



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Mikrobiyoloji Laboratuvarı	GDM2022	1	3	0	0	2

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Bahar
---------	-------

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
------------------	--------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Gıda mikrobiyolojisi alanında temel laboratuvar bilgi ve becerisinin öğrenciyeye kazandırılması, bu alanda kullanılan tespit ve tanı yöntemlerinin tanıtılması bu dersin amacını oluşturur.
--------------	---

Dersin İçeriği	Bu ders kapsamında gıda maddelerinden ve işletme içinden analiz için örnek alma yöntemleri ile gıda maddelerindeki mikroorganizma yükünün saptanmasında kullanılan yöntemler laboratuvar koşullarında incelenecektir.
----------------	---

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

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci gıda mikrobiyolojisi laboratuvarında güvenli çalışma prensiplerini bilir.
2	Öğrenci temel mikrobiyolojik teknikler ve mikroorganizmaların standart sayım yöntemlerini bilir.
3	Öğrenci mikroskop kullanımını ve bakteri, maya ve küflerin mikroskop altında incelenmesini bilir.
4	Öğrenci mikroorganizmalara uygulanan bazı biyokimyasal testlerin uygulanmasını bilir.
5	Öğrenci gıdalardaki bazı bakteri, maya ve küflerin sayımını bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Öğrencilerle tanışma, dersin içeriğini anlatma, grupların belirlenmesi, mikrobiyoloji laboratuvarında çalışma kurallarının anlatımı	İlgili Kaynaklar
2	Gıda mikrobiyolojisi uygulamalarında kullanılan besiyerleri, kullanılacak alet-ekipmanın sterilizasyonu	İlgili Kaynaklar
3	Gıda maddelerinden ve işletme içinden analiz için örnek alma yöntemleri	İlgili Kaynaklar
4	Gıda maddelerine bulaşan mikroorganizma kaynakları	İlgili Kaynaklar
5	Gıda maddelerindeki mikroorganizma yükünün saptanmasında kullanılan yöntemler I	İlgili Kaynaklar

6	Gıda maddelerindeki mikroorganizma yükünün saptanmasında kullanılan yöntemler II	İlgili Kaynaklar
7	Genel tekrar	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	Gıda maddelerindeki mikroorganizma yükünün saptanmasında kullanılan yöntemler II	İlgili Kaynaklar
10	Gıdalarda hastalık yapıcı ve indikatör mikroorganizmaların saptanmasına yönelik yöntemler I	İlgili Kaynaklar
11	Gıdalarda hastalık yapıcı ve indikatör mikroorganizmaların saptanmasına yönelik yöntemler II	İlgili Kaynaklar
12	Mikroskobik sayım yöntemleri I	İlgili Kaynaklar
13	Mikroskobik sayım yöntemleri II	İlgili Kaynaklar
14	Mikroskobik sayım yöntemleri III	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

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			0
Laboratuvar	16	2	32
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	20	20
Toplam İşyükü			95
Toplam İşyükü / 30(s)			3.17
AKTS Kredisi			3

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----