BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ

(2024 - 2025) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Viroloji ve Parazitoloji	GKA124	1	3 + 0	5,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Virüsler ve parazitlerin sınıflandırılması, patojenik türlere giriş ve bu mikroorganizmalar, virolojik hastalıklar, parazitolojik hastalıklar
Ders İçeriği	Virolojinin temel kavramları, virüsların temel yapısı, yapısal özellikleri, replikasyon mekanizmaları, üretildikleri ortamlar, viral infeksiyonlara karşı gelişen bağışıklık mekanizmaları, viral infeksiyonların epidemiyolojisi ve tanı yöntemleri. Parazitolojide terminoloji, parazitlerin sınıflandırılması, evrim şekilleri, yaşam şartları, parazit-konak ilişkileri, bulaş yolları, yaşam döngüleri. Türkiye'de virüs ve paraziter hastalıkların önemi. Parazitlerin gelişme şekilleri, parazitlerin konak dışındaki yaşamları ve bulaşmaları, Parazit enfeksiyonlarının ekolojisi, Paraziter hastalıklarda görülen belirtiler, Paraziter zoonozlar. Paraziter hastalıkların kontrolü.
Ders Kaynakları	Viroloji. Doymaz MZ, Bolat Y, Nobel Tıp Kit., Ankara, 2000., Temel Tıbbi Parazitoloji. Saygı G. Es-Form Ofset Ltd. Şti. Sivas. 2000. , Ünlütürk A, Turantaş F. Gıda Mikrobiyolojisi, 2000, Genel Parazitoloji. Saygı G. Esnaf Ofset. Sivas. 2002. , Genel Viroloji. Ustaçelebi Ş, Pelikan Yayıncılık A.Ş., Ankara, 2008., Viroloji I. Burgu İ., Akça Y., A.Ü. Vet. Fak. Yay., 2008., Ray, B., Bhunia, A., Temel Gıda Mikrobiyolojisi, Nobel Akademi Yayıncılık, 2016

Hafta	Konu
1	Virolojide kullanılan metotlar ve virüs yapısı
2	Virüslerin hücreye bağlanması ve girişi
3	Virüs genom replikasyonu, virüs parçalarının birleşmesi ve hücreden çıkışları
4	Virüslerin sınıflandırılması ve adlandırılması
5	DNA ve RNA virüsleri
6	Virüslerin gıdalara bulaşma yolları
7	Gıda kaynaklı viral enfeksiyonlar
8	Gıda kaynaklı viral enfeksiyonlardan korunma yolları
9	Parazitlikle ilgili tanımlamalar, parazitoloji bilimi
10	Parazitlerin sınıflandırılması, evrim şekilleri, yaşam şartları
11	Protozoonlar ve helmintler
12	Eklembacaklılar ve parazitlikleri
13	Parazitlerin konak dışındaki yaşamları ve gıdalara bulaşmaları
14	Gıda kaynaklı paraziter enfeksiyonlar ve korunma yolları

Program Çıktıları	
1	Matematik, fen bilimleri ve kendi alanı ile ilgili yeterli düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme becerisi.
2	Temel düzeyde bilgi ve iletişim teknolojisi araçları ile alanındaki yazılımları, donanımları kullanma becerisi.
3	Atatürk İlkeleri konusunda bilinçli ve İnkılâp Tarihi konusunda bilgi sahibi, tarihi değerlere ve insan haklarına saygılı olma.
4	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurabilme ve düşüncelerini ve önerilerini paylaşabilme; kendisini ve mesleğini temel düzeyde bir yabancı dilde (İngilizce) ifade edebilme becerisi.
5	Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
6	Yönetim sistemlerinin kurulması, yürütülmesi, akredite edilmesi, denetlenmesi veya mevcut sistemin iyileştirilmesinde öncü rol üstlenme becerisi.
7	Problemleri analiz edebilme, çözüm önerileri geliştirebilme ve uygun yöntem veya modelleme tekniklerini uygulayabilme becerisi.
8	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek. Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
9	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
10	Gıdaların kalitelerinin belirlenmesindeki temel unsurları öğrenmek ve gıda kalite ve güvenliğinin belirlenmesindeki analizleri uygulayabilme becerisi.
11	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
12	Geleneksel ve modern üretim yöntem ve araçları, üretim planlama, fizibilite ve fabrika düzenleme konularında bilgi sahibi olma becerisi.
13	Mesleki alanda İş sağlığı ve güvenliği, risk analizi, iş hukuku ve hukuksal sonuçları konusunda bilgisine sahip; etik ilke ve yaklaşımları kavramış, sosyal sorumluluk ve çevre bilincini kazanmış olma.
14	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
15	Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Virüslerin sebep olduğu enfeksiyon çeşitlerini öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Virüs enfeksiyonlarının sonrasında gerçekleşen immunolojik olayları öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Parazitlerin sebep olduğu enfeksiyon çeşitlerini öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Virüs ve parazitlerin gıdaya bulaşma yolarını ve bu enfeksiyonlardan korunma yollarını öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/415929