**SİÜ-VETERİNER FAK.**

**GIDA HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ**

**LİSANS ÖĞRENİMİ TANITIMI**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | T | U | **KONULAR** | |
| BESİN HİJYENİ | 2 | 1 | 1. Tanım 2. Tarihçe 3. Gıda bilimi temel konuları 4. Gıda Bileşenleri 5. Gıda Bozulmaları | 1. Gıda Muhafazası 2. Gıda katkı maddeleri 3. Zehirlenmeler 4. Hijyen ve sanitasyon 5. HACCP |
| VETERİNER HALK SAĞLIĞI | 2 | 0 | 1. Tanımlar 2. Tarihçe 3. Tek sağlık konsepti 4. Dünya’da halk sağlığı 5. VHS | 1. Antimikrobiyel direnç 2. En önemli 10 zoonoz 3. En önemli 10 beslenme sorunu 4. En önemli 10 çevre sorunu 5. En önemli 10 koruyucu Veteriner Hekimlik örneği |
| ET BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ | 3 | 1 | 1. Tanımlar 2. Tarihçe 3. Mezbaha bilgisi    1. Kesim öncesi    2. Kesim    3. Kesim sonrası    4. Parçalama    5. Derecelendirme | 1. Taze ve işlenmiş etler 2. Et ürünleri    1. Sucuk    2. Salam    3. Sosis    4. Pastırma    5. Füme dil    6. Jöle işkembe |
| SÜT BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ | 2 | 1 | 1. Tanımlar 2. Tarihçe 3. Süt 4. İçme sütü 5. Yoğurt 6. Kefir 7. Kımız 8. Ayran | 1. Tereyağı 2. Lor 3. Peynirler   8.1. Beyaz peynir  8.2. Kaşar peyniri  8.3. Tulum peyniri  8.4. Otlu peynirler  8.5. Labne peyniri  12. Dondurma  13. Süt tozu |
| **UYGULAMA EĞİTİMİ**  **(TÜM DERSLER+VEHİP 1,2)** | 30 | 40 | 1. Temel kimyasal analizler 2. Temel mikrobiyolojik analizler 3. Hijyen ve sanitasyon 4. Et ve et ürünleri üretiminde HACCP uygulamaları 5. Süt ve süt ürünleri üretiminde HACCP uygulamaları | 1. Deniz ürünleri üretiminde HACCP uygulamaları 2. Yumurta ve ürünleri üretiminde HACCP uygulamaları 3. Bal ve ürünleri üretiminde HACCP uygulamaları 4. Halk Sağlığı Koruma uygulamaları |

**SİÜ-VETERİNER FAK.**

**GIDA HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ**

**LİSANS ÖĞRENİMİ BAŞARI KRİTERLERİ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **BAŞARI KRİTERLERİ** | | | |
| Besin Hijyeni | 2 | 1 | 1. Dersi 60 dakikada özetleyecek bir sözlü sunum yaptı. 2. Asgari öğrenme çıktısını sözlü anlatımda %90 başarı sağladı. 3. Tüm ders yazılı sınavından başarılı oldu. |
| Veteriner Halk Sağlığı | 2 | 0 | 1. Dersi 60 dakikada özetleyecek bir sözlü sunum yapacak. 2. Asgari öğrenme çıktısını sözlü anlatımda %90 başarı sağladı. 3. Tüm ders yazılı sınavından başarılı oldu. 4. Rol-model semineri: Veteriner Halk Sağlığı Uzmanıyım. |
| Et Bilimi Ve Teknolojisi | 3 | 1 | 1. Dersi 60 dakikada özetleyecek bir sözlü sunum yaptı. 2. Asgari öğrenme çıktısını sözlü anlatımda %90 başarı sağladı. 3. Tüm ders yazılı sınavından başarılı oldu. |
| Süt Bilimi Ve Teknolojisi | 2 | 1 | 1. Dersi 60 dakikada özetleyecek bir sözlü sunum yaptı. 2. Asgari öğrenme çıktısını sözlü anlatımda %90 başarı sağladı. 3. Tüm ders yazılı sınavından başarılı oldu. |
| Uygulama Eğitimi  (Tüm Dersler+Vehip 1,2) | 30 | 40 | 1. Gıdaların mikrobiyolojik kriterlere uygunluğunu analiz ederek sunum yaptı. 2. Gıdaların kimyasal kriterlere uygunluğunu analiz ederek sunum yaptı. 3. Gıdaları sınıflandırma sunumu yaptı. 4. “Mezbaha Veteriner Hekimi” olarak uygulamalı sunum yaptı. 5. “Gıda işletmelerinde Üretim Sorumlusu” olarak uygulamalı sunum yaptı. 6. HACCP programı ile yoğurt üretimi yaptı 7. HACCP programı ile Beyaz peynir üretimi yaptı. 8. HACCP programı ile Fermente Türk Sucuğu üretimi yaptı. |