

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

TDS: Teorik Ders Saati
UDS: Uygulama Ders Saati

ABD Başkanı (imza)

.....

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	İç organların çıkarılması	3	Hatalı iç organ çıkarma ve iç organ muayenesi ve numune alma		
4	Karkasın yıkanması	4	Kalp ve akciğer muayenesi ve numune alma		
5	Damgalama	5	Karaciğer 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	Etlerin kemiklerinden ayrılması	10	Kalpte kesin teşhis veren hastalıklar		
11	Et kısımlarının tanınması	11	Akciğerde kesin teşhis veren hastalıklar		
12	Et kısımlarının tanınması	12	Karaciğerde kesin teşhis veren hastalıklar		
13	Etlerin satışa hazırlanması	13	Böbrek ve idrar yollarında kesin teşhis veren hastalıklar		
14	Etlerin satışa hazırlanması	14	Cinsel organlarda kesin teşhis veren hastalıklar		
15	Etlerde kalite derecelendirme	15	Kasta kesin teşhis veren hastalıklar		
16	Etlerde kalite derecelendirme	16	Kemikte kesin teşhis veren hastalıklar		

TDS: Teorik Ders Saati
UDS: Uygulama Ders Saati

ABD Başkanı (imza)

.....

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	Baş muayenesi	2	Baş muayenesi uygulaması		
3	Karkas muayenesi	3	Karkas muayenesi uygulaması		
4	Karkas muayenesi	4	Karkas muayenesi uygulaması		
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	İşlenmiş et ve et ürünleri tebliği	8	İşlenmiş et ve et ürünleri tebliği uygulamaları		
9	Hazırlanmış et ve et karışımları tebliği	9	Hazırlanmış et ve et karışımları tebliği uygulamaları		
10	Hazırlanmış et ve et karışımları tebliği	10	Hazırlanmış et ve et karışımları tebliği uygulamaları		
11	Mikrobiyolojik kriterler tebliği	11	Mikrobiyolojik kriterler tebliğine göre numune alma		
12	Mikrobiyolojik kriterler tebliği	12	Mikrobiyolojik kriterler tebliğine göre numune alma		
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
UDS: Uygulama Ders Saati

ABD Başkanı (imza)

.....

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	Etlerde yağ analizi		
3	Et ticaretinde Pazar durumu	3	Etlerde protein analizi		
4	Kişi başı et tüketimi- ülkeler	4	Etlerde protein analizi		
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	Et ürünleri teknolojisi temel prensipler	9	Karkas sökümü		
10	Pastırma teknolojisi	10	Pastırma yapımı, simülasyonla		
11	Pastırma teknolojisi	11	Pastırma yapımı, simülasyonla		
12	Sucuk teknolojisi	12	Sucuk yapımı, simülasyonla		
13	Sucuk teknolojisi	13	Sucuk yapımı, simülasyonla		
14	Salam teknolojisi	14	Salam yapımı, simülasyonla		
15	Salam teknolojisi	15	Salam yapımı, simülasyonla		
16	Sosis teknolojisi	16	Sosis yapımı, simülasyonla		

TDS: Teorik Ders Saati
UDS: Uygulama Ders Saati

ABD Başkanı (imza)

.....

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	Kavurma teknolojisi	5	Kavurma analizleri		
6	Etlerde kokuşma	6	Etlerde kokuşma testleri		
7	Etlerde kokuşma	7	Etlerde kokuşma testleri		
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	Etlerde renk	11	Etlerde renk analizi		
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
UDS: Uygulama Ders Saati

ABD Başkanı (imza)

.....

