



T.C.  
AFYONKARAHİSAR VALİLİĞİ  
İl Millî Eğitim Müdürlüğü



Sayı : 90380401-115.01-E.7069543  
Konu : Bireysel Öğrenme Materyallerinin  
Yazdırılmasına İlişkin Duyuru

ACELE VE GÜNLÜDÜR  
27.06.2016

DAĞITIM YERLERİNE

İlgi : M.E.B. Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünün 23/06/2016 tarih ve 6964800 sayılı yazısı

Bakanlığımızın ilgi yazısında meslekî ve teknik ortaöğretim okul ve kurumlarında uygulanmakta olan alan/dal Çerçeve Öğretim Programlarına ait yazılmasına ihtiyaç duyulan bireysel öğrenme materyallerinin ilgili alan öğretmenleri tarafından yazılmasına ihtiyaç duyulduğu belirtilmektedir. Yazdırılacak bireysel öğrenme materyallerinin listesi (Ek-1), bireysel öğrenme materyali yazım başvuru dilekçesi (Ek-2) ve bireysel öğrenme materyali yazım kılavuzu (Ek-3) <http://www.megep.meb.gov.tr> internet adresi Modül Yazım Başvurusu başlığı altında yayınlanmakta olup yazımız ekinde de gönderilmiştir.

Bu kapsamda mesleki ve teknik ortaöğretim okul müdürlüklerince ilgili alan öğretmenlerine duyurunun yapılırken,

- 1- Bireysel öğrenme materyali yazım talebinde bulunacakların başvuru sırasında her bir görevlendirme için 1 (bir) modül yazabileceklerdir.
- 2-Aynı bireysel öğrenme materyalini birden fazla kişinin talep etmesi durumunda yazım görevinin isteklilerden şartları en uygun olana verilmesi,
- 3-İstekli olmaları halinde öğretmenlere birden çok bireysel öğrenme materyalinin yazımı için talepte bulunmaları sağlanacak şekilde başvuru dilekçelerinin doldurularak teslim alınması,
- 4-Bireysel öğrenme materyali yazım başvurusunda bulunan öğretmenlerden okul idaresince başvuruları uygun görülenlerin bireysel öğrenme materyali yazım başvuru dilekçelerinin alınması ve onaylanması,
- 5-Alınan dilekçelerin **01 Temmuz 2016 Pazartesi** günü mesai saati bitimine kadar XLS (Excel) formatının ve onaylanmış PDF formatı çıktısının Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğüne gönderilmek üzere Müdürlüğümüze ivedilikle gönderilmesi gerekmektedir

Bilgilerinizi ve yukarıdaki açıklamalar doğrultusunda konunun okulunuz/ilçeniz mesleki ve teknik ortaöğretim okul müdürlüklerine ve söz konusu okulların öğretmenlerine duyurulması hususunda gereğini önemle rica ederim.

Metin YALÇIN  
Vali a.  
Millî Eğitim Müdürü

EKLER :

- 1- Yazılacak Bireysel Öğrenme Materyallerinin listesi (1 sayfa)
- 2- Bireysel Öğrenme Materyali Yazım Başvuru Dilekçesi (1 sayfa)
- 3- Bireysel Öğrenme Materyali Yazım Kılavuzu (27 sayfa)

Dağıtım :

- 17 İlçe Kaymakamlığına
- İlgili Okul Müdürlüklerine

AFYONKARAHİSAR İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ  
Mesleki ve Teknik Eğitim Hizmetleri  
Elektronik Ağ: [www.afyon.meb.gov.tr](http://www.afyon.meb.gov.tr)  
e-posta: [meslekiteknikegitim03@meb.gov.tr](mailto:meslekiteknikegitim03@meb.gov.tr)

Ayrıntılı bilgi için: Ebru SAVARİ Bil. İşl.  
Tel: (0 272) 213 76 04 - 159  
Faks: (0 272) 213 76 05

