanı, değirmen, kevgir, toplama kabı, titreşimli elek, temiz su, musluk, elek, saç kurutma makinesi, katmanlı elek, sınıflandırma kapları, pens, çekiç, salamura kabı, tuz, terazi, ölçü kapları, çubuk, kavurma kazanı, salamura, karıştırıcı, kova, bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar Antep fıstığı işleme ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen Antep fıstığını işleme ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modülün İçeriği

I. ANTEP FISTIĞINI İŞLEMEDE KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. Antep Fıstığının Dış Kabuğunu Yumuşatmada Kullanılan Araç Gereçler

- Antep fıstığı
- Temiz su
- Kap
- Kavlatma kazanı

B. Antep Fıstığının Dış Kabuğunu Sıyırmada Kullanılan Araç Gereçler

- Değirmen
- Kevgir
- Toplama kabı
- Kavlamış fıstık

C. Antep Fıstığının Dış Kabuğunun Elenmesini Sağlamada Kullanılan Araç Gereçler

- Titreşimli elek
- Muhtelif elekler
- Değirmenden geçmiş fıstık
- Toplama kabı
- Kova

D. Antep Fıstığını Yıkamada Kullanılan Araç Gereçler

- Su
- Antep fıstığı
- Musluk
- Toplama kabı
- Elek

E. Antep Fıstığının Kurutulmasında Kullanılan Araç Gereçler

- Çalışma tezgâhı
- Saç kurutma makinesi
- Antep fıstığı

F. Antep Fıstığının Sınıflandırılmasında Kullanılan Araç Gereçler

- Çalışma tezgâhı
- Muhtelif elekler
- Antep fıstığı
- Sınıflandırma kapları

G. Antep Fıstığının Çıtlatılmasında Kullanılan Araç Gereçler

- Çalışma tezgâhı
- Pens
- Çekiç
- Antep fıstığı
- Kap

H. Salamura Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler

- Salamura kabı
- Tuz
- Su
- Terazi
- Ölçü kapları
- Çubuk

I. Antep Fıstığının Kavrulmasında Kullanılan Araç Gereçler

- Kavurma kazanı
- Salamura
- Antep fıstığı
- Karıştırıcı
- Kova
- Terazi

II. ANTEP FISTIĞINI İŞLEME

- Antep Fıstığının Dış Kabuğunu Yumuşatma
- Antep Fıstığının Dış Kabuğunu Sıyırma
- Antep Fıstığının Dış Kabuğunu Elenmesini Sağlama
- Antep Fıstığının Yıkama
- Antep Fıstığının Kurutma
- Antep Fıstığının Sınıflama
- Antep Fıstığının Çıtlatma
- Salamura Hazırlama
- Antep Fıstığını Kavurma

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : G5- Antep Fıstığı Ambalajlama
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde Antep fıstığını ambalajlayabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Antep fıstığını ambalajlamada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Antep fıstığını çuvala koyma işlem basamaklarını ifade eder.
- Antep fıstığı çuvalı depolama işlem basamaklarını ifade eder.
- Antep fıstığını belirtilen şekilde çuvala boşaltır.
- Tekniğine uygun şekilde çuvalın ağzını iple bağlar.
- Belirtilen şekilde palete çuvalları dizer.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç, gereçleri ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; Antep fıstığını çuvala koyar ve Antep fıstığı çuvalı depolar işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; çalışma tezgâhı, ambalaj malzemeleri, terazi, kürek, ip, etiket, depo, palet, Antep fıstığı, çuval bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar ambalajlama işlemi ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar depolama işlemi ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen işlem öncesi hazırlıkları ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modülün İçeriği

I. ANTEP FISTIĞI AMBALAJLAMADA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. Antep Fıstıklarını Çuvala Koymada Kullanılan Araç Gereçler
- Çalışma tezgâhı
- Ambalaj malzemeleri
- Terazi
- Kürek
- İp
- Etiket
- Antep fıstığı

B. Çuvalı Depolamada Kullanılan Araç Gereçler
- Depo
- Palet
- Antep fıstığı
- Çuval

II. ANTEP FISTIĞINI AMBALAJLAMA

- Antep Fıstığını Çuvala Koyma
- Çuvalı Depolama

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : H1- Kişisel Bakım Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel bakım yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 44 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Kişisel bakım yapmada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Saç bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Sakal tıraşı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Yüz bakımı işleminin basamaklarını ifade eder
- Ağız bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- El bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Ayak bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Saçını yıkamada kullanacağı suyu istenilen sıcaklıkta ayarlar.
- Saçını şampuanla yıkar.
- Saçını durular.
- Saç uçlarına eliyle bakım kremi sürer.
- Saçını tarak yardımıyla tarar.
- Yıkama sonrası saçını fön makinesi ile şekillendirir.
- Tıraş bıçağı ile tekniğine uygun olarak sakallarını keser.
- Belirtilen ürünü tekniğine uygun olarak cildine sürer.
- Temizleyici ürünü tekniğine uygun olarak cildinden arındırır.
- Belirtilen araçla cildine tonik uygular.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak diş temizliğini yapar.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak ağız temizliğini yapar.
- Tırnak makası ile tekniğine uygun olarak tırnaklarını keser.
- Belirtilen araçla tekniğine uygun olarak tırnaklarını şekillendirir.
- Kişisel bakımını yaparken işine odaklanır.
- Malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; saç bakımı, sakal tıraşı, yüz bakımı, ağız bakımı, el bakımı ve ayak bakımı yapma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak, kurutma makinesi, temizleyici, tonik, nemlendirici, pamuk, havlu kâğıt, diş macunu, diş fırçası, diş ipi, ağız temizleme suyu, bardak, tırnak makası, törpü, nemlendirme kremi, tıraş köpüğü, tıraş bıçağı, tıraş losyonu vb. olmalıdır.

Öğrencilerde bu davranışın beceri haline dönüşmesi amacıyla yeteri kadar kişisel bakım uygulamaları yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL BAKIMDA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

Saç Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Şampuan
- Saç bakım kremi
- Havlu
- Tarak
- Kurutma makinesi

Sakal Tıraşında Kullanılan Araç Gereçler

- Tıraş köpüğü
- Tıraş bıçağı
- Tıraş losyonu
- Havlu

Yüz Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Temizleyici
- Tonik
- Nemlendirici
- Pamuk
- Havlu kâğıt

Ağız Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Diş macunu
- Diş fırçası
- Diş ipi
- Ağız temizleme suyu
- Havlu
- Bardak

El Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- El kremi

Ayak Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- Ayak kremi

II. KİŞİSEL BAKIM

- Saç Bakımı Yapma
- Saçı ıslatma
- Saça şampuan sürme
- Saçı durulama
- Saç bakım kremi sürme

- Saçı kurutma
- Saçı tarama

Sakal Tıraşı Yapma
- Yüzü yıkama
- Tıraş köpüğünü sürme
- Sakal kesme
- Yüzü kurulama

Yüz Bakımı Yapma
- Yüz temizleme
- Yüz tonikleme
- Yüz nemlendirme

Ağız Bakımını Yapma
- Dişlerini temizleme
- Ağzını temizleme

El Ayak Bakımını Yapma
- El ayak tırnaklarını kesme
- El ayak tırnaklarını şekillendirme
- El ayak kremi uygulama

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN
- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Bakım
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : H2- Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel iş güvenliği tedbirleri alabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 9 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Kişisel iş güvenlik tedbirleri almada kullanılan araç gereçleri tanır.
- İş kıyafetini giyme işlem basamaklarını ifade eder.
- İş güvenlik materyallerini kullanma işlem basamaklarını ifade eder.
- Başına boneyi belirtilen şekilde takar.
- İş önlüğünü giyer.
- Maskeyi ağzına belirtilen şekilde takar.
- Koruyucu ayakkabıyı giyer.
- Koruyucu eldivenini giyer.
- İlk yardım malzemelerini belirtilen şekilde kullanır.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; iş kıyafetlerin giyer ve iş güvenlik materyallerini kullanır işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; önlük, bone, maske, iş elbisesi, uyarı levhaları, koruyucu eldiven, koruyucu ayakkabı, ilk yardım çantası bulunmalıdır.

Öğrencilere; iş kıyafetlerin giyme ve iş güvenlik materyallerini kullanma ile ilgili denemeler yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİĞİ TEDBİRLERİNDE KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. İş Kıyafetlerini Giymede Kullanılan Araç Gereçler
- Önlük
- Bone
- Maske
- İş önlüğü

B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma Araç Gereçleri
- Koruyucu eldiven
- Koruyucu ayakkabı
- İlk yardım çantası
- Uyarıcı levha

II. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİK TEDBİRLERİ ALMA

A. İş Kıyafetlerini Giyme
B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

A. Güvenlik Tedbirleri
B. Temizlik ve Düzen
C. Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : H3-Çay İşlemeye Ön Hazırlık
Modülün Amacı : Belirlenen şekilde çay işlemeye ön hazırlık yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 16 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Çay işlemeye ön hazırlıkta kullanılan araç gereçleri tanır
- Çalışma ortamını temizleme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Çay yapraklarını teslim alma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Çay havalandırma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Çay yapraklarını üretime sevk etme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Çalışma alanını belirtilen şekilde fırçayla süpürür.
- Çalışma alanını belirtilen şekilde bezle siler.
- Çöpleri çöp kutusuna boşaltır.
- Çalışma alanını belirtilen şekilde paspas yapar.
- Çay bezlerini belirtilen şekilde alım yerine boşaltır.
- Çayı yapraklarını tekniğine uygun şekilde ve belirtilen miktarda serer.
- Çayı yapraklarını belirtilen şekilde ve sıklıkta karıştırma araçları ile karıştırır.
- Çay yapraklarını tekniğine uygun olarak belirtilen araç ile taşıma bandına boşaltır.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar
- Araç, gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; çay üretimine ön hazırlık yapma, çay yapraklarını teslim alma, çay yapraklarını havalandırma ve çay yapraklarını üretime sevk etme işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; fırça, temizlik bezleri, deterjan, paspas, kova, kürek, süpürge, çöp kutusu çay alım yeri, sergi, tırmık, demir çubuk bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar çay işlemeye ön hazırlık ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen iş öncesi hazırlıkları ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modül İçeriği

