

GIDA MİKROBİYOLOJİSİ-1 LABORATUVARI

1	Ders Adı:	GIDA MİKROBİYOLOJİSİ-1 LABORATUVARI
2	Ders Kodu:	GMD2210
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	4
7	Dersin AKTS Kredisi:	2.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	0.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	2
11	Dersin Önkoşulu:	-
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Prof. Dr. FİKRİ BAŞOĞLU
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Prof.Dr. Fikri BAŞOĞLU
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 16059 Görükle/Bursa Tel: 0224 2941492 Fax: 0224 2941402 e-posta:fbasoglu@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Gıda mikrobiyolojisi alanında temel laboratuvar bilgi ve becerisinin öğrenciye kazandırılması, bu alanda kullanılan tespit ve tanı yöntemlerinin tanıtılması bu dersin amacını oluşturur.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Gıda mikrobiyolojisi laboratuvarında uyulması gereken kurallar, kullanılan malzemeler, bunların seçimi, kullanım ve sterilizasyon yöntemleri hakkında bilgi sahibi olmak
	2	Gıda maddelerinden ve üretim alanlarından örnek almada kullanılan yöntemler hakkında bilgi sahibi olmak
	3	Değişik kaynaklardan bulaşabilecek mikroorganizmaların tespit yöntemleri hakkında bilgi sahibi olmak
	4	Kültürel ve mikroskopik sayım yöntemleri hakkında bilgi sahibi olmak
	5	İzolasyon ve identifikasyon teknikleri hakkında bilgi sahibi olmak
	6	Gıdalarda indikatör ve patojen mikroorganizmaların tespit yöntemleri hakkında bilgi sahibi olmak
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	

	Teorik	Uygulama
1		Öğrencilerle tanışma, dersin içeriğini anlatma, grupların belirlenmesi, mikrobiyoloji laboratuvarında çalışma kurallarının anlatımı
2		Gıda mikrobiyolojisi uygulamalarında kullanılan besiyerleri, kullanılacak alet-ekipmanın sterilizasyonu
3		Gıda maddelerinden ve işletme içinden analiz için örnek alma yöntemleri
4		Gıda maddelerine bulaşan mikroorganizma kaynakları
5		Gıda maddelerindeki mikroorganizma yükünün saptanmasında kullanılan yöntemler I
6		Gıda maddelerindeki mikroorganizma yükünün saptanmasında kullanılan yöntemler II
7		Gıda maddelerinde bulunan mikroorganizmaların izolasyon ve identifikasyonu
8		Arasınava ve ders tekrarı
9		Gıdalarda hastalık yapıcı ve indikatör mikroorganizmaların saptanmasına yönelik yöntemler I
10		Gıdalarda hastalık yapıcı ve indikatör mikroorganizmaların saptanmasına yönelik yöntemler II
11		Mikroskopik sayım yöntemleri I
12		Mikroskopik sayım yöntemleri II
13		Mikroskopik sayım yöntemleri III
14		Değişik gıda maddelerinde mikroorganizma yükünün saptanmasına yönelik uygulamalar
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Gıda Mikrobiyolojisi ve Uygulamaları (Kadir Halkman) Mikrobiyolojide Sayım Yöntemleri (Velittin Gürgün, A. Kadir Halkman)
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI
Ara Sınav		1
Kısa Sınav		0
Ödev		0
Yıl Sonu Sınavı		1
Toplam		2
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	0	0.00	0.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	1.00	14.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	10.00	10.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	15.00	15.00
Toplam İş Yüğü			77.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			2.23
Dersin AKTS Kredisi			2.00

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	4	4	3	5	5	3	3	4	5	4	4	0	0	0	0	0
ÖK2	4	4	3	5	5	3	3	4	5	4	4	0	0	0	0	0
ÖK3	4	4	3	5	5	3	3	4	5	4	4	0	0	0	0	0
ÖK4	4	4	3	5	5	3	3	4	5	4	4	0	0	0	0	0
ÖK5	4	4	3	5	5	3	3	4	5	4	4	0	0	0	0	0
ÖK6	4	4	3	5	5	3	3	4	5	4	4	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			