

MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
ET VE ET ÜRÜNLERİ İŞLEME DALI
HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	2	2	-	-
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
	MATEMATİK	2	2	1	-
TOPLAM		6	6	3	2
DAL DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM	2	-	-	-
	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	-	1	-	-
	MADDEDE TEMEL DEĞİŞİMLER VE ÖLÇÜMLER	-	1	-	-
	GIDA KİMYASI	-	1	-	-
	LABORATUVAR TEKNİĞİ	-	1	-	-
	GIDA İŞLEME TEKNİKLERİ	-	-	3	-
	ET VE ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	-	-	4	-
	ET VE ET ÜRÜNLERİNİN SATIŞI	-	-	-	4
	BESLENME	-	-	-	2
	GIDA GÜVENLİĞİ	-	-	-	2
DAL DERS SAATLERİ TOPLAMI		2	4	7	8
SEÇİLEBİLECEK DERS SAATİ SAYISI		2	-	-	-
İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (*)		32	32	32	32
TOPLAM DERS SAATİ		42	42	42	42

(*) Bu ders, Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği uyarınca yıl sonu başarı puanı ile başarılı sayılmayacak derstir.