I. ÇAY İŞLEMEYE ÖN HAZIRLIKTA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER
Çay Üretimine Ön Hazırlık Yapmada Kullanılan Araç Gereçler
- Fırça
- Temizlik bezleri
- Paspas
- Kova
- Kürek

- Süpürge
- Çöp kutusu
- Çay alım yeri
- Sergi
- Kürek
- Tırmık
- Demir çubuk

Çay Yapraklarını Teslim Almada Kullanılan Araç Gereçler
- Sergi
- Kürek
- Tırmık
- Demir çubuk

Çay Yapraklarını Havalandırmada Kullanılan Araç Gereçler
- Sergi
- Kürek
- Tırmık
- Dirgen

Çay Yapraklarını Üretime Sevk Etmede Kullanılan Araç Gereçler
- Sergi
- Kürek
- Tırmık
- Dirgen

II. ÇAY İŞLEMEYE ÖN HAZIRLIK
- Çay Üretimine Ön Hazırlık Yapma
- Çay Yapraklarını Teslim Alma
- Çay Yapraklarını Havalandırma
- Çay Yapraklarını Üretime Sevk Etme

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN
- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Plânlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : H4-Çay Depolama
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde çayı depolayabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Çay depolama işleminin araç gereçlerini tanır.
- Ambalajlanan paketleri kolileme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Çay kolilerini depoya taşıma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Paketlenmiş çayları koliye belirtilen şekilde dizer
- Koliyi tekniğine uygun şekilde kapatır
- Koliyi koli bandı ile açılmayacak şekilde bantlar.
- Kolileri belirtilen şekilde paletlere dizer.
- Kolileri depoda istifler.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; ambalajlanan paketleri kolileme ve çay kolilerini depoya taşıma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; koli, paketlenmiş çaylar, koli bandı, etiket, palet, depo bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar çay depolama ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen iş öncesi hazırlıkları ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modül İçeriği

I. ÇAY DEPOLMADA KULLANILAN ARAÇ-GEREÇLER
Ambalajlanan Paketleri Kolilemede Kullanılan Araç Gereçler
- Koli
- Paketlenmiş çaylar
- Koli bandı

Çay Kolilerini Depoya Taşımada Kullanılan Araç Gereçler
- Etiket
- Koli
- Palet
- Depo

II. ÇAY DEPOLAMA
- Ambalajlanan paketleri kolileme.
- Çay kolilerini depoya taşıma.

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : I1- Kişisel Bakım Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel bakım yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 44 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Kişisel bakım yapmada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Saç bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Sakal tıraşı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Yüz bakımı işleminin basamaklarını ifade eder
- Ağız bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- El bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Ayak bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Saçını yıkamada kullanacağı suyu istenilen sıcaklıkta ayarlar.
- Saçını şampuanla yıkar.
- Saçını durular.
- Saç uçlarına eliyle bakım kremi sürer.
- Saçını tarak yardımıyla tarar.
- Yıkama sonrası saçını fön makinesi ile şekillendirir.
- Tıraş bıçağı ile tekniğine uygun olarak sakallarını keser.
- Belirtilen ürünü tekniğine uygun olarak cildine sürer.
- Temizleyici ürünü tekniğine uygun olarak cildinden arındırır.
- Belirtilen araçla cildine tonik uygular.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak diş temizliğini yapar.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak ağız temizliğini yapar.
- Tırnak makası ile tekniğine uygun olarak tırnaklarını keser.
- Belirtilen araçla tekniğine uygun olarak tırnaklarını şekillendirir.
- Kişisel bakımını yaparken işine odaklanır.
- Malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; saç bakımı, sakal tıraşı, yüz bakımı, ağız bakımı, el bakımı ve ayak bakımı yapma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak, kurutma makinesi, temizleyici, tonik, nemlendirici, pamuk, havlu kâğıt, diş macunu, diş fırçası, diş ipi, ağız temizleme suyu, bardak, tırnak makası, törpü, nemlendirme kremi, tıraş köpüğü, tıraş bıçağı, tıraş losyonu vb. olmalıdır.

Öğrencilerde bu davranışın beceri haline dönüşmesi amacıyla yeteri kadar kişisel bakım uygulamaları yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL BAKIMDA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

Saç Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Şampuan
- Saç bakım kremi
- Havlu
- Tarak
- Kurutma makinesi

Sakal Tıraşında Kullanılan Araç Gereçler

- Tıraş köpüğü
- Tıraş bıçağı
- Tıraş losyonu
- Havlu

Yüz Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Temizleyici
- Tonik
- Nemlendirici
- Pamuk
- Havlu kâğıt

Ağız Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Diş macunu
- Diş fırçası
- Diş ipi
- Ağız temizleme suyu
- Havlu
- Bardak

El Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- El kremi

Ayak Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- Ayak kremi

II. KİŞİSEL BAKIM

- Saç Bakımı Yapma
- Saçı ıslatma
- Saça şampuan sürme
- Saçı durulama
- Saç bakım kremi sürme

- Saçı kurutma
- Saçı tarama

Sakal Tıraşı Yapma
- Yüzü yıkama
- Tıraş köpüğünü sürme
- Sakal kesme
- Yüzü kurulama

Yüz Bakımı Yapma
- Yüz temizleme
- Yüz tonikleme
- Yüz nemlendirme

Ağız Bakımını Yapma
- Dişlerini temizleme
- Ağzını temizleme

El Ayak Bakımını Yapma
- El ayak tırnaklarını kesme
- El ayak tırnaklarını şekillendirme
- El ayak kremi uygulama

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN
- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Bakım
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : I2- Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel iş güvenliği tedbirleri alabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 9 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Kişisel iş güvenlik tedbirleri almada kullanılan araç gereçleri tanır.
- İş kıyafetini giyme işlem basamaklarını ifade eder.
- İş güvenlik materyallerini kullanma işlem basamaklarını ifade eder.
- Başına boneyi belirtilen şekilde takar.
- İş önlüğünü giyer.
- Maskeyi ağzına belirtilen şekilde takar.
- Koruyucu ayakkabıyı giyer.
- Koruyucu eldivenini giyer.
- İlk yardım malzemelerini belirtilen şekilde kullanır.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; iş kıyafetlerin giyer ve iş güvenlik materyallerini kullanır işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; önlük, bone, maske, iş elbisesi, uyarı levhaları, koruyucu eldiven, koruyucu ayakkabı, ilk yardım çantası bulunmalıdır.

Öğrencilere; iş kıyafetlerin giyme ve iş güvenlik materyallerini kullanma ile ilgili denemeler yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİĞİ TEDBİRLERİNDE KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. İş Kıyafetlerini Giymede Kullanılan Araç Gereçler
- Önlük
- Bone
- Maske
- İş önlüğü

B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma Araç Gereçleri
- Koruyucu eldiven
- Koruyucu ayakkabı
- İlk yardım çantası
- Uyarıcı levha

II. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİK TEDBİRLERİ ALMA

A. İş Kıyafetlerini Giyme

B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

A. Güvenlik Tedbirleri

B. Temizlik ve Düzen

C. Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : I3-Salça Üretimine Ham Maddeyi Hazırlama
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde ham maddeyi salça yapımına hazırlayabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 15 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Salça üretiminde hammaddeyi hazırlamada kullanılan araç gereçleri tanır
- Ham maddelerini taşıyıcıya boşaltma işleminin basamaklarını ifade eder
- Ham maddeleri yıkama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Domatesleri ayıklama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Biberleri ayıklama işleminin basamaklarını ifade eder
- Kasalardaki ham maddeyi akış kanalına boşaltır.
- Belirtilen şekilde havuz vanalarını açar
- Havuz belirtilen miktarda dolduğunda belirtilen şekilde kapatır.
- Üretim bandındaki hammaddeyi belirtilen şekilde havuza boşaltır.
- Yıkama havuzunda su üstüne kalan kalıntıları süzgeç yardımı ile toplar.
- Üretim bandı üzerindeki domatesler arasından salça üretimine uygun olmayan maddeleri eli ile ayıklar
- Üretim bandı üzerindeki biberler arasından salça üretimine uygun olmayan maddeleri eli ile ayıklar.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; ham maddeleri taşıyıcıya boşaltma, ham maddeleri yıkama, domatesleri ayıklama ve biberleri ayıklama işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; kasalar, taşıyıcı, akış kanalı, yıkama havuzu, süzgeç, havuz musluğu, vana, domates, toplama kapları, biber bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar domates/biber ayıklama ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen iş öncesi hazırlıkları ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır

Modül İçeriği

I. SALÇA ÜRETİMİNE HAM MADDEYİ HAZIRLAMADA KULLANILAN ARAÇ-GEREÇLER
A. Ham maddeleri taşıyıcıya boşaltmada kullanılacak araç gereçler.
- Kasalar
- Taşıyıcı
- Akış kanalı

B. Ham maddeleri yıkamada kullanılan araç gereçler.

- Yıkama havuzu
- Akış kanalı
- Süzgeç
- Havuz musluğu
- Vana

C. Domatesleri ayıklamada kullanılan araç gereçler.

- Hareketli bant
- Domates
- Toplama kapları

D. Biberleri ayıklamada kullanılan araç gereçler.

- Hareketli bant
- Domates
- Toplama kapları

SALÇA ÜRETİMİNE HAM MADDEYİ HAZIRLAMA

- Ham Maddeyi Taşıyıcıya Boşaltma
- Ham Maddeleri Yıkama
- Domatesleri Ayıklama
- Biberleri Ayıklama

GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Plânlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : I4-Salça Elde Etme
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde salça elde edebilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 20 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Salça elde edilmesinde kullanılan araç gereçleri tanır
- Pulpun özelliklerini ifade eder.
- Domates parçalamanın işleminin basamaklarını ifade eder
- Biber parçalamanın işleminin basamaklarını ifade eder.
- Pulpları koyulaştırma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Robotu tekniğine uygun şekilde kullanıma hazırlar.
- Domatesleri bıçak ile dörde belirtilen şekilde böler
- Mutfak robotunu belirtilen şekilde çalıştırır.
- Biberleri bıçak ile dörde belirtilen şekilde böler
- Mutfak robotunu belirtilen şekilde çalıştırır.
- Pulp kaynayınca uzun saplı tahta kaşık ile belirtilen şekilde karıştırır.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; domatesleri parçalama, biberleri parçalama ve pulpları koyulaştırma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; kazan, parçalayıcı/mutfak robotu, bıçak, elektrikli ocak, uzun saplı tahta kaşık, ısıya dayanıklı eldiven, fırın, tepsi, domates, biber bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar salça elde edilmesi ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen iş öncesi hazırlıkları ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır

