

DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI	GIDA HİJYENİ VE SANİTASYON			
DERSİN SINIFI	9. Sınıf			
DERSİN SÜRESİ	Haftalık 2 Ders Saati			
DERSİN AMACI	Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği ile çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak kalite ve gıda güvenilirliği gereklilikleri çerçevesinde , ilgili yönetmelik ve tebliğlere uygun olarak, gıda hijyeni, kişisel hijyen, su, hava ve işletme hijyeninin sağlanması, işletmenin, araç, gereç ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyonunun yapılması, , atıkların uzaklaştırılması, haşerelerle mücadele ve kalite yönetim sistemleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.			
DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve hijyen kurallarına göre, gıda işletmelerinin yapısını ve bölümlerini ayırt ederek kişisel hijyen ve işletme hijyenini sağlar. 2. Türk Gıda Kodeksine uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer. 3. Tekniğine uygun olarak, atıkları uzaklaştırarak, haşerelerle mücadele etkinliğini tarif eder. 4. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve hijyen kurallarına göre su ve hava hijyeninin önemini açıklar. 5. Gıda Endüstrisinde kalite yönetim sistemlerini, ulusal ve uluslararası kalite yönetim sistemlerinin amaç ve kapsamlarını ve uygulama alanlarını tarif eder. 			
EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI	Ortam: Gıda Teknolojisi Laboratuvarı Donanım: Etkileşimli tahta / projeksiyon, bilgisayar, yazıcı/tarayıcı, işletim sistemi kurulum diskisi sağlanmalıdır.			
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bu derste; öğrenci performansı belirlemeye yönelik çalışmalar değerlendirilirken gözlem formu, derecelendirme ölçeği ve dereceli puanlama anahtarı gibi ölçme araçlarından uygun olanlar seçilerek kullanılabilir. Bunun yanında öz değerlendirme ve akran değerlendirme formları kullanılarak öğrencilerin, öğretimin süreç boyutuna katılmaları sağlanabilir.			
KAZANIM SAYISI VE SÜRE TABLOSU	ÖĞRENME BİRİMİ	KAZANIM SAYISI	DERS SAATİ	ORAN (%)
	Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon	3	20	28
	Temizlik ve Dezenfeksiyon Malzemeleri	2	18	25
	Atıkların Uzaklaştırılması ve Haşerelerle Mücadele	2	12	17
	Su ve Hava Hijyeni	2	8	11
	Gıda Endüstrisinde Kalite Yönetim Sistemleri	2	14	19
TOPLAM		11	72	100

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI VE KAZANIM AÇIKLAMALARI
Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon	<ol style="list-style-type: none"> Gıda İşleme Sektörü Kişisel Hijyen İşletme Hijyeni 	<ol style="list-style-type: none"> Gıda işletmelerinin bölümlerini ayırt eder. <ul style="list-style-type: none"> Gıda işleme sektörünün genel özelliklerinin ve işletmelerin fiziki yapısının açıklanması sağlanır. İşletme kuruluş yeri seçimi ile ilgili kriterlere değinilir. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine, hijyen kurallarına ve işletme standartlarına uygun kişisel hijyeni uygular. <ul style="list-style-type: none"> Hijyen ve sanitasyonla ilgili kavramlara değinilir. Tekniğine uygun olarak kişisel temizliğin uygulanması sağlanır. Periyodik sağlık kontrollerinin sağlık ve gıda hijyeni açısından önemi üzerinde durulur. İş sağlığı ve güvenliği kuralları ile çevre korumaya ilişkin önlemler ve mevzuata uygun olarak işletme ortamı hijyenini sağlar. <ul style="list-style-type: none"> İş kıyafetleri ve koruyucu malzemeleri sıralatır İşletmelerde havalandırma ve aydınlatma sistemlerini açıklar. Soyunma odaları, personel dolapları ve duş alanlarının özelliklerini açıklar.
Temizlik ve Dezenfeksiyon Malzemeleri	<ol style="list-style-type: none"> Temizlik ve Temizleme Maddeleri Dezenfeksiyon ve Dezenfektanlar 	<ol style="list-style-type: none"> İlgili mevzuata uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer. <ul style="list-style-type: none"> Temizlik çeşitlerinin sıralanması istenir. Deterjan ve temizlik çözeltilerini hazırlar. Temizlik ve dezenfeksiyon aşamalarını sıralar. İlgili mevzuata uygun temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini tanımlar. <ul style="list-style-type: none"> Dezenfeksiyon yöntemlerini sıralar. CIP, COP sistemleri hakkında açıklama yapılması istenir.
Atıkların Uzaklaştırılması ve Haşerelerle Mücadele	<ol style="list-style-type: none"> Gıda Endüstrisinde Atık Maddeler Gıda İşletmelerinde Haşerelerle Mücadele 	<ol style="list-style-type: none"> Gıda endüstrisinde atık maddeleri sınıflandırır. <ul style="list-style-type: none"> Katı ve sıvı atıkların uzaklaştırılması üzerinde durulur. Gıda endüstrisindeki haşerelerle mücadele yöntemlerini tarif eder. <ul style="list-style-type: none"> Gıda sektöründe bulunan haşereleri sıralar. Böcek kontrolünün açıklanması sağlanır. Böcek ve haşere ilaçlarının kullanımını açıklar.

