

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

**SAĞLIK ALANI**  
**GIDA VE SU SEKTÖRÜNDE ÇALIŞANLAR İÇİN**  
**HİJYEN EĞİTİMİ**  
**KURS PROGRAMI**

Ankara, 2016

## İÇİNDEKİLER

PROGRAMIN ADI .....	1
PROGRAMIN DAYANAĞI .....	1
PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI.....	1
EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ.....	1
PROGRAMIN AMAÇLARI.....	1
PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR .....	1
PROGRAMIN KREDİSİ .....	2
PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ .....	2
GIDA VE SU SEKTÖRÜNDE ÇALIŞANLAR İÇİN HİJYEN EĞİTİMİ KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU.....	2
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR .....	3
PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ.....	3
BELGELENDİRME .....	3

Hayat Boyu Öğrenme  
Lifelong Learning

## **PROGRAMIN ADI**

Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar İçin Hijyen Eğitimi

## **PROGRAMIN DAYANAĞI**

1. 29.06.2001 tarihli ve 4702 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu.
2. 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu
3. 28698 sayılı Hijyen Eğitimi Yönetmeliği
4. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 20/04/2016 tarih ve 19 sayılı "Yaygın Eğitim Kurumları Çerçeve Kurs Programı" Kararı.

## **PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI**

1. Okuryazar olmak
2. 13 yaşını tamamlamış olmak.
3. Sağlık durumu kurs programının öğrenimine elverişli olmak.

## **EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ**

Program eğitimcileri aşağıdaki öncelik sırasına göre belirlenir:

1. Talim Terbiye Kurulu Başkanlığı'nca yayımlanan Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına göre atanan Sağlık Hizmetleri veya Hasta ve Yaşlı Hizmetleri alan öğretmenleri görev almalıdır.
2. Üniversitelerin;
  - a) Tıp Fakültesi,
  - b) Hemşirelik Yüksekokulu,
  - c) Acil Yardım ve Afet Yönetimi Bölümü,
  - d) Hemşirelik/Bölümü,
  - e) Ebelik/Bölümü,
  - f) Sağlık Memurluğu/Bölümü,
  - g) Hemşirelik ve Sağlık Hizmetleri,
  - h) Tıbbi Laboratuvar alanında eğitim almış olan Tıbbi Biyolojik Bilimler Bölümü ve Fen Fakültesi/ Fen-Edebiyat Fakültesinin Biyoloji bölümlerinden mezun olanlardan yararlanılabilir.

## **PROGRAMIN AMAÇLARI**

Gıda ve su sektöründe çalışanlar için hijyen eğitimi kurs programını tamamlayan bireyin; alanında hijyen kurallarına uygun çalışması amaçlanmaktadır.

## **PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR**

1. Hijyen Eğitimi Yönetmeliği kapsamında, gıda ve su sektöründe çalışanlar hijyen eğitimi almak mecburiyetindedirler. Bu kapsamda hazırlanan kurs programında hijyen kurallarına uygun çalışmanın önemi, hijyen kurallarına uygun çalışma ve hijyen eğitimi mevzuatı ile ilgili bilgiler verilmektedir.
2. Kurs Programı, Millî Eğitim Bakanlığında görevli alan öğretmenleri ve alan uzmanları ile iş birliği içinde hazırlanmıştır.

3. 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.
4. Programın uygulanmasında gerektiğinde iş piyasasının eğitim olanaklarından faydalanılabilir.
5. Gıda ve su sektöründe çalışanlar için hijyen eğitimi kurs programının kazanımları ve içeriği yoluyla kursa katılan bireylere aşağıdaki tabloda verilen değerlerin kazandırılması ve geliştirilmesi hedeflenmiştir.

Değerler
Vatanseverlik
Milli Birlik ve Beraberlik
Temizlik
Sorumluluk Bilinci
Saygı ve Sevgi
Çalışkanlık
Nezaket
Yardımlaşma ve İş Birliği
Doğruluk ve Dürüstlük
Adalet ve Adil Olmak
Sabır

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 "Mesleki ve Teknik Eğitimde Kredilendirme Esasları" doğrultusunda, kurs programını başarı ile tamamlayanlara 1 (bir) kredi verilir.

### PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ

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

### GIDA VE SU SEKTÖRÜNDE ÇALIŞANLAR İÇİN HİJYEN EĞİTİMİ KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU

MODÜL ADI	KAZANIM	ÖĞRENME KAZANIMLARI	SÜRE
<b>GIDA VE SU SEKTÖRÜNDE ÇALIŞANLAR İÇİN HİJYEN EĞİTİMİ</b>	Gıda ve su sektöründe hijyen kurallarına uygun çalışır.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Halk sağlığı açısından risk oluşturan etkenler ve enfeksiyonla ilgili temel kavramları açıklar.</li> <li>• Gıda ve su sektöründe bulaşıcı hastalıklara yönelik koruyucu yaklaşımları açıklar.</li> <li>• Hijyen eğitimi ile ilgili mevzuatı açıklar.</li> </ul>	8
<b>TOPLAM KURS SÜRESİ (Saat):</b>			<b>8</b>

## **ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR**

1. Modül sonunda değerlendirme yapılmalıdır.
2. Değerlendirme; teorik ve gerekiyorsa performansa dayalı sınav olarak yapılmalıdır.
3. Teorik değerlendirme, modülün bütün kazanımlarını kapsayacak şekilde yapılmalıdır.
4. Teorik ve performansa dayalı sınavda toplam puan; bireyin doğru cevapları ve davranışları için aldığı puanların toplamından oluşmalıdır.
5. Değerlendirme 100 puan üzerinden yapılmalı ve sınav başarısı Yaygın Eğitim Kurumları Yönetmeliği esaslarına göre belirlenmelidir.

## **PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ**

1. Programın uygulama sürecine Güzellik ve Saç Bakım Hizmetleri ve Sağlık Hizmetleri alanlarında konu ile ilgili yayınlanmış bireysel öğrenme materyalleri, gerekli durumlarda öğretmen/öğretici tarafından hazırlanan ders notlarından yararlanılır.
2. Yararlanılacak araç ve gereçler; afiş, broşür ve projeksiyon cihazı, CD vb.

## **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.