



ZANAAT ATÖLYELERİ

Becerilerini
keşfetmeye
hazır mısınız?

Amacı Nedir?

Beceri Geliştirme Programı ile resmi ve özel, örgün ilköğretim ve ortaöğretim kurumlarında en az 7. sınıf düzeyinde öğrenim gören istekli öğrencilerin;

- Temel mesleki becerileri kazanmaları,
- Mesleği sevdirmeye, mesleğe erişiminin kolaylaştırılması,
- Akademik ve mesleki başarılarını artırarak geniş kariyer seçeneklerinin sunulması,
- Yaşam boyu öğrenmeye teşvik eden temel mesleki gelişimlerinin desteklenmesi amaçlanmaktadır.



ZANAAT ATÖLYELERİ

Becerilerini
keşfetmeye
hazır mısınız?

Nasıl Başvurulur?

- Kurs merkezi başvuruları,
- Öğretmenlerinin başvuruları,
- Öğrenci başvuruları

e-Kurs Modülü (<https://e-kurs.meb.gov.tr>)
üzerinden yapılır.

e-Kurs Modülü üzerinden bireysel başvurunun farklı nedenlerle yapılamaması durumunda kurs merkezi müdürlüğüne öğrenci velisi tarafından Beceri Geliştirme Kursu (Zanaat Atölyeleri) Başvuru Formu kullanılarak müracaat edilir.



Neler Var?

ZANAAT ATÖLYELERİ

Becerilerini keşfetmeye
hazır mısın?

ALAN ADI	MODÜL ADI	DERS SAATI	ALAN ADI	MODÜL ADI	DERS SAATI
YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ	MUTFAK İLKELERİ	8	METAL TEKNOLOJİSİ	ÖLÇME VE KONTROL	24
	YUMURTA PIŞIRME	18		DOĞRULTMA	16
	KOLAY HAMUR İŞLERİ	24		MARKALAMA	16
	FOND VE TEMEL ÇORBALAR	24		KESME	16
	SALON DÜZENLEMESİ	24	GIDA TEKNOLOJİSİ	PEKMEZ ÜRETİMİ	11
	MASA ÜSTÜ SERVİS TAKIMLARI	16		KETÇAP VE MAYONEZ ÜRETİMİ	13
	KUVER AÇMA	24		FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ (YOĞURT) ÜRETİMİ	36
	TAŞIMA VE BOŞ TOPLAMA	16		TEREYAĞI ÜRETİMİ	22
BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ	İÇ DONANIM BİRİMLERİ	40		DONDURMA ÜRETİMİ	14
	DIŞ DONANIM BİRİMLERİ	30		BEYAZ PEYNİR ÜRETİMİ	16
	İŞLETİM SİSTEMİ KURULUMU	30		TAZE SEBZE VE MEYVELERİN TÜKETİME HAZIRLANMASI	28
	İŞLETİM SİSTEMİ KULLANIMI	30		SEBZE VE MEYVE KONSERVELERİ ÜRETİMİ	20
	AĞ TEMELLERİ	30		MEYVE VE SEBZE SUYU ÜRETİMİ	16
	BİLİŞİMDE İLERİ TEKNOLOJİ KAVRAMLARI	20		SALÇA ÜRETİMİ	14
	KELİME İŞLEMCİ	22	TURŞU ÜRETİMİ	12	
	ELEKTRONİK TABLOLAMA	34	SOFRALIK ZEYTİN İŞLEME	18	
	SUNU HAZIRLAMA	16	REÇEL VE MARMELAT ÜRETİMİ	16	
MOBİYA VE İÇ MEKAN TASARIMI	AHŞAPTA ELDE RENDELEME VE KESME	54	TARIM	TOPRAK	44
	AHŞAPTA DELME İŞLEMLERİ	36		ARAZİ HAZIRLIĞI	60
	AHŞAPTA ELDE BİRLEŞTİRME	54		ÜRETİM VE ÇOĞALTIM TEKNİKLERİ	32
EL SANATLARI VE TEKNOLOJİSİ	GELENEKSEL TÜRK GIYSI AKSESUARLARI	24		BİTKİ BAKIM İŞLEMLERİ	48
	GELENEKSEL TÜRK İŞLEME SANATLARI	18		HASAT VE PAZARLAMA	24
	GELENEKSEL TÜRK SÜSLEME SANATLARI	12	BUKET HAZIRLAMA	16	
	GELENEKSEL TÜRK DOKUMA SANATLARI	12	RADYO-TELEVİZYON	TEMEL FOTOĞRAF ÇEKİMİ	27
ELEKTRİK-ELEKTRONİK TEKNOLOJİSİ	FİZİKSEL BÜYÜKLÜKLERİN ÖLÇÜLMESİ	18		BİLGİSAYARDA FOTOĞRAF DÜZENLEME	54
	ZAYIF AKIM DEVRELERİ	36	GRAFİK FOTOĞRAF	BASİT GEOMETRİK FORMLAR	36
	ANALOG DEVRE ELEMANLARI	36		CANSIZ MODELDEN ÇİZİMLER	60

TÜM ALANLARDA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ
DERS SAATI 8 SAAT OLARAK GERÇEKLEŞMEKTEDİR.



TÜRKİYE CUMHURİYETİ
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



ZANAAT ATÖLYELERİ AÇILIYOR

BECERİLERİNİ KEŞFETMEYE HAZIR MISIN?

- YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ
- BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ
- MOBİLYA VE İÇ MEKAN TASARIMI
- EL SANATLARI TEKNOLOJİSİ
- GRAFİK VE FOTOĞRAF
- ELEKTRİK-ELEKTRONİK TEKNOLOJİSİ
- METAL TEKNOLOJİSİ
- GIDA TEKNOLOJİSİ
- TARIM
- RADYO-TELEVİZYON

@MesleğimHayatım



El Sanatları Teknolojisi



Grafik ve Fotoğraf



Yiyecek İçecek Hizmetleri

ZANAAT ATÖLYELERİ SENİ BEKLİYOR !

@MeslegimHayatım

Becerilerini
keşfetmeye
hazır
mısın?



Mobilya ve İç Mekan Tasarımı



Elektrik-Elektronik Teknolojisi

