

## 1. Sertifikanın Başlığı <sup>(1)</sup>

**Gıda Teknolojisi Alanı**  
**Kuru Baklagil Elemanı Kurs Bitirme Belgesi**

<sup>(1)</sup> Anadilde yazıldığı şekliyle.

## 2. Sertifika Başlığının Tercümesi <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Uygunsa yazın. Bu tercümenin yasal bir hükmü yoktur.

## 3. Beceri ve Yetkinliklerin Profili

### Bu sertifika sahibi;

- Mikroorganizmaları inceler.
- Kişisel hijyen sağlar.
- İşletme temizlik ve dezenfeksiyon programlarını uygular.
- Gıdaları muhafaza etme ilkelerini inceler.
- Gıdaların üretiminde hijyeni sağlar.
- Karbonhidratların, lipitlerin, proteinlerin özelliklerini inceler.
- Vitamin ve mineralleri, enzimleri inceler.
- Fenolik bileşikler ve doğal renk maddeleri inceler.
- Gıdadaki suyun özelliklerini inceler.
- Kütle ölçümü yapar.
- Hacim ölçer.
- Kuru bakliyatları ve tahıl tanelerinde kalibrasyon yapar,
- Kuru bakliyatları ve tahıl tanelerini ayıklar.
- Kırmızı mercimek üretimde kalibrasyon yapar.
- Kırmızı mercimek üretir.
- Tahılları depolar.
- Temel seviyede bilgisayarı, temel donanımları ve interneti kullanır.
- Bilgisayarda ofis yazılımlarının temel işlevlerini kullanarak doküman hazırlar.
- Geometrik çizimleri yapar, yeterli ve kesit görüşler çizer.
- Ölçülendirme ve ölçeklendirme yapar.

## 4.Sertifika Sahibinin Çalışabileceği İş Alanları <sup>(1)</sup>

Kuru Baklagil Elemanı olarak çalışabilir.

<sup>(1)</sup> Varsa

**(\*) Açıklayıcı not**

Bu belge, adı geçen sertifika hakkında ilave bilgi vermek üzere tasarlanmış olup hukuki bir statüsü yoktur. Belgede yer alan tanımlamaların formatlarında aşağıdaki metinler esas alınmıştır: Niteliklerin Şeffaflığı Hakkındaki 3 Aralık 1992 tarih ve 93/C 49/01 Konsey Kararı, Mesleki Eğitim Sertifikalarının Şeffaflığı Hakkındaki 15 Temmuz 1996 tarih ve 96/C 224/04 sayılı Konsey Kararı ve Öğrencilerin, Eğitim Almakta Olanların, Gönüllü Çalışmalarda Bulunanların, Öğretmen ve Eğitimcilerin Topluluk İçinde Hareketliliği Hakkındaki Avrupa Parlamentosu ve Konseyi'nin 10 Temmuz 2001 tarih ve 2001/613/EC sayılı Tavsiyesi.

© Avrupa Birliği, 2002-2014 | <http://europass.cedefop.europa.eu>

**5. Sertifikanın resmi dayanağı**

<b>Sertifikayı veren kurumun adı ve statüsü</b> Millî Eğitim Bakanlığına bağlı hayat boyu öğrenme kurumları	<b>Sertifikanın akreditasyonunu/tanınmasını sağlayan ulusal/bölgesel makamın adı ve statüsü</b> Millî Eğitim Bakanlığı												
<b>Sertifikanın (ulusal veya uluslararası) düzeyi</b> Avrupa Yeterlilikler Çerçevesine göre 3. seviye mesleğe karşılık gelmektedir. Türkiye Yeterlilikler Çerçevesine göre 3. seviye mesleğe karşılık gelmektedir. Aynı zamanda ISCED 2'ye karşılık gelmektedir.	<b>Not skalası / Geçme koşulları</b> <table><thead><tr><th><u>Puan</u></th><th><u>Derece</u></th></tr></thead><tbody><tr><td>85,00 - 100</td><td>Pekiyi</td></tr><tr><td>70,00 - 84,99</td><td>İyi</td></tr><tr><td>60,00 - 69,99</td><td>Orta</td></tr><tr><td>50,00 - 59,99</td><td>Geçer</td></tr><tr><td>0 - 49,99</td><td>Geçmez</td></tr></tbody></table>	<u>Puan</u>	<u>Derece</u>	85,00 - 100	Pekiyi	70,00 - 84,99	İyi	60,00 - 69,99	Orta	50,00 - 59,99	Geçer	0 - 49,99	Geçmez
<u>Puan</u>	<u>Derece</u>												
85,00 - 100	Pekiyi												
70,00 - 84,99	İyi												
60,00 - 69,99	Orta												
50,00 - 59,99	Geçer												
0 - 49,99	Geçmez												
<b>Bir sonraki eğitim/öğretim seviyesine geçme durumu</b> Mesleğin 4. Seviye eğitim programlarına devam edebilir. Sertifika sahipleri, ilgili alan/daldan ustalık beceri sınavlarına doğrudan katılabilir. Meslekî eğitim alan veya bitirmiş olan birey; gerekli modülleri tamamlayarak alandaki diğer meslekler arasında geçiş yapabilir.	<b>Uluslararası anlaşmalar</b>												
<b>Yasal Dayanak</b> 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği Hayat Boyu Öğrenme Kurumları Yönetmeliği Millî Eğitim Bakanlığı Önceki Öğrenmelerin Tanınması, Denklik Ve Ölçme Değerlendirme İşlemleri İle İlgili Usul Ve Esaslara İlişkin Yönerge													

**6. Sertifikayı almanın resmi yolları**

1. Yaygın eğitim veren kurumlarda kurs programını başarı ile tamamlamak.

**Eğitimin Süresi**

Kurs programının süresi toplam 752 ders saatidir. Eğitim teorik ve uygulamalı olarak yapılır.

<b>Alınan mesleki eğitim ve öğretime ilişkin açıklama</b>	<b>Toplam programın yüzdesi (%)</b>	<b>Süre (ders saati)</b>
Okul-eğitim merkezine dayalı	100	752
İşyerine dayalı		
Akredite edilmiş önceki öğrenimler		
<b>Sertifika alınan eğitimin/ öğretimin süresi</b>		<b>752</b>

**Giriş koşulları**

1. Okuma yazma bilmek veya ilkokul mezunu olmak.
2. Mesleğin gerektirdiği işleri ve yeterlikleri yapacak bedensel ve fiziksel özelliklere sahip olmak.

**Ek bilgi**

**Daha fazla bilgiye (ulusal yeterlilikler sistemine ilişkin bilgiler dahil olmak üzere ) şu adresten ulaşılabilir:**

[www.myk.gov.tr/](http://www.myk.gov.tr/)

[www.tyc.gov.tr](http://www.tyc.gov.tr)

**Europass**

[www.europass.gov.tr/](http://www.europass.gov.tr/)

[www.europass.cedefop.europa.eu](http://www.europass.cedefop.europa.eu)

**Ulusal Referans Noktası**

<https://urn.meb.gov.tr/>