



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Veteriner Halk Sağlığı							
Ders Kodu		VBH505		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	125 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Veteriner Halk Sağlığı, çiftlikten sofraya gıda güvenliği, zoonozlar, gıda kaynaklı hastalıklar, gıda zehirlenmeleri ve kimyasal kaynaklı besin zehirlenmeleri, gıda üretim ve satış yerlerinde bulunması gereken özellikler, gıda iş yerlerinde denetim konularının öğretilmesi amaçlanır.							
Özet İçeriği		Veteriner halk sağlığının amacı ve önemi, Zoonoz ve zoonoz hastalıklarda korunma-kontrol, Çiftlikten sofraya gıda güvenliği, Gıda güvenliği kalite yönetim sistemleri							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Devrim BEYAZ						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Dogruer, Y (2000) Veteriner Halk Sağlığı, Konya
2	Dirican, R (1993) Halk Sağlığı, Bursa
3	Sarımehtetoğlu, B (1997) Veteriner Halk Sağlığı, Ankara

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Veteriner halk sağlığının tanımı ve önemi
2	Teorik	Veteriner halk sağlığının amacı ve tarihçesi – tek tıp tek sağlık konsepti
3	Teorik	Zoonozların tanımı ve sınıflandırılması
4	Teorik	Bakteriyel zoonozlar
5	Teorik	Viral zoonozlar
6	Teorik	Paraziter zoonozlar
7	Teorik	Zoonoz hastalıklarda korunma ve kontrol
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Çiftlikten sofraya gıda güvenliği
10	Teorik	Gıda kaynaklı tehlikeler
11	Teorik	Gıda enfeksiyonları ve intoksikasyonları
12	Teorik	Gıda güvenliği kalite yönetim sistemleri
13	Teorik	Gıda güvenliği ile ilgili mevzuat
14	Teorik	Çevre ve halk sağlığı
15	Teorik	Genel tekrar ve eksik kalan konuların tamamlanması
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	2	0	14	28
Ödev	10	0	2	20
Okuma	10	0	2	20
Ara Sınav	1	22	1	23



Dönem Sonu Sınavı	1	33	1	34
Toplam İş Yüğü (Saat)				125
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Çiftlikten sofraya gıda güvenliğini kavramının öğrenir.
2	Gıda kökenli riskler ve önleyici tedbirleri bilir.
3	Gıda güvenliği ile ilgili mevzuatı bilir
4	Tek tıp tek sağlık konseptini öğrenir.
5	Zoonozlar hakkında detaylı bilgi sahibi olmak

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
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3		5			
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5		5	
PÇ6	5	5		5	5
PÇ7	5	5	5	5	5
PÇ8	5	5	5	5	
PÇ9	5	5		5	5
PÇ10	5	5			3

