AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Zoonotik Hastalıklar								
Ders Kodu	VBH534		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans				
AKTS Kredi	4	İş Yükü	100 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Zoonozlar hakkında bilgi sahibi olmak, zoonozlarla mücadele ve korunma yöntemlerini bilmek ve zoonozlarla ilgili mevzuat hakkında bilgi sahibi olmak.								
Özet İçeriği	Zoonoz'un tanımı, zoonotik hastalıklar. Gıda kaynaklı hastalıklar ve zoonozlar. Zoonozlarla mücadele ve korunma. Zoonotik hastalıklar ve mevzuat.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Devrim BEYAZ, Dr. Öğr. Üyesi Pelin KOÇAK KIZANLIK								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Dinçer, B. Sarımehmetoğlu, B. 2011. Veteriner Hekimlik Veteriner Halk Sağlığı. Ankara Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi. Şafak Matbaacılık, Ankara.
2	Doğruer, Y. 2004. Veteriner Halk Sağlığı. Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya.
3	Colville J andBerryhill D. 2007. Handbook of Zoonoses: IdentificationandPreventionElsevier. USA.
4	Doğanay, M.,Altıntaş N. 2009.ZoonozlarHayvanlardan İnsanlara Bulaşan Enfeksiyonlar. Bilimsel tıp yayınevi
5	Arığ Ö. (Krauss H. Weber A.) 2011.ZoonozlarHayvandanİnsanaBulaşabilenİnfeksiyonHastalıkları.Almanya

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Giriş
2	Teorik	Zoonozlar ve zoonozların gruplandırılması
3	Teorik	Bakteriyel zoonozlar I
4	Teorik	Bakteriyel zoonozlar II
5	Teorik	Bakteriyel zoonozlar III
6	Teorik	Viral zoonozlar I
7	Teorik	Viral zoonozlar II
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Mikotik zooznozlar
10	Teorik	Protozoal zoonozlar
11	Teorik	Helmintik zoonozlar
12	Teorik	Riketsiyal zoonozlar
13	Teorik	Zoonozlarla mücadele ve korunma
14	Teorik	Zoonotik hastalıklar ve mevzuat
15	Teorik	Tartışma

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ödev	4	0	5	20
Okuma	14	0	1	14
Ara Sınav	1	10	1	11

Dönem Sonu Sınavı	1	26	1	27
			Toplam İş Yükü (Saat)	100
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	4
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Zoonozu tanımlamak
2	Zoonozları gruplandırmak
3	Bakteriyel ve viral zoonozları bilmek
4	Mikotik, protozoal, helmintik ve riketsiyal zoonozları bilmek
5	Zoonozlarla mücadele ve korunma yöntemlerini bilmek
6	Zoonozlarla ilgili mevzuat hakkında bilgi sahibi olmak

Program Çıktıları *(Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Yüksek Lisans Programı)*	
1	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi çalışma alanı ile ilgili uzmanlık düzeyinde geliştirilmiş bilgilere sahip olur (Bilgi)
2	Başta halk sağlığı olmak üzere Gıda Hijyeni ve Teknolojisi ile ilişkili disiplinler arası etkileşimi kavrayarak tanımlar (Bilgi)
3	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanında edinmiş olduğu bilgileri kullanarak, uzmanlık gerektiren sorunlara çözüm önerileri getirir (Beceri)
4	Alanı ile ilgili edindiği bilgileri, farklı disiplinlerdeki bilgiler ile bütünleştirerek yorumlar ve gerekli durumlarda bilimsel bilgi ve çözüm önerileri oluşturur (Beceri)
5	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi yüksek lisans programının kendisine sağladığı yetki ve sorumlulukların bilincinde olarak uzmanlığını uygulama yetkinliğinde olur (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği)
6	Bilimsel bilginin elde edilmesi ve sunulması ile ilgili yöntemleri kavrar (Öğrenme Yetkinliği).
7	Yüksek lisans eğitimi sırasında kazandığı bilgi ve becerileri değerlendirerek, mesleki bilgi gelişimini sağlayacak çalışmalarda yeni bilgileri ve bilgi kaynakları belirler ve kullanır (Öğrenme Yetkinliği).
8	Mesleki ve profesyonel ortamdaki sosyal ilişkilerde ihtiyaç duyulabilecek teknolojik araçları kullanır (İletişim ve Sosyal Yetkinlik).
9	Alanı ile ilgili bilimsel bilgileri derler ve amaca yönelik olarak değerlendirerek yorumlar (Alana Özgü Yetkinlik).
10	Gıda hijyeni ve kontrolü, et muayenesi ve teknolojisi, süt kalitesi ve güvenliği, kalite kontrol sistemleri, halk sağlığı, su hijyeni ve su ürünleri teknolojisi, hayvan refahı, kanatlı eti üretimi ve kontrolü ile domuz eti kalitesi konularında bilgi sahibi olur (Bilgi).
11	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi laboratuarlarındaki cihazları ve sarf malzemelerini belirler ve kullanır (Beceri).
12	Gıda hijyeni ile ilişkili mikrobiyolojik, kimyasal, serolojik ve moleküler düzeyde tanı yöntemleri hakkında uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).
13	Hayvansal kaynaklı gıda ürünlerinin kalite özellikleri ve organoleptik muayeneler konusunda uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi *1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek*

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ1	5	5	5	5	5	5
PÇ2	5	5	5	5	5	5
PÇ3	3	3	3	3	4	4
PÇ4	4	4	4	4	5	5
PÇ5	2	2	2	2	4	4
PÇ6	3	3	3	3	4	4
PÇ7	1	1	1	1	3	3
PÇ8					2	3
PÇ9	1	1	1	1	2	2
PÇ10	5	5	5	5	5	5