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 mineralleri	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	Sütün kimyasal kirletenleri	8	Sütün kimyasal temizliği analizleri		
9	Sütün kimyasal kirletenleri	9	Sütün kimyasal temizliği analizleri		
10	Sütün mikrobiyolojik kirletenleri ve temizleme	10	Sütün mikrobiyolojik kalite analizleri		
11	Sütün mikrobiyolojik kirletenleri ve temizleme	11	Sütün mikrobiyolojik kalite analizleri		
12	Sütün mikrobiyolojik kirletenleri ve temizleme	12	Sütün mikrobiyolojik kalite analizleri		
13	Sütün mikrobiyolojik kirletenleri ve temizleme	13	Sütün mikrobiyolojik kalite analizleri		
14	Sütün mikrobiyolojik kirletenleri ve temizleme	14	Sütün mikrobiyolojik kalite analizleri		
15	Sütün mikrobiyolojik kirletenleri ve temizleme	15	Sütün mikrobiyolojik kalite analizleri		
16	Sütün mikrobiyolojik kirletenleri ve temizleme	16	Sütün mikrobiyolojik kalite analizleri		

TDS: Teorik Ders Saati
UDS: Uygulama Ders Saati

ABD Başkanı (imza)

.....

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	Platform testleri		
3	Süzme, klarifikasyon ve baktofuj	3	Rezazurin ve metilen mavisi testleri		
4	Soğutma	4	Soğutma kontrolü		
5	Termizasyon	5	Termizasyon kontrolü		
6	Pastörizasyon	6	Pastörizasyon kontrolü		
7	Pastörizasyon	7	Pastörizasyon kontrolü		
8	Sterilizasyon	8	Sterilizasyon kontrolü		
9	Sterilizasyon	9	Sterilizasyon kontrolü		
10	İçme sütü teknolojisi	10	İçme sütünde fiziksel analizler		
11	İçme sütü teknolojisi	11	İçme sütünde kimyasal analizler		
12	İçme sütü teknolojisi	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
UDS: Uygulama Ders Saati

ABD Başkanı (imza)

.....

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	Kıymız teknolojisi	4	Kıymız analizleri		
5	Peyniraltı suyu içecekleri teknolojisi	5	Peyniraltı suyu içecekleri analizleri		
6	Peyniraltı suyu içecekleri teknolojisi	6	Peyniraltı suyu içecekleri analizleri		
7	Peyniraltı suyu içecekleri teknolojisi	7	Peyniraltı suyu içecekleri analizleri		
8	Peyniraltı suyu içecekleri teknolojisi	8	Peyniraltı suyu içecekleri analizleri		
9	Peyniraltı suyu içecekleri teknolojisi	9	Peyniraltı suyu içecekleri analizleri		
10	Yoğurt yapımı	10	Yoğurt analizleri		
11	Ayran yapımı	11	Ayran analizleri		
12	Kefir yapımı	12	Kefir analizleri		
13	Kıymız yapımı	13	Kıymız analizleri		
14	Peynir mayası çeşitleri ve özellikleri	14	Peynir mayası kuvveti analizi		
15	Peynir mayası kuvveti	15	Peynir mayası kuvveti analizi		
16	Sütün mayalanması	16	Mayalama teknikleri		

TDS: Teorik Ders Saati
UDS: Uygulama Ders Saati

ABD Başkanı (imza)

.....

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	Beyaz peynir yapımı	2	Beyaz peynir analizleri		
3	Beyaz peynir yapımı	3	Beyaz peynir analizleri		
4	Kaşar peyniri yapımı	4	Kaşar peyniri analizleri		
5	Kaşar peyniri yapımı	5	Kaşar peyniri analizleri		
6	Kaşar peyniri yapımı	6	Kaşar peyniri analizleri		
7	Tulum peyniri yapımı	7	Tulum peyniri analizleri		
8	Tulum peyniri yapımı	8	Tulum peyniri analizleri		
9	Yumurta ve teknolojisi	9	Yumurta muayenesi		
10	Yumurta ve teknolojisi	10	Yumurta muayenesi		
11	Yumurta ve teknolojisi	11	Yumurta muayenesi		
12	Bal ve teknolojisi	12	Bal muayenesi		
13	Bal ve teknolojisi	13	Bal muayenesi		
14	Bal ve teknolojisi	14	Bal muayenesi		
15	Balık ve balık ürünleri teknolojisi	15	Balık muayenesi		
16	Balık ve balık ürünleri teknolojisi	16	Balık muayenesi		

TDS: Teorik Ders Saati
UDS: Uygulama Ders Saati

ABD Başkanı (imza)

.....

