



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Laktik Asit Bakterileri	GDM5116	3	7.5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

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

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

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

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

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

Dersin Koordinatörü	Muhammet ARICI
---------------------	----------------

Dersi Veren(ler)	Muhammet ARICI
------------------	----------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Laktik asit bakterilerinin sınıflandırılması, fizyolojisi ve gıda endüstrisinde kullanımı, sağlık ve hastalık üzerine etkileri hakkında bilgi vermektir
--------------	---

Dersin İçeriği	Laktik asit bakterilerinin sınıflandırılması, fizyoloji ve gıda endüstrisinde kullanımı, fermente gıdalarda stabilite, laktik asit bakterileri tarafından üretilen antimikrobiyal bileşikler ve bunların patojen ve bozulma etkeni olan bakteriler üzerindeki etki mekanizmaları, sağlık ve hastalık üzerine etkileri, probiyotik olarak laktik asit bakterileri
----------------	--

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

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci laktik asit bakterilerinin tanımını ve morfolojik özelliklerini kavrayacaktır.
2	Öğrenci laktik asit bakterilerinin endüstride kullanımı hakkında bilgi sahibi olur.
3	Öğrenci laktik asit bakterilerinin ürettiği antimikrobiyal bileşiklerden haberdar olur.
4	Öğrenci sağlık ve hastalıkta laktik asit bakterilerinin önemini kavrar.
5	Öğrenci laktik asit bakterilerinin toksisitesi hakkında bilgi sahibi olur.
6	Fermente ürünlerde laktik asit bakterilerinin fonksiyonlarından haberdar olacaklardır.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Laktik asit bakterilerinin tanımı, morfolojik, fizyolojik özellikleri	İlgili Kaynaklar
2	Laktik asit bakterilerinin sınıflandırılması ve sınıflandırmada kullanılan yöntemler	İlgili Kaynaklar
3	Laktik asit bakterilerinin metabolizması	İlgili Kaynaklar
4	Laktik asit bakterilerinin endüstride kullanımı	İlgili Kaynaklar
5	Laktik asit bakterilerinin gıdadaki stabilite	İlgili Kaynaklar
6	Laktik asit bakterilerden antimikrobiyal bileşikler	İlgili Kaynaklar

7	Sağlık ve hastalıkta laktik asit bakterileri	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	arasınav	İlgili Kaynaklar
10	Fermente süt ürünlerinde laktik asit bakterileri	İlgili Kaynaklar
11	Tahıl ürünlerinde laktik asit bakterileri	İlgili Kaynaklar
12	Fermente et ürünlerinde laktik asit bakterileri	İlgili Kaynaklar
13	Fermente sebze ve diğer ürünlerde laktik asit bakterileri	İlgili Kaynaklar
14	Dönem ödevleri ve sunumlar	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	13	3	39
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	13	3	39
Derse Özgü Staj			
Ödev	1	30	30
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer	1	30	30

Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	40	40
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	40	40
Toplam İşyükü			218
Toplam İşyükü / 30(s)			7.27
AKTS Kredisi			7.5
Diğer Notlar	Yok		