

Temel Gıda Mikrobiyolojisi

1	Ders Adı:	Temel Gıda Mikrobiyolojisi
2	Ders Kodu:	VBH5001
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Yüksek Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	1
7	Dersin AKTS Kredisi:	4.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	1.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Prof. Dr. AYŞEGÜL EYİĞÖR
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Yok
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	e-posta: aeyigor@uludag.edu.tr telefon: 02242941334 adres: Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı 16059 Görükle Kampusu Bursa
17	Dersin WEB adresi:	http://saglikbilimleri.uludag.edu.tr
18	Dersin Amacı:	Gıda mikrobiyolojisi hakkında temel bilgileri öğretmek
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Temel gıda mikrobiyolojisinin insan ve hayvan sağlığı üzerindeki etkisini öğrenir.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Gıdalarda bulunan temel mikroorganizmaları ve kaynaklarını öğrenir.
	2	Gıdaların normal mikrobiyal kalitesi ve önemini öğrenir.
	3	Gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen ana faktörleri öğrenir.
	4	Mikrobiyal bozulmanın ana kaynaklarını öğrenir.
	5	Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıkları öğrenir.
	6	Temel gıda mikrobiyolojisi kurallarını, ekipmanı, materyal ve besiyerlerini öğrenir.
	7	Temel gıda mikrobiyolojisi uygulamalarını öğrenir.
	8	Gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi önleyecek temel kontrol uygulamalarını öğrenir.
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Gıdalarda bulunan mikroorganizmalar	Gıda mikrobiyolojisi laboratuvarı tanıtımı
2	Gıdalarda bulunan mikroorganizmaların kaynakları	Laboratuvarında kullanılan temel ekipman ve materyalin tanıtımı I

3	Gıdalarda normal mikrobiyal kalite ve önemi	Laboratuvarlarda kullanılan temel ekipman ve materyalin tanıtımı II
4	Gıdada mikrobiyal üreme	Katı besiyeri hazırlama
5	Gıdada mikrobiyal üremeyi etkileyen faktörler	Sıvı besiyeri hazırlama
6	Gıdalarda yararlı mikroorganizmalar	Temel biyokimyasal testler
7	Fermentasyonda kullanılan mikroorganizmalar	Gıdalardan örnek alma I
8	Mikrobiyal gıda bozulması	Gıdalardan örnek alma II
9	Mikrobiyal gıda bozulmasında önemli faktörler	Dilüsyon sıvısı hazırlama
10	Spesifik gıda gruplarında bozulma	Katı gıdalarda homojenizasyon, dilüsyon, AMGC ve koliform için ekim
11	Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklar	Sonuçların değerlendirilmesi
12	Gıda intoksikasyonları	Sıvı gıdalarda dilüsyon, AMGC ve koliform için ekim
13	Gıda infeksiyonları	Sonuçların değerlendirilmesi
14	Gıdalarda mikroorganizmaların kontrolü	Sonuçların yasal düzenlemelere göre değerlendirilmesi
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	1. Gıda mikrobiyolojisi uygulamaları, Prof Dr. Kadir Halkman, 2005 2. Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi, İrfan Erol, 2007 3. Gıdaların mikrobiyolojik analizi, Adnan Ünlütürk, Fulya Turantaş, 2002 4. Modern Food Microbiology (Jay, James M., Loessner, Martin J., Golden, David A. 7th ed. 2005)
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALAR		SAYISI
Ara Sınav		0
Kısa Sınav		0
Ödev		0
Yıl Sonu Sınavı		1
Toplam		1
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		0.00
Finalin Başarıya Oranı		100.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Probleme dayalı soruların çözüm odaklı yaklaşımla yaklaşık 200 kelime ile açıklanarak yanıtlanması
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	1.00	14.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	5.00	70.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	0	0.00	0.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2.00	2.00
Toplam İş Yüğü			114.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.80
Dersin AKTS Kredisi			4.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	5	1	1	4	1	1	2	1	5	2	0	0	0	0	0	0
ÖK2	5	1	1	4	1	1	2	1	5	2	0	0	0	0	0	0
ÖK3	5	1	1	4	1	1	2	1	4	3	0	0	0	0	0	0
ÖK4	5	1	1	4	1	1	2	1	4	3	0	0	0	0	0	0
ÖK5	5	4	1	4	1	1	2	1	5	2	0	0	0	0	0	0
ÖK6	3	1	3	3	1	1	2	1	5	2	0	0	0	0	0	0
ÖK7	3	1	3	3	1	1	2	1	5	2	0	0	0	0	0	0
ÖK8	5	1	5	4	1	1	2	5	4	3	0	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			