Ana Bilim Dalı: Farmakoloji ve Toksikoloji

Tarihler:

TDS	Teorik Ders Müfredatı	UDS	Uygulama konusu	Sorumlu Öğretim Üyesi	İmza
1	Kalıntı ve kalıntının önemi	1	Risk değerlendirme analizi		
2	Kalıntı ve kalıntının önemi	2	Risk değerlendirme analizi		
3	Kalıntı ve kalıntının önemi	3	Risk değerlendirme analizi		
4	Kalıntı ve kalıntının önemi	4	Risk değerlendirme analizi		
5	Kalıntı ve kalıntının önemi	5	Hızlı test kitleri ile ilaç kalıntısının aranması ve değerlendirilmesi		
6	Gıda toksikolojisi	6	Hızlı test kitleri ile ilaç kalıntısının aranması ve değerlendirilmesi		
7	Gıda toksikolojisi	7	Hızlı test kitleri ile ilaç kalıntısının aranması ve değerlendirilmesi		
8	Gıda toksikolojisi	8	Özel toksikolojik testler (Mutajenite/Kanserojenite/ Teratojenite testleri vb.)		
9	Gıda toksikolojisi	9	Özel toksikolojik testler (Mutajenite/Kanserojenite/ Teratojenite testleri vb.)		
10	Gıda toksikolojisi	10	Özel toksikolojik testler (Mutajenite/Kanserojenite/ Teratojenite testleri vb.)		
11	Balda bulunan zehirli maddeler	11	Özel toksikolojik testler (Mutajenite/Kanserojenite/ Teratojenite testleri vb.)		
12	Sütte geçen maddeler	12	Veteriner ilaçların kalıntısı		
13	Kullanımı yasaklı ilaçlar	13	Veteriner ilaçların kalıntısı		
14	Kullanımı yasaklı ilaçlar	14	Veteriner ilaçların kalıntısı		
15	Mikotoksinler ve önemi	15	Mikotoksinlerden korunma ve kontrol önlemleri		
16	Mikotoksinler ve önemi	16	Mikotoksinlerden korunma ve kontrol önlemleri		

TDS: Teorik Ders Saati
UDS: Uygulama Ders Saati

ABD Başkanı (imza)

.....

Ana Bilim Dalı: Mikrobiyoloji**Tarihler:**

TDS	Teorik Ders Müfredatı	UDS	Uygulama konusu	Sorumlu Öğretim Üyesi	İmza
1	Mikrobiyoloji laboratuvarında dikkat edilmesi gereken kurallar	1	Kuralların uygulanması Laboratuvar tanıtımı		
2	Sterilizasyon ve dezenfeksiyon	2	Sterilizasyon yöntemleri Dezenfeksiyon uygulamaları		
3	Mikrobiyoloji laboratuvarına marazi madde gönderimi	3	Mikrobiyolojik teşhis için uygun örnek alımı ve laboratuvara transportu		
4	Mikroorganizmaların üretildiği ortamlar	4	Besiyeri hazırlanması, sterilizasyonu ve saklanması		
5	Marazi maddeden besiyerine ekim yapılması	5	Besiyerine ekim yapılarak inkübasyon koşullarının ayarlanması		
6	Preparat hazırlama ve boyama yöntemleri	6	Preparat hazırlama teknikleri Basit ve bileşik boyama yöntemlerinin uygulanması		
7	Bakterilerin identifikasyonunda kullanılan biyokimyasal testler	7	Katalaz testi, oksidaz testi, koagulaz testi, karbonhidrat fermentasyon testleri, üreaz testi, dnase testi vb. yapımı		
8	Bakterilerin identifikasyonunda kullanılan biyokimyasal testler	8	Katalaz testi, oksidaz testi, koagulaz testi, karbonhidrat fermentasyon testleri, üreaz testi, dnase testi vb. yapımı		
9	Antimikrobiyal duyarlılık testleri	9	Disk difüzyon testinin yapılması		
10	Antimikrobiyal duyarlılık testleri	10	Agar dilüsyon ve tüp dilüsyon testlerinin yapılması		
11	Antimikrobiyal duyarlılık testleri	11	E-test uygulaması		
12	Serolojik testler	12	Lam aglütinasyon, tüp aglütinasyon testlerinin yapılması		
13	Serolojik testler	13	ELISA		
14	Mikolojik tanı yöntemleri	14	Mantar mikroskopik tanı uygulaması Laktofenol pamuk mavisi ile boyama yönteminin yapılması ve KOH ile direk mikroskopi uygulaması		
15	Moleküler tanı yöntemleri	15	DNA izolasyonu, agaroz jel hazırlama		
16	Moleküler tanı yöntemleri	16	Konvensiyonel PCR tekniğinin uygulaması ve jel elektroforez		

TDS: Teorik Ders Saati

UDS: Uygulama Ders Saati

ABD Başkanı (imza)

.....