Su ve Hava Hijyeni	<ol style="list-style-type: none"> 1. Su Hijyeni 2. Hava Hijyeni 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gıda işletmelerinde kullanılan suyun özelliklerini tanımlar. <ul style="list-style-type: none"> • Suyun fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin açıklanması istenir. • Suyun kalitesinin iyileştirme yollarının açıklanması sağlanır. 2. Gıda işletmelerinde hava- hijyen ilişkisinin önemini açıklar. <ul style="list-style-type: none"> • İşletme ortamındaki hava kaynaklarını sıralar. • Kontaminasyonun kontrol alınmasını açıklar.
Gıda Endüstrisinde Kalite Yönetim Sistemleri	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uluslararası Kalite Yönetim Sistemleri 2. Ulusal Kalite Yönetim Sistemleri 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uluslararası kalite yönetim sistemlerini ayırt eder. <ul style="list-style-type: none"> • Kalite yönetim sistemlerinin amacını ve felsefesini açıklar. • Uluslararası kalite yönetim sistemlerini sıralar. • Her bir sistemin amacı ve prosesi açıklar. 2. Ulusal kalite yönetim sistemlerini ayırt eder. <ul style="list-style-type: none"> • Kalite yönetim sistemlerinin amacını ve felsefesini açıklar. • Uluslararası kalite yönetim sistemlerini sıralar. • Her bir sistemin amacı ve prosesi açıklar.

UYGULAMA FAALİYETLERİ/TEMRİNLER

Uygulama faaliyeti/temrinler; ders kazanımına uygun olarak okulun fiziki kapasitesi ve donatımı, öğrenci sayısı göz önünde bulundurularak en fazla uygulama faaliyeti/temrini yapabilecek şekilde meslek alan zümre öğretmenler kurulu tarafından seçilir. Meslek alan zümre öğretmenleri tarafından aşağıda yer alan temrinlerden farklı temrinlerin uygulanmasına karar verilebilir.

Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon	<ul style="list-style-type: none"> • Gıda İşletmesine uygun bir işletme yerleşim planı hazırlama • Hijyenik el yıkama uygulaması yapma • İşletmelerde kullanılabilecek çeşitli alanlara yönelik temizlik formu hazırlama
Temizlik ve Dezenfeksiyon Malzemeleri	<ul style="list-style-type: none"> • Temizlik malzemelerini kullanım alanına uygun olarak gruplandırma • Laboratuvarıda yüzey dezenfeksiyonu yapma
Atıkların Uzaklaştırılması ve Haşerelerle Mücadele	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratuvarıdaki katı ve sıvı atıkları usulüne uygun olarak uzaklaştırma • Okul ve laboratuvarın haşere istilasına maruz kalabileceği alanlarını tespit etme
Su ve Hava Hijyeni	<ul style="list-style-type: none"> • Basit su arıtma sistemlerinden birini seçip uygulama

**Gıda
Endüstrisinde
Kalite Yönetim
Sistemleri**

- Okul ve laboratuvarın hijyen ve sanitasyon anlamında kritik kontrol noktalarını belirleme

DERSİN UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

Bu bilgi ve becerilerin kazanılabilmesi için konuları bireye/öğrenciye;

- Dersin işlenişi sırasında, iş sağlığı ve güvenliğine ilişkin risk ve tehlike oluşturacak her türlü duruma karşı tedbirler alınmalıdır.
- Dersin işlenişi sırasında yasalara karşı sorumlu olma, selamlaşma, güler yüzlü olma, sözü yerinde kullanma, toplum önünde konuşma ön plana çıkaran etkinliklere yer verilmelidir. Bu etkinliklerde beyin fırtınası, soru – cevap, grup tartışması, problem çözme, benzetim, tanıtmaya, durumu anlatma, demonstrasyon vb. yöntem ve teknikleri kullanılabilir.