

1. Sertifikanın Başlığı (1)

Gıda Teknolojisi Alanı
Salça Yapım 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.
- Taze sebze ve meyvelerin tüketime hazırlanma işlemlerini yürütür.
- Sebze ve meyve konservesi üretmesi ve uygun koşullarda depolar.
- Biber ve domates salçası üretim işlemlerini uygular.
- Gıdalarda ambalaj kontrolü yapar.
- Gıda ambalajlarında etiket ve işaretleme kontrolü yapar.

4.Sertifika Sahibinin Çalışabileceği İş Alanları (1)

Salça Yapım Elemanı olarak çalışabilir.

(1) 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

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 <table border="1"> <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												
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 650 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	650
İşyerine dayalı		
Akredite edilmiş önceki öğrenimler		
Sertifika alınan eğitimin/ öğretimin süresi		650

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 ulaşılabilir:

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/>