

GIDA KONTAMİNANTLARI

1	Ders Adı:	GIDA KONTAMİNANTLARI
2	Ders Kodu:	VBH5026
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Yüksek Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	2
7	Dersin AKTS Kredisi:	4.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Prof. Dr. FİGEN ÇETİNKAYA
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	e-mail: fctinkaya@uludag.edu.tr Uludağ Ünv. Veteriner Fak. Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Hayvansal gıdalardaki veteriner ilaç kalıntılarının (antibiyotikler, anabolik hormonlar), gıdaların pestisit, ağır metal, polisiklik aromatik hidrokarbonlar (PAH), dioksin ve poliklorlubifeniller (PCB) ile kontaminasyonunun sağlık için zararlarını öğretmek
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Antibiyotiklerin veteriner hekimlikte kullanımını öğrenir
	2	Hayvansal gıdalarda bulunan antibiyotik kalıntılarının halk sağlığı ve gıda teknolojisi bakımından önemini öğrenir
	3	Anabolik hormonların sınıflandırılmasını ve veteriner hekimlikte kullanımını öğrenir
	4	Gıdalardaki hormon kalıntılarının neden olduğu sağlık risklerini öğrenir
	5	Pestisitlerin sınıflandırılması, kullanım amaçları ve gıdalardaki kalıntılarının sağlığa zararlı etkilerini öğrenir
	6	Gıdalarda ağır metal kalıntılarının varlığı ve sağlığa etkilerini öğrenir
	7	Polisiklik aromatik hidrokarbonlar (PAH) gıdalarda varlığı ve sağlığa etkilerini öğrenir
	8	Dioksin ve poliklorlubifenillerin gıdalarda varlığı ve sağlığa etkilerini öğrenir
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	

Hafta	DERS İÇERİKLERİ		
	Teorik	Uygulama	
1	Gıdalardaki kalıntı ve kontaminantların tanımlanması ve sınıflandırılması		
2	Antibiyotiklerin veteriner hekimlik alanında kullanımı		
3	Hayvansal kaynaklı gıdalarda antibiyotik kalıntılarının varlığı ve kalıntı seviyelerini etkileyen faktörler		
4	Antibiyotik kalıntılarının halk sağlığı ve gıda teknolojisi açısından yarattığı tehlikeler		
5	Antibiyotiklere dirençli mikroorganizmaların gelişimi		
6	Anabolik hormonların sınıflandırılması, veteriner hekimlikte kullanım amaçları		
7	Gıdalarda anabolik hormon kalıntılarının varlığı ve miktarını etkileyen faktörler		
8	Anabolik hormon kalıntılarının neden olduğu sağlık riskleri		
9	Anabolik etki amacıyla uygulanması yasak maddeler ve ilgili yasal düzenlemeler		
10	Pestisitlerin sınıflandırılması ve gıdalarda kalıntıları		
11	Pestisit kalıntılarının sağlık üzerine zararlı etkileri		
12	Sağlık riski oluşturan başlıca ağır metaller		
13	Polisiklik aromatik hidrokarbonların (PAH) gıdalarda varlığı, halk sağlığı yönünden önemi		
14	Gıdalarda dioksin ve poliklorlubifenillerin (PCB) varlığı ve karsinojenik etkileri		
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	1. Erol, İ., 2007. Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi. ISBN: 978-975-00131-0-9, Pozitif Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara. 2. Çetinkaya, F., Elal Muş, T., 2010. Hayvansal Gıdalarda Hormon Kalıntıları, Tüketici Sağlığına Yönelik Riskler ve İlgili Yasal Düzenlemeler. U. Ü. Veteriner Fakültesi Dergisi, 29, 77-82. 3. Tayar, M., 2010. Gıda Güvenliği. ISBN: 978-605-89021-4-5, Ekosan Matbaacılık San. Tic. Ltd. Şti., İstanbul. 4. D'Mello, J.P.F., 2003. Food Safety. Contaminants and Toxins. ISBN: 0-85199-607-8, Cromwell Press, UK.	
23	Değerlendirme		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav		0	0.00

Kısa Sınav	0	0.00
Ödev	0	0.00
Yıl Sonu Sınavı	1	100.00
Toplam	1	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı	0.00	
Finalin Başarıya Oranı	100.00	
Toplam	100.00	
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		

24 AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	3.00	42.00
Ödevler	14	3.00	42.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlار	0	0.00	0.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1.00	1.00
Toplam İş Yüğü			113.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.77
Dersin AKTS Kredisi			4.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	5	1	2	3	2	2	3	3	4	5	0	0	0	0	0	0
ÖK2	4	2	2	3	3	2	2	3	5	4	0	0	0	0	0	0
ÖK3	5	1	2	2	3	3	2	4	4	5	0	0	0	0	0	0
ÖK4	5	1	2	3	2	2	3	3	4	5	0	0	0	0	0	0
ÖK5	5	1	2	2	3	3	2	4	4	5	0	0	0	0	0	0
ÖK6	3	2	3	3	4	2	3	5	3	4	0	0	0	0	0	0
ÖK7	4	2	2	4	5	2	2	3	4	4	0	0	0	0	0	0
ÖK8	3	3	2	3	4	2	1	4	3	3	0	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			