

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI

İŞLETMELERDE HİJYEN KURS PROGRAMI

Ankara, 2016

İÇİNDEKİLER

PROGRAMIN ADI	1
PROGRAMIN DAYANAĞI	1
PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI	1
EĞİTİCİLERİN NİTELİĞİ	1
PROGRAMIN AMAÇLARI	2
PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR	2
PROGRAMIN KREDİSİ	3
PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ	3
İŞLETMELERDE HİJYEN KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU	3
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR	3
PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ	4
BELGELENDİRME	4

PROGRAMIN ADI

İşletmelerde Hijyen Kursu

PROGRAMIN DAYANAĞI

1. 24.06.1973 tarihli ve 14574 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan, 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu,
2. Program hazırlanırken; Resmî Gazetede yayımlanan Ulusal Meslek Standartları, Ulusal Yeterlikler ISCED ve FOET sınıflaması ve ilgili diğer mevzuatlardan yararlanılmıştır.
 - Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı'nın 02.06.2014 Tarih ve 51 sayılı "Meslekî ve Teknik Anadolu Lisesinin Anadolu Meslek ve Anadolu Teknik Programlarının 10 Alan 26 Dalına Ait Çerçeve Öğretim Programları ile 42 Alan 178 Dala Ait Uygulanacak Çerçeve Öğretim Programlarına Dair Açıklamalar" konulu kararı,
 - 29.12.2011 tarih ve 28157 Sayılı Resmi Gazete' de yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği.
 - 17.12.2011 tarih ve 28145 Sayılı Resmi Gazete' de yayınlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği.

PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI

1. Okuryazar olmak,
2. 18 yaşını tamamlamış olmak,
3. Kurs programına katılmasına engel oluşturacak sağlık sorunu bulunmamak.

EĞİTİCİLERİN NİTELİĞİ

Kurs programının uygulanmasında eğiticiler aşağıdaki öncelik sırasına göre görevlendirilirler;

1. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan "Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına İlişkin Çizelgeye" göre:
 - a. Gıda Teknolojisi,
 - b. Kimya Teknolojisi,
 - c. Laboratuvar Hizmetleri,
 - d. Hayvan Sağlığı/ Hayvan Yetiştiriciliği ve Sağlığı,
 - Alan öğretmeni olarak atananlar,
 - Öğretmen bulunamaması durumunda öğretmen olarak atanabilecek nitelikte olanlar,
2. Diğer branşlarda öğretmen olarak atananlardan, Gıda Hijyeni konusuna yönelik eğitim aldığını belgelendirenler,

3. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan "Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına İlişkin Çizelge" ile Gıda Teknolojisi, Kimya Teknolojisi, Laboratuvar Hizmetleri, alanlarına kaynak teşkil eden yükseköğretim programları/fakülte mezunları,
4. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan "Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına İlişkin Çizelge" ile Gıda Teknolojisi, Kimya Teknolojisi, Laboratuvar Hizmetleri, alanlarına kaynak teşkil eden yükseköğretim kurumlarında görevli öğretim üyesi, öğretim görevlileri, öğretmen/eğitici olarak görev almalıdır.

PROGRAMIN AMAÇLARI

İşletmelerde hijyen kurs programını tamamlayan bireyin;

1. Hijyen kurallarına uygun olarak işletmelerde çalışırken kişisel hijyenini sağlaması,
 2. Dezenfeksiyon kurallarına uygun olarak işletmelerde temizlik ve dezenfeksiyonu sağlaması
- amaçlanmaktadır.

PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

1. Bu programla, gıda ürünlerinin, üretilmesi, paketlenmesi, pazarlanması ve servis edilmesi alanlarında, çalışanların mesleki niteliklerinin geliştirilmesi amaçlanmaktadır.
2. Konuların öğretiminde ağırlıklı olarak mesleki yeterlik kazandırmaya yönelik yöntem ve teknikler uygulanır. Anlatım, soru-cevap, grup çalışması, tartışma, araştırma, uygulama yapma vb. yöntem ve teknikleri uygulanabilir.
3. Programın uygulanmasında gerektiğinde iş piyasasının eğitim olanaklarından faydalanılabilir.
4. Kurs Programı, Millî Eğitim Bakanlığında görevli uzman, alan öğretmenleri ve alan uzmanları ile iş birliği içinde hazırlanmıştır.
5. İşletmelerde hijyen kurs programının amaçları, içeriği ve kazanımları yoluyla kursa katılan bireylere aşağıdaki tabloda verilen değerlerin kazandırılması ve geliştirilmesi hedeflenmiştir.

Değerler
Sorumluluk
Saygı
Yardımlaşma
Kurallara uyma
Duyarlılık
Vatanseverlik

6. Program yaygın eğitim kurumlarında veya kurumlarca uygun görülen diğer yerlerde uygulanır.

7. Program bitiminde sözlü, yazılı, uygulama yöntemlerinden bir veya birkaçı ile kazanımları değerlendirmeye yönelik sınavlar yapılır.
8. Kurs programı sonunda yapılacak sınavda başarılı olanlara mevzuata uygun belgelendirme yapılır.

