

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

SAĞLIK

**GIDA VE SU SEKTÖRÜNDE ÇALIŞANLAR İÇİN
HIJYEN EĞİTİMİ**

**MODÜLER PROGRAMI
(YETERLİĞE DAYALI)**

2015
ANKARA

ÖN SÖZ

Günümüzde mesleklerin değişim ile karşı karşıya olması ve daha karmaşık bir yapıda bulunmaya başlaması nedeniyle, meslekî yeterliklerin de geniş tabanlı bilgilere, becerilere ve tavırlara dayalı olmasını ve programların buna göre geliştirilmesini zorunlu hâle getirmektedir.

Program çalışmaları kapsamında yapılan sektör tarama ve inceleme çalışmaları sonucunda sektörde faaliyet gösterilen meslekler saptanarak, bu meslekler ikinci, üçüncü ve dördüncü seviye meslek gruplarına ayrılmıştır. Sektörde çalışan kişilerin görüş ve önerilerinden yola çıkılarak her meslek dalına ait anket soruları hazırlanmış, daha sonra anketler yurdun çeşitli bölgelerinde uygulanarak mesleklere özgü yeterlikler belirlenmiştir.

Program geliştirme sürecinin her aşamasında üniversitelerin ve ülkemizin önde gelen sektör temsilcileri ile iş birliği yapılmış kişi ve kurumların program çalışmalarına doğrudan katkıları sağlanmıştır. Sektör ve yüksek öğretim kurumlarının beklentileri programa yansıtılarak mesleklere ait belirlenen yeterlikler öğretim programları ve modüllerin temel dayanağını ve içeriğini oluşturmuştur.

Uluslar arası düzeyde meslek elemanlarından beklenen yeterlikler çeşitli araştırmalar ve yerli/yabancı uzman görüşlerine dayanılarak tespit edilmiş, elde edilen sonuçlar program çalışmalarına aktarılmıştır.

Hijyen Eğitimi Yönetmeliği kapsamında gıda ve su sektöründe çalışanların almak mecburiyetinde olduğu eğitime dayalı olarak program hazırlanmıştır.

İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ	HATA! YER İŞARETİ TANIMLANMAMIŞ.
GIDA VE SU SEKTÖRÜNDE ÇALIŞANLAR İÇİN HİJYEN EĞİTİMİ PROGRAMINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR	3
MESLEK ELEMANI TANIMI	3
GİRİŞ KOŞULLARI	3
İSTİHDAM ALANLARI	3
EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI.....	3
EĞİTİMCİLER	3
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	3
BELGELENDİRME	3
YATAY VE DİKEY GEÇİŞLER.....	4
EĞİTİM SÜRESİ.....	4
ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	4
İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM VE KURULUŞLAR.....	4
ÖĞRENCİ/KURSIYER KAZANIMLARI	4
EĞİTİM-ÖĞRETİM FAALİYETLERİ.....	HATA! YER İŞARETİ TANIMLANMAMIŞ.
MESLEKİ GELİŞİM MODÜLLERİ	HATA! YER İŞARETİ TANIMLANMAMIŞ.
MODÜL VE İÇERİKLERİ	5
YETERLİK VE MODÜL TABLOSU	6

GIDA VE SU SEKTÖRÜNDE ÇALIŞANLAR İÇİN HİJYEN EĞİTİMİ PROGRAMINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

ALAN : SAĞLIK
MESLEK :
MESLEK SEVİYESİ :
TANIM :

Hijyen Eğitimi Yönetmeliği kapsamında, gıda ve su sektöründe (gıda üretim ve perakende iş yerleri, gıda ile temas eden madde ve malzeme üreten işyerleri, insani tüketim amaçlı sular ile doğal mineralli suları üreten iş yerleri) çalışanlara yönelik eğitimidir.

GİRİŞ KOŞULLARI

1. Okuma yazma bilmek veya ilkökul mezunu olmak.
2. Mesleğin gerektirdiği işleri ve yeterlikleri yapacak bedensel ve fiziksel özelliklere sahip olmak.

İSTİHDAM ALANLARI

Kazandırdığı yeterlikler doğrultusunda bir meslek kazanmasına yönelik değildir.

EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI

1. Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğüne bağlı eğitim kurumlarında eğitim verilmektedir,
2. Programın uygulanabilmesi için alanın standart donanımları ve mesleklerin gerektirdiği ekipmanlar sağlanmalıdır.

