



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Gıda Kaynaklı Enfeksiyonlar ve Zehirlenmeler							
Ders Kodu		VBH628		Ders Düzeyi		Doktora			
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 gibi bakteriyel enfeksiyon ve intoksikasyonlar ile viral, paraziter enfeksiyonlar ve çeşitli gıda kaynaklı toksikasyonlarFood infection.							
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	İ.EROL, Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi, Ankara, 2007.
2	Doyle, M. 1989. Foodborne bacterial pathogens. New York.
3	Adams, M.R. 2004. Food microbiology. Cambridge : The Royal Society of Chemistry
4	Frazier, W., Westhoff, D.C. 1988. Food Microbiology, 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- Salmonella, Campylobacter jejuni, Shigella, Brucella
5	Teorik	Gıda kaynaklı patojen bakteriler – Escherichia coli, Yersinia enterocolitica, Enterococcus, Plesiomonas shigelloides
6	Teorik	Gıda kaynaklı patojen bakteriler – Listeria monocytogenes, Vibrio cholerae, Vibrio parahaemolyticus, Vibrio vulnificus, Bacillus cereus
7	Teorik	Gıda kaynaklı patojen bakteriler – Aeromonas hydrophila, Staphylococcus aureus, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens, diğer zoonotik bakteriler
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Gıda kaynaklı mikotoksijenik funguslar – Aspergillus, Fusarium, Penicillium
10	Teorik	Gıda kaynaklı virüsler – Enterik hepatit virüsler, norovirüsler
11	Teorik	Gıda kaynaklı virüsler - Rotavirüs ve diğer zoonotik 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	10	0	2	20
Ara Sınav	1	10	1	11



Dönem Sonu Sınavı	1	20	1	21
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 patogenezi 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 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 bütünlükten 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
PÇ1	5	5	5	5	5	5
PÇ2	5	4	5	5	5	5
PÇ3	5	4	4	4	4	2
PÇ4	4	4	3	3	3	3
PÇ5	5	4	2	2	2	2
PÇ6	3	3	2	2	2	1
PÇ7	4	3	4	4	4	2
PÇ8	4	2				1
PÇ9	4	1	1	1	1	1
PÇ10	5	5	5	5	5	5
PÇ13	5	3	4	4	4	5

