

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Veteriner Halk Sağlığı
Dersin AKTS'si	1
Dersin Yürütücüsü	Prof. Dr. Hisamettin Durmaz
Dersin Gün ve Saati	3A şubesi: Pazartesi 10.30-11.00 3B şubesi: Salı 11.15-12.00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Salı 13:00-14:00
İletişim Bilgileri	hdurmaz@harran.edu.tr 0 414 318 3910
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze eğitimle, konu anlatım, soru-yanıt, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse katılmadan önce inceleyerek katılacaklar. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.
Dersin Amacı	Gıda kontaminasyon kaynakları, gıda mikrobiyolojisi, gıda enfeksiyon ve zehirlenmeleri, su ve hayvansal orijinli gıda maddelerinin hijyeni, hayvansal orijinli gıdaların mikrobiyolojik orijinli bozuklukları ve zoonoz hastalıklar hakkında bilgi kazandırmak.
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1.Veteriner halk sağlığı uygulamaları hakkında bilgi sahibi olur. 2.Zoonozlar hakkında bilgi sahibi olur. 3. Zoonozlar kontrolü hakkında bilgi sahibi olur. 4. Halk sağlığı ve çevre kirlenmesi açısından olası riskler konusunda bilgiye sahip olur. 5.Besin kaynaklı hastalıkların teşhisi hakkında bilgi sahibi olur. 6. Gıda üretim ve satış yerlerinde göz önünde bulundurulması gereken genel prensipler hakkında bilgi sahibi olur.
Haftalık Ders Konuları	1. Hafta: Veteriner halk sağlığı, Veteriner hekimlikle ilgili hizmetler 2. Hafta: Zoonozlar ve çeşitleri 3.Hafta: Zoonoz hastalıklardan korunma 4.Hafta: Gıda kaynaklı bakteriyel hastalıklar 5. Hafta: Gıda kaynaklı viral hastalıklar 6.Hafta: Gıda kaynaklı paraziter hastalıklar 7.Hafta: Besin kaynaklı hastalıkların teşhisi 8.Hafta: Kimyasal kaynaklı besin zehirlenmeleri 9. Hafta: Gıda işletmelerinde denetim 10.Hafta: Gıda üretim ve satış yerlerinde göz önünde bulundurulması gereken genel prensipler 11.Hafta: Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları konsepti-1 12.Hafta: Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları konsepti-2 13.Hafta: Avrupa Birliği gıda mevzuatı 14.Hafta: Türk gıda kodeksi 15.Hafta: Türk gıda kodeksi
Ölçme-Değerlendirme	1-Ara sınav ve yarı yıl sonu sınavı birim yönetim kurulu tarafından tarihler belirlenerek web sayfasında ilan edilecektir. 2-Ara sınavın %40, yarıyıl sonu sınavının (final) %60 olacak şekilde değerlendirilecektir. 3-Sınavlar yüz yüze yapılacaktır.
Kaynaklar	1.Doğruer, Y. (2004). Halk Sağlığı, Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya 2. Dinçer, B. (1994). Veteriner Hekimliğinde Halk Sağlığı. Teksir. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Ankara. 3.Mustafa, T. (2014) Veteriner Halk Sağlığı, Dora Basımevi, Bursa

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU												
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ2	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ3	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ5	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ6	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖK: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları												
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Veteriner halk sağlığı	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5