

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

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
TEHLİKELİ VE ÇOK TEHLİKELİ İŞLERDE
HAZIR KURU TOZ GIDA
KARIŞIMLARINDA DOLUM VE
PAKETLEME
KURS PROGRAMI

Ankara, 2016

İÇİNDEKİLER

PROGRAMIN ADI	1
PROGRAMIN DAYANAĞI	1
PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI.....	1
EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ.....	1
PROGRAMIN AMAÇLARI	2
PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR	2
PROGRAMIN KREDİSİ	2
PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ	3
TEHLİKELİ VE ÇOK TEHLİKELİ İŞLERDE HAZIR KURU GIDA KARIŞIMLARINDA DOLUM VE PAKETLEME KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU.....	3
PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ	4
BELGELENDİRME	4

PROGRAMIN ADI

Tehlikeli ve Çok Tehlikeli İşlerde Hazır Kuru Toz Gıda Karışımlarında Dolum ve Paketleme

PROGRAMIN DAYANAĞI

1. 24.06.1973 tarihli ve 14574 sayılı Resmî Gazete' de Yayımlanan, 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu,
2. Talim ve Terbiye Kurulunun 20.04.2016 tarih ve 19 sayılı kararı ile kabul edilen, Yaygın Eğitim Kurumları Çerçeve Kurs Programı.
3. 29.12.2011 tarih ve 28157 Sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği
4. 17.12.2011 tarih ve 28145 Sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği.
5. 13.07.2013 tarih ve 28706 sayılı Resmi Gazete' de yayınlanan Tehlikeli Ve Çok Tehlikeli Sınıfta Yer Alan İşlerde Çalıştırılacakların Mesleki Eğitimlerine Dair Yönetmelik.
6. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 02.06.2014 tarih ve 51 sayılı "Meslekî ve Teknik Anadolu Lisesinin Anadolu Meslek ve Anadolu Teknik Programlarının 10 Alan 26 Dalına Ait Çerçeve Öğretim Programları ile 42 Alan 178 Dala Ait Uygulanacak Çerçeve Öğretim Programlarına Dair Açıklamalar" konulu kararı.

PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI

1. İlkokul mezunu olmak,
2. 18 yaşını tamamlamış olmak,
3. Sağlık durumu kurs programının öğrenimine elverişli olmak.

EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ

Talim Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına göre atanan,

- Gıda Teknolojisi alan öğretmenleri,
- Gerektiğinde,
 - Besin Teknolojisi Öğretmenliği mezunları,
 - Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi (lisans), Gıda Bilimi ve Teknolojisi bölümü mezunun olup öğretmenlik formasyonu belgesine sahip olanlar, görev almalıdır.

PROGRAMIN AMAÇLARI

Tehlikeli ve çok tehlikeli işlerde hazır kuru gıda karışımlarında dolum ve paketleme kurs programını tamamlayan bireyin;

1. Çalışırken iş sağlığı ve güvenliği kurallarını uygulaması,
2. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve tebliğlerine uygun olarak hazır kuru gıda karışımlarında dolum ve paketleme yapması,

amaçlanmaktadır.

PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

1. Bu programla, hazır kuru gıda karışımlarında dolum ve paketleme işlerinde çalışanların Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Tebliğlerine uygun olarak dolum ve paketleme yapması ve mesleki niteliklerinin geliştirilmesi amaçlanmaktadır.
2. Konuların öğretiminde ağırlıklı olarak mesleki yeterlik kazandırmaya yönelik yöntem ve teknikler uygulanır. Anlatım, soru-cevap, grup çalışması, tartışma, araştırma, uygulama yapma vb. yöntem ve teknikleri uygulanabilir.
3. Programın uygulanmasında gerektiğinde iş piyasasının eğitim olanaklarından faydalanılabilir.
4. Kurs Programı, Millî Eğitim Bakanlığında görevli alan öğretmenleri ve alan uzmanları ile iş birliği içinde hazırlanmıştır.
5. Tehlikeli ve çok tehlikeli işlerde hazır kuru gıda karışımlarında dolum ve paketleme kurs programının amaçları, içeriği ve kazanımları yoluyla kursa katılan bireylere aşağıdaki tabloda verilen değerlerin kazandırılması ve bu yolla bireylerin geliştirilmesi hedeflenmiştir.

Değerler
Kurallara uyma
Sorumluluk
Saygı
Doğruluk ve dürüstlük

6. Program yaygın eğitim kurumlarında veya kurumlarca uygun görülen diğer yerlerde uygulanır.
7. Program bitiminde sözlü, yazılı, uygulama yöntemlerinden bir veya birkaçı ile kazanımları değerlendirmeye yönelik sınavlar yapılır.
8. Kurs programı sonunda yapılacak sınavda başarılı olanlara mevzuata uygun belgelendirme yapılır.