PROGRAMIN KREDİSİ

Talim ve Terbiye Kurulunun 29.11.2013 Tarihli ve 135 sayılı Kararı ile kabul edilen "Meslekî ve Teknik Eğitimde Kredilendirme Esasları" doğrultusunda, kurs programını başarı ile tamamlayanlara 2 (iki) kredi verilir.

PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Kurs programının süresi; günde en fazla 8 ders saati uygulanır. Kurs süresi toplam 48 (kırk sekiz) ders saatidir. Eğitim personeli, programın teorik ve uygulama sürelerini belirler.

İŞLETMELERDE HİJYEN KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU

MODÜL ADI	KAZANIM	ÖĞRENME KAZANIMLARI	SÜRE
PERSONEL HİJYENİ	Hijyen kurallarına uygun olarak işletmelerde çalışırken kişisel hijyenini sağlar.	<ul style="list-style-type: none"> • İşletme standartlarına uygun iş kıyafetlerini giyer. • Hijyen kurallarına uygun olarak kişisel temizliğini yapar. • Türk Gıda Kodeksine ve sanitasyon kurallarına uygun tuvalet giriş-çıkışlarını kullanır ve el yıkar. • Türk Gıda Kodeksi ve sanitasyon kurallarına uygun olarak işletmeye/üretim alanlarına giriş ve çıkış yapar. • Türk Gıda Mevzuatına uygun olarak periyodik sağlık kontrollerini yaptırır. 	30
İŞLETMELERDE TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON	Dezenfeksiyon kurallarına uygun olarak işletmelerde temizlik ve dezenfeksiyonu sağlar.	<ul style="list-style-type: none"> • Temizlik ve dezenfeksiyon için ön hazırlık yapar. • Usulüne uygun olarak elle temizlik ve dezenfeksiyon yapar. • Tekniğine uygun olarak CIP (Otomatik Temizleme Sistemleri) işlemlerini uygular. 	18
Kursun Toplam Süresi (Ders Saati):			48

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

1. Her modül sonrasında değerlendirme yapılmalıdır.
2. Başarım ölçütleri bilgi, beceri ve yeterlikler bazında açıklanmalıdır.
3. Ölçme ve değerlendirme faaliyetleri kursun amaçları ve kazanımları ile uyumlu olmalıdır.
4. Değerlendirme, Yaygın Eğitim Kurumları Yönetmeliği esaslarına göre;
 - Kursiyerin kendi kendine yaptığı tüm öğrenim faaliyetler,
 - Kursiyerin performansına dayalı olarak gerçekleştirilecek sınavlar,
 - Kursiyere kurs sonunda uygulanan yazılı sınavlar,

100 puan üzerinden yapılır.

5. Değerlendirme; ders öğretmeni tarafından yazılı, sözlü, uygulamalı sınavlar veya varsa ödev ya da projelere göre yapılmalıdır. Puanlama yapılırken teorik kısım %40, uygulamalı kısım ise %60 olarak ile belirlenmelidir. Birden fazla sınav şekli ile sınavı yapılan dersin puanı veya notu, bu sınavların aritmetik ortalaması ile belirlenir. Bu puan veya not, kursun başarı puan ya da notu olarak değerlendirilir.
6. Programların özelliğine göre sınavlar ve başarı değerlendirmesi bilişim teknolojisi kullanılarak da yapılabilir.
7. Kursiyerlerin sağlık durumları veya bedensel engelleri nedeniyle bazı derslerdeki sınavlar, durumlarına uygun sınav yöntemiyle yapılır.

PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ

1. Programın uygulama sürecine Gıda Teknolojisi alanında konu ile ilgili yayınlanmış bireysel öğrenme materyalleri, gerekli durumlarda öğretmen/öğretici tarafından hazırlanan ders notlarından yararlanılır.
2. Yararlanılacak araç ve gereçler;
 - Şampuan, sabun, lif, havlular,
 - Tırnak fırçası, tırnak makası, törpü,
 - Diş fırçası, diş macunu, ağız gargarası, diş ipi,
 - Tıraş takımı, tıraş köpüğü, krem,
 - Çamaşır makinesi, deterjan,
 - Personel dolapları,
 - İş kıyafetleri,
 - Çizme veya özel ayakkabı,
 - Bone, başlık, steril eldiven, galoş,
 - Dezenfektanlı paspas ve küvetler,
 - Temizlik malzemeleri (fırça, sünger, mop, kova, çekçek)
 - Deterjanlar, dezenfektanlar,
 - Temizleme ve dezenfektan makineleri.

BELGELENDİRME

Kursu başarı ile tamamlayanlara Kurs Bitirme Belgesi, Not Döküm Çizelgesi ve talep edenlere Europass Sertifika Eki verilir.

Kursu tamamlamadan ayrılanlara başardıkları modülleri gösteren Not Döküm Çizelgesi verilir.