EĞİTİMCİLER

Programın uygulamasında, sırasıyla;

1. Tıp Fakültesi
2. Hemşirelik Yüksekokulu
3. Acil Yardım ve Afet Yönetimi Bölümü
4. Hemşirelik/Bölümü
5. Ebelik/Bölümü
6. Sağlık Memurluğu/Bölümü
7. Hemşirelik ve Sağlık Hizmetleri
8. Tıbbi Laboratuvar alanında eğitim almış olan Tıbbi Biyolojik Bilimler Bölümü ve Fen Fakültesi/ Fen-Edebiyat Fakültesinin Biyoloji bölümlerinden mezun olanlar görev almalıdır.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bireylerin, çeşitli ölçme araçları kullanılarak;

1. Modüllerin sonunda kazandığı yeterlikler ölçülecektir.
2. Modüller ile kazandıkları bilgi, beceri ve tavırları ölçülecektir.
3. Ölçme sonuçları program sonunda değerlendirilecektir.
4. Eğitim kurumunda, işletmede ve kendi kendilerine yaptıkları tüm öğrenim faaliyetleri değerlendirilecektir.

BELGELENDİRME

Bu programlarda mesleğin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

- Sertifika öğretim programı sürecinde bireylerin tamamladığı modüller, aldığı eğitimin tümü ve kazandıkları yeterlikler belgelendirilir.
- Öğretim programının sonunda mesleğin yeterliklerini kazanan bireylerin aldığı belgeler mevzuat doğrultusunda sertifikada değerlendirilir.
- Mesleğin seviyesine ve yeterliklerine sahip olanlar sertifika almaya hak kazanır ve ilgili iş yerlerinde çalışabilirler.
- Hijyen Eğitimi Yönetmeliğın kapsadığı iş yerlerinde, Genel Müdürlük tarafından verilen belgeye sahip olmayan kişiler çalıştırılmaz.

YATAY VE DİKEY GEÇİŞLER

Mesleğe yönelik geniş tabanlı yeterlikler kazandırmak hedeflenmiştir.

1. Eğitimin sonunda, mesleğinde sertifika alan birey gerektirdiğinde fark eğitimi olarak diploma programını tamamlayabilir.
2. Meslekî eğitim alan veya bitirmiş olan birey; gerekli modülleri tamamlayarak alandaki diğer meslekler arasında geçiş yapabilir.

EĞİTİM SÜRESİ

1. Meslek programının toplam eğitim süresi 40/8 saat olarak planlanmıştır.
2. Eğitim süresinin okul, işletme ve bireysel öğrenme için ayrılmış dağılımı, modüller ile ilgili açıklamalarda belirtildiği gibi uygulanır.

ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ

Modüler öğretime yönelik olarak bireysel öğrenme yöntem ve teknikleri uygulanır.

1. Eğitimciler bireylere rehberlik eder.
2. Bireyler kendi kendine öğrenmeye teşvik edilir.
3. Bireylerin aktif olması sağlanır.
4. Bireyler araştırmaya yönlendirilir.
5. Bireyler kendi kendilerini değerlendirebilir.
6. Bireylere mesleki yeterlik kazandırmaya yönelik yöntem ve teknikler uygulanır.

İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM VE KURULUŞLAR

Bireyler, programın gerektirdiği öğretim faaliyetleri, istihdam olanakları ve planlama konularında çevredeki üniversiteler, özel eğitim merkezleri, kamu kurumları, meslek odaları ve meslek elemanları ile işbirliği yapılarak yönlendirilir.

ÖĞRENCİ/KURSIYER KAZANIMLARI

Programın sonunda mesleğe yönelik olarak öğrenci/kursiyer;

1. Mesleğin ait olduğu alandaki temel bilgi ve becerileri kazanabilecektir.
2. Alanın gerektirdiği temel yeterliklere sahip olabilecektir.
3. Mesleğin gerektirdiği işleri yapabilecektir.
4. Mesleğin gerektirdiği özel mesleki yeterlikleri kazanabilecektir.
5. Öğrenci/Kursiyer merkezli daha aktif ve kendi hızına göre öğrenme olanağı tanıyan kazanımlara sahip olabilecektir.

EĞİTİM-ÖĞRETİM FAALİYETLERİ

Sertifika programında yer alan modüllerde öngörülen eğitim- öğretim uygulamaları yapılır.

Modülün süresi programda belirtildiği şekilde uygulanacaktır. Gerektiğinde modülün süresi, gerekçesi belirtilmek ve amaçlanan yeterliği kazandırmak şartıyla,

programın içeriğinde yapılan açıklamalar doğrultusunda 8 saat artırılabilir. Programda, belirtilen yeterlik ve modül sürelerinin altında bir süre uygulaması yapılmayacaktır.

