

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı

| | | |
|----------------|-------------------|---|
| SAYI: 276 | TARİH: 23.06.2006 | KONU: (Ho Re Ka) Bulaşık Yıkama Elemanı Yetiştirme ve Peynir Üretim Elemanı Yetiştirme Kurs Programları |
| ÖNCEKİ KARARIN | | |
| SAYI: | TARİH: | |

Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğünün; 10.05.2006 / 53801; 17.05.2006 / 54058 tarih ve sayılı yazıları üzerine Kurulumuzda görüşülen, “Ho Re Ka (Hotel-Restoran-Kafe) Bulaşık Yıkama Elemanı Yetiştirme Kursu” ve “Peynir Üretim Elemanı Yetiştirme Kursu” Programları'nın ekli örneklerine göre kabulü kararlaştırıldı.



Doç. Dr. İrfan ERDOĞAN
Kurul Başkanı



Doç. Dr. Hüseyin ÇELİK
Millî Eğitim Bakanı



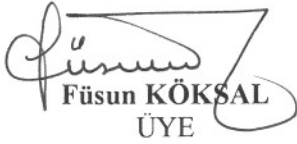
Nazım İrfan TANRIKULU
ÜYE



Dr. Veli KILIÇ
ÜYE



Ömer ÖZCAN
ÜYE



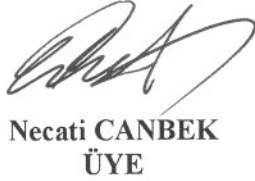
Füsun KÖKSAL
ÜYE



Ahmet SÖNMEZ
ÜYE



Ahmet Ergun BEDÜK
ÜYE



Necati CANBEK
ÜYE

(Görevli)
Zübeyir YILMAZ
ÜYE



İbrahim BÜKEL
ÜYE

(Görevli)
Hüseyin Alp BOYDAK
ÜYE

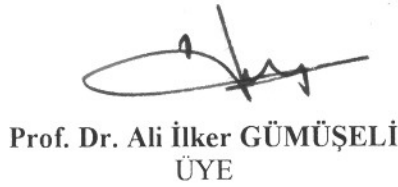
(Görevli)
Dr. Muammer YILDIZ
ÜYE



Halil AŞICI
ÜYE



Merdan TUFAN
ÜYE



Prof. Dr. Ali İlker GÜMÜŞELİ
ÜYE

2109v

T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğü

SAYI : B.08.0.ÖÖG.0.19.02.04.(K5)
KONU: Öğretim programı

54058

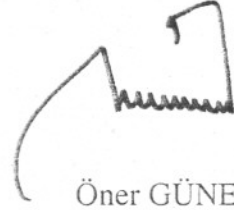
17 MAYIS 2006

TALİM VE TERBİYE KURULU BAŞKANLIĞINA

İLGİ: a)Ankara Valiliği Milli Eğitim Müdürlüğü'nün 16.03.2006 gün ve 1992 sayılı yazısı,
b)Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı'nın 05.04.2006 tarih ve 2053 sayılı yazısı,

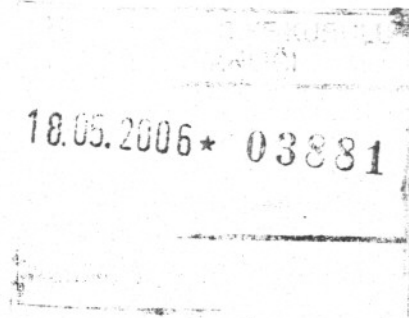
Ankara İli Yenimahalle İlçesi Özel Netiş Meslek Kursunda uygulanmak istenen "Peynir Üretimi Elemanı Yetiştirme Kursu" öğretim programına ilişkin ilgi (a) yazı ve eki taslak öğretim programı ve ilgi (b) yazı birlikte ilişikte sunulmuştur. Söz konusu taslak program Genel Müdürlüğümüzce program çerçevesi bakımından uygun bulunmuştur.

Programın kursta uygulanıp uygulanamayacağına ilişkin Başkanlığınız görüşünün bildirilmesi hususunda bilgilerinizi ve gereğini arz ederim.



Öner GÜNEY
Genel Müdür

Ek:1-İlgi (b) yazı (1 adet)
2- Öğretim programı ve disket



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğü

SAYI : B.08.0.ÖÖG.0.19.02.04.(K5)
KONU: Öğretim programı

53801


18.04.2006

TALİM VE TERBİYE KURULU BAŞKANLIĞINA

İLGİ: a)Ankara Valiliği Milli Eğitim Müdürlüğünün 05.04.2006 gün ve 2573 sayılı yazısı.
b)Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğünün 18.04.2006 tarih ve 1187 sayılı yazısı.

Ankara İli Yenimahalle İlçesi Özel Netiş Meslek Kursunda uygulanmak istenen “Bulaşık Yıkama Elemanı Yetiştirme Kursu” öğretim programına ilişkin ilgi (a) yazı ve eki taslak öğretim programı ve ilgi (b) yazı birlikte ilişikte sunulmuştur. Söz konusu taslak program Genel Müdürlüğümüzce program çerçevesi bakımından uygun bulunmuştur.