Modül İçeriği

I. SALÇA ELDE EDİLMESİNDE KULLANILAN ARAÇ-GEREÇLER
Domatesleri Parçalamada Kullanılan Araç Gereçler
- Kazan,
- Parçalayıcı /mutfak robotu
- Domates
- Bıçak

Biberleri Parçalamada Kullanılan Araç Gereçler
- Kazan,
- Parçalayıcı /mutfak robotu

- Biber
- Bıçak

Pulpları Koyulaştırmada Kullanılan Araç Gereçler

- Kazan
- Pulp
- Elektrikli ocak
- Uzun saplı tahta kaşık
- Isıya dayanıklı eldiveni
- Tepsi
- Fırın

II. SALÇA ELDE EDİLMESİ

- Domatesleri parçalama
- Domatesleri parçalama
- Pulpları koyulaştırma

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Plânlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : I5-Salçayı Paketleme
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde salçayı paketleyebilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 14 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Salça paketleme işleminin araç gereçlerini tanır.
- Dolum yapma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Etiketleme yapma işleminin basamaklarını ifade eder
- Kolileme yapma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Salçayı kaşık ile kavanoza belirtilen miktarda doldurur.
- Doldurulmuş salçaları kaşık yardımı ile sıkıştırır
- Belirtilen etiket bilgilerini etiketin üzerine yazar.
- Belirtilen sayıda etiketlenmiş ürünleri koliye yerleştirir
- Kapatılmış koli belirtilen şekilde bantlar.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; dolum yapma, etiketleme yapma ve kolileme yapma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; kazan, salça, steril kavanoz, steril kavanoz kapağı, kaşık, ocak, etiket, kalem, silgi, salça dolu kapalı kavanoz, koli, etiketlenmiş ürünler, koli bandı, koli etiketi

Öğrencilere yeteri kadar salçanın paketlenmesi ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen iş öncesi hazırlıkları ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır

Modül İçeriği

SALÇANIN PAKETLENMESİNDE KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. Dolum Yapmada Kullanılan Araç Gereçler

- Kazan
- Salça
- Steril kavanoz
- Steril kavanoz kapağı
- Kaşık
- Ocak

B. Etiketleme Yapmada Kullanılan Araç Gereçler

- Etiket
- Kalem
- Silgi
- Salça dolu kapalı kavanoz

C. Kolileme Yapmada Kullanılan Araç Gereçler

- Koli
- Etiketlenmiş ürünler
- Koli bandı
- Koli etiketi

II. SALÇANIN PAKETLENMESİ

- Dolum yapma
- Etiketleme yapma
- Kolileme yapma

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Plânlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : İ1- Kişisel Bakım Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel bakım yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 44 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Kişisel bakım yapmada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Saç bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Sakal tıraşı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Yüz bakımı işleminin basamaklarını ifade eder
- Ağız bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- El bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Ayak bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Saçını yıkamada kullanacağı suyu istenilen sıcaklıkta ayarlar.
- Saçını şampuanla yıkar.
- Saçını durular.
- Saç uçlarına eliyle bakım kremi sürer.
- Saçını tarak yardımıyla tarar.
- Yıkama sonrası saçını fön makinesi ile şekillendirir.
- Tıraş bıçağı ile tekniğine uygun olarak sakallarını keser.
- Belirtilen ürünü tekniğine uygun olarak cildine sürer.
- Temizleyici ürünü tekniğine uygun olarak cildinden arındırır.
- Belirtilen araçla cildine tonik uygular.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak diş temizliğini yapar.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak ağız temizliğini yapar.
- Tırnak makası ile tekniğine uygun olarak tırnaklarını keser.
- Belirtilen araçla tekniğine uygun olarak tırnaklarını şekillendirir.
- Kişisel bakımını yaparken işine odaklanır.
- Malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; saç bakımı, sakal tıraşı, yüz bakımı, ağız bakımı, el bakımı ve ayak bakımı yapma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak, kurutma makinesi, temizleyici, tonik, nemlendirici, pamuk, havlu kâğıt, diş macunu, diş fırçası, diş ipi, ağız temizleme suyu, bardak, tırnak makası, törpü, nemlendirme kremi, tıraş köpüğü, tıraş bıçağı, tıraş losyonu vb. olmalıdır.

Öğrencilerde bu davranışın beceri haline dönüşmesi amacıyla yeteri kadar kişisel bakım uygulamaları yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL BAKIMDA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

Saç Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Şampuan
- Saç bakım kremi
- Havlu
- Tarak
- Kurutma makinesi

Sakal Tıraşında Kullanılan Araç Gereçler

- Tıraş köpüğü
- Tıraş bıçağı
- Tıraş losyonu
- Havlu

Yüz Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Temizleyici
- Tonik
- Nemlendirici
- Pamuk
- Havlu kâğıt

Ağız Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Diş macunu
- Diş fırçası
- Diş ipi
- Ağız temizleme suyu
- Havlu
- Bardak

El Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- El kremi

Ayak Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- Ayak kremi

II. KİŞİSEL BAKIM

- Saç Bakımı Yapma
- Saçı ıslatma
- Saça şampuan sürme
- Saçı durulama
- Saç bakım kremi sürme

- Saçı kurutma
- Saçı tarama

Sakal Tıraşı Yapma
- Yüzü yıkama
- Tıraş köpüğünü sürme
- Sakal kesme
- Yüzü kurulama

Yüz Bakımı Yapma
- Yüz temizleme
- Yüz tonikleme
- Yüz nemlendirme

Ağız Bakımını Yapma
- Dişlerini temizleme
- Ağzını temizleme

El Ayak Bakımını Yapma
- El ayak tırnaklarını kesme
- El ayak tırnaklarını şekillendirme
- El ayak kremi uygulama

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN
- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Bakım
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : İ2- Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel iş güvenliği tedbirleri alabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 9 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Kişisel iş güvenlik tedbirleri almada kullanılan araç gereçleri tanır.
- İş kıyafetini giyme işlem basamaklarını ifade eder.
- İş güvenlik materyallerini kullanma işlem basamaklarını ifade eder.
- Başına boneyi belirtilen şekilde takar.
- İş önlüğünü giyer.
- Maskeyi ağzına belirtilen şekilde takar.
- Koruyucu ayakkabıyı giyer.
- Koruyucu eldivenini giyer.
- İlk yardım malzemelerini belirtilen şekilde kullanır.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; iş kıyafetlerin giyer ve iş güvenlik materyallerini kullanır işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; önlük, bone, maske, iş elbisesi, uyarı levhaları, koruyucu eldiven, koruyucu ayakkabı, ilk yardım çantası bulunmalıdır.

Öğrencilere; iş kıyafetlerin giyme ve iş güvenlik materyallerini kullanma ile ilgili denemeler yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİĞİ TEDBİRLERİNDE KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. İş Kıyafetlerini Giymede Kullanılan Araç Gereçler
- Önlük
- Bone
- Maske
- İş önlüğü

B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma Araç Gereçleri
- Koruyucu eldiven
- Koruyucu ayakkabı
- İlk yardım çantası
- Uyarıcı levha

II. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİK TEDBİRLERİ ALMA

A. İş Kıyafetlerini Giyme
B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

A. Güvenlik Tedbirleri
B. Temizlik ve Düzen
C. Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : İ3-Zeytini Ön İşlemlerden Geçirme
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde zeytini ön işlemlerden geçirebilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 17 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Zeytini ön işlemlerden geçirmede kullanılan araç gereçleri tanır
- Kullanılacak araç gereçleri üretime hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Zeytinleri ayıklama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Zeytinleri yıkama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Zeytinleri büyüklüklerine göre sınıflandırmadaki işleminin basamaklarını ifade eder
- Çuvaldaki ham maddeyi üretim bandına belirtilen şekilde boşaltır
- Üretim bandı üzerindeki zeytinler arasından zeytin işlemeye uygun olmayan maddeleri eli ile ayıklar.
- Havuzun vanasını belirtilen şekilde açar
- Havuz, belirtilen miktarda dolduğunda vanaları kapatır
- Yıkama havuzunda su üstüne kalan kısımları süzgeç yardımı ile belirtilen şekilde toplar
- Havuzda yıkanan zeytinleri zeytin kasalarına belirtilen şekilde çıkarır.
- Tekniğine uygun şekilde elekleri üst üste yerleştirir.
- Elekleri belirtilen şekilde kenetler.
- Zeytini elek numaralarına göre kasalara koyar.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; kullanılacak araç gereçleri üretime hazırlama, zeytinleri ayıklama, zeytinleri yıkama ve zeytinleri büyüklüğüne göre sınıflandırma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; zeytin kasası, taşıyıcı, üretim bandı, zeytin, toplama kapları, yıkama havuzu, süzgeç, vana, zeytinler, poşet, titreşimli elek bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar zeytini ön işlemlerden geçirme ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen iş öncesi hazırlıkları ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modül İçeriği

ZEYTİNİ ÖN İŞLEMLERDEN GEÇİRMEDE KULLANILAN ARAÇ-GEREÇLER

Üretime Hazırlamada Kullanılacak Araç Gereçler

- Zeytin kasası
- Taşıyıcı,
- Üretim bandı
- Zeytin

Zeytinleri Ayıklamada Kullanılan Araç Gereçler

- Hareketli bant
- Zeytin
- Toplama kapları

Zeytinleri Yıkamada Kullanılan Araç Gereçler

- Yıkama Havuzu,
- Üretim Bandı
- Süzgeç
- Vana
- Zeytinler
- Poşet
- Zeytin Kasası

Zeytinleri Büyüklüğüne Göre Sınıflandırmada Kullanılan Araç Gereçler

- Titreşimli elek
- Zeytin
- Zeytin kasası

ZEYTİNİ ÖN İŞLEMLERDEN GEÇİRME

- Kullanılacak araç gereçleri üretime hazırlama
- Zeytinleri Ayıklama.
- Zeytinleri Yıkama
- Zeytinleri Büyüklüğüne Göre Sınıflandırma

GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : İ4-Yeşil Zeytin İşleme
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde yeşil zeytin işleyebilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 19 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Yeşil zeytin işlemede kullanılan araç gereçleri tanır
- Yıkanmış zeytin danelerini kırma işleminin basamaklarını ifade eder
- Yıkanmış zeytin danelerinin suda acılığını giderme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Salamura hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Zeytini salamuraya koyma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Zeytinleri belirtilen şekilde tezgâhta çekiç yardımı ile kırar.
- Kovalardaki kırılmış zeytini bidonlara belirtilen şekilde aktarır.
- Belirtilen miktarda suyu ölçü kabıyla ölçer.
- Belirtilen miktarda tuzu ölçü kabıyla ölçer.
- Tuz, su içinde çözününceye kadar karıştırma çubuğuyla karıştırır
- Belirtilen miktarda limon tuzunu ölçü kabıyla ölçer.
- Ölçülmüş limon tuzunu bidonun içine belirtilen şekilde ilave eder.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; yıkanmış zeytin danelerini kırma, kırılmış zeytin danelerinin suda acılığını giderme, salamura hazırlama ve zeytinleri salamuraya koyma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında çalışma tezgâhı, çekiç, kova, temizlik malzemeleri, bidon, su, süzgeç bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar yeşil zeytini işleme ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen iş öncesi hazırlıkları ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modül İçeriği

YEŞİL ZEYTİNİ İŞLEMEDE KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER
Yıkanmış Zeytin Danelerini Kırmada Kullanılan Araç Gereçler
- Çalışma Tezgâhı
- Çekiç,
- Zeytin,
- Kova,
- Temizlik Malzemeleri

Kırılmış Zeytin Danelerinin Suda Acılığını Gidermede Kullanılan Araç Gereçler
- Kova

- Bidon
- Kırılmış Zeytin
- Su
- Süzgeç

Salamura Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler

- Salamura Kabı
- Tuz
- Su
- Ölçü Kabı
- Karıştırma Çubuğu

Zeytinleri Salamuraya Koymada Kullanılan Araç Gereçler

- Bidon
- Salamura
- Acılığı Alınmış Zeytin
- Limon Tuzu

YEŞİL ZEYTİN İŞLEME

- Yıkanmış Zeytin Danelerini Kırma
- Kırılmış Zeytin Danelerinin Suda Acılığını Giderme
- Salamura Hazırlama
- Zeytinleri Salamuraya Koyma

GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : İ5-Siyah Zeytin İşleme
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde siyah zeytin işleyebilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 13 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Siyah zeytin işlemede kullanılan araç gereçleri tanır
- Yağlı sele zeytin hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Kuru sele zeytin hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Belirtilen miktarda kaya tuzunu tartı ile ölçer.
- Belirtilen miktarda sıvı yağını ölçü silindiri ile ölçer.
- Kekik ve defne yaprağını belirtilen şekilde yıkama kaplarında yıkar.
- Yıkanmış zeytinleri belirtilen şekilde teneke kutuya doldurur.
- Teneke kutunun üzerine cam yazar kalem ile dolum tarihini yazar.
- Teneke kutuyu belirtilen şekilde alt üst eder.
- Yıkanmış zeytinleri belirtilen miktarda çuvala doldurur.
- Doldurulmuş zeytinlerin üzeri belirtilen miktarda kaya tuzu ile kapatılır.
- Çuvalın ağzı ip ile belirtilen şekilde bağlar.
- Çuval belirtilen şekilde alt üst eder.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; yağlı sele zeytin hazırlama ve kuru sele zeytin hazırlama işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; kaya tuzu, ölçü kabı, teneke kutu, sıvı yağ, tartı, ölçü silindiri (mezür), kekik, defneyaprağı, cam yazar kalem, su, yıkama kabı, işlenmeye hazır siyah zeytin, ip, çuval, tartı bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar yağlı ve kuru sele zeytin hazırlar ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen iş öncesi hazırlıkları ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modül İçeriği

I. SİYAH ZEYTİNİ İŞLEMEDE KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. Yağlı Sele Zeytin Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler
- Kaya Tuzu,
- Ölçü Kabı
- Teneke Kutu
- Sıvı Yağ
- Tart
- Ölçü Silindiri (Mezür)

- Kekik
- Defne Yaprağı
- Cam Yazar Kalem
- Su
- Yıkama Kabı
- İşlenmeye Hazır Siyah Zeytin

B. Kuru Sele Zeytin Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler

- Kaya Tuzu
- İp
- Çuval
- Tartı
- Kekik
- Defne Yaprağı
- Su
- Yıkama Kabı
- İşlenmeye Hazır Siyah Zeytin

II. SİYAH ZEYTİN İŞLEME

- Yağlı Sele Zeytin Hazırlama
- Kuru Sele Zeytin Hazırlama

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : J1- Kişisel Bakım Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel bakım yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 44 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Kişisel bakım yapmada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Saç bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Sakal tıraşı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Yüz bakımı işleminin basamaklarını ifade eder
- Ağız bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- El bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Ayak bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Saçını yıkamada kullanacağı suyu istenilen sıcaklıkta ayarlar.
- Saçını şampuanla yıkar.
- Saçını durular.
- Saç uçlarına eliyle bakım kremi sürer.
- Saçını tarak yardımıyla tarar.
- Yıkama sonrası saçını fön makinesi ile şekillendirir.
- Tıraş bıçağı ile tekniğine uygun olarak sakallarını keser.
- Belirtilen ürünü tekniğine uygun olarak cildine sürer.
- Temizleyici ürünü tekniğine uygun olarak cildinden arındırır.
- Belirtilen araçla cildine tonik uygular.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak diş temizliğini yapar.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak ağız temizliğini yapar.
- Tırnak makası ile tekniğine uygun olarak tırnaklarını keser.
- Belirtilen araçla tekniğine uygun olarak tırnaklarını şekillendirir.
- Kişisel bakımını yaparken işine odaklanır.
- Malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; saç bakımı, sakal tıraşı, yüz bakımı, ağız bakımı, el bakımı ve ayak bakımı yapma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak, kurutma makinesi, temizleyici, tonik, nemlendirici, pamuk, havlu kâğıt, diş macunu, diş fırçası, diş ipi, ağız temizleme suyu, bardak, tırnak makası, törpü, nemlendirme kremi, tıraş köpüğü, tıraş bıçağı, tıraş losyonu vb. olmalıdır.

Öğrencilerde bu davranışın beceri haline dönüşmesi amacıyla yeteri kadar kişisel bakım uygulamaları yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL BAKIMDA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

Saç Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Şampuan
- Saç bakım kremi
- Havlu
- Tarak
- Kurutma makinesi

Sakal Tıraşında Kullanılan Araç Gereçler

- Tıraş köpüğü
- Tıraş bıçağı
- Tıraş losyonu
- Havlu

Yüz Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Temizleyici
- Tonik
- Nemlendirici
- Pamuk
- Havlu kâğıt

Ağız Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Diş macunu
- Diş fırçası
- Diş ipi
- Ağız temizleme suyu
- Havlu
- Bardak

El Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- El kremi

Ayak Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- Ayak kremi

II. KİŞİSEL BAKIM

- Saç Bakımı Yapma
- Saçı ıslatma
- Saça şampuan sürme
- Saçı durulama
- Saç bakım kremi sürme

- Saçı kurutma
- Saçı tarama

Sakal Tıraşı Yapma
- Yüzü yıkama
- Tıraş köpüğünü sürme
- Sakal kesme
- Yüzü kurulama

Yüz Bakımı Yapma
- Yüz temizleme
- Yüz tonikleme
- Yüz nemlendirme

Ağız Bakımını Yapma
- Dişlerini temizleme
- Ağzını temizleme

El Ayak Bakımını Yapma
- El ayak tırnaklarını kesme
- El ayak tırnaklarını şekillendirme
- El ayak kremi uygulama

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN
- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Bakım
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : J2- Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel iş güvenliği tedbirleri alabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 9 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Kişisel iş güvenlik tedbirleri almada kullanılan araç gereçleri tanır.
- İş kıyafetini giyme işlem basamaklarını ifade eder.
- İş güvenlik materyallerini kullanma işlem basamaklarını ifade eder.
- Başına boneyi belirtilen şekilde takar.
- İş önlüğünü giyer.
- Maskeyi ağzına belirtilen şekilde takar.
- Koruyucu ayakkabıyı giyer.
- Koruyucu eldivenini giyer.
- İlk yardım malzemelerini belirtilen şekilde kullanır.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; iş kıyafetlerin giyer ve iş güvenlik materyallerini kullanır işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; önlük, bone, maske, iş elbisesi, uyarı levhaları, koruyucu eldiven, koruyucu ayakkabı, ilk yardım çantası bulunmalıdır.

