



ÖZEL EĞİTİM VE
REHBERLİK HİZMETLERİ
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ



GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI



ÖZEL EĞİTİM VE
REHBERLİK HİZMETLERİ
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ	1
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANININ TANIMI VE AMACI	2
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANININ DALI	3
Gıda İşleme	3
UYGULAMA İLE İLGİLİ AÇIKLAMALAR	5
ÖĞRENME VE ÖĞRETME SÜRECİ	7
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	7

EKLER

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI MODÜLLERİ

Gıda İşleme Dalı Modülleri

GİRİŞ

Gıda Teknolojileri alanı öğretim programının amacı; zihinsel yetersizliği/ otizmi olan öğrencilerin alana ilişkin mesleki yeterliliklerini geliştirilmesi, çalışma hayatına katılımının desteklenmesi ve toplumla bütünleşmelerini sağlamaktır.

Program geliştirme sürecinde, iş gücüne dönük gereksinimlerin dikkate alınması amacıyla sektörde çalışan meslek elemanları, üniversitelerin ilgili alanlarında görevli öğretim üyeleri, mesleki alan öğretmenleri ve özel eğitim öğretmenleri ile iş birliği yapılmıştır.

Sektörünün gereksinimlerine göre hazırlanan iş analizleri doğrultusunda Gıda Teknolojileri alanı programı yeterlilikler ve modülleri belirlenmiştir. Belirlenen modüllere ilişkin işlemler; işlem basamakları, bilgi, beceri ve tavır olarak ele alınmıştır. İşlem analizleri öğrencilerin eğitsel performans düzeyinin belirlenmesi ve öğretimin planlanması aşamasında eğitimcilere yol göstermesi açısından son derece önemlidir.

Bu program ile nihai olarak zihinsel yetersizliği/ otizmi olan öğrencilere atölye ve iş yerlerinde yapılan teorik eğitimler ve mesleki uygulamalar sonucunda temel mesleki becerilerin kazandırılmasının yanında, toplumsal bütünleştirmenin sağlanması hedeflenmektedir.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANININ TANIMI VE AMACI

Gıda Teknolojisi Alanı; Gıda işleme dalına ait yeterliliklerini 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 yetiştirmesine yönelik eğitim verilen bir alandır.

Zihinsel yetersizliği/ otizmi olan öğrencilerin eğitim performansları, ilgi, ihtiyaç, yetenek ve bireysel farklılıkları dikkate alınarak Gıda İşleme dalının yeterliliklerine sahip meslek elemanı yetiştirilmesinin öngörüldüğü alan olarak tanımlanması uygun görülmüştür.

Alanın Amacı

Bu alanda zihinsel yetersizliği/ otizmi olan bireylere; Gıda İşleme dalına ait yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANININ DALI

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.

Hafif zihinsel yetersizliği ve otizmi olan öğrencilerin eğitim performansları, ilgi, ihtiyaç, yetenek ve bireysel farklılıkları dikkate alınarak gıda işleme dalının yeterliliklerine sahip meslek elemanı yetiştirilmesinin öngörüldüğü dal olarak tanımlanması uygun görülmüştür.

Amacı

Bu dalda hafif zihinsel yetersizliği ve otizmi 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.

Tablo 1: Gıda İşleme Dalı Yeterlilikleri ve Modülleri

YETERLİLİKLER	MODÜLLER	SÜRE (Ders Saati)
Ekmek Üretim Eleman Yardımcısı	Ekmek Hamuru Yapma	50
	Ekmek Hamurunu Pişirme	24
	Ekmeği Satışa Hazırlama	11
Yaş Yufka Üretim Eleman Yardımcısı	Yufka Yapma	70
	Yufkayı Satışa Hazırlama	14
Erişte Üretim Eleman	Erişte Yapma	80
	Erişteyi Satışa Hazırlama	14
Tarhana Üretim Eleman Yardımcısı	Tarhana Yapma	61
	Tarhana Öğütme	24
	Tarhanayı Satışa Hazırlama	14
Baklava Üretim Eleman Yardımcısı	Baklava Hamuru Yapma	32
	Baklava Hamuru Açma	60

