

1. Sertifikanın Başlığı ⁽¹⁾

Gıda Teknolojisi Alanı
Peynir Üretim Elemanı Kurs Bitirme Belgesi

⁽¹⁾ Anadilde yazıldığı şekliyle.

2. Sertifika Başlığının Tercümesi ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Uygunsa yazın. Bu tercümenin yasal bir hükmü yoktur.

3. Beceri ve Yetkinliklerin Profili

Bu sertifika sahibi;

- İş sağlığı ve güvenliği kurallarını uygular.
- Gıda mikroorganizmalarını inceler.
- Gıda bileşenlerini ayırt eder.
- Maddede temel değişimleri ölçer.
- Gıdalardan numune alır.
- Sütü işletmeye alır ve sütü işlemeye hazırlar.
- Beyaz peynir, kaşar peyniri, mihaliç, dil ve tulum peyniri üretimlerini yapar.
- Alım ve üretim aşamalarında renk, doku, kusur kontrolü, viskozite ve kıvam ölçümleri yapar.
- Gıdalarda ambalaj kontrolü yapar.
- Gıda ambalajlarında etiket ve işaretleme kontrolü yapar.
- Depo ve sevkiyat kontrollerini yapar.

4.Sertifika Sahibinin Çalışabileceği İş Alanları ⁽¹⁾

Peynir Üretim Elemanı olarak çalışabilir.

⁽¹⁾ Varsa

⁽¹⁾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 Topuluk 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

Sertifikayı veren kurumun adı ve statüsü Millî Eğitim Bakanlığına bağlı hayat boyu öğrenme kurumları	Sertifikanın akreditasyonunu/tanınmasını sağlayan ulusal/bölgesel makamın adı ve statüsü Millî Eğitim Bakanlığı
Sertifikanın (ulusal veya uluslararası) düzeyi 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.	Not skalası / Geçme koşulları <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
Bir sonraki eğitim/öğretim seviyesine geçme durumu 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.	Uluslararası anlaşmalar
Yasal Dayanak 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği Hayat Boyu Öğrenme Kurumları Yönetmeliği Milli 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 619 ders saatidir. Eğitim teorik ve uygulamalı olarak yapılır.		
Alınan mesleki eğitim ve öğretime ilişkin açıklama	Toplam programın yüzdesi (%)	Süre (ders saati)
Okul-eğitim merkezine dayalı	100	619
İşyerine dayalı		
Akredite edilmiş önceki öğrenimler		
Sertifika alınan eğitimin/ öğretimin süresi		619

Giriş koşulları

1. İlkokul mezunu olmak.
2. 13 yaşını tamamlamış olmak.
3. Kurs programının öngördüğü temel becerileri gerçekleştirebilecek yeterliliğe (fiziksel, psiko-motor) sahip olmak.

Ek bilgi

Daha fazla bilgiye (ulusal yeterlilikler sistemine ilişkin bilgiler dahil olmak üzere) řu adresten ulařılabilir:

www.myk.gov.tr/

www.tyc.gov.tr

Europass

www.europass.gov.tr/

www.europass.cedefop.europa.eu

Ulusal Referans Noktası

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