T.C.

SİİRT ÜNİVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ

VETERİNER HEKİMLİĞİ İNTERN PROGRAMI

ÖĞRENCİ KARNESİ

(VEHİP-II / X.Dönem)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ÖĞRENCİNİN |  |  |
| Adı Soyadı | : |  |
| Öğrenci Numarası | : |  |
| Telefonu | : |  |
| Seçtiği Grup | : | Gıda Güvenliği ve Teknolojisi Grubu |
|  |  |  |

**Not:**

* Karneler dönem başında öğrencilere dağıtılacak ve dönem sonunda geri toplanacaktır.
* Karnesi tam olarak doldurulmamış ve gerekli imzaları tamamlanmamış olan öğrenciler o dersleri yapmamış kabul edilecek ve başarısız sayılacaktır.
* İlgili süreler sonunda dersi veren öğretim üyesi ve ana bilim dalı başkanına ilgili yerler imzalatılacaktır.
* Karnelerin takibi, doldurulması, imzalatılması ve güvenliğinden öğrenci sorumludur. Kaybetmeyiniz ve yıpratmayınız.

**Ana Bilim Dalı:** Gıda Hijyeni ve Teknolojisi 1.Hafta **Tarihler**:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TDS | Teorik Ders Müfredatı | UDS | Uygulama konusu | Sorumlu Öğretim Üyesi | İmza |
| 1 | Et muayenesi ve teknolojisi tanımlar ve tarihçe | 1 | Karantina uygulamaları |  |  |
| 2 | “ | 2 | “ |  |  |
| 3 | Kesimhane çeşitleri | 3 | Et hayvanı yetiştiriciliğinde asgari koşullar |  |  |
| 4 | “ | 4 | “ |  |  |
| 5 | Kesimhane tasarımları | 5 | Kesim yaşı, yaşa göre hayvanların adlandırılması |  |  |
| 6 |  | 6 | Hayvanlarda yaş tayini |  |  |
| 7 | Kesimhane kurma ve çalıştırma prensipleri | 7 | “ |  |  |
| 8 | “ | 8 | Kesimi yasak durumlar |  |  |
| 9 | Kesimhane veteriner hekimliği asgari bilgi ve donanımı | 9 | Kesimi yasak hastalıklar |  |  |
| 10 | “ | 10 | İhbarı zorunlu hastalık ve durumlar |  |  |
| 11 | “ | 11 | Tazminatlı hastalıklar |  |  |
| 12 | 5996 sayılı kanun | 12 | Helal kesim ve helal et |  |  |
| 13 | “ | 13 | Antemotem muayene- sığır |  |  |
| 14 | “ | 14 | Antemotem muayene- koyun, keçi |  |  |
| 15 | Hayvansal gıdalar için özel hijyen kuralları yönetmeliği | 15 | Antemotem muayene- at |  |  |
| 16 | “ | 16 | Antemotem muayene- kanatlı |  |  |

TDS: Teorik Ders Saati ABD Başkanı (imza)

UDS: Uygulama Ders Saati ………...………………………….

**Ana Bilim Dalı:** Gıda Hijyeni ve Teknolojisi 2.Hafta **Tarihler**:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TDS | Teorik Ders Müfredatı | UDS | Uygulama konusu | Sorumlu Öğretim Üyesi | İmza |
| 1 | Kesim ve kanın akıtılması | 1 | Hatalı kesim ve anormal kan, numune alma |  |  |
| 2 | Derinin yüzülmesi | 2 | Hatalı yüzme ve deri muayenesi ve numune alma |  |  |
| 3 | İçorganların çıkarılması | 3 | Hatalı içorgan çıkarma ve içorgan muayenesi ve numune alma |  |  |
| 4 | Karkasın yıkanması | 4 | Kalp ve akciğer muayenesi ve numune alma |  |  |
| 5 | Damgalama | 5 | Karacğer ve dalak kan muayenesi ve numune alma |  |  |
| 6 | Et soğutma | 6 | Böbrek ile idrar kesesi muayenesi ve numune alma |  |  |
| 7 | Et dondurma | 7 | Cinsiyet organlarının muayenesi ve ve numune alma |  |  |
| 8 | Donmuş etin çözündürülmesi | 8 | Kanda kesin teşhis veren hastalıklar |  |  |
| 9 | Etlerin kemiklerinden ayrılması | 9 | Deride kesin teşhis veren hastalıklar |  |  |
| 10 | “ | 10 | Kalpte kesin teşhis veren hastalıklar |  |  |
| 11 | Et kısımlarının tanınması | 11 | Akciğerde kesin teşhis veren hastalıklar |  |  |
| 12 | “ | 12 | Karaciğerde kesin teşhis veren hastalıklar |  |  |
| 13 | Etlerin satışa hazırlanması | 13 | Böbrek ve idrar yollarında kesin teşhis veren hastalıklar |  |  |
| 14 | “ | 14 | Cinsel organlarda kesin teşhis veren hastalıklar |  |  |
| 15 | Etlerde kalite derecelendirme | 15 | Kasta kesin teşhis veren hastalıklar |  |  |
| 16 | “ | 16 | Kemikte kesin teşhis veren hastalıklar |  |  |

