



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
BOZDOĞAN MESLEK YÜKSEKOKULU
PAZARLAMA VE REKLAMCILIK BÖLÜMÜ
PAZARLAMA PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Halk Sağlığı								
Ders Kodu	LVS155			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Öğrencilere, çiftlikten sofraya gıda güvenliği, zoonoz hastalıklarda kontrol-koruma ve yasal düzenlemeler, gıda kaynaklı hastalıklar, gıda zehirlenmeleri ve kimyasal kaynaklı besin zehirlenmeleri, gıda üretim ve satış yerlerinde bulunması gereken özellikler, gıda iş yerlerinde denetim, Veteriner hekimin çevre ve halk sağlığındaki rolü, başlıca çevre kirleticileri ve halk sağlığı açısından önemi, doğal denge ve canlılar üzerindeki etkileri ile çevrenin ve canlıların sağlığının korunması ve önlemleri konularında bilgi kazandırmak amaçlanır.								
Özet İçeriği	Halk sağlığında veteriner hekimlerin yeri ve önemi, zoonoz hastalıklar ile mücadele, gıda enfeksiyon ve intoksikasyonlarından korunma, besin kaynaklı paraziter hastalıklardan korunma, gıda işletmelerinde denetim.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Örnek Olay, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Halk Sağlığı Ders Kitabı, Baltaş Z, Can G, Demircan H.Ç ve ark. İstanbul Üniversitesi Yayınları, No: 4747. İstanbul 2008.
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dersin genel tanıtım, veteriner halk sağlığına giriş
2	Teorik	Gıda güvenliği, kalite, risk analizi, risk değerlendirme
3	Teorik	Çiftlikten sofraya gıda güvenliği kavramı, hayvan sağlığı, refahı, hayvansal atıklar
4	Teorik	Et muayenesi
5	Teorik	Gıda kaynaklı hastalıklar, gıda zehirlenmeleri
6	Teorik	Gıda üretim ve satış yerlerinde göz önünde bulundurulması gereken genel prensipler
7	Teorik	Zoonoz hastalıkların sınıflandırılması, bakteriyel zoonozlarda epidemiyoloji, kontrol-koruma
8	Ara Sınav (Vize)	sınav
9	Teorik	Viral ve Mikotik zoonozlarda epidemiyoloji, kontrol-koruma
10	Teorik	Viral ve Mikotik zoonozlarda epidemiyoloji, kontrol-koruma
11	Teorik	Paraziter zoonozlarda epidemiyoloji, kontrol-koruma
12	Teorik	Basic concepts related to environmental and food pollution
13	Teorik	Besinlerde bulunan kirletici maddeler, özellikleri, canlılara yansımaları, kalıntı sorunları
14	Teorik	Çevre ve besin kirlenmesinin izlenmesi
15	Teorik	Gıda kodeksinde bildirilen uyarılar, kalıntılardan korunma ve kalıntı kontrol yöntemleri
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	sınav
17	Dönem Sonu Sınavı (Final)	sınav

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	2	42
Ödev	1	12	1	13
Ara Sınav	1	8	1	9



Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
			Toplam İş Yüğü (Saat)	75
			Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi	3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Çiftlikten sofraya gıda güvenliği kavramının öğrenir.
2	Gıda kökenli riskleri ve önleyici tedbirleri bilir
3	Zoonotik hastalıklara karşı koruma-kontrol yöntemlerini ve yasal düzenlemeleri bilir ve uygular
4	Gıda üretim ve satış yerlerinin denetlenmesini bilir.
5	Çevre ve besin kirlenmesine karşı alınabilecek önlemleri ve veteriner hekimin ilaç kullanmadaki sorumluluklarını öğrenir

Program Çıktıları (Pazarlama Programı)

1	Teorik alan bilgilerini uygulamada kullanabilme becerisi
2	Gereksinimleri karşılayacak biçimde bir süreci yönetme becerisi
3	Disiplinlerarası da dahil takımlarda çalışma becerisi
4	Mesleki uygulamada problemleri tanımlama ve çözme becerisi
5	Mesleki etik ve sorumluluk bilinci
6	Sektörel sorunlar hakkında bilgi sahibi olabilme becerisi
7	Mesleki yasal mevzuatı anlayabilme ve uygulama becerisi
8	Etkin iletişim kurma becerisi
9	Bilgi ve iletişim teknolojisi araçları ile diğer mesleki araçları ve teknikleri kullanabilme becerisi
10	Mesleki süreçleri planlama ve uygulama becerisi
11	Mesleki özgüven ve girişimcilik becerisi
12	Sosyal kültürel ve toplumsal sorumlulukları kavrama, benimseme ve uygulama becerisi
13	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bunu gerçekleştirebilme becerisi
14	Ulusal ve uluslararası çağdaş sorunları takip edebilmek
15	Atatürk İlike ve İnkılaplarına duyarlı olabilme, Türk Dilini doğru kullanabilme, temel resmi yazışmaları yapabilme ve alanı ile ilgili yabancı terimleri anlama becerisine sahip olmak

