DERS BİLGİ FORMU

<table>
<tr><td>DERSİN ADI</td><td colspan="4">ET İŞLEME</td></tr>
<tr><td>DERSİN SINIFI</td><td colspan="4">11. ve 12.Sınıf (Seçmeli)</td></tr>
<tr><td>DERSİN SÜRESİ</td><td colspan="4">Haftalık 5 Ders Saati</td></tr>
<tr><td>DERSİN AMACI</td><td colspan="4">Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği ile çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve tebliğlerine uygun olarak et ve et ürünleri üretimi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.</td></tr>
<tr><td>DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI</td><td colspan="4">1. Tekniğine ve ilgili tebliğlere uygun olarak taze et ürünlerini hazırlar.
2. Tekniğine uygun olarak emülsiyon tipi et ürünleri üretir.
3. Sucuk tebliğine ve tekniğine uygun olarak sucuk üretir.
4. Pastırma tebliğine ve tekniğine uygun olarak pastırma üretir.</td></tr>
<tr><td>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI</td><td colspan="4">Ortam: Gıda İşleme Atölyesi,
Donanım: İşletme ortamı, soğuk depo, karkas, her et grubu için ayrı kesim tahtaları, kesim, parçalama ve doğrama bıçakları, zırh, eldiven, kıyma makinesi, termometre, ph metre, elektrikli testere, ambalaj materyali, soğuk su, taşıyıcı, fileto makinesi, tütsüleme ünitesi, karıştırma kabı, soğuk depo, dolum makinesi, kılıf, terazi, kuter, kesme tahtası ve bıçakları, çelik karıştırma kazanı, dolum makinesi, paketleme makinesi, askı</td></tr>
<tr><td>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</td><td colspan="4">Bu derste; öğrenci performansı belirlemeye yönelik çalışmalar değerlendirilirken gözlem formu, derecelendirme ölçeği ve dereceli puanlama anahtarı gibi ölçme araçlarından uygun olanlar seçilerek kullanılabilir. Bunun yanında öz değerlendirme ve akran değerlendirme formları kullanılarak öğrencilerin, öğretimin süreç boyutuna katılmaları sağlanabilir.</td></tr>
<tr><td rowspan="5">KAZANIM SAYISI VE SÜRE TABLOSU</td><td>ÖĞRENME BİRİMİ</td><td>KAZANIM SAYISI</td><td>DERS SAATİ</td><td>ORAN (%)</td></tr>
<tr><td>Çiğ Et Çeşitleri</td><td>3</td><td>85</td><td>47</td></tr>
<tr><td>Emülsiyon tipi et ürünleri üretimi</td><td>2</td><td>40</td><td>22</td></tr>
<tr><td>Sucuk üretimi</td><td>3</td><td>30</td><td>17</td></tr>
<tr><td>Pastırma üretimi</td><td>4</td><td>25</td><td>14</td></tr>
<tr><td colspan="2">TOPLAM</td><td>12</td><td>180</td><td>100</td></tr>
</table>

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI VE KAZANIM AÇIKLAMALARI
Çiğ Et Çeşitleri	**1.** Taze Et çeşitleri **2.** Kanatlı Hayvan Etleri **3.** Su Ürünleri	**1. Tekniğe uygun çiğ kırmızı etleri hazırlar.** • Et ile ilgili terimlerin açıklanması sağlanır. • Taze etlerin hazırlanması ile ilgili araç-gereçlerin, alet ekipmanların açıklanması sağlanır. • Küçükbaş ve büyükbaş karkasın parçalamasının açıklanması ve şekil üzerinde gösterilmesi sağlanır. • Kıyma, kuşbaşı üretim akım şemalarının çizilmesi sağlanır. • Hamburger ve diğer köfte üretim akım şemalarının çizilmesi sağlanır. • Satış için gövde etlerin parçalara ayrılması uygulamalarının yapılması sağlanır. • Yenebilen iç organların hazırlanması ve satışa sunulması uygulamalarının yapılması sağlanır. • Kıyma hazırlama ve satışa sunma uygulamalarının yapılması sağlanır. . • Kuşbaşı et hazırlama ve satışa sunma uygulamalarının yapılması sağlanır. • Hamburger ve diğer köfte üretimi ve satışa sunulması uygulamalarının yapılması sağlanır. . • Ambalajlama, depolama işlemleri uygulamasının yapılması sağlanır. **2. Tekniğe uygun çiğ kanatlı etlerini hazırlar.** • Kanatlı et üretim akım şemasınının çizilmesi sağlanır. • Kanatlı hayvanların satışa hazırlanmasında kullanılan araç gereçlerin açıklanması sağlanır. • Satış için kanatlı hayvan gövde etlerinin parçalanması uygulamalarının yapılması sağlanır. • Yenebilen iç organların satışa hazırlanması uygulamalarının yapılması sağlanır. **3. Tekniğe uygun çiğ su ürünlerini hazırlar.** • Balıkların, kabuklu deniz ürünlerinin ve yumuşakçaların özelliklerinin açıklanması sağlanır. • Balıkların, kabuklu deniz ürünlerinin ve yumuşakçaların satışa hazırlanması uygulamalarının yapılması sağlanır. • Tuzlama işlemi uygulamalarının yapılması sağlanır. • Tütsüleme işlemi uygulamalarının yapılması sağlanır. • Ambalajlama ve muhafaza etme uygulamalarının yapılması sağlanır.