TDS: Teorik Ders Saati ABD Başkanı (imza)

UDS: Uygulama Ders Saati ………...………………………….

**Ana Bilim Dalı:** Gıda Hijyeni ve Teknolojisi 3.Hafta **Tarihler**:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TDS | Teorik Ders Müfredatı | UDS | Uygulama konusu | Sorumlu Öğretim Üyesi | İmza |
| 1 | Baş muayenesi | 1 | Baş muayenesi uygulaması |  |  |
| 2 | “ | 2 | “ |  |  |
| 3 | Karkas muayenesi | 3 | Karkas muayenesi uygulaması |  |  |
| 4 | “ | 4 | “ |  |  |
| 5 | Parça et muayenesi | 5 | Parça et muayenesi uygulaması |  |  |
| 6 | Kıyma muayenesi | 6 | Kıyma muayenesi uygulaması |  |  |
| 7 | İşlenmiş et ve et ürünleri tebliği | 7 | İşlenmiş et ve et ürünleri tebliği uygulamaları |  |  |
| 8 | “ | 8 | “ |  |  |
| 9 | Hazırlanmış et ve et karışımları tebliği | 9 | Hazırlanmış et ve et karışımları tebliği uygulamaları |  |  |
| 10 | “ | 10 | “ |  |  |
| 11 | Mikrobiyolojik krterler tebliği | 11 | Mikrobiyolojik krterler tebliğine göre numune alma |  |  |
| 12 | “ | 12 | “ |  |  |
| 13 | Et kaynaklı bakteriyolojik riskler | 13 | Et kaynaklı bakteriyolojik risklerin teşhisi |  |  |
| 14 | Et kaynaklı virolojik riskler | 14 | Et kaynaklı virolojik risklerin teşhisi |  |  |
| 15 | Et kaynaklı parazitolojik riskler | 15 | Et kaynaklı parazitolojik risklerin teşhisi |  |  |
| 16 | Et kaynaklı toksikolojik riskler | 16 | Et kaynaklı toksikolojik risklerin teşhisi |  |  |

TDS: Teorik Ders Saati ABD Başkanı (imza)

UDS: Uygulama Ders Saati ………...………………………….

**Ana Bilim Dalı:** Gıda Hijyeni ve Teknolojisi 4.Hafta **Tarihler**:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TDS | Teorik Ders Müfredatı | UDS | Uygulama konusu | Sorumlu Öğretim Üyesi | İmza |
| 1 | Dünya ve Türkiye et sektörü | 1 | Etlerde yağ analizi |  |  |
| 2 | Canlı hayvan ticaretinde Pazar durumu | 2 | “ |  |  |
| 3 | Et tücaretinde Pazar durumu | 3 | Erlerde protein analizi |  |  |
| 4 | Kişi başı et tüketimi- ülkeler | 4 | “ |  |  |
| 5 | Kasın ete dönüşmesi | 5 | Kuru madde analizi |  |  |
| 6 | Canlı, karkas ve et oranları | 6 | Etlrde kül analizi |  |  |
| 7 | Etin kimyasal bileşimi | 7 | Etlerde tuz analizi |  |  |
| 8 | Et ürünleri teknolojisi temel prensipler | 8 | Karkas sökümü |  |  |
| 9 | “ | 9 | “ |  |  |
| 10 | Pastırma teknolojisi | 10 | Pastırma yapımı, simulasyonla |  |  |
| 11 | “ | 11 |  |  |  |
| 12 | Sucuk teknolojisi | 12 | Sucuk yapımı, simülasyonla |  |  |
| 13 | “ | 13 | “ |  |  |
| 14 | Salam teknolojisi | 14 | Salam yapımı, simülasyonla |  |  |
| 15 | “ | 15 | “ |  |  |
| 16 | Sosis teknolojisi | 16 | Sosis yapımı, simülasyonla |  |  |

TDS: Teorik Ders Saati ABD Başkanı (imza)

UDS: Uygulama Ders Saati ………...………………………….

