



## Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (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	Bakteriyel patojenlerin oluşturduğu epidemiyolojiyi öğrenir.
4	Gıda sistemlerinde bakteriyel patojenlerin tespit teşhisini öğrenir.
5	Gıda sistemlerinde bakteriyel 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 fizyolojik özellikleri, patojenik özellikleri ve genetik temeli.	İlgili Kaynaklar
8	Midterm 1 / Practice or Review	İlgili Kaynaklar
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 aureus 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	Final	-
16	Final sınavı	İlgili Kaynaklar

## Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım	0	0
Laboratuvar		
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
<b>Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı</b>		60
<b>Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı</b>		40
<b>TOPLAM</b>		100

## AKTS İşyükü Tablosu

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

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
<b>Toplam İşyükü</b>			229
<b>Toplam İşyükü / 30(s)</b>			7.63
<b>AKTS Kredisi</b>			7.5

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----