Ana Bilim Dalı: Zootekni

Tarihler:

TDS	Teorik Ders Müfredatı	UDS	Uygulama konusu	Sorumlu Öğretim Üyesi	İmza
1	Süt sığırcılığı	1	Türleri ve ırkları tanıma		
2	Süt sığırcılığı	2	Türleri ve ırkları tanıma		
3	Süt sığırcılığı	3	Süt sağım sistemleri ve hijyeni		
4	Süt sığırcılığı	4	Süt sağım sistemleri ve hijyeni		
5	Süt sığırcılığı	5	Süt sağım sistemleri ve hijyeni		
6	Besi sığırcılığı	6	Türleri ve ırkları tanıma		
7	Besi sığırcılığı	7	Türleri ve ırkları tanıma		
8	Besi sığırcılığı	8	Canlı hayvan ve karkas değerlendirme		
9	Besi sığırcılığı	9	Canlı hayvan ve karkas değerlendirme		
10	Besi sığırcılığı	10	Canlı hayvan ve karkas değerlendirme		
11	Besi sığırcılığı	11	Canlı hayvan ve karkas değerlendirme		
12	Besi sığırcılığı	12	Karkas parçalama teknikleri		
13	Besi sığırcılığı	13	Karkas parçalama teknikleri		
14	Besi sığırcılığı	14	Karkasta kıymetli etler		
15	Besi sığırcılığı	15	Karkasta kıymetli etler		
16	Besi sığırcılığı	16	Karkas kontrol ve hijyeni		

TDS: Teorik Ders Saati
UDS: Uygulama Ders Saati

ABD Başkanı (imza)

.....

Ana Bilim Dalı: Parazitoloji

Tarihler:

TDS	Teorik Ders Müfredatı	UDS	Uygulama konusu	Sorumlu Öğretim Üyesi	İmza
1	Gıdalarla bulaşabilen parazitlerin ve tüketime sunulan gıdalarda görülebilen parazitlerin gruplandırılması	1	Trematod enfeksiyonlarında karaciğerin sistematik muayenesi		
2	Gıdalarla bulaşan trematodlar	2	Trematod enfeksiyonlarında yumurta teşhis ve sayım yöntemleri		
3	Gıdalarla bulaşan sestodlar	3	Gıdalarla bulaşan sestodların teşhisi		
4	Gıdalarla bulaşan sestodlar	4	Sestodların erişkin ve larva dönemlerinin morfolojik incelemesi		
5	Mide bağırsak kıl kurtları	5	Mide bağırsak kıl kurtlarının teşhisi		
6	Akciğer kıl kurtları	6	Akciğer kıl kurtlarının teşhisi		
7	Diğer iç organlarda bulunan parazitler	7	Diğer iç organlarda bulunan parazitlerin teşhisi		
8	Parazitik zoonozların kontrolü ve korunmanın ilkeleri	8	Diğer iç organlarda bulunan parazitlerin teşhisi		
9	Kan protozoonları	9	Kan protozoonlarının teşhis yöntemleri		
10	Antiparaziter ilaç uygulama yöntemleri	10	Preparatların incelenmesi		
11	Toxoplasmosis	11	Toxoplasmosisin teşhis yöntemleri		
12	Sarcosporidiosis	12	Sarcosporidiosisin teşhis yöntemleri		
13	Artropodlardan kaynaklanan zoonozlar ve taşıyıcılık rolleri	13	Artropodların mikroskopik incelenmesi		
14	İnsektisitler, insan ve hayvan sağlığı	14	Artropodların mikroskopik incelenmesi		
15	Mezbahalarda parazitolojik muayene	15	Karkas ve sakatatlarda parazitolojik muayene		
16	Karkaslarda bulunabilen parazitler	16	Karkas ve sakatatlarda parazitolojik muayene		

TDS: Teorik Ders Saati
UDS: Uygulama Ders Saati

ABD Başkanı (imza)

.....