Öğrencilere; iş kıyafetlerin giyme ve iş güvenlik materyallerini kullanma ile ilgili denemeler yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİĞİ TEDBİRLERİNDE KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. İş Kıyafetlerini Giymede Kullanılan Araç Gereçler
- Önlük
- Bone
- Maske
- İş önlüğü

B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma Araç Gereçleri
- Koruyucu eldiven
- Koruyucu ayakkabı
- İlk yardım çantası
- Uyarıcı levha

II. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİK TEDBİRLERİ ALMA

A. İş Kıyafetlerini Giyme
B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

A. Güvenlik Tedbirleri
B. Temizlik ve Düzen
C. Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : J3-Lokum Üretimine Hazırlık Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde lokum üretimine hazırlık yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Lokum üretimine hazırlık yapmada kullanılacak araç gereçleri tanır.
- Lokumu üretiminde kullanılan araç gereçleri hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Ham maddeleri ve yardımcı maddeleri işlem için hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder
- Çalışma tezgahını belirtilen şekilde nemli bezle siler.
- Çalışma alanını belirtilen şekilde paspaslar.
- Üretilecek lokum hammaddelerini ölçü kaplarıyla belirtilen şekilde ölçer.
- Üretilecek lokum yardımcı maddelerini ölçü kaplarıyla belirtilen şekilde ölçer.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; lokum üretiminde kullanılacak araç gereçleri hazırlar ve ham maddeleri ve yardımcı maddeleri işlem için hazırlar işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; karıştırıcı, açık kazan, ölçü kapları, kalıp tavaları, nişasta, spatula, tava arabaları, soğutma ünitesi bıçak, kesme tezgahı, merdane, sünger, farklı ebatlarda ambalajlar, terazi, bant, su, şeker, sitrik asit, aroma, kuru meyve, pudra şekeri, hindistan cevizi, fındık, fıstık, ceviz bulunmalıdır

Öğrencilere yeteri kadar lokum üretiminde hazırlık yapma ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen iş öncesi hazırlıkları ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modülün İçeriği

I. LOKUM ÜRETİMİNE HAZIRLIK YAPMA

A. Lokum Üretimine Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler
- Karıştırıcı
- Açık kazan
- Ölçü kapları
- Kalıp tavaları
- Spatula
- Tava arabaları
- Soğutma ünitesi
- Bıçak
- Kesme tezgahı
- Merdane

- Sünger
- Farklı ebatlarda ambalajlar
- Terazi
- Bant

B. Ham Maddeleri Ve Yardımcı Maddeleri İşlem İçin Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler

- Su
- Şeker
- Nişasta
- Sitrik asi,
- Aroma
- Kuru meyve
- Pudra şekeri
- Hindistan cevizi
- Fındık
- Fıstık
- Ceviz

II. LOKUM ÜRETİMİNE HAZIRLIK YAPMA

- Lokum Üretiminde Kullanılacak Araç Gereçleri Hazırlama
- Ham Maddeleri Ve Yardımcı Maddeleri İşlem İçin Hazırlama

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : J4-Lokum Üretme
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde lokum üretebilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 23 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Lokum üretmede kullanılan araç gereçleri tanır.
- Lokum harcını yapma işleminin basamaklarını ifade eder
- Pişen lokumları kalıplara dökme işleminin basamaklarını ifade eder
- Kalıplara dökülen lokumu soğutma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Lokum kalıplarını ortam sıcaklığına göre 12 - 24 saat arası soğutulması gerektiğini bilir
- Soğuyan lokumu kesme işlem basamaklarını ifade eder
- Belirtilen şekilde karıştırıcıyı çalıştırır.
- Uygun sıcaklıkta ve sürede açık kazandaki malzemeleri pişirir.
- Pişirme esnasında üretilecek lokum türüne göre kuru meyve ve kuruyemiş, aroma vb. maddeler kazana belirtilen ilave edilir
- Kalıp tavalarının her tarafına eşit şekilde nişastayı serper.
- Karıştırma kazanını pişen lokumu kalıba dökülecek şekilde eğer.
- Dökülen lokumu spatula yardımıyla kalıp tavalarına yayar.
- Kalıp tavalarını yukarıdan aşağıya doğru sıralayarak tava arabalarına yerleştirir.
- Kalıbın büyüklüğüne göre kesme tezgahına pudra serper.
- Kalıp tavasını belirtilen şekilde ters çevirir.
- Eliyle kalıp tavasına hafifçe vurarak lokumu kalıptan çıkarır.
- Belirtilen şekilde lokumu bıçakla keser
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; lokumun harcını yapma, pişen lokumu kalıplara dökme, kalıplara dökülen lokumu soğutma ve soğuyan lokumu kesme işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; karıştırıcı, açık kazan, ölçü kapları,su, şeker,nişasta, sitrik asit, aroma, kuru meyve, spatula ,kalıp tavaları, tava arabaları, soğutma ünitesi, bıçak, pudra şekeri, hindistan cevizi, fındık, fıstık, ceviz, kesme tezgahı, merdane, sünger.bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar lokum üretimi ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. LOKUM ÜRETMEDE KULLANILAN ARAÇ-GEREÇLER
A. Lokum Harcını Yapmada Kullanılan Araç Gereçler

- Karıştırıcı
- Açık Kazan
- Ölçü Kapları
- Su
- Şeker
- Nişasta
- Sitrik Asit
- Aroma
- Kuru Meyve

B. Pişen Lokumu Kalıplara Dökmede Kullanılan Araç Gereçler
- Kalıp tavaları
- Nişasta
- Spatula

C. Kalıplara Dökülen Lokumu Soğutmada Kullanılan Araç Gereçler
- Kalıp tavaları
- Tava arabaları
- Soğutma ünitesi

D. Soğuyan Lokumu Kesmede Kullanılan Araç Gereçler
- Bıçak
- Pudra şekeri
- Hindistan cevizi
- Fındık
- Fıstık
- Ceviz
- Kesme tezgâhı
- Merdane
- Sünger

II. LOKUM ÜRETME
- Lokum Harcını Yapma
- Pişen Lokumu Kalıplara Dökme
- Kalıplara Dökülen Lokumu Soğutma
- Soğuyan Lokumu Kesme

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN
- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Plânlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : J5-Lokum Ambalajlama
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde lokumu ambalajlayabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 9 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Lokumu ambalajlamada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Kesilen lokumları paketleme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Paketlenmiş lokumları kolileme işleminin aşamalarını ifade eder.
- Belirtilen şekilde ambalajın darasını alır.
- Lokumu ambalaj kutusunun içine belirtilen şekilde koyar.
- Dolu ambalaj kutularını belirtilen ağırlıkta tartar.
- Kutuların ağzını bant ile belirtilen şekilde bantlar.
- Ambalaj kartonu bağlantı yerlerinden iç içe geçirerek koli haline getirir.
- Koliyi tekniğine uygun şekilde kapatır.
- Koliyi koli bandı ile açılmayacak şekilde bantlar.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; kesilen lokumu paketler ve paketlenmiş lokumları kolilere yerleştirir işlemlerinden oluşmaktadır

Eğitim ortamının donanımında; farklı ebatlarda ambalajlar, terazi, bant, ambalaj kartonu, makas, koli bandı, etiket bulunmaktadır.

Öğrencilere yeteri kadar lokum ambalajlama işlemi ile ilgili uygulamalar yaptırılır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır

Modülün İçeriği

I. LOKUM AMBALAJLAMA

A. Kesilen Lokumları Paketlemede Kullanılan Araç Gereçler
- Farklı ebatlarda ambalajlar
- Terazi
- Bant

B. Paketlenmiş Lokumları Kolilere Yerleştirmede Kullanılan Araç Gereçler
- Ambalaj kartonu
- Makas
- Koli bandı
- Etiket

II. LOKUM AMBALAJLAMA

- Kesilen Lokumları Paketleme
- Paketlenmiş Lokumları Kolilere Yerleştirme

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Plânlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : K1- Kişisel Bakım Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel bakım yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 44 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Kişisel bakım yapmada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Saç bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Sakal tıraşı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Yüz bakımı işleminin basamaklarını ifade eder
- Ağız bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- El bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Ayak bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Saçını yıkamada kullanacağı suyu istenilen sıcaklıkta ayarlar.
- Saçını şampuanla yıkar.
- Saçını durular.
- Saç uçlarına eliyle bakım kremi sürer.
- Saçını tarak yardımıyla tarar.
- Yıkama sonrası saçını fön makinesi ile şekillendirir.
- Tıraş bıçağı ile tekniğine uygun olarak sakallarını keser.
- Belirtilen ürünü tekniğine uygun olarak cildine sürer.
- Temizleyici ürünü tekniğine uygun olarak cildinden arındırır.
- Belirtilen araçla cildine tonik uygular.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak diş temizliğini yapar.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak ağız temizliğini yapar.
- Tırnak makası ile tekniğine uygun olarak tırnaklarını keser.
- Belirtilen araçla tekniğine uygun olarak tırnaklarını şekillendirir.
- Kişisel bakımını yaparken işine odaklanır.
- Malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; saç bakımı, sakal tıraşı, yüz bakımı, ağız bakımı, el bakımı ve ayak bakımı yapma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak, kurutma makinesi, temizleyici, tonik, nemlendirici, pamuk, havlu kâğıt, diş macunu, diş fırçası, diş ipi, ağız temizleme suyu, bardak, tırnak makası, törpü, nemlendirme kremi, tıraş köpüğü, tıraş bıçağı, tıraş losyonu vb. olmalıdır.

Öğrencilerde bu davranışın beceri haline dönüşmesi amacıyla yeteri kadar kişisel bakım uygulamaları yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL BAKIMDA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

Saç Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Şampuan
- Saç bakım kremi
- Havlu
- Tarak
- Kurutma makinesi

Sakal Tıraşında Kullanılan Araç Gereçler

- Tıraş köpüğü
- Tıraş bıçağı
- Tıraş losyonu
- Havlu

Yüz Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Temizleyici
- Tonik
- Nemlendirici
- Pamuk
- Havlu kâğıt

Ağız Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Diş macunu
- Diş fırçası
- Diş ipi
- Ağız temizleme suyu
- Havlu
- Bardak

El Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- El kremi

Ayak Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- Ayak kremi

II. KİŞİSEL BAKIM

- Saç Bakımı Yapma
- Saçı ıslatma
- Saça şampuan sürme
- Saçı durulama
- Saç bakım kremi sürme

- Saçı kurutma
- Saçı tarama

Sakal Tıraşı Yapma
- Yüzü yıkama
- Tıraş köpüğünü sürme
- Sakal kesme
- Yüzü kurulama

Yüz Bakımı Yapma
- Yüz temizleme
- Yüz tonikleme
- Yüz nemlendirme

Ağız Bakımını Yapma
- Dişlerini temizleme
- Ağzını temizleme

El Ayak Bakımını Yapma
- El ayak tırnaklarını kesme
- El ayak tırnaklarını şekillendirme
- El ayak kremi uygulama

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN
- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Bakım
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : K2- Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel iş güvenliği tedbirleri alabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 9 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Kişisel iş güvenlik tedbirleri almada kullanılan araç gereçleri tanır.
- İş kıyafetini giyme işlem basamaklarını ifade eder.
- İş güvenlik materyallerini kullanma işlem basamaklarını ifade eder.
- Başına boneyi belirtilen şekilde takar.
- İş önlüğünü giyer.
- Maskeyi ağzına belirtilen şekilde takar.
- Koruyucu ayakkabıyı giyer.
- Koruyucu eldivenini giyer.
- İlk yardım malzemelerini belirtilen şekilde kullanır.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; iş kıyafetlerin giyer ve iş güvenlik materyallerini kullanır işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; önlük, bone, maske, iş elbisesi, uyarı levhaları, koruyucu eldiven, koruyucu ayakkabı, ilk yardım çantası bulunmalıdır.

