

<b>Dersin Adı</b>	Yemler, Yem Hijyeni ve Teknolojisi
<b>Dersin AKTS'si</b>	3
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	3A şubesi Dr. Öğr. Üyesi Sadık Serkan AYDIN 3B şubesi Dr. Öğr. Üyesi Besime DOĞAN DAŞ
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	3A Şubesi: Çarşamba 10:30-12:00 3B şubesi: Çarşamba 08:30- 10:00
<b>Ders Görüşme Gün ve Saatleri</b>	Çarşamba: 11:00-12:00
<b>İletişim Bilgileri</b>	<a href="mailto:sadik.aydin@harran.edu.tr">sadik.aydin@harran.edu.tr</a> 0 414 318 3920 <a href="mailto:bdas@harran.edu.tr">bdas@harran.edu.tr</a> 0 414 318 3888
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	<b>Yüz yüze</b> eğitimle, konu anlatım, soru-cevap, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.
<b>Dersin Amacı</b>	Çiftlik hayvanlarının sindirim sistemleri, besin maddeleri ve beslenmeleri ile hayvanların beslenmesinde kullanılan yem hammaddeleri, konsantre yemler, yem hijyeni ve yem teknolojisi konularında bilgi verir..
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1-Yem hijyeni ve teknolojisi alanında mevcut ve güncelleşmiş bilimsel bilgileri gerek teorik ve gerekse uygulamalı olarak öğrenir. 2-Yem maddelerini tanıyarak rasyonel hayvan beslemede kullanım düzeylerini öğrenir. 3-Yem sektöründe çalışacak olan veteriner hekimlerin yem ve yem katkı maddeleri konusunda gerekli bilgileri kazanır. 4-Çiftlik hayvanlarının beslenmesinde yaygın olarak kullanılan yem maddelerinin hayvan besleme açısından özelliklerini bilir. 5-Yemlerin kalitelerinin belirlenmesinde kullanılan organoleptik, fiziksel muayene ve kimyasal analiz yöntemlerini bilir. 6-Hayvan türlerinin beslenme gereksinimlerini karşılayacak ve ekonomik rasyon hazırlayabilmede kullanılacak yem maddelerinin özelliklerini öğrenir.
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>1. Hafta:</b> Besin maddeleri tanımı ve su <b>2. Hafta:</b> Suyun fonksiyonları ve önemi. <b>3. Hafta:</b> Karbonhidrat, protein ve yağların sindirimi ve metabolizması. <b>4. Hafta:</b> Vitamin ve minerallerin fonksiyonları ve metabolizması. <b>5. Hafta:</b> Yemlerin sindirimi ve sindirimin belirlenme yöntemleri. <b>6. Hafta:</b> Yemlerin tanımı ve sınıflandırılması, buğdaygil, baklagil ve diğer yeşil yemler. <b>7. Hafta:</b> Konserve yemler ve kurutma yöntemleri, silaj yapımı ve yapım teknikleri <b>8. Hafta:</b> Kök, yumru ve dolgu maddesine zengin yemler. <b>9. Hafta:</b> Buğdaygil ve baklagil tane yemlerinin besin maddelerinin incelenmesi hayvanlarda kullanımı <b>10. Hafta:</b> Endüstri yan ürünlerinde besin maddelerinin incelenmesi elde edilmiş yöntemleri ve hayvanlarda kullanım olanakları. <b>11. Hafta:</b> Hayvansal kökenli yem maddelerinin elde edilmiş yöntemleri <b>12. Hafta:</b> Alternatif yem maddelerinin elde edilmişleri ve besin madde içerikleri. <b>13. Hafta:</b> Yem hijyeni. Yemlerde bulunan antinutrisyonel maddeler ve bunların elimine yöntemleri <b>14. Hafta:</b> Yem katkı maddelerinin incelenmesi ve hayvanlarda kullanım koşulları.

<b>Ölçme-Değerlendirme</b>	Ara sınav, yarıyıl sonu sınavları yüz yüze yapılacak olup (Ara sınavın %40, yarıyıl sonu sınavının (final) %60), sınavların yapılacağı tarih ve saatler birim yönetim kurulu tarafından ilan edilecektir.
<b>Kaynaklar</b>	Coşkun, B., Şeker, E., İnal, F. (2000) Yemler ve Teknolojisi, Konya, Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Yayın Ünitesi. Ensminger, M.E., Oldfield, J.E., Heinemann, W.W. (1990). Feeds and nutrition. 2.Ed. USA, The ensminger publishing company. Değerlendirme

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS  
ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5
ÖÇ2	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5
ÖÇ3	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5
ÖÇ4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5
ÖÇ5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5
ÖÇ6	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>												
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>		<b>2 Düşük</b>		<b>3 Orta</b>		<b>4 Yüksek</b>		<b>5 Çok Yüksek</b>			

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Yem Hijyeni ve Teknolojisi	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5