Ana Bilim Dalı: Hayvan Besleme ve Beslenme Hastalıkları **Tarihler:**

TDS	Teorik Ders Müfredatı	UDS	Uygulama konusu	Sorumlu Öğretim Üyesi	İmza
1	Yemlerin işlenme teknolojileri	1	Hayvan besleme laboratuvarı giriş		
2	Yemlerin işlenme teknolojileri	2	Hayvan beslemede uygulanan temel analiz yöntemleri		
3	Yemlerin et ve süt kalitesi üzerine etkileri	3	Laboratuvar numunesinin hazırlanması		
4	Yemlerde kalite unsurları ve sınıflandırılması	4	Laboratuvar numunesinin hazırlanması ve öğütülmesi		
5	Yemlerde kalite unsurları ve sınıflandırılması	5	Weende analiz sistemleri ile yem değerliğinin tespiti		
6	Kaba yemlerin depolanması ve hijyeni	6	Kuru madde tayini		
7	Kaba yemlerin depolanması ve hijyeni	7	Ham protein tayini		
8	Konsantre yemlerin depolanması ve hijyeni	8	Ham yağ tayini		
9	Konsantre yemlerin depolanması ve hijyeni	9	Ham yağ tayini		
10	Silaj yapımı depolanması ve hijyeni	10	Ham kül tayini		
11	Silaj yapımı depolanması ve hijyeni	11	Ham kül tayini		
12	Silaj katkı maddeleri	12	Ham selüloz tayini		
13	Yem katkı maddeleri	13	Deterjan analiz sistemleri		
14	Yem katkı maddeleri	14	Nötral deterjan fiber analizi		
15	Yemlerdeki antinutrisyonel faktörler	15	Asit deterjan fiber analizi		
16	Yemlerdeki antinutrisyonel faktörler	16	Asit deterjan lignin analizi		

TDS: Teorik Ders Saati
UDS: Uygulama Ders Saati

ABD Başkanı (imza)

.....

Ana Bilim Dalı: Genetik

Tarihler:

TDS	Teorik Ders Müfredatı	UDS	Uygulama konusu	Sorumlu Öğretim Üyesi	İmza
1	Gıdalarda tür tayini	1	Biyolojik örnek alımı ve muhafazası		
2	Gıdalarda tür tayini	2	DNA izolasyonu		
3	Mitokondriyal kalıtım	3	PCR ve Jel-elektroforez uygulaması		
4	Mitokondriyal kalıtım	4	<i>İnsilico</i> Mitokondriyal DNA analizleri ve veri tabanlarının kullanımı		
5	Gıdalarda patojen tayini (Mitokondriyal DNA barkodlama)	5	<i>İnsilico</i> Mitokondriyal DNA analizleri ve veri tabanlarının kullanımı		
6	Gıdalarda patojen tayini (Mitokondriyal DNA barkodlama)	6	<i>İnsilico</i> Mitokondriyal DNA analizleri ve veri tabanlarının kullanımı		
7	Gıdalarda patojen tayini (Mitokondriyal DNA barkodlama)	7	<i>İnsilico</i> Mitokondriyal DNA analizleri ve veri tabanlarının kullanımı		
8	Gıdalarda patojen tayini (Mitokondriyal DNA barkodlama)	8	<i>İnsilico</i> Mitokondriyal DNA analizleri ve veri tabanlarının kullanımı		
9	Gıdalarda patojen tayini (Mikrobiyom barkodlama)	9	<i>İnsilico</i> Mikrobiyom analizleri ve veri tabanlarının kullanımı		
10	Gıdalarda patojen tayini (Mikrobiyom barkodlama)	10	<i>İnsilico</i> Mikrobiyom analizleri ve veri tabanlarının kullanımı		
11	Gıdalarda patojen tayini (Mikrobiyom barkodlama)	11	<i>İnsilico</i> Mikrobiyom analizleri ve veri tabanlarının kullanımı		
12	Çevresel örneklerde patojen tayini (Metagenom barkodlama)	12	<i>İnsilico</i> mitokondriyal DNA analizleri ve veri tabanlarının kullanımı		
13	Çevresel örneklerde patojen tayini (Metagenom barkodlama)	13	<i>İnsilico</i> Metagenom analizleri ve veri tabanlarının kullanımı		
14	Çevresel örneklerde patojen tayini (Metagenom barkodlama)	14	<i>İnsilico</i> Metagenom analizleri ve veri tabanlarının kullanımı		
15	eDNA Metabarkodlama	15	<i>İnsilico</i> Metagenom analizleri ve veri tabanlarının kullanımı		
16	eDNA Metabarkodlama	16	<i>İnsilico</i> Metagenom analizleri ve veri tabanlarının kullanımı		