Öğrencilere; iş kıyafetlerin giyme ve iş güvenlik materyallerini kullanma ile ilgili denemeler yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİĞİ TEDBİRLERİNDE KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. İş Kıyafetlerini Giymede Kullanılan Araç Gereçler
- Önlük
- Bone
- Maske
- İş önlüğü

B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma Araç Gereçleri
- Koruyucu eldiven
- Koruyucu ayakkabı
- İlk yardım çantası
- Uyarıcı levha

II. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİK TEDBİRLERİ ALMA

A. İş Kıyafetlerini Giyme
B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

A. Güvenlik Tedbirleri
B. Temizlik ve Düzen
C. Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : K3-Sert Şekeri Üretime Hazırlama
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde sert şekeri üretmeye hazırlık yapabilme
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 5 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Sert şekeri üretime hazırlamada, kullanılacak araç gereçleri tanır.
- Sert şeker üretiminde kullanılan araç gereçleri hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Ham maddeleri ve yardımcı maddeleri işlem için hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Çalışma tezgâhını belirtilen şekilde nemli bezle siler.
- Çalışma alanını belirtilen şekilde paspaslar.
- Üretilecek lokum hammaddelerini ölçü kaplarıyla belirtilen şekilde ölçer.
- Üretilecek lokum yardımcı maddelerini ölçü kaplarıyla belirtilen şekilde ölçer.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; sert şeker üretiminde kullanılacak araç gereçleri üretime hazırlama ve ham maddeleri ve yardımcı maddeleri işlem için hazırlama işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; karıştırma kazanı, yoğurma tezgâhı, koruyucu eldiven, makas, spatula, pişirme kazanı, ölçü kapları, bez, şeker, su, bal bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar sert şeker üretiminde hazırlık yapma ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen iş öncesi hazırlıkları ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modülün İçeriği

I. SERT ŞEKERİ ÜRETİME HAZIRLAMADA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. Sert Şekeri Üretime Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler

- Karıştırma kazanı
- Yoğurma tezgâhı
- Koruyucu eldiven
- Makas
- Spatula
- Pişirme kazanı
- Ölçü kapları
- Bez

B. Ham Maddeleri ve Yardımcı Maddeleri İşlem İçin Hazırlar

- Şeker
- Su
- Bal

II. SERT ŞEKERİ ÜRETİME HAZIRLAMA

- Sert Şekeri Üretime Hazırlamada Kullanılacak Araç Gereçleri Hazırlama
- Ham Maddeleri ve Yardımcı Maddeleri İşlem İçin Hazırlama

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : K4-Sert Şeker Üretme
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde sert şeker üretebilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 29 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Sert şeker üretmede kullanılan araç gereçleri tanır.
- Sert şeker harcı oluşturma işleminin basamaklarını ifade eder
- Sert şeker harcını yoğurma işleminin basamaklarını ifade eder
- Sert şeker harcını şekillendirme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Ölçülen balı kazana belirtilen şekilde ilave eder.
- Sert şeker harcı yoğurma tezgahına dökülecek şekilde pişirme kazanını eğer.
- Kalıba yayılan harç spatula yardımıyla bir araya getirilir.
- Bir araya gelen harcı elleri ile tekniğine uygun yoğurur.
- Şeker harcından istenilen büyüklükte makas ile parça keser
- Eller ile şeker harcını ileri geri hareketlerle rulo yapar
- Yaptığı ruloları belirtilen büyüklükte makasla keser.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; sert şeker harcı oluşturma, sert şeker harcını yoğurma ve sert şeker harcını şekillendirme işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; pişirme kazanı, ölçü kapları, su, şeker, aroma, bez, bal, uzun saplı tahta kaşık, yoğurma tezgahı, spatula, aroma, kuru meyve, renklendirici, kuru yemiş, koruyucu eldiven, asit, harç, makas, bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar sert şeker üretimi ile ilgili uygulamalar yaptırılır.

Öğretmen iş öncesi hazırlıkları ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modülün İçeriği

I. SERT ŞEKER ÜRETİMİNDE KULLANILAN ARAÇ-GEREÇLER
A. Sert Şeker Harcını Oluşturmada Kullanılan Araç Gereçler
- Pişirme kazanı
- Ölçü kapları
- Su
- Şeker
- Aroma

- Bez
- Bal
- Uzun saplı tahta kaşık

B. Sert Şeker Harcını Yoğurmada Kullanılan Araç Gereçler
- Yoğurma Tezgâhı
- Spatula
- Aroma
- Kuru Meyve
- Renklendirici
- Kuru Yemiş
- Koruyucu Eldiven
- Asit
- Pişirme Kazanı
- Harç

C. Sert Şekeri Harcını Şekillendirmede Kullanılan Araç Gereçler
- Makas
- Yoğurma tezgâhı

II. SERT ŞEKER ÜRETİMİ
- Sert Şeker Harcı Oluşturma
- Sert Şekeri Harcını Yoğurma
- Sert Şekeri Harcını Şekillendirmede

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN
- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Plânlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : K5-Sert Şeker Ambalajlama
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde sert şeker ambalajlayabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 9 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Sert şeker ambalajlamada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Kesilen ser şekerleri paketleme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Paketlenmiş sert şekerleri koliye yerleştirme işleminin basamaklarını ifade eder.
- Belirtilen şekilde ambalajın darasını alır.
- Sert şekeri ambalaj kutusunun içine belirtilen şekilde koyar.
- Dolu ambalaj kutularını belirtilen ağırlıkta tartar.
- Kutuların ağzını bant ile belirtilen şekilde bantlar.
- Ambalaj kartonu bağlantı yerlerinden iç içe geçirerek koli haline getirir.
- Koliyi tekniğine uygun şekilde kapatır.
- Koliyi koli bandı ile açılmayacak şekilde bantlar.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; kesilen sert şekerleri paketleme ve paketlenmiş sert şekerleri kolilere yerleştirme işlemlerinden oluşmaktadır

Eğitim ortamının donanımında; farklı ebatlarda ambalajlar, terazi, bant, ambalaj kartonu, makas, koli bandı, etiket bulunmaktadır.

Öğrencilere yeteri kadar sert şeker ambalajlama işlemi ile ilgili uygulamalar yaptırılır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır

Modülün İçeriği

I. SERT ŞEKER AMBALAJLAMA

A. Kesilen Sert Şekerleri Paketlemede Kullanılan Araç Gereçler
- Farklı ebatlarda ambalajlar
- Terazi
- Bant

B. Paketlenmiş Sert Şekerleri Kolilere Yerleştirmede Kullanılan Araç Gereçler
- Ambalaj kartonu
- Makas
- Koli bandı
- Etiket

II. SERT ŞEKER AMBALAJLAMA

- Kesilen Sert Şekerleri Paketleme
- Paketlenmiş Sert Şekerleri Kolilere Yerleştirme

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Plânlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : L1- Kişisel Bakım Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel bakım yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 44 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Kişisel bakım yapmada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Saç bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Sakal tıraşı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Yüz bakımı işleminin basamaklarını ifade eder
- Ağız bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- El bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Ayak bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Saçını yıkamada kullanacağı suyu istenilen sıcaklıkta ayarlar.
- Saçını şampuanla yıkar.
- Saçını durular.
- Saç uçlarına eliyle bakım kremi sürer.
- Saçını tarak yardımıyla tarar.
- Yıkama sonrası saçını fön makinesi ile şekillendirir.
- Tıraş bıçağı ile tekniğine uygun olarak sakallarını keser.
- Belirtilen ürünü tekniğine uygun olarak cildine sürer.
- Temizleyici ürünü tekniğine uygun olarak cildinden arındırır.
- Belirtilen araçla cildine tonik uygular.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak diş temizliğini yapar.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak ağız temizliğini yapar.
- Tırnak makası ile tekniğine uygun olarak tırnaklarını keser.
- Belirtilen araçla tekniğine uygun olarak tırnaklarını şekillendirir.
- Kişisel bakımını yaparken işine odaklanır.
- Malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; saç bakımı, sakal tıraşı, yüz bakımı, ağız bakımı, el bakımı ve ayak bakımı yapma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak, kurutma makinesi, temizleyici, tonik, nemlendirici, pamuk, havlu kâğıt, diş macunu, diş fırçası, diş ipi, ağız temizleme suyu, bardak, tırnak makası, törpü, nemlendirme kremi, tıraş köpüğü, tıraş bıçağı, tıraş losyonu vb. olmalıdır.

Öğrencilerde bu davranışın beceri haline dönüşmesi amacıyla yeteri kadar kişisel bakım uygulamaları yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL BAKIMDA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

Saç Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Şampuan
- Saç bakım kremi
- Havlu
- Tarak
- Kurutma makinesi

Sakal Tıraşında Kullanılan Araç Gereçler

- Tıraş köpüğü
- Tıraş bıçağı
- Tıraş losyonu
- Havlu

Yüz Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Temizleyici
- Tonik
- Nemlendirici
- Pamuk
- Havlu kâğıt

Ağız Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Diş macunu
- Diş fırçası
- Diş ipi
- Ağız temizleme suyu
- Havlu
- Bardak

El Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- El kremi

Ayak Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- Ayak kremi

II. KİŞİSEL BAKIM

- Saç Bakımı Yapma
- Saçı ıslatma
- Saça şampuan sürme
- Saçı durulama
- Saç bakım kremi sürme

- Saçı kurutma
- Saçı tarama

Sakal Tıraşı Yapma
- Yüzü yıkama
- Tıraş köpüğünü sürme
- Sakal kesme
- Yüzü kurulama

Yüz Bakımı Yapma
- Yüz temizleme
- Yüz tonikleme
- Yüz nemlendirme

Ağız Bakımını Yapma
- Dişlerini temizleme
- Ağzını temizleme

El Ayak Bakımını Yapma
- El ayak tırnaklarını kesme
- El ayak tırnaklarını şekillendirme
- El ayak kremi uygulama

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN
- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Bakım
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : L2- Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel iş güvenliği tedbirleri alabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 9 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Kişisel iş güvenlik tedbirleri almada kullanılan araç gereçleri tanır.
- İş kıyafetini giyme işlem basamaklarını ifade eder.
- İş güvenlik materyallerini kullanma işlem basamaklarını ifade eder.
- Başına boneyi belirtilen şekilde takar.
- İş önlüğünü giyer.
- Maskeyi ağzına belirtilen şekilde takar.
- Koruyucu ayakkabıyı giyer.
- Koruyucu eldivenini giyer.
- İlk yardım malzemelerini belirtilen şekilde kullanır.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; iş kıyafetlerin giyer ve iş güvenlik materyallerini kullanır işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; önlük, bone, maske, iş elbisesi, uyarı levhaları, koruyucu eldiven, koruyucu ayakkabı, ilk yardım çantası bulunmalıdır.