## ALANLARA GÖRE YAZILACAK BİREYSEL ÖĞRENME MATERYALLERİ LİSTESİ

SIRA NO	ALAN ADI	DERS ADI	MODÜL ADI
1	ÇOCUK GELİŞİMİ VE EĞİTİMİ	YETERSİZLİK TÜRLERİ VE EĞİTİMİ	Görme Yetersizliği
2	ÇOCUK GELİŞİMİ VE EĞİTİMİ	ÖZEL EĞİTİMDE PROGRAM	Görme Yetersizliği ve Eğitim Planı
3	ÇOCUK GELİŞİMİ VE EĞİTİMİ	ÖZEL EĞİTİMDE PROGRAM	İşitme Yetersizliği ve Eğitim Planı
4	GIDA TEKNOLOJİSİ	GIDALARDA KALİTE KONTROL ANALİZLERİ-1	Yemelik Bitkisel Yağların Kalite Kontrol Analizleri-1
5	GIDA TEKNOLOJİSİ	GIDA GÜVENLİĞİ	Toplam Kalite Yönetimi
6	GIDA TEKNOLOJİSİ	ET VE ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Pastırma Üretimi
7	GIDA TEKNOLOJİSİ	GIDALARDA KALİTE KONTROL ANALİZLERİ-1	Meyve Sebzeler ve Ürünlerinde Kalite Kontrol Analizleri-1
8	GIDA TEKNOLOJİSİ	LABORATUVAR TEKNİĞİ	Laboratuvar Analiz Sonrası İşlemler
9	GIDA TEKNOLOJİSİ	GIDALARDA MİKROBİYOLOJİK ANALİZLER	Küf ve Maya Tayini
10	GIDA TEKNOLOJİSİ	HUBUBAT VE HUBUBAT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Kuru baklagilleri İşleme
11	GIDA TEKNOLOJİSİ	GIDALARDA FİZİKSEL VE DUYUSAL ANALİZLER	Gıdalarda Depo Ve Sevkiyat Kontrolleri
12	GIDA TEKNOLOJİSİ	GIDA GÜVENLİĞİ	Gıda Güvenliği ve Standartlar
13	GIDA TEKNOLOJİSİ	ALKOLLÜ VE ALKOLSÜZ İÇECEK TEKNOLOJİSİ	Fermente ve Damıtık Alkollü İçki Üretim Teknolojisi
14	GIDA TEKNOLOJİSİ	ET VE ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	Emülsiyon Tipi Et Ürünleri Üretimi
15	GIDA TEKNOLOJİSİ	GIDALARDA MİKROBİYOLOJİK ANALİZLER	Dilüsyon Hazırlama
16	GIDA TEKNOLOJİSİ	ALKOLLÜ VE ALKOLSÜZ İÇECEK TEKNOLOJİSİ	Alkolsüz Gazlı İçecek Üretim Teknolojisi
17	HAYVAN YET VE SAĞ	DOĞUM	Doğuma yardım
18	HAYVAN YET VE SAĞ	ETLİK VE DAMIZLIK TAVUK YETİŞTİRİCİLİĞİ	Günlük Kümes Kontrolü
19	HAYVAN YET VE SAĞ	ETLİK VE DAMIZLIK TAVUK YETİŞTİRİCİLİĞİ	Etlük Piliç Yetiştiriciliği
20	HAYVAN YET VE SAĞ	ETLİK VE DAMIZLIK TAVUK YETİŞTİRİCİLİĞİ	Etlük Cıvıç Yetiştiriciliği
21	HAYVAN YET VE SAĞ	ETLİK VE DAMIZLIK TAVUK YETİŞTİRİCİLİĞİ	Damızlık Tavuk Yetiştiriciliği
22	HAYVAN YET VE SAĞ	ETLİK VE DAMIZLIK TAVUK YETİŞTİRİCİLİĞİ	Damızlık Cıvıç Yetiştiriciliği
23	HAYVAN YET VE SAĞ	HASTALIK VE PARAZİTLERLE MÜCADELE	Zoonoz ve Bulaşıcı Hastalıklar
24	HAYVAN YET VE SAĞ	HASTALIK VE PARAZİTLERLE MÜCADELE	Meme Hastalıklarının Kontrolü
25	HAYVAN YET VE SAĞ	HASTALIK VE PARAZİTLERLE MÜCADELE	Ayak Hastalıkları
26	HAYVAN YET VE SAĞ	HAYVAN BAKIMI VE KAYIT	İşletme Kayıtları
27	HAYVAN YET VE SAĞ	HAYVAN BAKIMI VE KAYIT	Genel Hayvan Bakımı
28	HAYVAN YET VE SAĞ	HAYVAN BESLEME	Yeni Doğan Hayvanları Besleme
29	HAYVAN YET VE SAĞ	HAYVAN BESLEME	Otlak hazırlama
30	HAYVAN YET VE SAĞ	HAYVAN BESLEME	Koyun ve Keçi Besleme
31	HAYVAN YET VE SAĞ	HAYVAN BESLEME	Kasaplık Küçükbaş Hayvan Besleme
32	HAYVAN YET VE SAĞ	HAYVAN BESLEME	Kasaplık Büyükbaş Hayvan Besleme
33	HAYVAN YET VE SAĞ	HAYVAN BESLEME	Hayvanları Sulama
34	HAYVAN YET VE SAĞ	HAYVAN BESLEME	Hayvanları Otlatma
35	HAYVAN YET VE SAĞ	HAYVAN BESLEME	Büyükbaş Hayvan Besleme Yöntemleri
36	HAYVAN YET VE SAĞ	HAYVANLARDA ÜREME	Büyükbaş Hayvanlarda Üreme
37	HAYVAN YET VE SAĞ	KORUMA KONTROL	Aşılama
38	HAYVAN YET VE SAĞ	KULUÇKA BİLGİSİ VE TEKNİĞİ	Yumurta
39	HAYVAN YET VE SAĞ	PARAZİTOLOJİ	Protozoer Hastalıklarla Mücadele
40	HAYVAN YET VE SAĞ	SALGIN HASTALIKLAR	Zoonoz Olmayan Salgın Hastalıklar
41	HAYVAN YET VE SAĞ	SALGIN HASTALIKLAR	Hastalık Çıkan Yerlerde Sağlık Tedbirleri
42	HAYVAN YET VE SAĞ	YEM BİTKİLERİ	Yem Bitkilerinin Ekimi ve Bakımı
43	HAYVAN YET VE SAĞ	YEM BİTKİLERİ	Yem Bitkilerinde Hasat
44	HAYVAN YET VE SAĞ	YEM BİTKİLERİ	Silaj Yapım Teknikleri
45	HAYVAN YET VE SAĞ	YEM BİTKİLERİ	Çayır Meraların Tesisi ve Islahı
46	HAYVAN YET VE SAĞ	YUMURTACI TAVUK YETİŞTİRİCİLİĞİ	Yumurtacı Cıvıç Yetiştiriciliği
47	HAYVAN YET VE SAĞ	YUMURTACI TAVUK YETİŞTİRİCİLİĞİ	Verim Döneminde Tavuk Yetiştiriciliği
48	HAYVAN YET VE SAĞ	YUMURTACI TAVUK YETİŞTİRİCİLİĞİ	Kanatlılarda Bakım
49	HAYVAN YET VE SAĞ	ZOOTEKNİ	Küçükbaş Hayvanların Beslenmesi
50	HAYVAN YET VE SAĞ	ZOOTEKNİ	Kimliklendirme İşlemleri
51	HAYVAN YET VE SAĞ	ZOOTEKNİ	Kanatlı Hayvanların Beslenmesi
52	HAYVAN YET VE SAĞ	ZOOTEKNİ	Hayvanların Dış Bakımı
53	TARIM	ÇAYIR-MERA YEM BİTKİLERİ	Yumrulu Yem Bitkileri
54	TARIM	KESME ÇİÇEK	Kesme Yeşillikler
55	TARIM	DENDROLOJİ	Sarılcı-Tırmanıcı Bitkiler ve Çit Bitkileri
56	DENİZCİLİK	DENİZ HUKUKU (GÜVERTE)	Deniz Teknik İşletmeciliği
57	DENİZCİLİK	DENİZ HUKUKU (GÜVERTE)	Uluslararası Emniyet Yönetimi Sistemi- ISM
58	DENİZCİLİK	DENİZ HUKUKU (GÜVERTE)	Uluslararası Gemi ve Liman İşletmeleri Güvenlik Sistemleri- ISPS
59	DENİZCİLİK	İLERİ DENİZCİLİK EĞİTİMLERİ	Gemide Tıbbi İlk Yardım ve Tıbbi Bakım
60	DENİZCİLİK	İLERİ DENİZCİLİK EĞİTİMLERİ	Hızlı Can Kurtarma Botu Kullanma
61	DENİZCİLİK	İLERİ DENİZCİLİK EĞİTİMLERİ	İleri Yangınla Mücadele
62	DENİZCİLİK	İLERİ DENİZCİLİK EĞİTİMLERİ	Tanker Temel Eğitimleri Uygulamaları
63	DENİZCİLİK	İLERİ DENİZCİLİK EĞİTİMLERİ	Yolcu Gemileri Gemi Adamlığı

