**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **VET308/B Gıda Hijyeni ve Kontrolü** |
| Dersin Sorumlusu | Prof.Dr. Ufuk Tansel ŞİRELİ |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Gıda mikrobiyolojisi |
| Dersin Amacı | Hayvansal gıdalarda halk sağlığı açısından risk oluşturabilecek önemli patojenlerin mevcut yasa ve yönetmeliklere uygunluğu yönünden halk sağlığının korunmasına yönelik gerekli bilgilerle donanımının sağlanmasıdır. Ayrıca uygun muhafaza koşulları ve tekniklerinin öğretilmesi amaçlanmıştır. |
| Dersin Süresi | 14 hafta / Haftada 2 saat |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | 1- Erol, İ. (1999). Besin Hijyeni. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı.  2- Doyle, M.P., Beuchat, L.R., Montville, T.J. (1997). Food Microbiology : Fundamentals and Frontiers. ASM Pres, Washington.  3- Sinell, H.J. (1985). Eiführung in die Lebensmittelhygiene. Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg. |
| Laboratuvar | Yok |
| Diğer-1 |  |