AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Zoonotik Hastalıklar								
Ders Kodu	VBH626		Ders Düzeyi		Doktora				
AKTS Kredi	4	İş Yükü	100 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Zoonozlar ve gıda kaynaklı hastalıklarhakkında bilgi sahibi olmak, zoonozlarla mücadele ve korunma yöntemlerini bilmek ve zoonozlarla ilgili mevzuat hakkında bilgi sahibi olmak.								
Özet İçeriği	Zoonozların tanımı ile 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 Cemil ŞAHİNER								

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	Zoonozlar ve zoonozların gruplandırılması
2	Teorik	Zoonoz hastalıklarla mücadelede tek sağlık konsepti ve veteriner Hekim hizmetleri
3	Teorik	Bakteriyel zoonozlar I
4	Teorik	Bakteriyel zoonozlar II
5	Teorik	Viral zoonozlar I
6	Teorik	Viral zoonozlar II
7	Teorik	Mikotik ve riketsiyal zooznozlar
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Paraziter zoonozlar I
10	Teorik	Paraziter zoonozlar II
11	Teorik	Zoonozlarla mücadele ve korunma
12	Teorik	Zoonotik hastalıkların yarattıkları sorunlar açısından değerlendirilmesi
13	Teorik	Koruyucu hekimliğe ilişkin stratejilerin belirlenmesi
14	Teorik	Zoonotik hastalıklar ve mevzuatlar
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	6	24
Okuma	14	0	1	14
Ara Sınav	1	12	1	13

Dönem Sonu Sınavı	1	20	1	21
			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 viralzoonozları 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 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 üstlenebiir (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 laboratuarlarındaki 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
PÇ1	5	5	5	5	5	5
PÇ2	5	5	5	5	5	5
PÇ3	3	3	3	3	3	3
PÇ4	5	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5	5
PÇ6	2	2	2	2	2	2
PÇ7	3	3	3	3	3	3
PÇ8	2	2	2	2	2	2
PÇ9	2	2	2	2	2	2
PÇ10	5	5	5	5	5	5
PÇ13	5	5	5	5	5	5