

DERS İZLENESİ

| | |
|---|--|
| Dersin Adı | Veteriner Halk Sağlığı |
| Dersin AKTS'si | 1 |
| Dersin Yürütücüsü | Prof.Dr. Hisamettin Durmaz |
| Dersin Gün ve Saati | Salı 9.15-10.00 - Salı 14.15-15.00 |
| Ders Görüşme Gün ve Saatleri | Pazartesi 13:00-14:00 |
| İletişim Bilgileri | hdurmaz@harran.edu.tr 0 414 318 3889 |
| Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık | Yüz yüze. Konu anlatım, Soru-yanıt, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. 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 myologia (Kısa Süreli Sınav) 7. Hafta Gıda kaynaklı paraziter hastalıklar 8. Hafta Besin kaynaklı hastalıkların teşhisi 9. Hafta arthroloji. (Ara Sınav) 10. Hafta Kimyasal kaynaklı besin zehirlenmeleri 11. Hafta Gıda işletmelerinde denetim 12. Hafta Gıda üretim ve satış yerlerinde göz önünde bulundurulması gereken genel prensipler 13. Hafta Tehlike analizi ve kritik kontrol kontrol noktaları konsepti-1 14. Hafta Avrupa Birliği gıda mevzuatı Türk gıda kodeksi |
| Ölçme-Değerlendirme | Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdeler olarak aşağıda verilmiştir. Ara Sınav: 40 % Kısa Süreli Sınav: 10% Yarıyıl sonu Sınavı : 50 % Ara Sınav Tarih ve Saati: Birim tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde Kısa Süreli Sınav Tarih ve Saati: 6. hafta (1. Ders Saatinde) |

| | |
|------------------|---|
| Kaynaklar | 1.Doğruer, Y. (2004). <i>Halk Sağlığı</i> , Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya 2. Dinçer, B. (1994). <i>Veteriner Hekimliğinde Halk Sağlığı</i> . Teksir. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Ankara. |
|------------------|---|

| 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 |