Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuar (saat/hafta)
Bakteriyel Gıda Patojenleri	GDM6102	3	7.5	3	0	0

Önkoşullar	Yok

Yarıyıl	Güz, Bahar

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Seviyesi	Doktora Seviyesi
Ders Kategorisi	Temel Meslek Dersleri
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
Dersin Koordinatörü	Ömer ŞİMŞEK
Dersi Veren(ler)	Ömer ŞİMŞEK
Asistan(lar)ı	

Dersin Amacı	Gıda kaynaklı patojen bakterilerin fizyolojisi, patojenite etki mekanizmaları, epidemiyolojisi ve gıdalarda ptojenlerin kontrol altına alma yöntemleri konularında öğrencilere ileri düzeyde bilgi kazandırılmasıdır.
Dersin İçeriği	Gıda kaynaklı patojen mikroorganizmaların fizyolojisi. Patojenite özellikleri ve genetik doğası. Epidemiyolojisi, toksikolojik özellikleri. Gıda sistemlerinde patojen mikroorganizmaların teşhisi. Gıda sistemlerinde patoje mikroorganizmaların engellenmesi.
Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Gıda patojenlerinin fizyolojisini öğrenir.
2	Patojen bakterilerde patojenitenin moleküler temelini öğrenir.
3	Bakteriyal patojenlerin oluşturduğu epidemiyolojiyi öğrenir.
4	Gıda sistemlerinde bakteriyal patojenlerin tespit teşhisini öğrenir.
5	Gıda sistemlerinde bakteriyal gıda patojenlerinin önleme yöntemlerini öğrenir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Patojenite tanımı ve virulans faktörler	İlgili Kaynaklar
2	Gıda kaynaklı patojen bakteriler ve genel özellikleri	İlgili Kaynaklar
3	Salmonella spp. temel fizyolojik özellikleri, patojenik özellikleri ve genetik temeli.	İlgili Kaynaklar
4	Salmonella spp. neden olduğu hastalıklar epidemiyolojisi ve gıda sistemlerinde engelleme yöntemleri.	İlgili Kaynaklar
5	Escherichia coli temel fizyolojik özellikleri, patojenik özellikleri ve genetik temeli	İlgili Kaynaklar

6	Escherichia coli'nin neden olduğu hastalıkların epidemiyolojisi ve gıda sistemlerinde engelleme yöntemleri.	İlgili Kaynaklar
7	Clostridium spp. temel fizyolojk özellikleri, patojenik özellikleri ve genetik temeli.	İlgili Kaynaklar
8	Midterm 1 / Practice or Review	
9	Clostridium spp. neden olduğu hastalıkların epidemiyolojisi ve gıda sistemlerinde engelleme yöntemleri .	-
10	Staphylococcus aureus temel fizyolojik özellikleri, patojenik özellikleri ve genetik temeli.	İlgili Kaynaklar
11	Staphylococcus auereus neden olduğu hastalıkların epidemiyolojisi ve gıda sistemlerinde engelleme yöntemleri.	İlgili Kaynaklar
12	Bacillus cereus temel fizyolojik özellikleri, patojenik özellikleri ve genetik temeli.	İlgili Kaynaklar
13	Bacillus cereus neden olduğu hastalıkların epidemiyolojisi ve gıda sistemlerinde engelleme yöntemleri.	İlgili Kaynaklar
14	Mikrobiyolojik kriterler tebliğine göre patojen bakterilerin yasal limitleri	İlgili Kaynaklar
15	Öğrenci sunumları	-
16	Final	

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım	0	0
Laboratuar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj	0	0
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop	0	0
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	16	3	48
Laboratuar			

Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	4	56
Derse Özgü Staj			
Ödev	2	25	50
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer	1	25	25
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
		Toplam İşyükü	229
		Toplam İşyükü / 30(s)	7.63
		AKTS Kredisi	7.5

Diğer Notlar	Yok