

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

**GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI**  
**KURU MAYA VE YAŞ MAYA İMALAT ELEMANI**  
**KURS PROGRAMI**

Ankara, 2016

## İÇİNDEKİLER

PROGRAMIN ADI .....	1
PROGRAMIN DAYANAĞI.....	1
PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI.....	1
EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ.....	1
PROGRAMIN AMAÇLARI.....	1
PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR .....	2
PROGRAMIN KREDİSİ .....	2
PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ .....	2
GIDA SEKTÖRÜNDE ÇALIŞANLARA YÖNELİK KURU MAYA VE YAŞ MAYA İMALATI KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU.....	2
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR .....	3
PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ.....	3
BELGELENDİRME .....	4

## **PROGRAMIN ADI**

KURU MAYA VE YAŞ MAYA İMALAT ELEMANI

## **PROGRAMIN DAYANAĞI**

- a) Program hazırlanırken; yararlanılan ilgili mevzuat;
- MEB Yaygın Eğitim Kurumlar Yönetmeliği
  - Halk Eğitim faaliyetlerinin uygulamasına dair yönerge
  - 2872 sayılı Çevre Kanunu 4857 sayılı İş Kanunu
  - 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
  - 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimlerinin Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik
  - İşyerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik
  - Hazırlama, Tamamlama ve Temizleme İşleri Yönetmeliği
  - İlgüyardım Yönetmeliği
  - Tehlikeli Atıkların Kontrolü Yönetmeliği
  - 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu
  - Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği
- b) Talim ve Terbiye Kurulu'nun 02/06/2014 tarih ve 51 sayılı kararı ile kabul edilen, "Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Anadolu Meslek ve Anadolu Teknik Programı Gıda Teknolojisi Alanı Çerçeve Öğretim Programı".

## **PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI**

1. Okuma yazma bilmek.
2. Mesleğin gerektirdiği işleri ve yeterlikleri yapacak bedensel ve fiziksel özelliklere sahip olmak.
3. Bulaşıcı hastalığı bulunmadığına dair sağlık raporu almak.

## **EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ**

Program eğitimcileri aşağıdaki öncelik sırasına göre belirlenir:

1. Programın uygulanmasında Talim Terbiye Kurulu Başkanlığı'nca yayımlanan Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına göre Gıda Teknolojisi alanında eğitim verebilecek ve tercihen sektör deneyimi olan alan öğretmenleri görev almalıdır.
2. Programın uygulanmasında gerektiğinde gıda teknolojileri alanında eğitim almış sektör deneyimi olan mühendis ve teknikerlerden yararlanılabilir.

## **PROGRAMIN AMAÇLARI**

Kuru Maya ve Yaş Maya İmalat Elemanı kurs programı sonunda bireyin;

- 1- Katkı maddelerini doğru oranda kullanarak fermantasyon işlemlerini tamamlaması,
- 2- Melas karışım oranlarına göre maya sütü hazırlaması.
- 3- İstenilen kuruluk oranında yaş ve kuru maya elde etmesi
- 4- Kuru ve yaş maya paketleme işlemlerini yapması

amaçlanmaktadır.

## PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

Kuru Maya ve Yaş Maya İmalat Elemanı kurs programı;

1. İş piyasasının istek ve ihtiyaçları doğrultusunda, bireyleri mesleğe hazırlayarak, istekleri doğrultusunda ilerlemelerine ve kişisel yeteneklerini geliştirmelerine imkân sağlayan kazanımlara dayalı modüler yapıda geliştirilmiştir.
2. Bu kursu bitiren birey, maya imalatı yapan işletmelerde istihdam edilebilir.
3. Bu kursta teorik ve uygulamalı eğitimlere uygun olan yöntem ve teknikler uygulanır.
4. Bu kurs programının uygulanmasında, gerekli olduğunda iş piyasasının eğitim olanaklarından ve nitelikli insan kaynağından yararlanılabilir.
5. Her modülün sonunda, sözlü, yazılı, uygulama yöntemlerinden bir veya birkaçı ile kazanımlar değerlendirilir.
6. Kursu başarı ile tamamlayanlara, Yaygın Eğitim Kurumlar Yönetmeliğine uygun olarak belge düzenlenir.