Meslek seviyeleri altında eğitime devam edenler veya işyerinde çalışanlar da bu eğitimlere katılırlar.

MESLEKİ GELİŞİM MODÜLLERİ

1. Öğrenci/kursiyerin yaşam boyu kullanabileceği ve mesleki gelişmesine yararlı olabilecek, iyi ilişkiler kurabilme, öğrenmeyi öğrenme, bilgiye ulaşma, girişimcilik ve iş fikirleri üretme, işe uyum sağlama, kendini geliştirme ve problem çözme gibi bilgi ve becerilerin kazandırıldığı modüllerdir.
2. Bu modüller ile öğrenci/kursiyerlere ulusal ve uluslararası iş gücünden beklenen yeterlikleri kazandırmak amaçlanmaktadır.
3. Mesleki gelişim modül tablosundan, çevrenin istihdam durumu, öğrenci/kursiyerlerin hazır bulunma düzeyi göz önüne alınarak modüller seçilecek ve yeterlik tablosunda yer alan süreye ilave edilecektir.
4. Dördüncü seviye meslek elemanları, bütün mesleki gelişim modüllerini tamamlamış olacaklardır.
5. Mesleki gelişim modülleri programlardan bağımsız olarak da kullanılabilir.

KAZANDIRILAN YETERLİKLER		DERSİN MODÜLLERİ	SÜRE
1	Sağlıklı ve etkili iletişim kurmak ve sürdürmek	İletişim	40/8
2	Öğrenme ihtiyaçları doğrultusunda bilgi ve veri toplamak	Bilgiye Ulaşma ve Veri Toplama	40/8
3	Uygulanabilir girişimci (iş) fikirler üretmek	Girişimci Fikirler Üretme	40/8
4	Girişimci (iş)fikri geliştirmek ve planlamak	Girişimci Fikri Geliştirme	40/8
5	İşletme kurma ve geliştirme ile ilgili faaliyetleri yürütmek	İş Kurma ve Geliştirme	40/16
6	İşçi sağlığı mevzuatına uymak ve iş güvenliği önlemlerini almak	İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı	40/24
7	Çevreye karşı duyarlı olmak ve çevreyi korumak	Çevre Koruma	40/8
8	Kendini geliştirerek karşılaştığı problemleri çözmek	Problem Çözme	40/8

MODÜL VE İÇERİKLERİ

- Öğrenme süresi her modül için toplam 40 saattir.
- Kazandırılacak yeterliğe bağlı olarak her modül 40/8, 40/16, 40/24, 40/32 ve 40/40 olabilir.
- Modüllerde önerilen bu süreler öğrenme faaliyetlerindeki teorik ve uygulamalı tüm içeriği kapsar.
- Modül içeriğindeki öğrenme faaliyetinin uygulanması imkânı olmadığında, diğer okullarla ve işletmelerle iş birliği çerçevesinde uygulamalar yapılabilir.
- Kursiyer/öğrencinin önceden kazandığı yeterlikleri tekrar alma zorunluluğu yoktur.
- Modül ve yeterlikler programdaki uygulama sırasına göre alınacaktır.

- Programda yer alan modül ve yeterliklerin uygulama sırası zümre kararı ile belirlenir.

NOT: Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar İçin Hijyen Eğitimi Programı yeterlikler tablosu ve modülleri aşağıda verilmiştir.

YETERLİK VE MODÜL TABLOSU

YETERLİKLER		MODÜLLER	SÜRE
1	Hijyen Kurallarına Uymak	Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar İçin Hijyen Eğitimi	40/8
TOPLAM			40/8

MODÜL BİLGİ SAYFASI

ALAN : SAĞLIK
MODÜL : GIDA VE SU SEKTÖRÜNDE ÇALIŞANLAR İÇİN HİJYEN EĞİTİMİ
MODÜLÜN KODU :
SÜRE : 40/8
ÖN KOŞUL :
AÇIKLAMA : İlgili mevzuat
1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu
Madde 126 – (Değişik:11/10/2011-KHK-663/58 md.)
Madde 127 – (Değişik:11/10/2011-KHK-663/58 md.)
Madde 282 – (Değişik: 23/1/2008-5728/48 md.)
Hijyen Eğitimi Yönetmeliği: 5 Temmuz 2013 tarihli ve 28698 sayılı Resmî Gazete'den yararlanılır.

