

1307-ET VE ET ÜRÜNLERİ İŞLEMECİLİĞİ-KALFALIK

ORTAK DERSLER	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı
		Çevre Koruma
		Risk Değerlendirme
	MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ	Müşteri Özellikleri
		Müşteri Memnuniyeti
		Müşteri İletişimi
		Satışa Hazırlık
ORTAK ALAN DERSLERİ	GENEL HİJYEN VE HAZIRLIK	Kişisel Bakım
		İşe Hazırlık
		Buzdolabı Isıları ve Temizliği
		Çöp Islahı
		Bıçaklar
DAL DERSLERİ	ET PARÇALAMA TEKNİKLERİ	Askıdaki(Koskos Et) Etin Parçalanması
		Eti Şişlik,Biftek,Bonfile,Contrfile,PirzolaVb.Ayırma
		Sakatları Ayırma
		Kelle,Paça Hazırlama
		Gramaj Hazırlama
		Et Ürünleri Hazırlama(Pastırma, Sucuk, Samerallo,Salam, Sosis ,Şeftali Kebabı vb.) Yerel Ürünler
		Etin Bölümlerine Göre Ayrılması
	ET ÜRÜNLERİ HAZIRLAMA	Pastırma, Sucuk, Samerallo,Salam, Sosis ,Şeftali Kebabı
		Hamurger Köftesi Hazırlama
		Kasap Köfte Hazırlama
		İnegöl Köfte Hazırlama
		Fırın Kebabı Hazırlama
		Çöp Şiş Hazırlama
		Adana Kebabı Hazırlama
		Dana Rosto Hazırlama
		Kıyma Rosto Hazırlama
		Kelle,Paça Hazırlama