TDS: Teorik Ders Saati
UDS: Uygulama Ders Saati

ABD Başkanı (imza)

.....

Ana Bilim Dalı: Viroloji**Tarihler:**

TDS	Teorik Ders Müfredatı	UDS	Uygulama konusu	Sorumlu Öğretim Üyesi	İmza
1	Viroloji Laboratuvarında dikkat edilmesi gereken kurallar	1	Laboratuvarında bulunan alet ve cihazların tanıtılması		
2	Sterilizasyon-Dezenfeksiyon	2	Sterilizasyon ve dezenfeksiyon işlemlerinin yapımının anlatılması		
3	Viroloji Laboratuvarına marazi madde gönderimi	3	Klinik olgu ve/veya sahadan örnek alınması ve laboratuvara transportu		
4	Virüslerin üretildiği ortamlar	4	Hücre kültürünün teorik olarak anlatılması		
5	Virüslerin izolasyon ve identifikasyonu	5	Virüslerin izolasyon ve identifikasyonunun anlatılması		
6	İdentifikasyonda virolojik testler	6	Virolojik testlerin anlatılması		
7	Primer hücre hatalarının hazırlanması	7	Öğrenciler ile primer hücre hatlarının hazırlanması		
8	Virolojik tanı yöntemleri	8	Virolojik testlerin anlatılması		
9	Virolojik tanı yöntemleri	9	Virolojik testlerin anlatılması		
10	Serolojik testler.	10	Serolojik testlerin anlatılması		
11	Virüslerin üretildiği ortamlar	11	Öğrencilerden yumurta isteme ve virüs ekimi		
12	Moleküler tanı yöntemleri	12	DNA izolasyonu, agaroz jel hazırlama ve görüntüleme uygulamasının anlatılması		
13	Hastalıkların kontrol ve eradikasyonu	13	Zoonoz ve ihbari mecburi hastalıkların anlatılması		
14	Hastalıkların kontrol ve eradikasyonu	14	Aşıların anlatılması		
15	Hastalıklar ile mücadele yöntemleri	15	Hastalıklardan korunma ve mücadele		
16	Virolojide elde edilen kazanımlar	16	Öğrencilere anket düzenleme yolu ile elde edilen kazanımların belirlenmesi		

TDS: Teorik Ders Saati
UDS: Uygulama Ders Saati

ABD Başkanı (imza)

.....

