



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Hayvan Refahı ve Et Kalitesi							
Ders Kodu		VBH540		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Hayvan refahı tanımı, kapsamı ve uygulamalarının anlatılması. Et kalite özelliklerinin tanımlanması. Hayvan refahı ve et kalitesi arasındaki ilişkinin kurulması ve anlaşılması							
Özet İçeriği		Gıdanın önemi. Avrupa Birliğinin gıdaya vermiş olduğu önem. AB’de gıda uygulamaları. yöntemleri							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme							
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	Appleby and Hughes. Animal welfare (1997)
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Hayvan refahı nedir? Hayvan refahının tanım(lar)ı ve tarihçesi.
2	Teorik	Hayvanlara yaklaşımda teknikler.
3	Teorik	Çiftlik Hayvanları Refahı Konseyi hayvan özgürlükleri ve sorumluluklar
4	Teorik	Sığır ve koyun davranışları
5	Teorik	Çiftlikte, hayvanları araçlara bindirirken araçta ve araçlardan indirirken, bekleme padoklarında hayvan refahı
6	Teorik	Çiftlikte, hayvanları araçlara bindirirken araçta ve araçlardan indirirken, bekleme padoklarında hayvan refahı
7	Teorik	Çiftlikte, hayvanları araçlara bindirirken araçta ve araçlardan indirirken, bekleme padoklarında hayvan refahı
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Sığır, koyun-keçi, domuz ve kanatlı için bilinçsizleştirme metotları
10	Teorik	Sığır, koyun-keçi, domuz ve kanatlı için bilinçsizleştirme metotları
11	Teorik	Kanatma metotları
12	Teorik	Stres distres kavramları ve hayvan refahı.
13	Teorik	Stres mekanizması ve et kalitesi
14	Teorik	Stres ile şekillenen biyokimyasal reaksiyonların ve sonuçlarının et kalitesi üzerine olan spesifik etkileri
15	Teorik	AB ve Türkiye'de hayvan refahı uygulamaları ve mevzuat.

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
Ödev	5	0	2	10
Okuma	14	0	1	14
Ara Sınav	1	16	1	17
Dönem Sonu Sınavı	1	30	1	31
Toplam İş Yüğü (Saat)				100
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Hayvan refahı kavramını öğrenmek
2	Hayvan refahının prensiplerini anlamak
3	Stres ve ilişkili hormonal mekanizmanın çalışmasını anlamak
4	Et kalitesi ve hayvan refahı arasındaki ilişkiyi kurmak
5	Hayvan refahını sağlayabilmek adına gerekli olan bilgileri yorumlayabilmek

Program Çıktıları (Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Yüksek Lisans Programı)

1	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi çalışma alanı ile ilgili uzmanlık düzeyinde geliştirilmiş bilgilere sahip olur (Bilgi)
2	Başta halk sağlığı olmak üzere Gıda Hijyeni ve Teknolojisi ile ilişkili disiplinler arası etkileşimi kavrayarak tanımlar (Bilgi)
3	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanında edinmiş olduğu bilgileri kullanarak, uzmanlık gerektiren sorunlara çözüm önerileri getirir (Beceri)
4	Alanı ile ilgili edindiği bilgileri, farklı disiplinlerdeki bilgiler ile bütünleştirerek yorumlar ve gerekli durumlarda bilimsel bilgi ve çözüm önerileri oluşturur (Beceri)
5	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi yüksek lisans programının kendisine sağladığı yetki ve sorumlulukların bilincinde olarak uzmanlığını uygulama yetkinliğinde olur (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği)
6	Bilimsel bilginin elde edilmesi ve sunulması ile ilgili yöntemleri kavrar (Öğrenme Yetkinliği).
7	Yüksek lisans eğitimi sırasında kazandığı bilgi ve becerileri değerlendirerek, mesleki bilgi gelişimini sağlayacak çalışmalarda yeni bilgileri ve bilgi kaynakları belirler ve kullanır (Öğrenme Yetkinliği).
8	Mesleki ve profesyonel ortamdaki sosyal ilişkilerde ihtiyaç duyulabilecek teknolojik araçları kullanır (İletişim ve Sosyal Yetkinlik).
9	Alanı ile ilgili bilimsel bilgileri derler ve amaca yönelik olarak değerlendirerek yorumlar (Alana Özgü Yetkinlik).
10	Gıda hijyeni ve kontrolü, et muayenesi ve teknolojisi, süt kalitesi ve güvenliği, kalite kontrol sistemleri, halk sağlığı, su hijyeni ve su ürünleri teknolojisi, hayvan refahı, kanatlı eti üretimi ve kontrolü ile domuz eti kalitesi konularında bilgi sahibi olur (Bilgi).
11	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi laboratuvarlarındaki cihazları ve sarf malzemelerini belirler ve kullanır (Beceri).
12	Gıda hijyeni ile ilişkili mikrobiyolojik, kimyasal, serolojik ve moleküler düzeyde tanı yöntemleri hakkında uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).
13	Hayvansal kaynaklı gıda ürünlerinin kalite özellikleri ve organoleptik muayeneler konusunda uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	5
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4	4	5	4	4	4
PÇ9	5	5	5	5	
PÇ10	5	5	5	5	5
PÇ12	5	5	5	5	5
PÇ13	5	5	5	5	5