	Baklavayı Satışa Hazırlama	14
Mantı Üretim Eleman Yardımcısı	Mantı Yapmaya Ön Hazırlık	36
	Mantı Hamuruna Şekil Verme	60
	Mantıyı Satışa Hazırlama	20
Antep Fıstığı İşleyici Yardımcısı	Antep Fıstığını İşlemeye Hazırlama	20
	Antep Fıstığını İşleme	70
	Antep Fıstığını Ambalajlama	12
Çay İşleme Eleman Yardımcısı	Çay İşlemeye Ön Hazırlık	50
	Çay Depolama	24
Salça Üretim Eleman Yardımcısı	Salça Üretimine Hammaddeyi Hazırlama	40
	Salça Elde Edilmesi	36
	Salçayı Paketleme	28
Zeytin İşleme Eleman Yardımcısı	Zeytini Ön işlemlerden Geçirme	40
	Yeşil Zeytini İşleme	42
	Siyah Zeytini İşleme	28
Lokum Üretim Eleman Yardımcısı	Lokum Üretimine Hazırlık Yapma	14
	Lokum Üretme	61
	Lokumu Ambalajlama	14
Sert Şeker Üretim Eleman Yardımcısı	Sert Şekeri Üretime Hazırlama	14
	Sert Şeker Üretme	60
	Sert Şeker Ambalajlama	14
Turşu Üretim Eleman Yardımcısı	Hammaddeyi Üretime Hazırlama	40
	Turşulaşma	36
	Turşu Paketleme	14
Reçel Üretim Eleman Yardımcısı	Hammaddeyi Üretime Hazırlama	50
	Reçel Yapma	24
	Reçel Paketleme	20
Pestil Üretim Eleman Yardımcısı	Pestil Üretimine Hammaddeyi Hazırlama	24
	Pestil Yapma	58
	Pestil Ambalajlama	20
Gıda İşleme Bant Elemanı	Üretimde Hammaddeyi Hazırlama	14
	Gıdalarda Renk Seçimi Yapma	24
	Gıdalarda Doku Seçimi Yapma	24
	Gıdalarda Görünüş Seçimi Yapma	32
Paketleme Eleman Yardımcısı	Paketleme Ön Hazırlığı Yapma	14
	İlk Paketleme Yapma	45
	Son Paketleme Yapma	30
TOPLAM	Yeterlilik Sayısı	17
	Modül Sayısı	49
	Süre (Ders Saati)	1620

Not: Yeterlilikler 3 eğitim-öğretim yılı içinde tamamlanacaktır. Yeterliliklerin işleniş sırası zümre kurulunun seçimine bırakılmıştır. Modüller tabloda belirtilen sıraya göre okutulur.

UYGULAMA İLE İLGİLİ AÇIKLAMALAR

Bu alanın uygulanmasında, İş 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 nedenle bu kazanımın modülde yer alan her bir işlem için ayrıca planlanması gerekmektedir. İşlemin öğretimine o işlem sırasında kullanılacak araç gereçlerin tanıtımı ile başlanmalıdır. Gerekli durumlarda öğrencilere araç gereç kullanımına yönelik uygulamalara yer verilmelidir.
3. Kullanılacak araç ve gereçler öğrencilerin özelliklerine göre çeşitlendirilmelidir. Eğitim ortamının donanımında; şampuan, 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, kavlatma kazanı, farklı ebatlarda ambalajlar, kürek, ip, etiket, koli, bıçak, baklava kutusu, şeffaf bant, 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, el 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, havlu, kasa, palet, yıkama havuzu, kavanoz, sirke, kavanoz kapağı, termometre, pelte, pestil, vb. olmalıdır.

4. İşlemede kullanılacak cihazlar ev tipi veya butik (çiftlik) tipi olmalıdır.
5. Öğrenme öğretme sürecinin planlama ve uygulamasında alan öğretmeni ile özel eğitim öğretmeni işbirliği yapmalıdır.
6. Öğretmenler tarafından atölyelerde gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri okul yönetimi ve öğretmenler tarafından alınmalıdır. Atölyelerde araç gereçlerin kullanımına ilişkin görsel ve yazılı uyarılar hazırlanarak öğrencilerin görebileceği yerlere yapıştırılmalı ve uyarıları dikkate alarak çalışmalarını sağlanmalıdır. İş sağlığı ve güvenliğine yönelik tedbirler olumlu cümlelerle ifade edilmelidir.
7. Öğretim uygulamalarında öğrencilerin işe uygun kıyafetler giyinmesi ve koruyucu aparatların kullanılması sağlanmalıdır.
8. Öğretim sırasında kullanılacak el aletlerinin öğretim ortamında hazır bulundurulması, ya da öğretim ortamına en güvenli şekilde taşınmasına dair tedbirler alınmalıdır.
9. Atölyelerde standartlara uygun araç gereçlerin temin edilmesine, uygulama sürecinde tehlikeli olabilecek araç gereçlerin öğrenciye zarar vermeyecek şekilde yerleştirilmesine veya öğretmen kontrolünde kullanılmasına dikkat edilmelidir.
10. Öğrenme öğretme sürecinde iş yerlerine gözlem amaçlı gezi düzenlenebilir.
11. Modüllerdeki işlem basamakları önce öğretmen tarafından gösterilip daha sonra öğrenci tarafından yapılması sağlanmalıdır. Sınıftaki her öğrenciye uygulama yapma fırsatı verilmelidir.
12. Öğrencilerin atölyelerde sosyal, iş ahlakına uyumunu sağlayıcı etkinliklere önem verilmelidir. Topluma katılımı gerçekleştirici sosyal becerilerin gelişimi için gerekli önlemler alınmalıdır.
13. Öğretim sırasında önce öğretmen tarafından bilgi verilmeli, kendisi uygulamalı, öğrenciye ipucu vererek yaptırmalı daha sonra öğrencinin bağımsız uygulama yapması sağlanmalıdır. Öğrencinin ihtiyacı doğrultusunda gerekli görüldüğü zamanlarda uygulama tekrar yaptırılmalıdır.

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 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, İş Eğitimi Ve Meslek Ahlakı Dersi Öğretim Programı’nda yer alan “Ölçme ve Değerlendirme” bölümündeki açıklamalar dikkate alınarak ölçme ve değerlendirme yapılmalıdır.