

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

GIDA TEKNOLOJİSİ
TEHLİKELİ VE ÇOK TEHLİKELİ İŞLERDE
ET VE ET ÜRÜNLERİ İŞLEMECİLİĞİ
MODÜLER PROGRAMI
(YETERLİĞE DAYALI)

Hayat Boyu Öğrenme
LifeLong Learning

2013
ANKARA

ÖN SÖZ

Günümüzde mesleklerin değişim ile karşı karşıya olması ve daha karmaşık bir yapıda bulunmaya başlaması nedeniyle, meslekî yeterliklerin de geniş tabanlı bilgilere, becerilere ve tavırlara dayalı olmasını ve programların buna göre geliştirilmesini zorunlu hâle getirmektedir.

Uluslar arası düzeyde meslek elemanlarından beklenen yeterlikler çeşitli araştırmalar ve yerli/yabancı uzman görüşlerine dayanılarak tespit edilmiş, elde edilen sonuçlar program çalışmalarına aktarılmıştır.

Beceri geliştirmeye yönelik olarak tasarlanan bu modüler programı geliştirme sürecinde ilgili tüm paydaşlar ve ülkemizin önde gelen sektör temsilcileri ile iş birliği yapılmış, kişi ve kurumların program çalışmalarına doğrudan katkıları sağlanmıştır. Sektör ve kurumlarının beklentileri programa yansıtılarak, belirlenen yeterlikler ünitelerin temel dayanağını ve içeriğini oluşturmuştur.

Bu programın hayata geçirilmesiyle, işgücünün bireysel gelişimine, istihdam edilebilirliğinin artırılmasına, işletmenin verimlilik ve kalitesine, sektörün daha kalifiye çalışan ihtiyacının karşılanmasına ve bunların sonucu olarak ülke ekonomisine katkı sağlamak amaçlanmıştır.

Hayat Boyu Öğrenme
LifeLong Learning

İÇİNDEKİLER

| | |
|---|---|
| ÖN SÖZ | 1 |
| TEHLİKELİ VE ÇOK TEHLİKELİ İŞLERDE ET VE ET ÜRÜNLERİ İŞLEMECİLİĞİ PROGRAMINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR | 3 |
| MESLEK ELEMANI TANIMI:..... | 3 |
| GİRİŞ KOŞULLARI | 3 |
| İSTİHDAM ALANLARI | 3 |
| EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI | 3 |
| EĞİTİMCİLER..... | 3 |
| ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME..... | 3 |
| BELGELENDİRME | 3 |
| YATAY VE DİKEY GEÇİŞLER..... | 4 |
| EĞİTİM SÜRESİ..... | 4 |
| ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ | 4 |
| İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM VE KURULUŞLAR | 4 |
| ÖĞRENCİ/KURSİYER KAZANIMLARI..... | 4 |
| EĞİTİM-ÖĞRETİM FAALİYETLERİ | 5 |
| MESLEKİ GELİŞİM MODÜLLERİ | 5 |
| MODÜL VE İÇERİKLERİ..... | 6 |
| YETERLİK VE MODÜL TABLOSU | 6 |
| İŞ GÜVENLİĞİ VE İŞÇİ SAĞLIĞI MODÜL BİLGİ SAYFASI | 7 |
| ET VE ET ÜRÜNLERİ İŞLEME MODÜL BİLGİ SAYFASI..... | 9 |

TEHLİKELİ VE ÇOK TEHLİKELİ İŞLERDE ET VE ET ÜRÜNLERİ İŞLEMECİLİĞİ PROGRAMINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

ALAN : GIDA TEKNOLOJİSİ

MESLEK :
MESLEK SEVİYESİ :
MESLEK ELEMANI TANIMI:

Et ürünleri hazırlama ve satışa sunma aşamalarındaki işlemleri, hayvanların kesilmesi, işlenmesi, ambalajlanması, sakatat tesislerindeki işleri sağlık ve güvenlik şartlarına uygun olarak yapabilen bireydir.