Ana Bilim Dalı: Anatomi**Tarihler:**

TDS	Teorik Ders Müfredatı	UDS	Uygulama konusu	Sorumlu Öğretim Üyesi	İmza
1	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda Karkası oluşturan yapıların anatomik tanımlarının yapılması	1	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda Karkası oluşturan yapıların anatomik tanımlarının, kadavra üzerinde, yapılması		
2	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda Karkas parçalanmasında esas alınan bölgeler ve Anatomik özellikleri	2	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda, karkas parçalanması ve anatomik özelliklerinin, kadavra üzerinde incelenmesi		
3	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda kemiklerin ve değerli etleri oluşturan kasların anatomik yapıları	3	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda kemiklerin ve değerli etleri oluşturan kas yapılarının, anatomik özelliklerinin, kadavra ve maketler üzerinde incelenmesi		
4	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda kemiklerin ve değerli etleri oluşturan kasların anatomik yapıları	4	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda kemiklerin ve değerli etleri oluşturan kas yapılarının, anatomik özelliklerinin, kadavra ve maketler üzerinde incelenmesi		
5	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda kemiklerin ve değerli etleri oluşturan kasların anatomik yapıları	5	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda kemiklerin ve değerli etleri oluşturan kas yapılarının, anatomik özelliklerinin, kadavra ve maketler üzerinde incelenmesi		
6	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda Sindirim Sistemi Anatomisi	6	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda Sindirim Sistemi Organlarının benzerlik ve farklılıklarının kadavra ve maketler üzerinde incelenmesi		
7	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda Sindirim Sistemi Anatomisi	7	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda Sindirim Sistemi Organlarının benzerlik ve farklılıklarının kadavra ve maketler üzerinde incelenmesi		
8	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda Sindirim Sistemi Anatomisi	8	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda Sindirim Sistemi Organlarının benzerlik ve farklılıklarının kadavra ve maketler üzerinde incelenmesi		
9	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda Solunum Sistemi Anatomisi	9	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda Solunum sisteminde, gıda olarak tüketime sunulan organ ve dokuların kadavra ve maketler üzerinde anatomik yapılarının incelenmesi		
10	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda Dolaşım Sistemi Anatomisi	10	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda Dolaşım sisteminde, gıda olarak tüketime sunulan organ ve dokuların kadavra ve maketler üzerinde anatomik yapılarının incelenmesi		
11	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda Lenfoid Sistem Anatomisi	11	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda palpe edilebilir lenf yumrularının, kadavra ve maketler üzerinde, topografik konumlarının incelenmesi		
12	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda Lenfoid Sistem Anatomisi	12	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda palpe edilebilir lenf yumrularının, kadavra ve maketler üzerinde, topografik konumlarının incelenmesi		
13	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda Sinir Sistemi Anatomisi	13	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda Sinir sisteminde, gıda olarak tüketime sunulan organ ve dokuların kadavra ve maketler üzerinde anatomik yapılarının incelenmesi		
14	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda Duyu Organları Anatomisi	14	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda Duyu organlarında, gıda olarak tüketime sunulan organ ve dokuların kadavra ve maketler üzerinde anatomik yapılarının incelenmesi		
15	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda Üriner Sistem Anatomisi	15	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda Üriner Sistemde, gıda olarak tüketime sunulan organ ve dokuların kadavra ve maketler üzerinde anatomik yapılarının incelenmesi		
16	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda Karkas üzerinde yaş ve cinsiyet tayini	16	Evcil Memeli (Kasaplık) Hayvanlarda, yaş ve cinsiyet tayininin kadavra ve maketler üzerinde incelenmesi		

TDS: Teorik Ders Saati
UDS: Uygulama Ders Saati

ABD Başkanı (imza)

.....

Ana Bilim Dalı: Histoloji**Tarihler:**

TDS	Teorik Ders Müfredatı	UDS	Uygulama konusu	Sorumlu Öğretim Üyesi	İmza
1	Hücre	1	Hücre uygulaması		
2	Hücre	2	Hücre uygulaması		
3	Hücre	3	Hücre uygulaması		
4	Hücre	4	Hücre uygulaması		
5	Kas doku	5	Kas doku uygulaması		
6	Kas doku	6	Kas doku uygulaması		
7	Kıkırdak dokusu	7	Kıkırdak dokusu uygulaması		
8	Kıkırdak dokusu	8	Kıkırdak dokusu uygulaması		
9	Deri dokusu	9	Deri dokusu uygulaması		
10	Karaciğer dokusu	10	Karaciğer dokusu uygulaması		
11	Akciğer dokusu	11	Akciğer dokusu uygulaması		
12	Dalak dokusu	12	Dalak dokusu uygulaması		
13	Böbrek dokusu	13	Böbrek dokusu uygulaması		
14	İşkembe dokusu	14	İşkembe dokusu uygulaması		
15	İşkembe dokusu	15	İşkembe dokusu uygulaması		
16	Bağırsak dokusu	16	Bağırsak dokusu uygulaması		

TDS: Teorik Ders Saati
UDS: Uygulama Ders Saati

ABD Başkanı (imza)

.....