



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Besin /gıda Hijyeni-Gıda Güvenliği Uygulamaları							
Ders Kodu		VET510		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	0	Uygulama	4	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		1. Gıda numunesi alımı, gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik muayenelerinin sucuklar üzerinde gösterilmesi. 2. Gıda laboartuarlarında yapılan temel analizlerin verilmesi 3. Et muayenesi ile ilgili temel prensiplerin uygulanması. 4. Teknik geziler ile öğrenci bilgi ve görgüsünün artırılması 5. Bazı et ve süt ürünleri yapım tekniklerinin öğretilmesi							
Özet İçeriği		Kasaplık hayvanlarda sistematik muayene, et işlek yerlerinde temizlik ve dezenfeksiyon, et ürünleri üretim prensipleri, süt ürünlerinin üretim teknolojileri, süt ve süt ürünleri ile ilgili yasal zorunluluklar, işletmelerde HACCP sisteminin kurulması.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları

Ön Koşul	VET101&VET102&VET201&VET202&VET203&VET204&VET205&VET206&VET207&VET208&VET209&VET210&VET211&VET212&VET213&VET214&VET215&VET216&VET217&VET218&VET103&VET104&VET105&VET106&VET107&VET108&VET109&VET110&VET111
AKTS Kredi Koşulu	240

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Başarı Notu	1	110

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Demirci M., (2001) Gıda Kimyası, Onur Grafik, İstanbul
2	Erol İ. (2007) Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi, Pozitif Matbaacılık, Ankara.
3	Ünlütürk A., Turantaş F. (1999) Gıda Mikrobiyolojisi, Meta Basım Matbaacılık, İzmir.
4	Uğur M., Nazlı B., Bostan K. (1999) Gıda hijyeni, Teknik Yayınları, İstanbul.
5	Patır B. (2002) Besin Hijyeni ve Teknolojisi Ders Notları, Elazığ
6	Gürbüz Ü., (2009) Mezbağa Bilgisi ve Pratik Et Muayenesi, Konya

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Uygulama	Kesimhanede et muayenesi çalışmaları
2	Uygulama	Kesimhanede et muayenesi çalışmaları
3	Uygulama	Kesimhanede et muayenesi çalışmaları
4	Uygulama	Kesimhanede et muayenesi çalışmaları
5	Uygulama	Kesimhanede et muayenesi çalışmaları
6	Uygulama	Kesimhanede et muayenesi çalışmaları
7	Uygulama	Kesimhanede et muayenesi çalışmaları
8	Uygulama	Sucuk muayenesi, etlerde ve sucuklarda kokuşma testleri, kaynatma ve kızartma deneyleri
9	Uygulama	Konserve ve UHT sütlerin muayenesi
10	Uygulama	Peynir üretimi
11	Uygulama	Yoğurt üretimi
12	Uygulama	Sucuk üretimi
13	Uygulama	Teknik gezi
14	Uygulama	Teknik gezi
15	Uygulama	Teknik gezi



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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Uygulamalı Ders	15	1	4	75
Toplam İş Yükü (Saat)				75
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Gıda numunesi alımını öğrenir.
2	Gıda laboratuvarında yapılan temel analizleri öğrenir ve sonuçları yorumlayabilir.
3	Kasaplık hayvanlarda sistematik et muayenesini hakkında yeterli bilgi sahibi olmak
4	Et muayenesi sonunda yasal hükümler içerisinde verilecek kararları öğrenir.
5	Yapılan teknik gezilerle gıda işletmeleri hakkındaki bilgi-görgüsünü artırır
6	Önemli et ve süt ürünlerinin yapım tekniklerini uygulamalı olarak öğrenir

Program Çıktıları (Veteriner Programı)