Öğrencilere; iş kıyafetlerin giyme ve iş güvenlik materyallerini kullanma ile ilgili denemeler yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİĞİ TEDBİRLERİNDE KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. İş Kıyafetlerini Giymede Kullanılan Araç Gereçler
- Önlük
- Bone
- Maske
- İş önlüğü

B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma Araç Gereçleri
- Koruyucu eldiven
- Koruyucu ayakkabı
- İlk yardım çantası
- Uyarıcı levha

II. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİK TEDBİRLERİ ALMA

A. İş Kıyafetlerini Giyme
B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

A. Güvenlik Tedbirleri
B. Temizlik ve Düzen
C. Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : L3-Üretimde Ham Maddeyi Hazırlama
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde üretimde ham maddeyi hazırlayabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Üretimde hammaddeyi hazırlama kullanılan araç- gereçleri tanır.
- İş ortamını hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Üründe temizleme yapma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Ham maddeyi belirtilen kasalar ile tekniğine uygun çalışma ortamına getirir.
- Ham maddeleri kasalar ile üretim bandına sırayla boşaltır.
- Belirtilen şekilde havuz vanalarını açar.
- Havuz, belirtilen miktarda dolduğunda vanaları kapatır.
- Üretim bandındaki ham maddeyi belirtilen şekilde havuza boşaltır
- Yıkama havuzunda su üstüne kalan kalıntıları süzgeç yardımıyla toplar.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç, gereçleri ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; iş ortamını hazırlama ve üründe temizleme yapma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; ham madde, üretim bandı, toplama kapları, kasa, palet yıkama havuzu, süzgeç, vana, poşet bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar üretimde hammaddeyi hazırlama ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen iş öncesi hazırlıkları ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modül İçeriği

I. ÜRETİMDE HAM MADDEYİ HAZIRLAMADA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER
İş Ortamını Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler
- Ham madde
- Üretim bandı
- Toplama kapları
- Kasa
- Palet

Üründe Temizleme Yapmada Kullanılan Araç Gereçler
- Yıkama havuzu
- Üretim bandı
- Süzgeç
- Vana
- Ham maddeler
- Poşet

II. ÜRETİMDE HAMMADDEYİ HAZIRLAMA

- İş Ortamını Hazırlama
- Üründe Temizleme Yapma

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Plânlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : L4-Gıdalarda Renk Seçimi Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde gıdalarda renk seçimi yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 10 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Gıdalarda renk seçimi yapma kullanılan araç gereçleri tanır.
- Renklerde nitelik ayrımı yapma işleminin basamaklarını ifade eder
- Renk tonları ayrımı yapma işleminin basamaklarını ifade eder
- Üretim bandı üzerindeki farklı renkteki aynı tür ürünler arasından belirtilen renkte olan ürünleri alır.
- Üretim bandındaki farklı renkteki aynı tür ürünler arasından üzerinde birden fazla renk
- bulunduran ürünleri alır
- Üretim bandının üzerindeki farklı renk tonlarında aynı tür ürünler arasından belirtilen renk
- tonundaki ürünü alır.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; renklerde nitelik ayrımı yapma ve renk tonları ayrımı yapma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; üretim bandı, farklı renkte aynı türde sebze vb gıdalar, ayırma kapları, farklı tonda aynı türde sebze vb gıdalar bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar gıdalarda renk seçimi yapma ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen iş öncesi hazırlıkları ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modül İçeriği

I. GIDALARDA RENK SEÇİMİ YAPMADA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. Renklerde Nitelik Ayrımı Yapmada Kullanılan Araç Gereçler

- Üretim bandı
- Farklı renkte aynı türde sebze vb. gıdalar
- Ayırma kapları

B. Renk Tonları Ayrımı Yapmada Kullanılan Araç Gereçler

- Üretim bandı
- Farklı renkte aynı türde sebze vb. gıdalar
- Ayırma kapları

II. GIDALARDA RENK SEÇİMİ YAPMA

- Renklerde nitelik ayrımı yapma
- Renk tonları ayrımı yapma

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Plânlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : L5-Gıdalarda Doku Seçimi Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde gıdalarda doku seçimi yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 10 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Gıdalarda doku seçimi yapmada kullanılacak araç gereçleri tanır.
- Sertlik ayrımı yapma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Yumuşaklık ayrımı yapma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Üretim bandının üzerindeki farklı dokudaki aynı tür ürünler arasından belirtilen sertlikteki ürünü alır.
- Üretim bandının üzerindeki farklı dokudaki aynı tür ürünler arasından belirtilen yumuşak ürünü alır.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; sertlik ayrımı yapma ve yumuşaklık ayrımı yapma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; üretim bandı, farklı dokularda aynı tür sebze vb gıdalar, ayırma kapları bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar gıdalarda doku seçimi yapma ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen iş öncesi hazırlıkları ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modül İçeriği

I. GIDALARDA DOKU SEÇİMİ YAPMADA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. Sertlik Ayrımı Yapmada Kullanılan Araç Gereçler
- Farklı dokularda aynı tür sebze vb gıdalar
- Hareketli bant
- Ayırma kapları

B. Yumuşaklık Ayrımı Yapmada Kullanılan Araç Gereçler
- Farklı dokularda aynı tür sebze vb gıdalar
- Hareketli bant
- Ayırma kapları

II. GIDALARDA DOKU SEÇİMİ YAPMA
- Sertlik Ayrımı Yapma
- Yumuşaklık Ayrımı Yapma

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN
- Güvenlik Tedbirleri

- Temizlik ve Düzen
- Plânlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : L6-Gıdalarda Görünüş Seçimi Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde gıdalarda görünüş seçimi yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 15 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Gıdalarda görünüş seçimi yapmada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Boylama yapma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Şekil ayrımını yapma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Hasarlı ürün ayrımı yapmada işleminin basamaklarını ifade eder
- Üretim bandı üzerindeki aynı tür ürünler arasından boyut benzerliği olan ürünü alır.
- Üretim bandı üzerindeki aynı tür ürünler arasından şekil benzerliği olan ürünü alır.
- Üretim bandı üzerindeki aynı tür ürünler arasından belirtilen hasarlı olan ürünleri alır.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; boylama yapar, şekil ayrımını yapar ve hasarlı ürün ayrımı yapar işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; üretim bandı, aynı türden farklı boyutlarda sebze vb gıdalar, ayırma kapları bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar gıdalarda görünüş seçimi yapma ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Öğretmen iş öncesi hazırlıkları ile ilgili çalışmalarda gerekli güvenlik tedbirlerini almalıdır.

Modül İçeriği
I. GIDALARDA GÖRÜNÜŞ SEÇİMİ YAPMADA KULLANILAN ARAÇ-GEREÇLER

Boylama Yapmada Kullanılan Araç Gereçler
- Üretim bandı
- Aynı türden farklı boyutlarda sebze vb. gıdalar
- Ayırma kapları

Şekil Ayrımı Yapmada Kullanılan Araç Gereçler
- Üretim bandı
- Aynı türden farklı boyutlarda sebze vb. gıdalar
- Ayırma kapları

Hasarlı Ürün Ayrımı Yapmada Kullanılan Araç Gereçler
- Üretim bandı

- Aynı türden farklı boyutlarda sebze vb. gıdalar
- Ayırma kapları

II. GIDALARDA GÖRÜNÜŞ SEÇİMİ YAPMA

- Boylama Yapma
- Şekil Ayrımı Yapma
- Hasarlı Ürün Ayrımı Yapma

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Plânlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : M1- Kişisel Bakım Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel bakım yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 44 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Kişisel bakım yapmada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Saç bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Sakal tıraşı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Yüz bakımı işleminin basamaklarını ifade eder
- Ağız bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- El bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Ayak bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.
- Saçını yıkamada kullanacağı suyu istenilen sıcaklıkta ayarlar.
- Saçını şampuanla yıkar.
- Saçını durular.
- Saç uçlarına eliyle bakım kremi sürer.
- Saçını tarak yardımıyla tarar.
- Yıkama sonrası saçını fön makinesi ile şekillendirir.
- Tıraş bıçağı ile tekniğine uygun olarak sakallarını keser.
- Belirtilen ürünü tekniğine uygun olarak cildine sürer.
- Temizleyici ürünü tekniğine uygun olarak cildinden arındırır.
- Belirtilen araçla cildine tonik uygular.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak diş temizliğini yapar.
- Belirtilen ürünle tekniğine uygun olarak ağız temizliğini yapar.
- Tırnak makası ile tekniğine uygun olarak tırnaklarını keser.
- Belirtilen araçla tekniğine uygun olarak tırnaklarını şekillendirir.
- Kişisel bakımını yaparken işine odaklanır.
- Malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; saç bakımı, sakal tıraşı, yüz bakımı, ağız bakımı, el bakımı ve ayak bakımı yapma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak, kurutma makinesi, temizleyici, tonik, nemlendirici, pamuk, havlu kâğıt, diş macunu, diş fırçası, diş ipi, ağız temizleme suyu, bardak, tırnak makası, törpü, nemlendirme kremi, tıraş köpüğü, tıraş bıçağı, tıraş losyonu vb. olmalıdır.