ÖĞRETİM YÖNTEM

VE TEKNİKLERİ : Anlatım, soru-cevap, uygulama, problem çözme, örnek olay incelenmesi, grup çalışmaları, yaparak öğrenme.

GENEL AMAÇ

: Kursiyer, uygun ortam sağlandığında sağlık ve hijyen kurallarına uygun olarak gıda üretim, satış ve su sektöründe halk sağlığının korunmasına ve geliştirilmesine katkı sağlamış olacaktır.

AMAÇLAR

Kursiyer:

1. Gıda ve su sektörüne ilişkin hijyen ilkelerini ve uygulamalarını öğrenip uygulayacaktır.
2. Gıda ve su sektörüne ilişkin bulaşıcı hastalıklara yönelik koruyucu yaklaşımları öğrenip uygulayacaktır.
3. Gıda ve su sektörüne ilişkin Hijyen eğitimine yönelik yasal durumu öğrenip mevzuata uygun davranabilecektir.

İÇERİK

A. GIDA VE SU SEKTÖRÜNDE BULAŞICI HASTALIKLAR

1.1. Mikrobiyoloji

- a. Mikrop tanımı
- b. Çeşitleri
 - i. Bakteri
 - ii. Virüs
 - iii. Mantar
 - iv. Parazit
- c. Yaşama ve üreme şartları
- d. Hastalık yapma güçleri

1.2. Bulaşma yolları

- a. Ağız yolu
- b. Temas yolu
 - i. İnsan-insan

- ii. Hayvan-insan
- iii. Eşya-insan
- c. Hava yolu
- 1.3. Enfeksiyon zinciri
 - a. Enfeksiyon kaynağı
 - b. Bulaşma yolu
 - c. Sağlam kişiye bulaşma
- 1.4. Sık görülen hastalıklar
 - a. Ağız yolu ile bulaşanlar
 - b. Temasla bulaşanlar (insan-insan, hayvan-insan, eşya-insan),
 - c. Hava yoluyla bulaşanlar,

B. GIDA VE SU SEKTÖRÜNDE BULAŞICI HASTALIKLARA YÖNELİK KORUYUCU YAKLAŞIMLAR

1. Ağız yolu ile bulaşan hastalıklarda koruyucu yaklaşımlar
 - a. El temizliği
 - b. Tuvalet sonrası temizlik
 - c. Öksürük-aksırık ile gıda bulaşının önlenmesi
2. Temasla bulaşan hastalıklarda koruyucu yaklaşımlar
 - a. İnsan-insan teması
 - b. Hayvan-insan teması
 - c. Eşya-insan teması
3. Hava yoluyla bulaşan hastalıklarda koruyucu yaklaşımlar
 - a. Damlacıkla bulaşanlar
 - b. Direkt temasla bulaşanlar

C. HİJYEN EĞİTİMİNE İLİŞKİN YASAL DURUM

1. Çalışanlara yönelik yasal durum
 - a. Çalışanlara yönelik hijyen eğitimi alma mecburiyeti
 - b. Çalışanlara yönelik hijyen eğitime ilişkin sorumlulukları
 - c. Çalışanlara yönelik yaptırımlar
2. İş yeri sahiplerine ve işletenlerine yönelik yasal durum
 - a. İş yeri sahiplerinin ve işletenlerin sorumlulukları
 - b. İş yeri sahiplerinin ve işletenlerin mecburiyeti
 - c. İş yeri sahiplerine ve işletenlerine yönelik yaptırımlar

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME:

Eğitimi alanlar, aşağıda belirtilen kriterleri yerine getirecektir.

1. Kişisel hijyen ilkelerini ve uygulamalarını esas itibarıyla bilir.
2. Tuvalet sonrasında veya herhangi bir yere temas sonrasında ellerini usulüne uygun olarak sıvı sabun veya köpükle yıkar, kâğıt havluyla kurular.
3. Maske, bone ve önlük gibi koruyucu giysileri giyer.
4. Verdiği hizmet sırasında sebep olabileceği hastalıkları, hastalık kaynaklarını ve bulaşma yollarını öğrenir.
5. Hastalılardan korunma yollarını, bulaşmayı engelleyici kişisel önlemleri ve başkalarının hasta olmaması için yapması gerekenleri bilir.
6. Konu hakkındaki mevzuatı, mevzuattan kaynaklanan sorumluluklarını ve mevzuatın getirdiği yaptırımları bilir.