**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **VET308/A Gıda Hijyeni ve Kontrolü** |
| Dersin Sorumlusu | Prof.Dr. Özlem KÜPLÜLÜ |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Gıda kimyası, su hijyeni |
| Dersin Amacı | Hayvansal gıdaların yapılarına giren protein, yağ, karbonhidrat gibi temel bileşenlerin mevcut yasa ve yönetmeliklere uygunluğu yönünden halk sağlığının korunmasına yönelik gerekli bilgilerle donanımının sağlanmasıdır. Ayrıca içme ve kullanma suları ile hayvansal kökenli gıdaların hijyenik kaliteleri, uygun muhafaza koşulları ve tekniklerinin öğretilmesi amaçlanmıştır. |
| Dersin Süresi | 14 hafta / Haftada 2 saat |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | 1- Sinell, H.J. (1985). Eiführung in die Lebensmittelhygiene. Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg.  2- Kaymaz, Ş. (1998). Gıda Kimyası. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı.  3- Belitz, H. D., Grosch, W. (1999). Food Chemistry, Springer – Verlag, Berlin. |
| Laboratuvar | Yok |
| Diğer-1 |  |