

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	THE HIGENIACAL PROPERTIES OF MUSHROOM FA / THE HIGENIACAL PROPERTIES OF MUSHROOM FA	
Ders Kodu / Course Code	9005002342020	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Short Cycle / Short Cycle	
Ders Akts Kredi / ECTS	2.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Face to Face / Face to Face	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Kültür mantarı işletmelerinde ve bu işletmelerde yapılan yetiştiriciliktesağlıklı personel ve sağlıklı ürün elde edilmesinde hijyenik olarak dikkat edilmesi gereken hususlar teorik ve uygulamal olarak verilmektedir.	to explain hygiene rules, human health, healthy products in mushroom farms,
İçeriği / Content	Bu derste, hijyen ve sanitasyon terimlerinin anlamları, insan ve ürün sağlığı açısından hijyenin önemi, mantar üretim tesislerinde, hem ürünün yetiştiriciliğinde hemde yetiştiricilik sonrası ürünün deplanması, işlenmesi ve sevkiyatında alınması gerekli hijyenik önlemler teorik ve uygulamalı olarak verilmektedir.	The main of the hygiene and sanitation, the importance of hygiene in terms of human and products, hygiene rules of mushroom in storage, packaking and transporting
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None

<p>Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading</p>	<p>Boztok, K., 1980. Mantar Üretim Tekniği. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, No: 489, Ege Üni. Basımevi, 168 s, Bornova, İzmir. Erkel, İ., 2000. Kültür mantarı yetiştiriciliği, Kocaelik yayınevi II. Baskı, İstanbul. Flegg, P.B. and Wood, D.A., 1985. Growing and fruiting, The Biology and Technology of the Cultivated Mushroom,141-178. Günay, A., 1995. Mantar Yetiştiriciliği, İlke kitabevi yayınları, yayın no: 22, Ankara Günay, A., Güler, A., Eren, E., 2009. Mantar Yetiştiriciliği, (Basım aşamasında) Oei, P.,2003. Mushroom Cultivation. Appropriate technology for mushroom growers, IBBN 90-5782-137-0, The Netherlands. Van Griensven, L.J.L.D., 1998. The cultivation of mushrooms, ISBN 0 9513959 0 4. Chang, S.T. and Miles, P.G.,2004. Mushrooms, Cultivation, Nutritional Value, Medicinal Effect and Environmental Impact. Second Edition,ISBN 0-8493-1043-1. Corporate Blvd., Boca Raton, Florida, by CRC Press LLC, USA</p>	<p>Boztok, K., 1980. Mantar Üretim Tekniği. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, No: 489, Ege Üni. Basımevi, 168 s, Bornova, İzmir. Erkel, İ., 2000. Kültür mantarı yetiştiriciliği, Kocaelik yayınevi II. Baskı, İstanbul. Flegg, P.B. and Wood, D.A., 1985. Growing and fruiting, The Biology and Technology of the Cultivated Mushroom,141-178. Günay, A., 1995. Mantar Yetiştiriciliği, İlke kitabevi yayınları, yayın no: 22, Ankara Günay, A., Güler, A., Eren, E., 2009. Mantar Yetiştiriciliği, (Basım aşamasında) Oei, P.,2003. Mushroom Cultivation. Appropriate technology for mushroom growers, IBBN 90-5782-137-0, The Netherlands. Van Griensven, L.J.L.D., 1998. The cultivation of mushrooms, ISBN 0 9513959 0 4. Chang, S.T. and Miles, P.G.,2004. Mushrooms, Cultivation, Nutritional Value, Medicinal Effect and Environmental Impact. Second Edition,ISBN 0-8493-1043-1. Corporate Blvd., Boca Raton, Florida, by CRC Press LLC, USA</p>
<p>Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)</p>	<p>Öğr.Gör.Dr. Mehmet ÇETİN</p>	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Hijyen ve sanitasyon kavramlarını tanımlayabilme	to understand the concepts of hygiene and sanitation
2	Kültür mantarı üretim tesislerini hijyenik açıdan değerlendirebilme	to assessment of hygiene in mushroom farms
3	Mantar üretim tesislerindeki gerekli hijyenik önlemleri alabilme	to application of hygienic precautions in mushroom growing rooms
4	Alınacak hijyenik önlemlerin insan ve ürün sağlığındaki önemini kavrayabilme	to understand the importance of hygienic precautions on health of people and products

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Dersin genel açıklanması				
	General description of the course				
2	Hijyen ve sanitasyon kavramları				
	Hygiene and sanitation concepts				
3	Hijyenin insan sağlığı açısından önemi				
	The importance of hygiene for human health				
4	Hijyenin ürün sağlığı açısından önemi				
	The importance of hygiene for product health				
5	Mantar üretim tesislerinde hijyen				
	The hygiene in mushroom growing farms				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Üretim tesislerinde alınması gereken genel hijyenik önlemler				
	The general hygienic precautions should be taken in mushroom growing farms				
7	Kompost yapımında hijyen				
	The importance of hygiene in making compost				
8	Vize Sınavı				
	Mid - term exam				
9	Örtü toprağı hazırlanmasında hijyen				
	Hygiene in the preparation of the casing soil				
10	Mantar üretim periyodunda hijyen				
	Hygiene in mushroom production period				
11	Misel hazırlanmasında ve gelişiminde hijyen				
	Hygiene in the preparation and development of mycel				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Mantar hasadında hijyen				
	Hygiene during mushroom harvesting				
13	Gıda güvenliğinde hijyenin yeri				
	The importance of hygiene in food safety hygiene				
14	Hijyenin kalite yönetim sistemlerindeki yeri				
	The importance of hygiene in quality management systems				
15	Depolama ve sevkiyatta hijyen				
	The importance of hygiene, in terms of storage and transport				
16	Final Sınavı				
	Final exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	80
Ev Ödevi / Homework	1	20
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	1.00	14.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	10.00	10.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	15.00	15.00
Toplam / Total:	32	30.00	69.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes											
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1	1.1.1	1.1.1
1.Hijyen ve sanitasyon kavramlarını tanımlayabilme / to understand the concepts of hygiene and sanitation									5			
2.Kültür mantar üretim tesislerini hijyenik açıdan değerlendirebilme / to assessment of hygiene in mushroom farms									5			
3.Mantar üretim tesislerindeki gerekli hijyenik önlemleri alabilme / to application of hygienic precautions in mushroom growing rooms							5		5			
4.Alınacak hijyenik önlemlerin insan ve ürün sağlığındaki önemini kavrayabilme / to understand the importance of hygienic precautions on health of people and products									5			5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high