## PROGRAMIN KREDİSİ

Talim ve Terbiye Kurulunun 29.11.2013 tarihli ve 135 sayılı Kararı ile kabul edilen "Mesleki ve Teknik Eğitimde Kredilendirme Esasları" doğrultusunda, kurs programını başarıyla tamamlayanlara 3 kredi verilir.

## PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Kurs programının süresi; günde en fazla 8 ders saati uygulanır. Kurs süresi toplam 80 ders saatidir.

## GIDA SEKTÖRÜNDE ÇALISANLARA YÖNELİK KURU MAYA VE YAŞ MAYA İMALATI KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU

MODÜL ADI	KAZANIM	ÖĞRENME KAZANIMLARI	SÜRE
Fermantasyon	Katkı maddelerini doğru oranda kullanarak fermantasyon işlemlerini tamamlar.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uygun ortamda, mikroorganizmaların çoğalmasını sağlar.</li><li>• Hijyen kurallarına uygun olarak maya kültürünü fermente eder.</li><li>• Uygun katkı malzemelerini kullanarak fermantasyon sürecini gerçekleştirir.</li><li>• Kullanım talimatına uygun fermantasyon tankını kullanır.</li></ul>	16
Melas Hazırlama ve Maya Sütü	Melas karışım oranlarına göre maya sütü hazırlar.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hijyen kurallarına uygun olarak istenilen şeker oranında melas hazırlar.</li><li>• Talimatlara uygun olarak sterilizasyon eşanjörünü kullanır.</li><li>• Tekniğine göre maya sütü hazırlar.</li></ul>	24

Yaş ve Kuru Maya Elde Etme	İstenilen kuruluk oranında yaş ve kuru maya elde eder.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Talimatlara uygun olarak döner filtre makinesinde kuru madde oranını yükseltir.</li> <li>Elde edilecek mayanın özelliğine göre uygun makineyi kullanarak yaş ve kuru maya elde eder.</li> </ul>	24
Maya Paketleme ve Kolileme	Kuru ve yaş maya paketleme işlemlerini yapar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mayaları gramajına uygun olarak tartar.</li> <li>Standart ölçülerinde mayaları paketler.</li> <li>Standart ölçülere göre maya paketlerini koliler.</li> </ul>	16
<b>TOPLAM KURS SÜRESİ (Ders Saati)</b>			80

### ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

Ölçme ve değerlendirme ile ilgili açıklamaların aşağıdaki hususları içerecek şekilde düzenlenmesi gerekir:

- 1) Ölçme ve değerlendirme faaliyetleri kursun amaçları ve kazanımları ile uyumlu olmalıdır.
- 2) Her modül sonrasında değerlendirme yapılacaktır.
- 3) Değerlendirme sözlü, yazılı, uygulamalı sınavlardan bir yada birkaçını kullanabilir.
- 4) Başarım ölçütleri bilgi, beceri ve yeterlikler bazında açıklanmalıdır.
- 5) Not verme işlemi 100'lük sayı sistemi kullanılacaktır.

### PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ

Programın uygulama sürecinde;

- 1) Kaynak ders kitapları.
- 2) Bireysel öğrenme materyalleri.

Yararlanılacak kaynak araç-gereçler;

- 1) Fermantasyon tankı
- 2) Sterilizasyon Eşanjörü
- 3) Melas Tankları
- 4) Maya Sütü Tankları
- 5) Maya kurutma makinesi
- 6) Tuzlu su tankı

- 7) Maya tartım terazisi
- 8) Maya paketleme makinası
- 9) Maya kolileme makinası
- 10) Bilgisayar
- 11) Projeksiyon cihazı
- 12) Bakım ve onarım için gerekli olabilecek araç gereçler.

### **BELGELENDİRME**

Kursu başarı ile tamamlayanlara, kurs bitirme belgesi, Not Döküm Çizelgesi ve talep edenlere Europass Sertifika Eki verilir.

Kursu tamamlamadan ayrılanlara başardıkları modülleri gösteren Not Döküm Çizelgesi verilir.