GİRİŞ KOŞULLARI

1. Okuma yazma bilmek veya ilkokul mezunu olmak.
2. Mesleğin gerektirdiği işleri ve yeterlikleri yapacak bedensel ve fiziksel özelliklere sahip olmak.
3. Tehlikeli ve çok tehlikeli işlerde çalışabilir raporuna sahip olmak

İSTİHDAM ALANLARI

Mesleğin gerektirdiği yeterlikleri kazanan bireyler her türlü canlı hayvan kesilmesi, işlenmesi, ambalajlanması, sakatat tesislerindeki işlerde çalışabilirler,

EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI

1. Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğüne bağlı eğitim kurumlarında eğitim verilmektedir,
2. Programın uygulanabilmesi için hayvan yetiştiriciliği alanı standart donanımları ve mesleklerin gerektirdiği ekipmanlar sağlanmalıdır.

EĞİTİMCİLER

1. Programın uygulanmasında alanında eğitim almış ve tercihen sektör deneyimi olan alan öğretmenleri, Ziraat Mühendisi ve Veteriner Hekim görev almalıdır.
2. Programın uygulanmasında gerektiğinde sektör deneyimi olan meslek elemanlarından yararlanılabilir.
3. Usta öğretici, bu programla ilgili modül ve yeterlikleri almış olmalıdır.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

- Bireylerin, çeşitli ölçme araçları kullanılarak,
1. Modüllerin sonunda kazandığı yeterlikler ölçülecektir.
 2. Modüller ile kazandıkları bilgi, beceri ve tavırları ölçülecektir.
 3. Ölçme sonuçları program sonunda değerlendirilecektir.
 4. Eğitim kurumunda, işletmede ve kendi kendilerine yaptıkları tüm öğrenim faaliyetleri değerlendirilecektir.

BELGELENDİRME

Sertifika programlarında, meslek elemanlarının sahip olduğu yeterlikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilir. Bu programlarda mesleğin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

- Öğretim programının sonunda mesleğin yeterliklerini kazanan bireylerin aldığı belgeler mevzuat doğrultusunda sertifikada değerlendirilir. Bireyler mesleğin düzeyine göre mesleğinde sertifika alabilir.
- Bireyler gelecekte meslek değiştirmek veya mesleğin ilişkili olduğu diğer mesleklere geçmek amacıyla eğitim almak isterse, kazandığı yeterlikler değerlendirilecektir.
- Fark modüllerini tamamlayanlar ikinci bir meslekte kendini yetiştirebilecektir.
- Öğretim programından ayrılan bireyin kazandığı yeterlikler belgelendirilerek istendiğinde diğer sertifika programlarında değerlendirilir.
- Mesleğin seviyesine ve yeterliklerine sahip olanlar sertifika almaya hak kazanır ve ilgili iş yerlerinde çalışabilirler.

YATAY VE DİKEY GEÇİŞLER

Mesleğe yönelik geniş tabanlı yeterlikler kazandırmak hedeflenmiştir.

1. Eğitimin sonunda, mesleğinde sertifika alan birey gerektirdiğinde fark eğitimi olarak diploma programını tamamlayabilir.
2. Meslekî eğitim alan veya bitirmiş olan birey, gerekli modülleri tamamlayarak alandaki diğer meslekler arasında geçiş yapabilir.

EĞİTİM SÜRESİ

1. Meslek programının toplam eğitim süresi 80/40 saat olarak planlanmıştır.
2. Eğitim süresinin okul, işletme ve bireysel öğrenme için ayrılmış dağılımı, modüller ile ilgili açıklamalarda belirtildiği gibi uygulanır.

ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ

Modüler öğretime yönelik olarak bireysel öğrenme yöntem ve teknikleri uygulanır.

1. Eğitimciler bireylere rehberlik eder.
2. Bireyler kendi kendine öğrenmeye teşvik edilir.
3. Bireylerin aktif olması sağlanır.
4. Bireyler araştırmaya yönlendirilir.
5. Bireyler kendi kendilerini değerlendirebilir.
6. Bireylere meslekî yeterlik kazandırmaya yönelik yöntem ve teknikler uygulanır.

İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM VE KURULUŞLAR

Bireyler, programın gerektirdiği öğretim faaliyetleri, istihdam olanakları ve planlama konularında çevredeki üniversiteler, sivil toplum örgütleri, hayvan yetiştiriciliği sektöründe yer alan firmalar, meslek odaları ve meslek elemanları ile iş birliği yapılarak yönlendirilir.

ÖĞRENCİ/KURSIYER KAZANIMLARI

Programın sonunda mesleğe yönelik olarak öğrenci/kursiyer.

1. Et üretiminde kullanılan araç ve gereçleri tekniğine göre kullanabilecektir.
2. Kesimlik hayvanların seçimi ve sınıflandırmasını fiziksel özelliklerine göre yapabilecektir.
3. Hayvan kesim ve yüzümünü tekniğine ve hijyen kurallarına göre yapabilecektir.
4. Parçalama işlemleri tekniğine ve hijyen kurallarına göre yapabilecektir.

5. Et ürünleri için katkıları ürünün ve katkıların özelliklerine göre kullanabilecektir.
6. Et ürünlerini karışım oranlarına göre hazırlayabilecektir.
7. Ambalajlama işlemlerini ürünün özelliğine göre yapabilecektir.

EĞİTİM-ÖĞRETİM FAALİYETLERİ

Sertifika programında yer alan modüllerde öngörülen eğitim öğretim uygulamaları yapılır.

MESLEKİ GELİŞİM MODÜLLERİ

1. Öğrenci/kursiyerin yaşam boyu kullanabileceği ve mesleki gelişmesine yararlı olabilecek, iyi ilişkiler kurabilme, öğrenmeyi öğrenme, bilgiye ulaşma, girişimcilik ve iş fikirleri üretme, işe uyum sağlama, kendini geliştirme ve problem çözme gibi bilgi ve becerilerin kazandırıldığı modüllerdir.
2. Bu modüller ile öğrenci/kursiyerlere ulusal ve uluslararası iş gücünden beklenen yeterlikleri kazandırmak amaçlanmaktadır.
3. Meslekî Gelişim modül tablosundan, çevrenin istihdam durumu, öğrenci/kursiyerlerin hazır bulunuşluk düzeyi göz önüne alınarak modüller seçilecek ve yeterlik tablosunda yer alan süreye ilave edilecektir.
4. Dördüncü seviye meslek elemanları, bütün Mesleki Gelişim modüllerini tamamlamış olacaklardır.
5. Meslekî gelişim modülleri programlardan bağımsız olarak da kullanılabilir.

| KAZANDIRILAN YETERLİKLER | | DERSİN MODÜLLERİ | SÜRE |
|---------------------------------|---|--------------------------------|-------------|
| 1 | Sağlıklı ve etkili iletişim kurmak ve sürdürmek | İletişim | 40/8 |
| 2 | Öğrenme ihtiyaçları doğrultusunda bilgi ve veri toplamak | Bilgiye Ulaşma ve Veri Toplama | 40/8 |
| 3 | Uygulanabilir girişimci (iş) fikirler üretmek | Girişimci Fikirler Üretme | 40/8 |
| 4 | Girişimci (iş) fikri geliştirmek ve planlamak | Girişimci Fikri Geliştirme | 40/8 |
| 5 | İşletme kurma ve geliştirme ile ilgili faaliyetleri yürütmek | İş Kurma ve Geliştirme | 40/16 |
| 6 | İşçi sağlığı mevzuatına uymak ve iş güvenliği önlemlerini almak | İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı | 40/24 |
| 7 | Çevreye karşı duyarlı olmak ve çevreyi korumak | Çevre Koruma | 40/8 |
| 8 | Kendini geliştirerek karşılaştığı problemleri çözmek | Problem Çözme | 40/8 |

