



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Hayvansal Üretimde İnsancıl Yaklaşım ve Hayvan Refahı							
Ders Kodu		VBH633		Ders Düzeyi		Doktora			
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 İçeriğı		Gıdanın önemi. Avrupa Birliğinin gıdaya vermiş olduğı önem. AB'de ve Türkiye'de gıda uygulamaları, yöntemleri							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)		Dr. Öğr. Üyesi Devrim BEYAZ, Prof. Dr. Ergün Ömer GÖKSOY							

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	1	14
Uygulamalı Ders	14	0	2	28
Okuma	14	0	1	14
Ara Sınav	1	18	1	19



Dönem Sonu Sınavı	1	24	1	25
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 Doktora Programı)

1	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi çalışma alanı ile ilgili ileri düzeyde bilimsel yeterliliğe ve bilgi birikimine sahip olur (Bilgi).
2	Öncelikle tek tıp-tek sağlık konsepti olmak üzere Gıda Hijyeni ve Teknolojisi ile ilişkili çeşitli disiplinler arası etkileşimi kavrayarak, bu alanda sahip olduğu bilgi birikimini kullanır (Bilgi).
3	Hayvansal gıdalarla ilgili sorunları çözebilmeye yönelik projelerde yer alabilecek yeterliliğe sahiptir (Beceri).
4	Alanı ile ilgili edindiği bilgileri, farklı disiplinlerdeki bilgiler ile bütünleştirerek yorumlar ve gerekli durumlarda bilimsel bilgi ve çözüm önerileri oluşturur (Beceri).
5	Mesleki, toplumsal ve etik değerlere ve gerekli bilimsel formasyona sahip olarak ekip çalışması içerisinde yer alabilir, gerektiğinde de bireysel sorumluluk üstlenebilir (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği).
6	Bilimsel bilginin elde edilmesi ve sunulması ile ilgili yöntemleri kavrar, gıda alanında bilimsel çalışma hazırlayabilme, sunabilme ve etkinlikte bulunabilme yeteneğine sahiptir (Öğrenme Yetkinliği).
7	Doktora programı sırasında kazandığı bilgi ve becerileri değerlendirerek, mesleki bilgi gelişimini sağlayacak çalışmalarda yeni bilgileri ve bilgi kaynakları belirler ve kullanır (Öğrenme Yetkinliği).
8	Kazanmış olduğu bilimsel yeterlilik ve mesleki özgüvenle birlikte mesleki ve profesyonel ortamdaki sosyal ilişkilerde gerekli olan iletişim becerilerine sahiptir (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 ileri derecede bilgi sahibidir (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 ileri düzeyde bilgi sahibi olur (Bilgi).
13	Çiftlikten sofraya gıda güvenliği kavramını bilir ve uygular (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
PÇ7	5	5	5	5	5
PÇ8	5	5	5	5	
PÇ9	5	5	5	5	
PÇ10	5	5	5	5	5
PÇ13	5	5	5	5	5

