



**YOZGAT BOZOK ÜNİVERSİTESİ ŞEFAATLİ MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**VETERİNER BÖLÜMÜ HİJYEN VE SANİTASYON DERS ÖĞRETİM PLANI**

| Dersin Kodu | Dersin Adı           | Yarıyıl | Dersin Türü (Z/S) | T+U+L (Saat/Hafta) | Kredi | AKTS | Eğitim Dili |
|-------------|----------------------|---------|-------------------|--------------------|-------|------|-------------|
| HVS001      | Hijyen ve Sanitasyon |         | S                 | 2+0+0              | 2     | 3    | Türkçe      |

**DERS BİLGİLERİ**

|   |   |
|---|---|
| <b>Dersin Katalog Tanımı (İçeriği)</b>  | Hijyen ve sanitasyon kavramlarının tanımı ve önemi, kişisel hijyen, temizlik maddeleri ve işletmelerde temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını içerir.  |
| <b>Dersin Amacı</b>                     | Mevzuat ve hijyen kurallarına uygun olarak kişisel hijyen sağlama ve işletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanır.   |
| <b>Dersin Seviyesi</b>                  | Ön Lisans   |
| <b>Dersin Öğretim Dili</b>              | Türkçe  |
| <b>Öğretim Yöntemi</b>                  | ( ) Örgün ( X ) Uzaktan ( ) Karma/Hibrit  |
| <b>Dersi Yürüten Öğretim Elemanları</b> | Öğr. Gör. Dr. Sevtap ÇAĞLAR YAVUZ   |
| <b>Dersin Ön Koşulu Ders(ler)i</b>      | -   |
| <b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>         | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Hijyen ve sanitasyon ile ilgili temel kavramları tanımlar.</li><li>2. Personel, su, alet-ekipman, işyeri ve gıda hijyeni konuları hakkında bilgi sahibi olur.</li><li>3. Gıda endüstrisinde uygulanan hijyen kurallarının önemini kavrar.</li><li>4. Gıda endüstrisinde uygulanan sanitasyon prensiplerini öğrenir.</li><li>5. Sanitasyon operasyon yönetimini tanımlar.</li></ol> |

**DERS İÇERİĞİ**

| Hafta | Teori                                 | Uygulama/Laboratuvar |
|-------|---------------------------------------|----------------------|
| 1     | Hijyen Sanitasyon                     | -                    |
| 2     | Mikroorganizma ve Sanitasyon İlişkisi | -                    |
| 3     | Su Hijyeni                            | -                    |
| 4     | Su Hijyeni                            | -                    |
| 5     | Personel Hijyeni                      | -                    |
| 6     | Personel Hijyeni                      | -                    |
| 7     | İşletme Hijyeni                       | -                    |
| 8     | İşletme Hijyeni                       | -                    |
| 9     | Pest Kontrol                          | -                    |
| 10    | Temizlik Ve Temizlik Maddeleri        | -                    |
| 11    | Dezenfeksiyon ve Dezenfektanlar       | -                    |
| 12    | Dezenfeksiyon ve Dezenfektanlar       | -                    |
| 13    | Sanitasyon İşlemlerinin Yönetimi      | -                    |
| 14    | Sanitasyon İşlemlerinin Yönetimi      | -                    |
| 15    | <b>Final Sınavı</b>                   |                      |

## Dersin Öğrenme Kaynakları

1. Eser M., Kuş G., Topbaş M., Kara R. Hijyen ve Sanitasyon. Anadolu Üniversitesi, 2018.

### DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

| Dönem İçi Çalışma Etkinlikleri                   | Sayısı | Katkısı |
|--|--------|---------|
| Ödev   | 2      | %20     |
| Uygulama   | -      | -       |
| Forum/ Tartışma Uygulaması                       | -      | -       |
| Kısa sınav (Quiz)                                | 3      | %80     |
| Dönemiçi Çalışmaların Yarıyıl Başarıya Oranı (%) |        | %40     |
| Finalin Başarıya Oranı (%)                       |        | %60     |
| Toplam   |        | %100    |

### DERS İŞ YÜKÜ TABLOSU

| Etkinlik                               | Toplam Hafta Sayısı | Süre (Haftalık Saat) | Toplam İş Yüğü   |
|--|---------------------|----------------------|------------------|
| Teori                                  | 14                  | 2                    | 28               |
| Uygulama                               | -                   | -                    | -                |
| Forum/ Tartışma Uygulaması             | -                   | -                    | -                |
| Okuma                                  | 12                  | 1                    | 12               |
| İnternet Taraması, Kütüphane Çalışması | 10                  | 1                    | 10               |
| Materyal Tasarlama, Uygulama           | -                   | -                    | -                |
| Rapor Hazırlama                        | -                   | -                    | -                |
| Sunu Hazırlama                         | 2                   | 7                    | 14               |
| Sunum                                  | -                   | -                    | -                |
| Final Sınavı                           | 1                   | 1                    | 1                |
| Final Sınavına Hazırlık                | 1                   | 8                    | 8                |
| Diğer (Belirtiniz: ... ..)             | --                  | -                    | -                |
| Toplam İş Yüğü                         |                     |                      | 73               |
| Toplam İş Yüğü / 25 (s)                |                     |                      | 73/25            |
| Dersin AKTS Kredisi                    |                     |                      | 2,92 $\approx$ 3 |

Not: Dersin iş yükü tablosu öğretim elemanı tarafından ders özelinde belirlenecektir.

### PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI KATKI DÜZEYLERİ

| No | Program Öğrenme Çıktıları  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|----|--|---|---|---|---|---|
| 1  | Atatürk ilke ve inkılaplarının farkındalığını sağlar, çağdaş dünya ve ülke koşulları hakkında bilgili ve duyarlı olmayı ilke edinir. |   |   |   |   |   |
| 2  | Türk dilinin zengin, köklü ve üretken bir dil olduğunu benimser, araştırma-okuma zevki ve alışkanlığı kazanır.                       |   |   |   |   |   |
| 3  | Mesleki anlamda ihtiyaç duyacağı yabancı dili yeteri kadar kullanabilme bilgisine sahiptir.  |   |   |   |   |   |
| 4  | Hayvanların genel anatomik yapısını, mesleki bir genel bilgi olarak  |   |   |   |   |   |

|    |   |   |   |   |  |   |
|----|---|---|---|---|--|---|
|    | kavrar.   |   |   |   |  |   |
| 5  | Laboratuvar donanımlarının düzenli çalışmasını sağlar, hijyen ve güvenliliğini bilinçli bir şekilde uygular ve etkin olarak kullanır.   |   | X |   |  |   |
| 6  | Salgın, bulaşıcı ve zoonoz hastalıklardan korunmanın yanı sıra gıda hijyeni ve güvenliği ile ilgili ölçemleri uygular.  |   |   |   |  | X |
| 7  | Mikrobiyolojik, fizyolojik, biyokimyasal, parazitolojik, toksikolojik, patolojik ve yem numuneleri alanlarında kendini geliştirerek alınan örnekleri işler ve gerekli testleri uygular.   |   |   |   |  |   |
| 8  | Hayvan refahı gereklerini sağlayarak işletmenin verimini en yüksek düzeye çıkarma becerisine sahiptir.  |   |   |   |  |   |
| 9  | Hayvanların doğru bakım ve beslenmesini sağlayarak işletmenin verimini en yüksek düzeye çıkarma becerisine sahiptir.  |   |   |   |  |   |
| 10 | Hayvanların önemli sorunlarından olan, döl verimi, meme, ayak sağlığı ve hastalıklardan korunma konularında, koruyucu önlemleri alır ve zamanında veteriner hekimi bilgilendirmek konusunda farkındalığa sahiptir.  |   |   |   |  |   |
| 11 | Mesleki ve toplumsal etik değerlere ve konusunda bilimsel formasyona sahip olur ve takım çalışması sorumluluk bilinci içerisinde hareket eder.  | X |   |   |  |   |
| 12 | Hayvan hastanelerinde, özel veteriner kliniklerinde ve çiftliklerde veteriner hekim yardımcısı olarak hijyen, bakım ve sağlık hizmetlerini uygular.   |   |   |   |  | X |
| 13 | Veteriner teknikerlik düzeyinde verilen bilgiyi özümseme ve gerektiğinde kullanabilme becerisi kazanır, mesleki sorumluluğa sahip olur.   |   |   |   |  | X |
| 14 | Laboratuvar alanında bilgi sahibi olur, laboratuvar cihazları ve kimyasal maddeleri tanıır ve aktif olarak kullanır, kişisel güvenlik önlemlerini uygular.  |   |   | X |  |   |
| 15 | Koyun ve keçi yetiştiriciliği hakkındaki temel kavramları ve bu hayvan ırklarının morfolojik ve fizyolojik karakterlerini öğrenir. Koyun ve keçide hastalıklar ve sağlık koruma yöntemleri hakkında kuramsal ve uygulamalı bilgiye sahiptir.  |   |   |   |  |   |
| 16 | Evcil hayvanlarda üreme organlarının fonksiyonel yapısını kavrar. Seksüel siklusların özellikleri, endokrinolojisi, hormonlar ve klinik kullanımları kavrar. Doğum ve fizyolojisi, güç doğumun neden ve tedavileri, jinekolojik her türlü olgunun fizyolojisini kavrar. Gebelikte karşılaşılabilen patolojik olguları öğrenir. Spermanın biyokimyasal yapısı ile muayenesi hakkında bilgi sahibi olur. Dişilerde östrus belirtileri ile en uygun tohumlama zamanını bilir ve uygular. |   |   |   |  |   |
| 17 | Süt sığırcılığı ve besicilik konusunda detaylı kuramsal bilgiye sahip olur. Süt sığırcılığı veya besicilik işletme planını oluşturma becerisi kazanır.  |   |   |   |  |   |
| 18 | Genel hayvan besleme ile ilgili temel bilgileri öğrenir, tek mideli (monogastrik) hayvanlarda, kanatlılarda ve ruminantlarda sindirim   |   |   |   |  |   |

|    |  |  |  |  |  |  |
|----|--|--|--|--|--|--|
|    | konusunda bilgi sahibi olur.   |  |  |  |  |  |
| 19 | Başta tavuk olmak üzere, kanatlı hayvanların enfeksiyöz hastalıkları hakkında bilgi sahibi olur.   |  |  |  |  |  |
| 20 | Parazit enfestasyonları ve enfeksiyöz hastalıklardan korunma ve kontrolü için yapılacak çalışmalarda veteriner hekime yardımcı olabilme becerisi kazandırır. |  |  |  |  |  |

Boş: Katkı yoktur 1:En düşük düzey 5: En yüksek düzey

Boşluk