MODÜL VE İÇERİKLERİ

- Öğrenme süresi her modül için toplam 40 saattir.
- Kazandırılacak yeterliğe bağlı olarak her modül 40/8, 40/16, 40/24, 40/32 ve 40/40 olabilir.
- Modüllerde önerilen bu süreler öğrenme faaliyetlerindeki teorik ve uygulamalı tüm içeriği kapsar.
- Modül içeriğindeki öğrenme faaliyetinin uygulanması imkânı olmadığında, diğer okullarla ve işletmelerle iş birliği çerçevesinde uygulamalar yapılabilir.
- Kursiyer/öğrencinin önceden kazandığı yeterlikleri tekrar alma zorunluluğu yoktur.
- Modül ve yeterlikler programdaki uygulama sırasına göre alınacaktır.
- Programda yer alan modül ve yeterliklerin uygulama sırası zümre kararı ile belirlenir.

NOT: Tehlikeli ve Çok Tehlikeli İşlerde Et ve Et Ürünleri İşlemeciliği programı yeterlikler tablosu ve modülleri aşağıda verilmiştir.

YETERLİK VE MODÜL TABLOSU

| YETERLİKLER | | MODÜLLER | SÜRE |
|---------------|---|------------------------------|--------------|
| 1 | İşçi sağlığı mevzuatına uymak ve iş güvenliği önlemlerini almak | İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı | 40/24 |
| 2 | Et ve Et Ürünleri İşlemek | Et ve Et Ürünleri İşleme | 40/16 |
| TOPLAM | | | 80/40 |

MODÜL BİLGİ SAYFASI

| | | |
|-------------------------------------|---|---|
| KODU | : | |
| ALAN | : | TÜM ALANLAR |
| MODÜL ADI | : | İŞ GÜVENLİĞİ VE İŞÇİ SAĞLIĞI |
| SÜRE | : | 40/24 |
| ÖN KOŞUL | : | |
| AÇIKLAMA | : | |
| ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ | : | Anlatım, soru-cevap, grup çalışması, tartışma, inceleme, araştırma, görüşme, örnek olay incelemesi v.b. yöntem ve teknikleri uygulanabilir. |
| GENEL AMAÇ | : | Öğrenci/Kursiyer gerekli ortam sağlandığında, işçi sağlığı ve iş güvenliği ile ilgili temel kuralları uygulayabilecektir. |

AMAÇLAR

Öğrenci/Kursiyer

1. İşyerinde güvenlik önlemlerini alabilecektir.
2. Meslek hastalıklarına karşı güvenlik önlemlerini alabilecektir.
3. İşyerinde olabilecek kaza ve yaralanmaların sebeplerini kavrayarak gerekli tedbirleri alabilecektir.
4. İşyerinde çıkabilecek yangınlar için önlem alabilecek ve gerekli müdahaleyi yapabilecektir.
5. İş kazaları sonrasında hukuki işlemleri yürütebilecektir.
6. İşçi sağlığı ile ilgili iş hukuku mevzuatını kavrayabilecektir.

İÇERİK :

A. İŞYERİ GÜVENLİĞİ VE TEHDİT EDİCİ UNSURLAR

1. İş güvenliğinin tanımı
2. İş güvenliğinin önemi
3. İş güvenliğinin amacı
4. İşçi sağlığı
5. Tüm takım tezgâhları ile ilgili ortak güvenlik önlemleri
 - a. Genel güvenlik
 - b. Kişi güvenliği
 - c. Tezgâh ve cihaz güvenliği
6. Koruyucu araçlar
 - a. Solunum sisteminin korunması
 - b. Vücudun korunması
7. Makinelere takılan koruyucu aparatlar
8. Binalarda güvenliği tehdit edici unsurlar
 - a. Sıhhi tesisatlar
9. Elektrik tesisatları
 - a. Elektrik enerjisi
 - b. Evlerde kullanılan elektrik enerjisi ve elektrikli aletler
 - c. Sigortalar
 - d. Topraklama ve önemi
 - e. Aydınlatma
10. Isıtma ve havalandırma tesisatları
 - a. Isıtma araçları
 - b. Yakıt ve yakacaklar
 - c. Havalandırma tesisatları

