

1307-ET VE ET ÜRÜNLERİ İŞLEMECİLİĞİ

ORTAK DERSLER	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı
		Çevre Koruma
		Risk Önleme
	İŞ ORGANİZASYONU VE KALİTE YÖNETİMİ	Meslek Etiği
		İş Organizasyonu
		Sorun Tespiti ve Çözümü
		Kişisel ve Sürdürülebilir Gelişim
		Kalite İzleme,Değerlendirme ve Kontrol
		Ekip Çalışması
	GİRİŞİMCİLİK	Girişimcilik
		İşletme Yönetimi
		İş Fikirlerinin Oluşturulması
		İşletmelerde Kuruluş Yeri ve Kapasite
		İşletme Planı
	ORTAK ALAN DERSLERİ	GENEL HİJYEN VE HAZIRLIK
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.)
		Etin Bölümlerine Göre Ayrılması
		ET ÜRÜNLERİ HAZIRLAMA
	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	