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 başarı ile tamamlayanlara 2 (iki) kredi verilir.

PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Kurs programının süresi; günde en fazla 8 ders saati uygulanır. Kurs süresi toplam 40 (kırk) ders saatidir. Eğitim personeli, programın teorik ve uygulama sürelerini belirler.

TEHLİKELİ VE ÇOK TEHLİKELİ İŞLERDE HAZIR KURU GIDA KARIŞIMLARINDA DOLUM VE PAKETLEME KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU

MODÜL ADI	KAZANIM	ÖĞRENME KAZANIMLARI	SÜRE
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	İş sağlığı ve güvenliği kurallarını uygular.	<ul style="list-style-type: none">• İş sağlığı ve güvenliğinin amacı ve önemini açıklar.• İş kazası ve meslek hastalıklarından korunma yöntemlerini sıralayarak gerekli önlemleri alır.• Tehlikelerden kaynaklanacak risklere karşı gerekli önlemleri alır.• Acil durumlarda gerekli tedbirleri alır.	16
DOLUM VE PAKETLEME	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve tebliğlerine uygun olarak hazır kuru toz gıda karışımlarında dolum ve paketleme yapar.	<ul style="list-style-type: none">• Dolum yapılacak ambalaj malzemelerinin çeşitleri ve özelliklerini açıklar.• Türk Gıda Kodeksi ve iş sağlığı güvenliği kurallarına uygun olarak kuru toz gıda karışımlarında paketleme yapar.• Türk Gıda Kodeksi ve tebliğlerine uygun olarak kuru toz gıda karışımlarında kutulama yapar.• Türk Gıda Kodeksi ve tebliğlerine uygun olarak kuru toz gıda karışımlarında kolileme yapar.	24
TOPLAM KURS SÜRESİ (Saat):			40

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

1. Her modül sonrasında değerlendirme yapılmalıdır.
2. Başarım ölçütleri bilgi, beceri ve yeterlikler bazında açıklanmalıdır.
3. Ölçme ve değerlendirme faaliyetleri kursun amaçları ve kazanımları ile uyumlu olmalıdır.
4. Değerlendirme, Yaygın Eğitim Kurumları Yönetmeliği esaslarına göre;
 - Kursiyerin kendi kendine yaptığı tüm öğrenim faaliyetler,
 - Kursiyerin performansına dayalı olarak gerçekleştirilecek sınavlar,
 - Kursiyere kurs sonunda uygulanan yazılı sınavlar,100 puan üzerinden yapılır.
5. Değerlendirme; ders öğretmeni tarafından yazılı, sözlü, uygulamalı sınavlar veya varsa ödev ya da projelere göre yapılmalıdır. Puanlama yapılırken teorik kısım %40, uygulamalı kısım ise %60 olarak ile belirlenmelidir. Birden fazla sınav şekli ile sınavı

yapılan dersin puanı veya notu, bu sınavların aritmetik ortalaması ile belirlenir. Bu puan veya not, kursun başarı puan ya da notu olarak değerlendirilir.

6. Programların özelliğine göre sınavlar ve başarı değerlendirmesi bilişim teknolojisi kullanılarak da yapılabilir.
7. Kursiyerlerin sağlık durumları veya bedensel engelleri nedeniyle bazı derslerdeki sınavlar, durumlarına uygun sınav yöntemiyle yapılır.

PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ

Programın uygulama sürecinde;

1. Ders kitabı olarak Millî Eğitim Bakanlığının yayınlamış olduğu materyaller kullanılmalıdır.
2. Kaynak ders kitapları, bireysel öğrenme materyalleri, kaynak ders kitaplarının bulunmaması durumunda öğretmen/öğretici tarafından hazırlanan ders notları kullanılmalıdır.
3. Yararlanılacak kaynak araç-gereçlerin programın amaçlarını gerçekleştirecek nitelikte öğretim, yöntem ve tekniklerine uygun olması önem taşımaktadır.
4. Yararlanılacak araç ve gereçler:
 - Dolum Makinesi,
 - Paketleme Makinesi,
 - Ambalajlama Malzemeleri,
 - Çeşitli Ebatlarda Kutular/Koliler,
 - Kuru Toz Gıdalar Vb.

BELGELENDİRME

Kurs programını başarı ile tamamlayanlara, kurs bitirme belgesi, not döküm çizelgesi ve talep edenlere Europass Sertifika Eki verilir.

Kursu tamamlamadan ayrılanlar ile bütün modülleri başaramayanlara başardıkları modülleri gösteren not döküm çizelgesi verilir.