SİÜ

VETERİNER FAKÜLTESİ

GIDA HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ

**LABORATUAR DOSYASI**

ÖĞRENCİNİN ADI SOYADI

NUMARASI

**İÇİNDEKİLER**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Hafta** | **BESİN HİJYENİ DERSİ UYGULAMALARI- 7. DÖNEM** | **Sayfa** |
| 11 | Gıda Mikrobiyolojisi laboratuvarı temel eğitimi. |  |
| 12 | Peynirde toplam mezofilik, psikrofilik ve termofilik bakteri sayımı |  |
| 13 | Peynirde koagülaz pozitif stafilokokların sayımı |  |
| 14 | Peynirde E. coli O157, listeria ve salmonella aranması |  |
| 15 | Serbest çalışma ve raporlama |  |
| **HAFTA** | **KLİNİK UYGULAMA III DERSİ UYGULAMALARI- 8. DÖNEM** | **Sayfa** |
| 1  (8 saat) | 1. Gıdalarda kimyasal analizlere hazırlık-Sarfların hazırlanması, cihazların tanınması. |  |
| 2. Peynirde kül tayini |  |
| 3. Peynirde yağ tayini |  |
| 4. Peynirde nişasta tayini |  |
| 5. Peynirde tuz tayini |  |
| 6. Peynirde asitlik ve pH tayini |  |
| 7. Peynirde kuru madde ve rutubet tayini |  |
| 2  (8 saat) | 1.Etlerde kokuşma tespiti (Nessler, Eber, H2S, Kurşun asetat) |  |
| 2. Balıkta tazelik kontrolü. |  |
| 3. Yumurtada tazelik kontrolü |  |
| 4. Tereyağında acılık kontrolü |  |
| 5. Tereyağı saflık ve hile kontrolü (erime noktası, rutubet, uçucu madde ölçümü) |  |
| 6. Bal analizleri (şeker, rutubet). |  |
| 3  (8 saat) | Grup çalışması: Farklı 2 maya ve farklı 3 süt (inek, koyun, keçi) kullanılarak yoğurt yapılması, inkübasyonun0, 1.5 ce 3. saatinde fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerinin yapılarak bulguların değerlendirilmesi. |  |
| Sınav: Lab föylerinden yazılı sınav ve uygulama konularından sözlü sınav. |  |
| **HAFTA** | **VEHİP I DERSİ (5 GÜNLÜK EĞİTİM)- 9. DÖNEM** | **Sayfa** |
| P.tesi | Mezbaha hekimliği uygulaması-Antemortem işlemler |  |
| Salı | Mezbaha hekimliği uygulaması -Kesim işlemleri |  |
| Çarş. | Mezbaha hekimliği uygulaması -Et parçalama ve derecelendirme |  |
| Perş. | Mezbaha hekimliği uygulaması -Resmi görev ve yetkiler |  |
| Cuma | Mezbaha hekimliği uygulaması – Deneyimli hekimlerle tartışma |  |
| **HAFTA** | **VEHİP 2 DERSİ- GIDA GRUBU (6 HAFTA)- 10. DÖNEM** | **Sayfa** |
| 1 | Yoğurt, ayran, kımız, kefir, beyaz peynir, kaşar peyniri, lor peyniri yapımı ve analizleri. |  |
| 2 | Gıda üretim ve satış yerlerinde denetim, örnekleme, analiz ve raporlama. |  |
| 3 | Lokanta ve kafelerde HACCP çalışması ve raporlama. |  |
| 4 | Özgün araştırma çalışması ve raporlama: 4 kişilik gruplar halinde serbest bir konuda analize dayalı araştırma ve/veya geliştirme. |  |
| 5 | Sunum ve münazara çalışmaları: 4 kişilik gruplar halinde serbest bir konuda |  |
| 6 | Gıda bölümü derslerinden birinden seçilmiş bir konuda her grup öğrenci 1 veya 2 gün ders anlatacak, ölçme-değerlendirme yapılacak. |  |
| **HAFTA** | **10.DÖNEM VEHİP 2 DERSİ- KANATLI GRUBU (1,5 HAFTA)** | **SAYFA** |
| 1 | Kesim öncesi işlemler-Nakliye ve antemortem muayene |  |
| Kesim ve postmortem muayene |  |
| Ambalajlama ve muhafaza |  |
| Kanatlı eti analizleri |  |
| Kanatlı eti analizleri |  |
| 2.  2,5 gün | Yumurta bilgisi |  |
| Yumurta muayeneleri |  |
| 1 YAZILI VE 1 SÖZLÜ SINAV |  |

NOT: Uygulama defteri el yazısı ile yazılmalı ve yukarıdaki sıraya göre dosya halinde her dersin sonunda ders hocalarına sunulmalıdır. Dosyalara verilen puan puanın %10’u sözlü notuna eklenecektir.