1	Veteriner hekimlerin ilişkili olduğu hasta, hasta sahipleri, toplum ve çevre ile ilgili etik ve yasal sorumluluklarını anlamak
2	Veteriner hekimliği ile ilgili organizasyon, yönetim ve mevzuat bilgisine sahip olmak
3	Veteriner hizmetlerinde sağlık ve güvenliği geliştirmek, izlemek ve sürdürmek; kalite güvencesi sistemleri hakkında bilgi sahibi olmak; risk yönetimi ilkelerini uygulamaya koymak
4	Hasta sahipleri, toplum, meslektaşlar ve ilgili makamlarla uygun bir dil kullanarak etkili bir şekilde iletişim kurmak
5	Klinik ve müşteri kayıtları ile gerektiğinde meslektaşları tatmin edici ve toplum tarafından anlaşılabilir bir biçimde vaka raporları hazırlamak
6	Hizmet sırasında multidisipliner bir ekibin üyesi olarak etkili bir şekilde çalışmak
7	Veteriner hekimliği faaliyetlerinde ekonomik ve duygusal durumu anlamak
8	Literatür ve sunumları eleştirel bir şekilde gözden geçirebilmek ve değerlendirebilmek
9	Klinik yönetim prensiplerini anlamak ve uygulamak, kanıta dayalı veteriner hekimliği uygulamalarını yapmak
10	Hayvan bakımı ve veteriner halk sağlığı hizmetlerinin kalitesini artırmak için veteriner hekimliği bilgilerinin geliştirilmesine katkıda bulunmak, bu amaçla mesleki yeteneklerini kullanmak
11	Eksik bilgi ile başa çıkma, beklenmedik durumlarla başa çıkma ve değişime uyum sağlama yeteneğini göstermek
12	Kişisel ve mesleki sınırları tanıma ve gerektiğinde nasıl profesyonel danışmanlık, yardım ve destek alınacağını bilmek
13	Yaşam boyu öğrenme becerisi ile mesleki gelişim ve öğrenme kararlılığı göstermek. Bu, mesleki deneyimin yansıması ve kayıt altına alınması ile performans artırılması ve yetkinlik için önlemler almayı içerir
14	Performansı artırmak/iyileştirmek için kendi kendini denetleme ve akran grubu inceleme süreçlerine katılmak
15	Bireysel hayvan veya hayvan grubunun ve çevresinin konuyla ilgili geçmiş bilgilerini doğru ve eksiksiz bir şekilde öğrenmek
16	Hasta hayvanları güvenli bir şekilde ve hayvanlara saygı göstererek zaptı-raptını yapmak ve veteriner hekimin bu teknikleri gerçekleştirmesine yardımcı olmak
17	Tam bir klinik muayene yapma ve klinik karar verme becerisini göstermek
18	Uygun tedavi planları geliştirmek ve hastaların çıkarlarına ve mevcut kaynakların uygunluğuna göre tedaviyi yönetmek
19	Acil bir durumda tüm türlere bakmak, ilk ve acil yardım yapmak
20	Bir hayvanın veya hayvan grubunun fiziksel durumunu, refahı ve beslenme durumunu değerlendirmek ve hasta sahibine yetiştiricilik ve beslenme ilkeleri hakkında tavsiyelerde bulunmak
21	Örnekleri toplamak, saklamak ve taşımak, uygun teşhis testlerini seçmek, test sonuçlarını yorumlamak ve anlamak
22	Hastanın uygun geçmiş bilgilerinin alınması da dahil olmak üzere, başvuru ve tanı hizmetleriyle açık bir şekilde iletişim kurmak ve işbirliği yapmak
23	Görüntüleme ve diğer tanı yöntemlerinin tanı koymadaki katkısını öğrenmek. Temel görüntüleme ekipmanlarını kullanmak ve iyi sağlık ve güvenlik uygulamaları ile mevcut yönetmeliklere göre vakaya uygun bir muayene gerçekleştirmek
24	İhbarı mecburi, kayıt altına alınması gereken ve zoonoz hastalıkların şüpheli belirtilerini tanımak ve ilgili makamları bilgilendirmek de dahil olmak üzere uygun önlemleri almak
25	Lisanslı ilaçlarla ilgili uygun veri kaynaklarına erişmek
26	Mevzuata ve en son ilaç rehberine uygun olarak ilaçları doğru ve bilinçli bir şekilde reçete etmek ve dağıtmak
27	Şüpheli yan etkiler rapor etmek
28	Ekipman sterilizasyonu ve giysilerin dezenfeksiyonu da dahil olmak üzere, biyogüvenlik prensiplerini doğru bir şekilde uygulamak
29	Aseptik cerrahiyi doğru şekilde gerçekleştirmek
30	Sedasyon, genel ve bölgesel anesteziyi güvenli bir şekilde uygulamak; kimyasal kısıtlama yöntemlerini uygulamak
31	Ağrıyı değerlendirir ve yönetir



32	Gerekli görüldüğünde, öteneziyi hayvan sahiplerinin duygularına duyarlılık göstererek, hayvana saygı duyarak ve uygun bir yöntem kullanarak yapmak, mevcut olanların güvenliği açısından karkasların bertarafı konusunda tavsiyede bulunmak
33	Sistematiik bir şekilde ölüm sonrası otopsi muayenesi yapmak, gözlemleri kaydetmek, dokuları örneklemek, saklamak ve nakletmek
34	Gıda zinciri için ayrılan hayvanların ante-mortem muayenesini hayvan refahına dikkat ederek yapmak; hayvansal kökenli ürünlerin kalitesini ve güvenliğini etkileyen koşulları doğru bir şekilde tespit etmek, gıda zincirine uygun olmayan koşulları bulunduran hayvanları dahil etmemek
35	Gıda üreten hayvanların post-mortem incelemesi ve gıda teknolojisi alanındaki denetim de dahil olmak üzere gıda ve yemlerin muayenesini yapmak
36	Türlere uygun ve kabul edilen hayvan sağılığı, refahı ve halk sağılığı standartlarına uygun önleyici programlar hakkında tavsiyelerde bulunmak ve uygulamak

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ3			5			
PÇ10				5	3	3
PÇ11	5	5	5	5	5	5
PÇ16	4		5			
PÇ18	5	5	5	5	5	5
PÇ19	5	5	5	5	5	5