B. MESLEK HASTALIKLARI

1. Meslek hastalıklarının sınıflandırılması

C. KAZA VE YARALANMA

1. İş kazasını meydana getiren nedenler
2. Yaralanma şiddetinin belirlenmesi
3. Kazaların iş gücüne ve ekonomiye etkileri
4. Çeşitli meslek alanlarındaki tipik iş kazaları
5. Kaza raporları

D. YANGIN

1. Yanma olayı
2. Yangın çeşitleri
3. Yangının nedenleri
 - a. Korunma önlemlerinin alınmaması
 - b. Bilgisizlik
 - c. İhmal
 - d. Kazalar
 - e. Sabotaj
 - f. Sıçrama
 - g. Doğa olayları
4. Yangın söndürmede kullanılan yöntemler
 - a. Soğutarak söndürme
 - b. Havayı kesme
5. Söndürücü maddeler
6. Yangın önlemleri
 - a. Yapısal bakımdan yangından korunma
 - b. Organizasyon bakımından yangından korunma
7. Ev ve iş yerlerinde alınacak önlemler

E. İŞ KAZALARINDA YAPILACAK HUKUKİ İŞLEMLER

1. İş kazasının işverene bildirilmesi
2. İş kazasının işveren tarafından S.G.K' ya bildirilmesi
3. İş kazasında yapılacak hukuki işlemler

F. İŞ GÜVENLİĞİ MEVZUATI

1. Kanunlar
2. Yönetmelikler

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME:

1. İş Güvenliği ve işçi sağlığı ile ilgili performans çalışması yaptırılarak hazır bulunuşluğu ölçülecektir.
2. Öğrenim sürecinde İş Güvenliği ve işçi sağlığı ile ilgili uygulamalar ikili grup çalışması, eğitsel oyunlar, anlatım, soru cevap, tartışma, beyin fırtınası, problem çözme, örnek olay, kelime ilişkilendirme, drama, rol yapma teknikleri kullanılarak yaptırılacaktır.
3. Öğrencinin modül sonunda kazandığı yeterlik, gösterdiği performans ve meydana gelen ürün, performans değerlendirme, drama, görüşme, gösteri, performans değerlendirme, grup değerlendirme, kendi kendini değerlendirme, doğru yanlış, kısa ve uzun cevaplı yazılı yoklama, proje vb. teknikleri kullanılarak ölçülecektir.

MODÜL BİLGİ SAYFASI

| | |
|-------------------|---|
| ALAN | : HAYVAN YETİŞTİRİCİLİĞİ |
| MODÜL | : ET VE ET ÜRÜNLERİ İŞLEME |
| KODU | : |
| SÜRE | : 40/16 |
| ÖN KOŞUL | : Tehlikeli ve çok tehlikeli işlerde çalışabilir raporuna sahip olmak |
| AÇIKLAMA | : Her türlü canlı hayvan kesilmesi, işlenmesi, ambalajlanması, sakatat tesislerindeki işlerini yapabilecektir. |
| GENEL AMAÇ | : Öğrenci/Kursiyer, gerekli ortam ve donanım sağlandığında sağlık ve güvenlik şartlarına uygun her türlü canlı hayvan kesilmesi, işlenmesi, ambalajlanması, sakatat tesislerindeki işlerini gerçekleştirebilecektir. |
| AMAÇLAR | : |
| Öğrenci/Kursiyer; | |
| 1. | Sağlık ve güvenlik şartlarına uygun her türlü canlı hayvan kesilmesi, işlenmesi, ambalajlanması, sakatat tesislerindeki aşağıda belirtilen işleri gerçekleştirebilecektir. |
| 2. | Sağlık ve güvenlik şartlarına uygun fiziksel güç gereksinimine göre işlerini gerçekleştirebilecektir. |
| 3. | Sağlık ve güvenlik şartlarına uygun olarak çalışma ortamının özelliklerine göre gerekli güvenlik tedbirleri alarak işlerini gerçekleştirebilecektir. |
| 4. | İşin gereklerine ve şartlarına uygun olarak işlerini gerçekleştirebilecektir |

