



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Mikrobiyolojisi II	GDM3111	2	3	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz
---------	-----

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Osman SAĞDIÇ
---------------------	--------------

Dersi Veren(ler)	Osman SAĞDIÇ, Muhammet ARICI
------------------	------------------------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Öğrenciler Gıda Mikrobiyolojisi hakkında teorik ve pratik olarak eğitilecek, laboratuvarında konuyla ilgili uygulamalar yaptırılacaktır
--------------	---

Dersin İçeriği	Öğrenciler Gıda Mikrobiyolojisi hakkında teorik ve pratik olarak eğitilecek, laboratuvarında konuyla ilgili uygulamalar yaptırılacaktır.
----------------	--

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci gıdalarda kontaminasyon kaynaklarını bilir.
2	Öğrenci çeşitli gıda ürünlerinin mikrobiyolojik bozulma nedenlerini bilir.
3	Öğrenci starter kültürler ve starter bakteriyofajları bilir.
4	Öğrenci bakteriyal gıda zehirlenmelerini bilir.
5	Öğrenci, süt ürünleri, et ürünleri, konserve ve tahıl ürünlerinde sayım, izolasyon ve identifikasyon işlemlerini bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Gıdalarda kontaminasyon kaynakları.	İlgili Kaynaklar
2	Tahıl ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmalar.	İlgili Kaynaklar
3	Şeker ve şekerli ürünlerde mikrobiyolojik bozulmalar.	İlgili Kaynaklar
4	Sebze ve meyvelerde mikrobiyolojik bozulmalar.	İlgili Kaynaklar
5	Et ve et ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmalar	İlgili Kaynaklar
6	Konserve gıdaların bozulma sebepleri.	İlgili Kaynaklar
7	Sütün kontaminasyon kaynakları ve mikrobiyolojik bozulmaları.	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	Peynir, krema ve tereyağlarında mikrobiyolojik bozulmalar.	-

10	tarter kültürler, çeşitleri ve starter bakteriyofajları	İlgili Kaynaklar
11	Starter kültürler, çeşitleri ve starter bakteriyofajları.	İlgili Kaynaklar
12	Bakteriyel gıda zehirlenmeleri	İlgili Kaynaklar
13	Staphylococcus aureus ve Cl. botulinum zehirlenmeleri, Salmonella ve diğer bakteriyel zehirlenmeler.	İlgili Kaynaklar
14	Mikotoksinler ve mikotoksikozisler.	İlgili Kaynaklar
15	Final	-

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
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	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	2	28
Derse Özgü Staj			
Ödev			
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25

Toplam İşyüğü	96
Toplam İşyüğü / 30(s)	3.20
AKTS Kredisi	3

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----