Emülsiyon Tipi Et Ürünleri Üretimi	**1.** Sosis Üretimi **2.** Salam Üretimi	**1. Tekniğine uygun sosis yapar.** ● Sosis yapımında kullanılan araç ve gereçlerin özelliklerinin açıklanması sağlanır. ● Sosis yapımı akım şemasının çizilmesi sağlanır. ● Sosis yapımı uygulamalarının yapılması sağlanır. **2. Tekniğine uygun salam yapar.** ● Salam yapımında kullanılan araç ve gereçlerin özelliklerinin açıklanması sağlanır. ● Salam yapımı akım şemasının çizilmesi sağlanır. ● Salam yapımı uygulamalarının yapılması sağlanır.
Sucuk Üretimi	**1.** Sucuk ve sucuk benzeri ürünlerde ön işlemler **2.** Sucuk hamurunu hazırlama ve kılıflama **3.** Olgunlaştırma ve satışa hazırlama	**1. Tekniğine uygun olarak sucuk ve sucuk benzeri ürünlerde ön işlemleri uygular.** ● Sucuk bileşenlerinin açıklanması sağlanır. ● Sucuk karışımına giren bileşenlerin miktar ve hesaplama kontrollerinin yapılması sağlanır. **2. Tekniğine uygun olarak sucuk hamurunu kılıflara doldurur.** ● Sucuk hamuru ve kılıfları özelliklerinin açıklanması sağlanır. ● Sucuk hamuru hazırlama uygulamalarının yapılması sağlanır. ● Sucuk hamurunun kılıflara doldurulması uygulamalarının yapılması sağlanır. **3. Tekniğine uygun olarak sucuğu olgunlaştırır.** ● Sucukta fermantasyon sürecinin açıklanması sağlanır. ● Sucukta fermantasyon uygulamalarının yapılması sağlanır.
Pastırma Üretimi	**1.** Et sökümü **2.** Eti tuzlama **3.** Presleyerek Eti Kurutma **4.** Baskılanmış Eti Çemenleme	**1. Et sökümü yapar.** ● Pastırma ve özelliğinin açıklanması sağlanır. ● Pastırma üretim aşamalarının açıklanması sağlanır. ● Söküm ve açım işlemlerinin açıklanması sağlanır. ● Söküm ve açım işlemi uygulamalarının yapılması sağlanır. **2. Sökümü ve açımı yapılmış etleri tekniğine uygun olarak tuzlar.** ● Kürleme işleminin açıklanması sağlanır. ● Pastırma üretiminde kullanılan tuz ve diğer kürleme maddelerinin sıralanması sağlanır. ● Pastırmalık etlerin tuzlanması uygulamalarının yapılması sağlanır. **3. Pastırma üretiminde kurutma işlemini açıklar.** ● Denkleme işleminin açıklanması sağlanır. ● Birinci kurutma işlemi uygulamasının yapılması sağlanır. ● Birinci baskı işleminin yapılması sağlanır. ● İkinci kurutma işlemi uygulamasının yapılması sağlanır. ● İkinci baskı işlemi uygulamasının yapılması sağlanır. ● Üçüncü kurutma işlemi uygulamasının yapılması sağlanır.

		• Presleyerek etin kurutulması uygulamasının yapılması sağlanır. **4. Baskılanmış eti çemenler.** • Çemenin bileşenlerinin açıklanması sağlanır. • Çemen hamurunun hazırlanması uygulamasının yapılması sağlanır. • Kurutulmuş etlerin çemenlenmesi uygulamasının yapılması sağlanır. • Çemenlenmiş etlerin kurutulması uygulamasının yapılması sağlanır. • Ürünün depolanması uygulamalarının yapılması sağlanır.
UYGULAMA FAALİYETLERİ/TEMRİNLER		
Uygulama faaliyeti/temrinler; ders kazanımına uygun olarak okulun fiziki kapasitesi ve donatımı, öğrenci sayısı göz önünde bulundurularak en fazla uygulama faaliyeti/temrini yaptıracak şekilde meslek alan zümre öğretmenler kurulu tarafından seçilir. Meslek alan zümre öğretmenleri tarafından aşağıda yer alan temrinlerden farklı temrinlerin uygulanmasına karar verilebilir**.**		
Çiğ Et Çeşitleri	**1.** Kırmızı etleri kıyma ve kuşbaşı yaparak satışa hazırlamak **2.** Hamburger ve diğer köfte çeşitlerini hazırlayarak satışa hazır hale getirmek **3.** Sakadatları satışa hazırlamak **4.** Kanatlı karkaslarını tekniğine uygun şekilde parçalayarak satışa hazırlamak **5.** Balıkları satışa hazırlamak **6.** Kabuklu deniz ürünlerini satışa hazırlamak **7.** Yumuşakçaları satışa hazırlamak **8.** Balık tuzlama yapmak **9.** Balık tütsüleme yapmak	
Emülsiyon Tipi Et ürünleri Üretimi	**1.** Sosis yapmak **2.** Salam yapmak	
Sucuk Üretimi	**1.** Sucuk yapmak	
Pastırma Üretimi	**1.** Pastırma yapmak	
DERSİN UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR		
• Öğrencilerin iş sağlığı ve güvenliği kurallarına yönelik somut açıklamalar yapılmalıdır. • Anlatımdan ve örnek çalışmalardan sonra, dersin öğrenme kazanımlarının öğrencide pekiştirilmesi amacıyla birden fazla uygulama faaliyeti yapılmalıdır. • Büyükbaş ve küçükbaş karkasının parçalanması uygulamaları karkas teminin zorluğu nedeniyle büyükbaş ve küçükbaş hayvanların resimleri üzerinde puzzle benzeri bir yöntemle işlenebilir.		