

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	HYGIENE AND SANITATION / HYGIENE AND SANITATION	
Ders Kodu / Course Code	SULVS11220212740	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Veteriner sağlık teknikerlerinin çevre ve halk sağlığındaki rolü, çiftlikten sofraya gıda güvenliği, zoonoz hastalıklarda kontrol-koruma ve yasal düzenlemeler, gıda kaynaklı hastalıklar, doğal denge ve canlılar üzerindeki etkileri kazandırmak.	The role of environmental and public health for veterinary health technicians, from farm to table food safety, zoonotic diseases, the control-protection and legal regulations, food-borne illnesses, the natural balance and gain effects on living things.
İçeriği / Content	Halk sağlığına genel bakış, bulaşıcı hastalıkların kontrolü, aşılama ilkeleri ve bağışıklamada genel öneriler, su ve gıda yoluyla bulaşan hastalıklar, gastrointestinal sistemde hastalık yapan etmenler, gıda zehirlenmeleri, hayvanlardan insanlara bulaşan hastalıklar ve korunma yöntemleri.	Overview of public health, communicable disease control, vaccination and immunity by the principles of general recommendations, water and food-borne diseases, gastrointestinal tract disease-causing agents, food poisoning, diseases transmitted from animals to humans, and prevention methods.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Baltaş, Z. Ve ark. 2008; Halk Sağlığı Ders Kitabı, İstanbul Üniversitesi, Cerrahpaşa Tıp Fakültesi, İstanbul.	Baltaş, Z. Ve ark. 2008; Halk Sağlığı Ders Kitabı, İstanbul Üniversitesi, Cerrahpaşa Tıp Fakültesi, İstanbul.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Kalbiye KONANÇ	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Çiftlikten sofraya gıda güvenliği kavramını öğrenir.	Learns food safety from farm to table concept.
2	Gıda kökenli riskleri ve önleyici tedbirleri bilir.	Knows that the food-borne risks and preventive measures.
3	Zoonotik hastalıklara karşı koruma-kontrol yöntemlerini ve yasal düzenlemeleri bilir ve uygular.	Protection against zoonotic disease-control methods, and know and apply the legal regulations.
4	Gıda üretim ve satış yerlerinin denetlenmesini bilir.	Knows control of food production and sales outlets.
5	Kirlenmenin çevreye ve canlılara etkilerini kavrar.	Understands the effects of pollution to the environment and living things.
6	Besin kirlenmesinin nedenlerini ve sonuçlarını kavrar.	Understands the causes and consequences of nutrient pollution.
7	Çevre ve besin kirlenmesine karşı alınabilecek önlemleri ve veteriner sağlık teknikerlerinin ilaç kullanmadaki sorumluluklarını kavrar.	Measures can be taken against pollution of the environment and food and veterinary health technicians understand their responsibilities in using drugs.
8	Çevrenin ve canlıların sağlığının korunması ve önlemleri konularında bilgi kazanır.	Information about the life and health protection of the environment and measures to win.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Halk sağlığına genel bakış				
	Overview of public health				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Küresel sağlık sorunları				
	Global health issues				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Küresel sağlık sorunları				
	Global health issues				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlığa kültürün etkisi				
	Health effects of culture				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sağlığa kültürün etkisi				
	Health effects of culture				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Nüfus ve sağlık sorunları				
	Population and health problems				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Halk sağlığında etik				
	Ethics in public health				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	Mid-Term Exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bulaşıcı hastalıkların kontrolü				
	Control of communicable diseases				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Aşılama ilkeleri				
	Principles of Vaccination				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bağışıklamada genel öneriler				
	General recommendations on immunity				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su ve gıda yoluyla bulaşan hastalıklar				
	Water and food-borne diseases				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastrointestinal sistemde hastalık yapan etmenler				
	Disease-causing agents in the gastrointestinal tract				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda zehirlenmeleri				
	Food Poisoning				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hayvanlardan insanlara bulaşan hastalıklar ve korunma yöntemleri				
	Diseases transmitted from animals to humans, and prevention methods				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dönem sonu sınavı				
	Final Exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	3.00	42.00
Toplam / Total:	30	10.00	88.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 88.00/30.00 = 2.93 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 88.00 / 30.00 = 2.93 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes																				
	3.4.1	3.4.2	3.4.3	3.4.4	3.4.5	3.4.6	3.4.7	3.4.8	3.4.9	3.4.10	3.4.11	3.4.12	3.4.13	3.4.14	3.4.15	3.4.16	3.4.17	3.4.18	3.4.19	3.4.20	3.4.21
1.Çiftlikten sofraya gıda güvenliği kavramını öğrenir. / Learns food safety from farm to table concept.																					5
2.Gıda kökenli riskleri ve önleyici tedbirleri bilir. / Knows that the food-borne risks and preventive measures.																					5
3.Zoonotik hastalıklara karşı koruma-kontrol yöntemlerini ve yasal düzenlemeleri bilir ve uygular. / Protection against zoonotic disease-control methods, and know and apply the legal regulations.																					5
4.Gıda üretim ve satış yerlerinin denetlenmesini bilir. / Knows control of food production and sales outlets.																					5
5.Kirlenmenin çevreye ve canlılara etkilerini kavrar. / Understands the effects of pollution to the environment and living things.																					5
6.Besin kirlenmesinin nedenlerini ve sonuçlarını kavrar. / Understands the causes and consequences of nutrient pollution.																					5
7.Çevre ve besin kirlenmesine karşı alınabilecek önlemleri ve veteriner sağlık tekniklerinin ilaç kullanmadaki sorumluluklarını kavrar. / Measures can be taken against pollution of the environment and food and veterinary health technicians understand their responsibilities in using drugs.																					5

8.Çevrenin ve canlıların sağlığının korunması ve önlemleri konularında bilgi kazanır. / Information about the life and health protection of the environment and measures to win.																					5
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high