Programın kursta uygulanıp uygulanamayacağına ilişkin Başkanlığınız görüşünün bildirilmesi hususunda bilgilerinizi ve gereğini arz ederim.



Öner GÜNEY
Genel Müdür

Ek:1-İlgi (b) yazı eki rapor (2 adet)
2- Öğretim programı ve disket

1100.0000 * 03667

23

PEYNİR ÜRETİM ELEMANI YETİŞTİRME KURS PROGRAMI

1. KURUMUN ADI :
2. KURUMUN ADRESİ :
3. KURUCUNUN ADI :
4. PROGRAMIN ADI : Peynir Üretim Elemanı Yetiştirme
5. PROGRAMIN DAYANAĞI: 625 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu ve Yönetmeliği, Özel Kurslar Yönetmeliği ile Haziran 2005 tarih ve 2573 sayılı Tebliğler Dergisinde yayımlanan Özel Kurslar Çerçeve Programı
6. PROGRAMIN SEVİYESİ: En az ilköğretim okulu mezunu yetişkinler seviyesinde hazırlanmıştır. (Eski ilkokul mezunları dâhil)

7. PROGRAMIN AMAÇLARI

Bu program ile kursiyerlerin;

1. İşyeri güvenlik kurallarına uymaları,
2. İşyerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını kavramaları,
3. Peynirin besleyici değeri ve beslenmedeki yeri hakkında bilgi sahibi olmaları,
4. Peynirin besin öğelerini kavramaları,
5. Ülkemizde üretilen peynir çeşitlerini kavramaları ve uygulamalar yapmaları,
6. Peynir üretiminde sütün önemi ve özelliklerini kavramaları,
7. Peynir mayasının özelliklerini kavraması ve ilgili uygulamalar yapmaları,
8. Peynirin üretim aşamalarını kavramaları ve uygulamalar yapmaları,
9. Peynirin hangi şartlarda saklanacağını kavramaları,
10. Peynir yapımında kullanılan araç gereç hakkında bilgi sahibi olmaları,
11. Dünyada üretilen peynir çeşitleri ile ilgili uygulamalar yapmaları, beklenmektedir.

8. PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

1. Bu program; peynir üreticiliği ile ilgili olarak teorik bilgileri ve uygulamaları içermektedir.
2. Bu program peynir üreticiliği konusunda eksikliği hissedilen, iş güvenliği talimatlarına uygun olarak bilinçli ve dikkatli çalışan; işinin uzmanı peynir üretim elemanı ihtiyacının giderilmesi amacıyla hazırlanmıştır.
3. Bu program teorik ve uygulamalı olarak verilecektir. Programın % 25'si teorik (24 saat), % 75'i de uygulamadır (72 saat).
4. Programın uygulanmasında, yöntem ve teknik olarak gösterip-yaptırma, anlatım, bireysel çalışma yöntemi ve soru-cevap tekniği uygulanacaktır.
5. Konular kendi içerisinde birbirine bağlı ve süreklilik gösteren konulardır.
6. Konular işlenirken eğiticinin dışında alanında uzman kişiler sınıf ortamına getirilerek kursiyerlerin faydalanması sağlanacaktır.
7. Uygulamalı dersler kurs merkezinde yapılabildiği gibi kurumun özel ve tüzel kişilerle yaptığı noter onaylı sözleşme ile kurs merkezi dışında uygun başka bir

- iş yerinde de yapılabilir.
8. Yapılacak uygulamalarla bağlantılı olarak bu tür iş yapan işletmelere geziler düzenlenecektir.
 9. Periyodik olarak kursiyerlerin öğrenme süreçleri takip edilecek, teori ve uygulamada öğrenme eksiklikleri varsa tespit edilip anında telafi yoluna gidilecektir.
 10. Program; hafta sonunda 2 gün x 6 saat = 12 saat, toplam 8 haftada x 12 saat = 96 saat verilecektir.
 11. Kurs sonunda yapılacak yazılı sınavda başarılı olanlar uygulama sınavına alınırlar. Uygulama sınavında da başarılı olan kursiyerlere Kurs Bitirme (Başarı Belgesi) belgesi verilecektir.

9. PROGRAMIN SÜRESİ

- a. Haftada 4 gün x 6 saat = 24 saat
- b. Toplam 4 hafta x 24 saat = 96 saattir.

