



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Tek Tıp/tek Sağlık Konsepti, Veteriner Halk Sağlığı							
Ders Kodu		VBH607		Ders Düzeyi		Doktora			
AKTS Kredi	6	İş Yüğü	150 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Geçmişten günümüze tek sağlık yaklaşımının kavranılması; zoonoz hastalıklar, antibiyotik dirençlik, gıda güvenliği ve iklim değışikliklerinin zoonoz hastalıkların tek sağlık ilişkisini kurmak ve kavramak							
Özet İçeriğı		Tek sağlık tarihçesi, geçmişten günümüze tek sağlık, zoonotik hastalıklar, antibiyotik dirençlilik, gıda güvenliği ve iklim değışimleri hakkında genel bilgi, ülke seviyesinde tek sağlığın kurulumuna ilişkin adımlar, akılcı ilaç kullanımı, zoonoz kontrolünde hayvan müdahalelerin faydaları.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Cemil ŞAHİNER, Dr. Öğr. Üyesi Devrim BEYAZ						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Zoonozlarla mücadele
---	----------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Sağlık kavramı, birey, toplum ve ekosistem sağlığı
2	Teorik	Tek sağlık tarihçesi
3	Teorik	Ekosistem-iklim değışiklikleri ve tek sağlık
4	Teorik	Veteriner hekimlik ve tek sağlık
5	Teorik	Zoonoz hastalıklar, zoonoz tanımı ve zoonotik hastalıkların sınıflandırılması
6	Teorik	Zoonozların hayvan kaynağında kontrolü
7	Teorik	Gıda kaynaklı zoonotik hastalıklar
8	Teorik	Arasınav
9	Teorik	Gıda güvenliği ve tek sağlık
10	Teorik	Dünyada güncel sağlık sorunları (Ebola, Kuduz, Avian İnfluenza vb.) ve hastalıkların artış nedenleri
11	Teorik	Antimikrobiyel ilaç direnci
12	Teorik	Akılcı ilaç kullanımı
13	Teorik	Sınır ötesi hastalıklar ve tek sağlık etkileri, interdisipliner matrix
14	Teorik	Tek sağlık ekonomisi
15	Teorik	Türkiye'de tek sağlık örnekleri
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Ödev	12	2	1	36
Okuma	12	0	1	12
Ara Sınav	1	20	1	21
Dönem Sonu Sınavı	1	24	1	25
Toplam İş Yüğü (Saat)				150
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				6

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Tek sağlık nedir, kapsamı nedir ayrıntılı öğrenmiş olmak
2	Tek sağlık kavramının tarihçesini öğrenmiş olmak
3	Dünya çapında hastalıkların artış nedenlerini öğrenmiş olmak
4	Tek sağlık yaklaşımı ile hastalıklar, gıda güvenliği ve güvenilirliği, çevre, iklim değişikliği, antimikrobiyal direnç arasındaki ilişkiyi öğrenmiş olmak
5	Tek sağlık kavramında veteriner hekimlerin rolünü kavramış olmak
6	Akılcı ilaç kullanımını kavramış olmak
7	Zoonozlar hakkında detaylı bilgi sahibi olmak

Program Çıktıları (Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Doktora Programı)

1	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi çalışma alanı ile ilgili ileri düzeyde bilimsel yeterliliğe ve bilgi birikimine sahip olur (Bilgi).
2	Öncelikle tek tıp-tek sağlık konsepti olmak üzere Gıda Hijyeni ve Teknolojisi ile ilişkili çeşitli disiplinler arası etkileşimi kavrayarak, bu alanda sahip olduğu bilgi birikimini kullanır (Bilgi).
3	Hayvansal gıdalarla ilgili sorunları çözebilmeye yönelik projelerde yer alabilecek yeterliliğe sahiptir (Beceri).
4	Alanı ile ilgili edindiği bilgileri, farklı disiplinlerdeki bilgiler ile bütünleştirerek yorumlar ve gerekli durumlarda bilimsel bilgi ve çözüm önerileri oluşturur (Beceri).
5	Mesleki, toplumsal ve etik değerlere ve gerekli bilimsel formasyona sahip olarak ekip çalışması içerisinde yer alabilir, gerektiğinde de bireysel sorumluluk üstlenebilir (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği).
6	Bilimsel bilginin elde edilmesi ve sunulması ile ilgili yöntemleri kavrar, gıda alanında bilimsel çalışma hazırlayabilme, sunabilme ve etkinlikte bulunabilme yeteneğine sahiptir (Öğrenme Yetkinliği).
7	Doktora programı sırasında kazandığı bilgi ve becerileri değerlendirerek, mesleki bilgi gelişimini sağlayacak çalışmalarda yeni bilgileri ve bilgi kaynakları belirler ve kullanır (Öğrenme Yetkinliği).
8	Kazanmış olduğu bilimsel yeterlilik ve mesleki özgüvenle birlikte mesleki ve profesyonel ortamdaki sosyal ilişkilerde gerekli olan iletişim becerilerine sahiptir (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 ileri derecede bilgi sahibidir (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 ileri düzeyde bilgi sahibi olur (Bilgi).
13	Çiftlikten sofraya gıda güvenliği kavramını bilir ve uygular (Bilgi).

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7
PÇ1	4	4	4	5	5	5	5
PÇ2	5	5	5	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	5	5	5	5
PÇ4	5	5	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5	5	5
PÇ6	4	4	4	4	4	4	4
PÇ7	5	5	5	5	5	5	5
PÇ9	5	5	5	5	5	5	5
PÇ10	4	4	4	4	5	4	5
PÇ13	5		4	5	5	5	5