Öğrencilerde bu davranışın beceri haline dönüşmesi amacıyla yeteri kadar kişisel bakım uygulamaları yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL BAKIMDA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

Saç Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Şampuan
- Saç bakım kremi
- Havlu
- Tarak
- Kurutma makinesi

Sakal Tıraşında Kullanılan Araç Gereçler

- Tıraş köpüğü
- Tıraş bıçağı
- Tıraş losyonu
- Havlu

Yüz Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Temizleyici
- Tonik
- Nemlendirici
- Pamuk
- Havlu kâğıt

Ağız Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Diş macunu
- Diş fırçası
- Diş ipi
- Ağız temizleme suyu
- Havlu
- Bardak

El Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- El kremi

Ayak Bakımında Kullanılan Araç Gereçler

- Tırnak makası
- Törpü
- Ayak kremi

II. KİŞİSEL BAKIM

- Saç Bakımı Yapma
- Saçı ıslatma
- Saça şampuan sürme
- Saçı durulama
- Saç bakım kremi sürme

- Saçı kurutma
- Saçı tarama

Sakal Tıraşı Yapma
- Yüzü yıkama
- Tıraş köpüğünü sürme
- Sakal kesme
- Yüzü kurulama

Yüz Bakımı Yapma
- Yüz temizleme
- Yüz tonikleme
- Yüz nemlendirme

Ağız Bakımını Yapma
- Dişlerini temizleme
- Ağzını temizleme

El Ayak Bakımını Yapma
- El ayak tırnaklarını kesme
- El ayak tırnaklarını şekillendirme
- El ayak kremi uygulama

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN
- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Bakım
- Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : M2- Kişisel İş Güvenliği Tedbirleri Alma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde kişisel iş güvenliği tedbirleri alabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 9 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları
- Kişisel iş güvenlik tedbirleri almada kullanılan araç gereçleri tanır.
- İş kıyafetini giyme işlem basamaklarını ifade eder.
- İş güvenlik materyallerini kullanma işlem basamaklarını ifade eder.
- Başına boneyi belirtilen şekilde takar.
- İş önlüğünü giyer.
- Maskeyi ağzına belirtilen şekilde takar.
- Koruyucu ayakkabıyı giyer.
- Koruyucu eldivenini giyer.
- İlk yardım malzemelerini belirtilen şekilde kullanır.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar
Bu modül; iş kıyafetlerin giyer ve iş güvenlik materyallerini kullanır işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; önlük, bone, maske, iş elbisesi, uyarı levhaları, koruyucu eldiven, koruyucu ayakkabı, ilk yardım çantası bulunmalıdır.

Öğrencilere; iş kıyafetlerin giyme ve iş güvenlik materyallerini kullanma ile ilgili denemeler yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

I. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİĞİ TEDBİRLERİNDE KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. İş Kıyafetlerini Giymede Kullanılan Araç Gereçler
- Önlük
- Bone
- Maske
- İş önlüğü

B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma Araç Gereçleri
- Koruyucu eldiven
- Koruyucu ayakkabı
- İlk yardım çantası
- Uyarıcı levha

II. KİŞİSEL İŞ GÜVENLİK TEDBİRLERİ ALMA

A. İş Kıyafetlerini Giyme
B. İş Güvenlik Materyallerini Kullanma

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

A. Güvenlik Tedbirleri
B. Temizlik ve Düzen
C. Planlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan " Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : M3-Paketleme Ön Hazırlığı Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde paketleme ön hazırlığı yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Paketleme ön hazırlık yapmada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Ambalaj materyallerini hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder
- Koliyi kullanıma hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Taşınan ambalaj materyallerini kolilerinden belirtilen şekilde çıkarır
- Kolilerden çıkarılan ambalaj materyallerini belirtilen yere koyar.
- Ambalaj materyallerini tekniğine uygun şekilde dizer.
- Yatay şekildeki ambalaj kartonunu el ile belirtilen şekilde açar
- Kartonun hareketli kısımları dışa doğru açar.
- Kanatları açılan kısım alta gelecek şekilde karton kutuyu dik olarak tezgaha yerleştirir
- Yukarıda kalan hareketli kanatları tekniğine uygun olarak kapatır.
- Kapatılmış kanatları koli bandıyla açılmayacak şekilde bantlar.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; ambalaj materyallerini hazırlama ve koliyi kullanıma hazırlama işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; ambalaj materyalleri, gıda maddesi, bez, masa fırçası, etiket, ambalaj kartonu, koli bandı bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar lokum üretimi ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır

Modül İçeriği

I. PAKETLEME ÖN HAZIRLIĞI YAPMADA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

Ambalaj Materyallerini Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler

- Ambalaj materyalleri
- Gıda maddesi
- Bez
- Masa fırçası
- Etiket

Koliyi Kullanıma Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler

- Ambalaj kartonu
- Koli bandı

II. PAKETLEME ÖN HAZIRLIĞI YAPMA

- Ambalaj Materyallerini Hazırlama
- Koliyi Kullanıma Hazırlama

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Plânlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : M4-İlk Paketleme Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde ilk paketleme yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 20 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- İlk paketleme yapmada kullanılan araç gereçleri tanır.
- Tabaklama yöntemiyle satışa hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Fileleme yöntemiyle satışa hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- Poşetleme yöntemiyle satışa hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder
- Kutulama yöntemiyle satışa hazırlama işleminin basamaklarını ifade eder.
- İstenilen gıda maddesini tabak içine belirtilen miktarda koyar.
- Gıda maddelerini belirtilen şekilde tabağa dizer.
- İstenilen gıda maddesini file içine belirtilen miktarda koyar.
- Filenin ağzını elleri ile kapatır.
- Fileyi tekniğine uygun şekilde kapatma klipsi ile kenetler.
- Kapatılmış filenin ağzına istenilen şekilde etiketi zımbalar.
- İstenilen gıda maddesini poşet içine belirtilen miktarda koyar.
- Poşetin ağzını elleri ile kapatır.
- Poşeti tekniğine uygun şekilde kapatma klipsi ile kenetler.
- Kapatılmış poşetin ağzına istenilen şekilde etiketi zımbalar.
- İstenilen gıda maddesini ambalaj kutusunun içine belirtilen miktarda koyar.
- Gıda maddelerini tekniğine uygun şekilde kutuya dizer.
- Gıda maddesi koyulan ambalaj kutusunun ağzını kapatır.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; tabaklama yöntemiyle satışa hazırlama, fileleme yöntemiyle satışa hazırlama, poşetleme yöntemiyle satışa hazırlama ve kutulama yöntemiyle satışa hazırlama işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; etiket, paketleme tabakları, gıda maddesi, streç film, file, kapatma klipsleri, zımba, poşet, ambalaj kutusu bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar ilk paketleme yöntemleri ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modül İçeriği

I. İLK PAKETLEME YAPMADA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. Tabaklama Yöntemiyle Satışa Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler

- Etiket

- Paketleme tabakları
- Gıda maddesi
- Streç film

B. Fileleme Yöntemiyle Satışa Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler
- Etiket
- File
- Gıda maddesi
- Kapatma klipsleri
- Zımba

C. Poşetleme Yöntemiyle Satışa Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler
- Etiket
- Poşet
- Gıda maddesi
- Kapatma klipsleri
- Zımba

Ç. Kutulama Yöntemiyle Satışa Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler
- Etiket
- Ambalaj kutusu
- Gıda maddesi

II. İLK PAKETLEME YAPMA
- Tabaklama Yöntemiyle Satışa Hazırlama
- Fileleme Yöntemiyle Satışa Hazırlama
- Poşetleme Yöntemiyle Satışa Hazırlama
- Kutulama Yöntemiyle Satışa Hazırlama

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN
- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Plânlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
GIDA İŞLEME DALI

Modülün Adı : M5-Son Paketleme Yapma
Modülün Amacı : Belirtilen şekilde son paketleme yapabilme.
Modülün Süresi : Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 10 ders saatidir.

Öğrenme Çıktıları

- Son paketleme yapmada kullanılan araç gereçlerini tanır.
- Kolileme yapma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Şirinkleme yapma işleminin basamaklarını ifade eder.
- Koliyi tekniğine uygun şekilde kapatır.
- Koliyi koli bandı ile açılmayacak şekilde bantlar.
- Kolileri üst üste olacak şekilde yan yana istifleme yapar.
- Etiketleri kolide belirtilen yere yapıştırır.
- Kolileri belirtilen şekilde istifler.
- Şirink makinesinin plastik filmini tezgâhın ön tarafına çeker.
- Plastik film üzerine tekniğine uygun şekilde koli koyar.
- Şirinkelenen kolileri palete belirtilen şekilde dizer.
- Çalışırken işine odaklanır.
- Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyar.
- Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.
- İşlemi verilen sürede tamamlar.
- Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.

Modülün Uygulanması İle İlgili Açıklamalar

Bu modül; kolileme yapma ve şirinkleme yapma işlemlerinden oluşmaktadır.

Eğitim ortamının donanımında; koli, etiketlenmiş ürünler, koli bandı, koli etiketi, şirink makinesi, plastik filmler, koli, şirink etiketi, palet bulunmalıdır.

Öğrencilere yeteri kadar son paketleme yöntemleri ile ilgili uygulamalar yaptırılmalıdır.

Atölyelerde oluşabilecek tehlikeli durumlara karşı güvenlik tedbirleri alınmalıdır.

Modülün İçeriği

SON PAKETLEME YAPMADA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER

A. Kolileme Yapmada Kullanılan Araç Gereçler

- Koli
- Etiketlenmiş ürünler
- Koli bandı
- Koli etiketi

B. Şirinkleme Yapmada Kullanılan Araç Gereçler

- Şirink makinesi
- Plastik filmler
- Koli

- Şirink etiketi
- Palet

II. SON PAKETLEME YAPMA

- Kolileme Yapma
- Şirinkleme Yapma

III. GÜVENLİK TEDBİRLERİ VE DÜZEN

- Güvenlik Tedbirleri
- Temizlik ve Düzen
- Plânlı Çalışma

Modülde Ölçme ve Değerlendirme

Öğrencinin bireysel özelliklerine uygun olarak çeşitli ölçme araç ve yöntemler kullanılabilir. Modülün ölçme ve değerlendirme süreci, modülün öğrenme çıktılarının ölçülmesi ve modül bazında öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak öğrencinin modül başarısının değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Bu süreçte, iş eğitimi ve meslek ahlakı dersi öğretim programında yer alan "Ölçme ve Değerlendirme" bölümündeki açıklamalar ve formlar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
ÖZEL EĞİTİM VE REHBERLİK HİZMETLERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Tasarım: **Semih KAVAK**

ANKARA, 2015