10. PROGRAM İÇERİĞİNİN TOPLAM KURS SÜRESİNE GÖRE HAFTALIK DAĞILIMI

1. HAFTA

- A. PEYNİRİN TARİHÇESİ
- B. PEYNİRİN BESLEYİCİ DEĞERİ VE BESLENMEDEKİ YERİ
- C. PEYNİRİN BİLEŞİMİNDEKİ BESİN ÖGELERİ
 1. Süt Yağı
 2. Protein
 3. Laktoz
 4. Mineraller ve Vitaminler
- D. ÜLKEMİZDE ÜRETİLEN PEYNİR ÇEŞİTLERİ
 1. Beyaz Peynir
 2. Kaşar Peyniri
 3. Diğer Peynir Çeşitleri
 - a. Mihaliç (Kelle) Peyniri
 - b. Keçi Peyniri
 - c. Erzincan Tulum (Şakak) Peyniri
 - d. İzmir Tulum Peyniri
 - e. Van Otlı Peyniri
 - f. Lor
 - g. Urfa Beyaz Peyniri
 - h. Dil Peyniri
 - i. Çerkez Peyniri
 - j. Tel (Civil) Peyniri
 - k. Yozgat Çanak Peyniri
 - l. Hatay Testi (Cara) Peyniri
 - m. Örgü Peyniri
 - n. Golat Peyniri
 - o. Çayır Peyniri
 - p. Kars Gravyer Peyniri
 - r. Denizli Yörük Peyniri
 - s. Ezine Peyniri

2. HAFTA

- A. İŞ GÜVENLİĞİ
- B. İŞYERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON
- C. PASTÖRİZASYON VE ÖNEMİ
- D. BEYAZ PEYNİR ÜRETİMİNDE SÜTÜN ÖNEMİ VE ÖZELLİKLERİ
- E. BEYAZ PEYNİR YAPIMINDA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER
- F. BEYAZ PEYNİR YAPIMINDA KULLANILAN KATKI MADDELERİ
 - 1. Peynir Mayası
 - 2. Peynir Kültürü
 - 3. CaCl₂ (Kalsiyum Klorür)
- G. MAYANIN/KÜLTÜRÜN ÖZELLİKLERİ VE MAYALAMA YÖNTEMLERİ
- H. BEYAZ PEYNİRİN ÜRETİM AŞAMALARI
 - 1. Mayanın Katılması ve Pıhtılaşma
 - a) Pastörizasyon
 - b) Mayalama Sıcaklığı
 - 2. Peynir Suyunun Alınması
 - 3. Tuzlama
 - a. Kuru Tuzlama
 - b. Salamura
- I. BEYAZ PEYNİRİN SAKLANMASI

3. HAFTA

- A. İŞ GÜVENLİĞİ
- B. İŞYERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON
- C. KAŞAR PEYNİR ÜRETİMİNDE SÜTÜN ÖNEMİ VE ÖZELLİKLERİ
- D. KAŞAR PEYNİR YAPIMINDA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER
- E. KAŞAR PEYNİR YAPIMINDA KULLANILAN KATKI MADDELERİ
- F. MAYANIN/KÜLTÜRÜN ÖZELLİKLERİ VE MAYALAMA YÖNTEMLERİ
- G. KAŞAR PEYNİRİN ÜRETİM AŞAMALARI VE UYGULAMALARI
- H. KAŞAR PEYNİRİN SAKLANMASI

4. HAFTA

- A. İŞ GÜVENLİĞİ
- B. İŞYERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON
- C. DİĞER PEYNİR ÇEŞİTLERİNİN ÜRETİMİNDE SÜTÜN ÖNEMİ VE ÖZELLİKLERİ
- D. DİĞER PEYNİR ÇEŞİTLERİNİN YAPIMINDA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER
- E. DİĞER PEYNİR ÇEŞİTLERİ YAPIMINDA KULLANILAN KATKI MADDELERİ
- F. MAYANIN/KÜLTÜRÜN ÖZELLİKLERİ VE MAYALAMA YÖNTEMLERİ
- G. DİĞER PEYNİR ÇEŞİTLERİNİN ÜRETİM AŞAMALARI VE UYGULAMALARI

- H. DİĞER PEYNİR ÇEŞİTLERİNİN SAKLANMASI
- İ. DÜNYADA ÜRETİLEN PEYNİR ÇEŞİTLERİ VE UYGULAMALARI
- J. TEORİK VE UYGULAMALI SINAV

11. ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME İLE İLGİLİ ESASLAR

Kurs sonunda teorik ve uygulamalı sınav yapılacaktır. Yazılı sınav sonunda başarılı olanlar uygulama sınavına alınırlar. Millî Eğitim Bakanlığı Özel Kurslar Tip Yönetmeliğinin ilgili maddeleri çerçevesinde yapılan teorik sınavın ve uygulamanın yukarıdaki esaslar dahilinde değerlendirilmesi, aşağıda belirtilen puanlama esaslarına göre yapılır.

| Puan | Not | Derece |
|--------|-----|-----------|
| 0-44 | D | Başarısız |
| 45-69 | C | Orta |
| 70-84 | B | İyi |
| 85-100 | A | Pekiyi |

12. PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ - GEREÇLERİ

Programın uygulanmasında kullanılacak öğretim araç-gereçleri 17.03.2004 tarih ve 25405 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan "Millî Eğitim Bakanlığı Ders Kitapları ve Eğitim Araçları Yönetmeliği"nin 31. maddesinde belirtilen eğitim aracı seçme ve değerlendirme formu ve bilgi formu ektedir.