



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Gıda Enfeksiyonları ve Zehirlenmeleri							
Ders Kodu		VBH545		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Gıda enfeksiyon ve zehirlenmelerini patogenezi ile birlikte öğrenmek, korunma hakkında bilgi sahibi olmak							
Özet İçeriğı		Gıda enfeksiyonları. Gıda intoksikasyonları. Salmonella, Shigella, Staphylococcus, Vibrio, Listeria, Brucella, Campylobacter vb gibi bakteriyel enfeksiyon ve intoksikasyonlar ile viral, paraziter enfeksiyonlar ve çeşitli gıda kaynaklı toksikasyonlar							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Pelin KOÇAK KIZANLIK, Prof. Dr. Filiz KÖK						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	İ.EROL, Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi, Ankara, 2007.
2	Doyle, M. 1989. Foodbornebacterialpathogens. New York.
3	Adams, M.R. 2004. Foodmicrobiology . Cambridge : TheRoyalSociety of Chemistry
4	Frazier, W., Westhoff, D.C. 1988. FoodMicrobiology, Singapore.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Giriş
2	Teorik	Hayvansal gıdalardan kaynaklanan sağlık riskleri
3	Teorik	Gıda kaynaklı enfeksiyon ve intoksikasyonların patogenezi
4	Teorik	Gıda kaynaklı patojen bakteriler
5	Teorik	Gıda kaynaklı patojen bakteriler
6	Teorik	Gıda kaynaklı patojen bakteriler
7	Teorik	Gıda kaynaklı patojen bakteriler
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Gıda kaynaklı mikotoksijenik funguslar
10	Teorik	Gıda kaynaklı virüsler
11	Teorik	Gıda kaynaklı virüsler
12	Teorik	Gıda ve su kaynaklı parazitler
13	Teorik	Prionlar - Kabuklu deniz hayvanları ve balıklardan kaynaklanan intoksikasyonlar
14	Teorik	Gıda enfeksiyon ve intoksikasyonlarından korunma
15	Teorik	Tartışma

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ödev	4	0	5	20
Okuma	14	0	1	14
Ara Sınav	1	13	1	14



Dönem Sonu Sınavı	1	23	1	24
Toplam İş Yüğü (Saat)				100
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Hayvansal gıdalardan kaynaklanan sağlık risklerini bilmek
2	Gıda kaynaklı enfeksiyon ve intoksikasyonların patogeneziğini öğrenmek
3	Gıda kaynaklı patojen bakterileri bilmek
4	Gıda kaynaklı virüsleri bilmek
5	Gıda ve su kaynaklı parazitleri bilmek
6	Gıda enfeksiyon ve intoksikasyonlarından korunma 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 laboratuvarlarındaki 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	4	4	3	3	3	3
PÇ4	2	3	2	2	2	2
PÇ5	2					
PÇ9	2	2				
PÇ10	5	5	3	3	3	3

