9. DÖNEM VEHİP DERS PROGRAMI

Sevgili İNTERN öğrencilerimiz,

Bir haftalık VEHIP eğitimi kapsamında 15-20 dakikalık 2 veya 3’er adet sunum hazırlamanız gerekmektedir.

Lütfen numaranızın yazıldığı konuda sunum hazırlayarak bildirilen tarihte sunum yapmak üzere hazır olunuz.

Başarılar dilerim.

*Grup değişikliği yapan arkadaşlar (C ve B grubu)* [*veteruner@gmail.com*](mailto:veteruner@gmail.com) *adresine mail atarak bilgilendiriniz.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| DERS | KONU | D Grubu | C Grubu | B Grubu | A Grubu | F Grubu | Günler |
| 1 | Ekolojik denge | 16-26 | 16-65 | 16-47 | 16-14 | 16-58 | *Pazartesi* |
| 2 | Besin hijyeni genel çerçevesi | 16-37 | 16-40 | 16-49 | 16-57 | 15-26 | *Pazartesi* |
| 3 | Beslenme–sağlık ilişkisi | 16-52 | 16-13 | 16-16 | 16-05 | 16-41 | *Pazartesi* |
| 4 | Besinler ve özellikleri | 16-34 | 14-42 | 16-55 | 16-80 | 16-01 | *Pazartesi* |
| 5 | Yetersiz ve dengesiz beslenme | 16-18 | 16-21 | 16-39 | 16-19 | 16-50 | *Pazartesi* |
| 6 | Gıda israfı ve aşırı tüketim | 16-77 | 16-73 | 16-02 | 16-12 | 16-43 | *Pazartesi* |
| 7 | Gıda bileşenleri | 16-15 | 16-28 | 16-38 | 16-46 | 16-08 | *Pazartesi* |
| 8 | İçme suyu- sağlık-beslenme ilişkisi | 16-22 | 16-36 | 16-66 | 16-42 | 16-10 | *Pazartesi* |
| 9 | Gıdalarda bozulma nedenleri | 16-33 | 16-53 | 16-25 | 16-79 | 16-11 | *Salı* |
| 10 | Gıdalarda bozulmanın önlenmesi | 16-51 | 16-07 | 16-60 | 16-24 | 16-31 | *Salı* |
| 11 | Gıda muhafaza yöntemleri | 16-26 | 16-54 | 16-48 | 16-23 | 16-35 | *Salı* |
| 12 | Gıda kontaminantları | 16-37 | 16-65 | 16-62 | 16-32 | 16-58 | *Salı* |
| 13 | Gıda kaynaklı alerjiler | 16-52 | 16-40 | 16-47 | 16-14 | 15-26 | *Salı* |
| 14 | Gıda zehirlenmeleri-kimyasal | 16-77 | 16-13 | 16-49 | 16-57 | 16-41 | *Salı* |
| 15 | Gıda zehirlenmeleri- toksinler | 16-18 | 14-42 | 16-16 | 16-05 | 16-01 | *Çarşamba* |
| 16 | Gıda enfeksiyonları-bakteriyel | 16-77 | 16-21 | 16-55 | 16-80 | 16-50 | *Çarşamba* |
| 17 | Gıda enfeksiyonları- viral | 16-15 | 16-73 | 16-39 | 16-19 | 16-43 | *Çarşamba* |
| 18 | Veteriner halk sağlığı kapsamı | 16-22 | 16-28 | 16-02 | 16-12 | 16-08 | *Çarşamba* |
| 19 | *Enterobacteriaceae* familyası | 16-33 | 16-36 | 16-38 | 16-46 | 16-10 | *Çarşamba* |
| 20 | Gıdalardan numune alma | 16-51 | 16-53 | 16-66 | 16-42 | 16-11 | *Çarşamba* |
| 21 | Gıdalarda toplam bakteri sayımı | 16-78 | 16-07 | 16-25 | 16-79 | 16-31 | *Perşembe* |
| 22 | Enterobacteriaceae familyasında izolasyon ve identifikasyon | 16-26 | 16-54 | 16-60 | 16-24 | 16-35 | *Perşembe* |
| 23 | Koliform, Escherichia coli, Staphyllococcus aureus sayımı | 16-37 | 16-65 | 16-48 | 16-23 | 16-58 | *Perşembe* |
| 24 | Salmonella analizi | 16-52 | 16-40 | 16-62 | 16-32 | 15-26 | *Perşembe* |
| 25 | Sularda Koliform ve E. coli sayımı (MPN ve Membran filtre yöntemi) | 16-34 | 16-13 | 16-47 | 16-14 | 16-41 | *Perşembe* |
| 26 | İşletme hijyeni ve sanitasyonu | 16-18 | 14-42 | 16-49 | 16-57 | 16-01 | *Perşembe* |
| 27 | Dezenfektanlar | 16-34 | 16-21 | 16-16 | 16-05 | 16-50 | *Cuma* |
| 28 | El hijyeninin analizi | 15-56 | 16-73 | 16-55 | 16-80 | 16-43 | *Cuma* |
| 29 | Antimikrobiyel direnç | 16-15 | 16-28 | 16-39 | 16-19 | 16-08 | *Cuma* |
| 30 | Gıdalarda hormon vb maddeler | 16-22 | 16-36 | 16-02 | 16-12 | 16-10 | *Cuma* |
| 31 | GDO ve GMO | 16-78 | 16-53 | 16-38 | 16-46 | 16-11 | *Cuma* |
| 32 | HACCP | 16-78 | 16-07 | 16-66 | 16-42 | 16-31 | *Cuma* |