VEHİP 2 DERSİ (GIDA GRUBU) İLK 4 HAFTA KONULARI

Sevgili öğrencilerimiz,

**İLK 4 HAFTA EĞİTİMİ:**

Bu ders ile ilgili olarak daha önce aldığınız ders kaynaklarından ve istediğiniz diğer ders kaynaklarından yararlanacak, teorik ve uygulamaları öğrenerek laboratuvara gelecek ve konular hakkında uygulamalı eğitimler alacaksınız. Bu derste yaparak öğrenecek ve hocaya ihtiyaç duymadan birbirinizi tamamlayacaksınız.

|  |
| --- |
| **10.DÖNEM VEHİP 2 DERSİ- GIDA GRUBU (6 HAFTA)** |
|  | PAZARTESİ | SALI | ÇARŞAMBA | PERŞEMBE | CUMA |
| 1.H | Yoğurt, ayran, kımız, kefir, beyaz peynir, kaşar peyniri, lor peyniri yapımı ve analizleri. |
| 2.H | Gıda üretim ve satış yerlerinde denetim, örnekleme, analiz ve raporlama. |
| 3.H | Lokanta ve kafelerde HACCP çalışması ve raporlama. |
| 4.H | Özgün araştırma çalışması ve raporlama: 4 kişilik gruplar halinde serbest bir konuda analize dayalı araştırma ve/veya geliştirme. |
| 5.H | Sunum ve münazara çalışmaları: 4 kişilik gruplar halinde serbest bir konuda |
| 6.H | Gıda bölümü derslerinden birinden seçilmiş bir konuda her grup öğrenci 1 gün ders anlatacak, ölçme-değerlendirme yapılacak. |

**5. HAFTA EĞİTİMİ:**

Aşağıdaki ödev ve sunum hazırlayacağınız konulardan iki tanesini seçiniz. Başka bir öğrencinin seçtiği konu olmaması gerekir. Konuların istediğiniz birinden el yazısı ile ödev hazırlayınız. Diğer seçtiğiniz konuda ise PPT sunumu (15 dakikalık) hazırlayınız. Ödevler ve sunumlar 4. Hafta sonunda hocanız tarafından değerlendirilir, 5. Haftada sınıfta sunum yapacaksınız. Sunum sırası Öğrenci No. sırasına göre olacaktır. 6. Hafta Cuma günü saat 3’te her bir föyden 5 soru olmak üzere toplam 10 adet klasik soru ile yazılı sınav yapılır. Geçer not almanız için yazılıdan en az 50 almanız, ödevlerden de başarılı olmanız gerekmektedir.

|  |
| --- |
| ÖDEV VE SUNUM KONULARI |
| 1 | Ekolojik denge |
| 2 | Besin hijyeni genel çerçevesi |
| 3 | Beslenme–sağlık ilişkisi |
| 4 | Besinler ve özellikleri |
| 5 | Yetersiz ve dengesiz beslenme |
| 6 | Gıda israfı ve aşırı tüketim |
| 7 | Gıda bileşenleri |
| 8 | İçme suyu- sağlık-beslenme ilişkisi |
| 9 | Gıdalarda bozulma nedenleri |
| 10 | Gıdalarda bozulmanın önlenmesi  |
| 11 | Gıda muhafaza yöntemleri |
| 12 | Gıda kontaminantları  |
| 13 | Gıda kaynaklı alerjiler |
| 14 | Gıda zehirlenmeleri-kimyasal |
| 15 | Gıda zehirlenmeleri- toksinler |
| 16 | Gıda enfeksiyonları-bakteriyel |
| 17 | Gıda enfeksiyonları- viral |
| 18 | Veteriner halk sağlığı kapsamı |
| 19 | *Enterobacteriaceae* familyası |
| 20 | Gıdalardan numune alma |
| 21 | Gıdalarda toplam bakteri sayımı |
| 22 | Enterobacteriaceae familyasında izolasyon ve identifikasyon |
| 23 | Koliform, Escherichia coli, Staphyllococcus aureus sayımı |
| 24 | Salmonella analizi |
| 25 | Sularda Koliform ve E. coli sayımı (MPN ve Membran filtre yöntemi) |
| 26 | İşletme hijyeni ve sanitasyonu  |
| 27 | Dezenfektanlar  |
| 28 | El hijyeninin analizi |
| 29 | Antimikrobiyel direnç |
| 30 | Gıdalarda hormon vb maddeler |
| 31 | GDO ve GMO |
| 32 | HACCP |