**Ankara Üniversitesi**

**Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

### Çalışma Planı (Çalışma Takvimi)

| **Haftalar** | **Haftalık Konu Başlıkları** |
| --- | --- |
| 1.Hafta |  |
|  |
| 2.Hafta |  |
|  |
| 3.Hafta |  |
|  |
| 4.Hafta |  |
|  |
|  |
| 5.Hafta |  |
|  |
|  |
| 6.Hafta |  |
|  |
|  |
| 7.Hafta |  |
|  |
|  |
| 8.hafta | Gıda Güvenliğine İlişkin Tanımlar |
|  |
|  |
| 9.Hafta | Gıdaların Mikrobiyel Ekolojisi |
|  |
|  |
| 10.Hafta | **Gıdalardan Kaynaklanan Sağlık Riskleri** |
|  |
|  |
| 11.Hafta | Bakteriyel Gıda İnfeksiyon ve İntoksikasyonları (Salmonella, Shigella, Staphilococcus, Listeria) |
|  |
|  |
| 12.Hafta | Bakteriyel Gıda İnfeksiyon ve İntoksikasyonları (Clostridium, Bacillus, Campylobacter, E.coli) |
|  |
|  |
| 13.Hafta | Prionel Hastalıklar ve Mikotoksinler |
|  |
|  |
| 14.Hafta | Viral ve Paraziter Gıda İnfeksiyon ve İntoksikasyonları |
|  |
|  |