## ..... MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜNE

Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünün yayınlamış olduğu yazılacak bireysel öğrenme materyali listelerinde yer alan ve aşağıda alanı ve adı belirtilen bireysel öğrenme materyalini/materyallerini yazmak istiyorum. Uygun görülmesi halinde bireysel öğrenme materyali yazım başvuru dilekçemin onaylanarak Genel Müdürlüğün mtegm.modul@gmail.com elektronik posta adresine PDF formatı ile birlikte EXCEL formatında iletilmesi ve resmi yazı ile de Genel Müdürlüğe iletilmesi hususunda bilgilerinizi ve gereğini arz ederim.

...../.../2016  
İmza

Adı Soyadı  
..... Alanı Öğretmeni

## OGRETMENİN BİLGİLERİ

TC KİMLİK NO	
EĞİTİM DURUMU	
ALANI	
CEP TELEFONU	
E-POSTA	

## GOREV YAPTIĞI YER

İL	
İLÇE	
OKUL	
TEL	

SAHİP OLDUĞU ALAN EĞİTİMİ SERTİFİKALARI	1)	
	2)	
	3)	
	4)	
	5)	
DAHA ÖNCE YAZDIĞI BİREYSEL ÖĞRENME MATERYALLERİ	1)	
	2)	
	3)	
	4)	
	5)	
SIRA NO	BİREYSEL ÖĞRENME MATERYALİ YAZACAĞI ALANIN ADI	YAZACAĞI BİREYSEL ÖĞRENME MATERYALİNİN ADI
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

UYGUNDUR

..../.../2015

İmza

Mühür

.....  
.....  
.....Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi  
Okul Müdürü