**Ana Bilim Dalı:** Gıda Hijyeni ve Teknolojisi 5.Hafta **Tarihler**:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TDS | Teorik Ders Müfredatı | UDS | Uygulama konusu | Sorumlu Öğretim Üyesi | İmza |
| 1 | Konserve et teknolojisi | 1 | Konserve analizleri |  |  |
| 2 | Füme dil teknolojisi | 2 | Füme dil analizleri |  |  |
| 3 | Jöle işkembe teknolojisi | 3 | Jöle işkembe analizleri |  |  |
| 4 | Kavurma teknolojisi | 4 | Kavurma analizleri |  |  |
| 5 |  | 5 |  |  |  |
| 6 | Etlerde kokuşma | 6 | Etlerde kokuşma testleri |  |  |
| 7 | “ | 7 | “ |  |  |
| 8 | Etlerde kanın akıtılma derecesi | 8 | Etlerde kanın akıtılma derecesi tespiti |  |  |
| 9 | Etlerde asitlik ve pH gelişimi | 9 | Etlerde asitlik ve pH analizi |  |  |
| 10 | Etlerde renk | 10 | Etlerde renk analizi |  |  |
| 11 | “ | 11 | “ |  |  |
| 12 | Anthrax | 12 | Anthrax teşhis ve karar |  |  |
| 13 | Yanıkara | 13 | Yanıkara teşhis ve karar |  |  |
| 14 | Brucella | 14 | Brucella teşhis ve karar |  |  |
| 15 | Salmonella enteritleri | 15 | Salmonella enteritleri teşhis ve karar |  |  |
| 16 | Tularemi | 16 | Tularemi teşhis ve karar |  |  |

TDS: Teorik Ders Saati ABD Başkanı (imza)

UDS: Uygulama Ders Saati ………...………………………….

**Ana Bilim Dalı:** Gıda Hijyeni ve Teknolojisi 6.Hafta **Tarihler**:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TDS | Teorik Ders Müfredatı | UDS | Uygulama konusu | Sorumlu Öğretim Üyesi | İmza |
| 1 | Sütün bileşimi | 1 | Toplam kuru madde analizi |  |  |
| 2 | Süt proteinleri | 2 | Protein analizi |  |  |
| 3 | Süt yağı | 3 | Yağ analizi |  |  |
| 4 | Süt mineralleri ve iz minerallleri | 4 | Kül tayini |  |  |
| 5 | Asitlik ve pH ile ssüt ve süt ürünleri süt teknolojisi ilişkisi | 5 | Sütlerde sitlik ve pH analizi |  |  |
| 6 | Sütün fiziksel kirletenleri ve temizleme | 6 | Sütün fiziksel temizliği |  |  |
| 7 | Sütün kimyasal kirletenleri | 7 | Sütün kimyasal temizliği analizleri |  |  |
| 8 | “ | 8 | “ |  |  |
| 9 | “ | 9 | “ |  |  |
| 10 | Sütün mikrobiyolojik kirletenleri ve temizleme | 10 | Sütün mikrobiyolojik kalite analizleri |  |  |
| 11 | “ | 11 | “ |  |  |
| 12 | “ | 12 | “ |  |  |
| 13 | “ | 13 | “ |  |  |
| 14 | “ | 14 | “ |  |  |
| 15 | “ | 15 | “ |  |  |
| 16 | “ | 16 | “ |  |  |

TDS: Teorik Ders Saati ABD Başkanı (imza)

UDS: Uygulama Ders Saati ………...………………………….