İÇERİK

A. HER TÜRLÜ CANLI HAYVAN KESİLMESİ, İŞLENMESİ, AMBALAJLANMASI, SAKATAT TESİSLERİNDEKİ İŞLER

1. Üretim Araç ve Gereçlerinin Kullanımı
 - a. Bıçaklar
 - i. Kesim bıçağı
 - ii. Yüzüm bıçağı
 - iii. Et sıyırma bıçağı
 - iv. Tezgâh bıçağı
 - b. Satır
 - c. Masat
 - d. Küle
 - e. Tezgâh tahtası ve masalar
2. Kesim
 - a. Kesim öncesi hazırlıklar
 - b. Kesim ortamının hazırlanması
 - c. Kesim araç ve gereçlerinin hazırlanması
 - d. Kesim yapanın hazırlanması
 - e. Kesim öncesi kontroller
 - f. Kesim hayvanının hazırlanması

- g. Alınması gereken güvenlik ve temizlik önlemleri
 - h. Kesim teknikleri
 - i. Kesim yöntemleri
 - i. Yerde kesim
 - ii. Havada kesim
 - i. Kesimde dikkat edilmesi gereken konular
 - j. Hijyeni sağlama
3. Etin parçalanması
- a. Parçalama yöntemleri
 - b. Parçalamada dikkat edilecek hususlar
 - c. Parçalama işlem sırası
 - d. Parçalamada hijyenin sağlanması
 - e. Parçalama
 - i. Büyükbaş hayvanların parçalanması
 - ii. Küçükbaş hayvanların parçalanması
 - iii. Kanatlı ürünlerin parçalanması
 - iv. Sakatatın parçalanması
4. Etlerin ayrılması
- a. Dikkat edilecek hususlar
 - b. Teknikler
 - c. Kemiklerin etten çıkarılması
 - d. Kemiklerin sıyrılması
 - e. Diğer işlemler
 - f. Hijyeni sağlama
5. Katkı oranları
- a. Çeşitleri
 - b. Özellikleri
 - c. Et ürünleri türleri
 - i. Sucuk
 - ii. Pastırma
 - iii. Salam
 - iv. Sosis
 - v. Kavurma
 - vi. Diğerleri
 - d. Et ürünlerinin besin değerlerine etkileri
 - e. İnsan sağlığına olan etkileri
 - f. Katkıların içerikleri
 - g. Oranları ve işlem sırası
 - h. Standartlar
6. Ambalajlama
- a. Ambalajlama malzemelerin belirlenmesi
 - b. Ambalajlama özelliklerinin belirlenmesi
 - c. Ambalajlamada kullanılan malzemeler
7. Hijyen
- a. Kişisel bakım
 - b. İş Kıyafetini giyme
 - c. Yiyecek hijyen ve sanitasyonu
 - d. Çalışma ortamı hijyeni
 - e. Besin kaynaklı hastalıklar, besin zehirlenmelerine yol açan etmenler ve bunlardan korunma yolları

f. Bulaşık yıkama ve çöp atımı

B.FİZİKSEL GÜÇ GEREKSİNİMİ

1. Malzemeleri elle taşıma ve kaldırma.
2. İşin yorucu olması
3. işi yaparken ayakta çalışılması.
4. Kullanılan ekipmanların tehlikeli olması
5. Makinaları ve aletleri dikkatli kullanma gerekliliği

C. ÇALIŞMA ORTAMININ ÖZELLİKLERİ

1. Havalandırma ve aydınlatma şartları
2. Gürültülü çalışma ortamı
3. Koruyucu malzeme kullanma gerekliliği
4. Çalışma ortamına göre güvenlik tedbirleri

D.İŞİN GEREKLERİ

1. İşin uzun süreli ayakta kalma ve beden hareketi gereksinimi
2. Vardiyalı çalışmalarda yetersiz dinlenme süresi
3. Uygun koruyucu malzeme(giysi, eldiven, kaynak maskesi v.b.) gereksinimi



Hayat Boyu Öğrenme
LifeLong Learning