



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Mantar İşletmelerinde Hijyen							
Ders Kodu		MAN202		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Mantar işletmelerinde hijyenin önemini kavrayabilme, işletmede hijyenik ortamlarda üretim yapılmasını sağlayabilme ve hijyenin insan sağlığındaki önemini anlayabilme amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriği		Hijyen; tanımı, kuralları, sanitasyon eğitimi, gıdalarda bulunan mikroorganizmalar, önemleri ve bunların gelişimi, işyerlerinin hijyeni, hijyen sağlama şekil ve yöntemleri, temizlik, dezenfeksiyon ve sterilizasyon; tanımı ve kullanım alanları, hijyen sağlamada kullanılan kimyasalların tanımı ve kullanım alanları, mantar işletmelerinde hijyenin önemi ve uygulama alanları, yöntemleri, dezenfektan kullanımı, mantar işletmelerinde kimyasalların kullanım esasları, pestisit depolanması ve taşınması, pestisit yönetmeliği							
Staj Durum		Öğrencilerin zorunlu stajlarını Adnan Menderes Üniversitesi Sultanhisar Meslek Yüksekokulu öğrenci staj yönergesindeki kurallara göre belirtilen sürede (30 iş günü) ve özellikle tamamlamaları zorunludur.							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Öğretim elemanı ders notları
---	------------------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Hijyen ve sanitasyon kavramları
2	Teorik	Hijyenin insan sağlığı açısından önemi
3	Teorik	Hijyenin ürün sağlığı açısından önemi
4	Teorik	Mantar üretim tesislerinde hijyen
5	Teorik	Üretim tesislerinde alınması gereken genel hijyenik önlemler
6	Teorik	Hijyen sağlamada kullanılan kimyasalların tanımı ve kullanım alanları
7	Teorik	Kompost yapımında hijyen
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Örtü toprağı hazırlanmasında hijyen
10	Teorik	Mantar üretim periyodunda hijyen
11	Teorik	Misel hazırlanmasında ve gelişiminde hijyen
12	Teorik	Mantar hasadında hijyen
13	Teorik	Gıda güvenliğinde hijyenin yeri
14	Teorik	Depolama ve sevkiyatta hijyen
15	Teorik	Hijyenin kalite yönetim sistemlerindeki yeri
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl Sonu Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Hijyen ve sanitasyon kavramlarını tanımlayabilme
2	Kültür mantarı üretim tesislerini hijyenik açıdan değerlendirebilme
3	Mantar üretim tesislerindeki gerekli hijyenik önlemleri alabilme
4	Alınacak hijyenik önlemlerin insan ve ürün sağlığındaki önemini kavrayabilme

Program Çıktıları (Mantarcılık Programı)

1	Mantarın morfolojik, anatomik, sitolojik, fizyolojik ve biyokimyasal yapıları hakkında bilgi sahibi olmak
2	Mantar yetiştirilmesi için toprak ve iklim koşullarının önemini kavramak
3	Mantar türlerini tanıma, sınıflandırma ve kullanım alanları hakkında bilgi sahibi olmak
4	Mantarın yetiştiriciliği ve çoğaltılması hakkında bilgi sahibi olmak
5	Mantarın hasadı ve muhafazası hakkında bilgi sahibi olmak
6	Mantar türlerinin önemli hastalık ve zararlılarını tanımak ve mücadelesi hakkında bilgi donanımına sahip olmak
7	Mantar ürünlerinin pazarlama tekniği hakkında yeterli bilgi ve beceriye sahip olmak
8	Mantar tesisinin projelendirilmesi hakkında bilgi sahibi olmak
9	Laboratuvar tekniği konusunda bilgi sahibi olmak
10	Mantar işletmeciliği konusunda bilgi sahibi olmak

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4
PÇ1	3	3	3	3
PÇ5	5	5	5	5
PÇ6	3	3	3	3
PÇ7	5	5	5	5
PÇ8	3	3	3	3
PÇ9	5	5	5	5
PÇ10	3	3	3	3