**Ana Bilim Dalı:** Gıda Hijyeni ve Teknolojisi 7.Hafta **Tarihler**:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TDS | Teorik Ders Müfredatı | UDS | Uygulama konusu | Sorumlu Öğretim Üyesi | İmza |
| 1 | Çiğ süt temini ve nakliye | 1 | Platform testleri |  |  |
| 2 | Sütün kabulü | 2 | “ |  |  |
| 3 | Süzme, klarifikasyon ve baktofüj | 3 | Rezazurin ve metilen mavisi testleri |  |  |
| 4 | Soğutma | 4 | Soğutma kontrolü |  |  |
| 5 | Termizasyon | 5 | Termizasyon kontrolü |  |  |
| 6 | Pastörizasyon | 6 | Pastörizasyon kontrolü |  |  |
| 7 | “ | 7 | “ |  |  |
| 8 | Sterilizasyon | 8 | Sterilizasyon kontrolü |  |  |
| 9 | “ | 9 | “ |  |  |
| 10 | İçme sütü teknolojisi | 10 | İçme sütünde fiziksel analizler |  |  |
| 11 | “ | 11 | İçme sütünde kimyasal analizler |  |  |
| 12 | “ | 12 | İçme sütünde mikrobiyolojik analizler |  |  |
| 13 | Çiğ sütte brucella riski | 13 | Çiğ sütte brucella testleri |  |  |
| 14 | Çiğ sütte tüberküloz riski | 14 | Çiğ sütte tüberküloz etkenlerinin testleri |  |  |
| 15 | Çiğ sütte Q humması riski | 15 | Çiğ sütte Q humması testleri |  |  |
| 16 | Çiğ sütte antibiyotik kalıntısı | 16 | Çiğ sütte antibiyotik kalıntısı analizi |  |  |

TDS: Teorik Ders Saati ABD Başkanı (imza)

UDS: Uygulama Ders Saati ………...………………………….

**Ana Bilim Dalı:** Gıda Hijyeni ve Teknolojisi 8.Hafta **Tarihler**:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TDS | Teorik Ders Müfredatı | UDS | Uygulama konusu | Sorumlu Öğretim Üyesi | İmza |
| 1 | Yoğurt teknolojisi | 1 | Yoğurt analizleri |  |  |
| 2 | Ayran teknolojisi | 2 | Ayran analizleri |  |  |
| 3 | Kefir teknolojisi | 3 | Kefir analizleri |  |  |
| 4 | Kımız teknolojisi | 4 | Kımız analizleri |  |  |
| 5 | Peyniraltı suyu içecekleri teknolojisi | 5 | Peyniraltı suyu içecekleri analizleri |  |  |
| 6 | “ | 6 | “ |  |  |
| 7 | “ | 7 | “ |  |  |
| 8 | “ | 8 | “ |  |  |
| 9 | “ | 9 | “ |  |  |
| 10 | Yoğurt yapımı | 10 | Yoğurt analizleri |  |  |
| 11 | Ayran yapımı | 11 | Ayran analizleri |  |  |
| 12 | Kefir yapımı | 12 | Kefir analizleri |  |  |
| 13 | Kımız yapımı | 13 | Kımız analizleri |  |  |
| 14 | Peynir mayası çeşitleri ve özellikleri | 14 | Peynir mayası kuvveti analizi |  |  |
| 15 | Peynir mayası kuvveti | 15 | “ |  |  |
| 16 | Sütün mayalanması | 16 | Mayalama teknikleri |  |  |

TDS: Teorik Ders Saati ABD Başkanı (imza)

UDS: Uygulama Ders Saati ………...………………………….

**Ana Bilim Dalı:** Gıda Hijyeni ve Teknolojisi 9.Hafta **Tarihler**:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TDS | Teorik Ders Müfredatı | UDS | Uygulama konusu | Sorumlu Öğretim Üyesi | İmza |
| 1 | Beyaz peynir yapımı | 1 | Beyaz peynir analizleri |  |  |
| 2 | “ | 2 | “ |  |  |
| 3 | “ | 3 | “ |  |  |
| 4 | Kaşar peyniri yapımı | 4 | Kaşar peyniri analizleri |  |  |
| 5 | “ | 5 | “ |  |  |
| 6 | “ | 6 | “ |  |  |
| 7 | Tulum peyniri yapımı | 7 | Tulum peyniri analizleri |  |  |
| 8 | “ | 8 | “ |  |  |
| 9 | Yumurta ve teknolojisi | 9 | Yumurta muayenesi |  |  |
| 10 | “ | 10 | “ |  |  |
| 11 | “ | 11 | “ |  |  |
| 12 | Bal ve teknolojisi | 12 | Bal muayenesi |  |  |
| 13 | “ | 13 | “ |  |  |
| 14 | “ | 14 | “ |  |  |
| 15 | Balık ve balık ürünleri teknolojisi | 15 | Balık muayenesi |  |  |
| 16 | “ | 16 | “ |  |  |

TDS: Teorik Ders Saati ABD Başkanı (imza)

UDS: Uygulama Ders Saati ………...………………………….