

FOOD MICROBIOLOGY

1	Ders Adı:	FOOD MICROBIOLOGY
2	Ders Kodu:	VET4517
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	4
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	7
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
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:	İngilizce
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Prof. Dr. AYŞEGÜL EYİĞÖR
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	None
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	e-mail: aeyigor@uludag.edu.tr phone: 02242941334 adress: Uludağ University Faculty of Veterinary Medicine Department of Food Hygiene and Technology 16059 Görükle Campus Bursa
17	Dersin WEB adresi:	http://veteriner.uludag.edu.tr
18	Dersin Amacı:	Gıda mikrobiyolojisi uygulamaları hakkında bilgi vermek
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Gıda mikrobiyolojisi laboratuvar genel bilgilerini öğrenir.
	2	Mikrobiyolojik uygulamalarda kullanılan malzeme, ekipman uygulamalarını öğrenir.
	3	Gıdalarda önemli mikroorganizmaların analizleri hakkında bilgi edinir.
	4	Besiyerleri ve çeşitlerini öğrenir.
	5	Besiyeri bileşimine giren maddeleri, önemlerini hazırlanmasını, hazırlanması sırasında dikkat edilmesi gereken aşamaları öğrenir.
	6	Sterilizasyon çeşitlerini ve önemini, kullanım alanlarını öğrenir.
	7	Mikrobiyolojik analizler için örnek alma, homojenizasyon, dilüsyon ve inkübasyonu öğrenir.
	8	Temel mikrobiyolojik analiz yöntemlerini ve elde edilen sonuçların yorumlanmasını öğrenir.
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Dersin tanıtımı ve genel bilgiler	Uygulama çalışması tanıtım

2	Gıda mikrobiyolojisi laboratuvarı, genel kurallar	Laboratuar tanıtımı ve genel kurallar I
3	Besiyeri hazırlama şekilleri I	Laboratuar tanıtımı ve genel kurallar II
4	Besiyeri bileşimine giren maddeler I	Laboratuar malzemeleri: kullanım, hazırlık ve temizlik I
5	Besiyeri bileşimine giren maddeler II	Laboratuar malzemeleri: kullanım, hazırlık ve temizlik II
6	Besiyeri bileşimine giren maddeler III	Besiyeri tartımı, miktara göre hacim hesaplama
7	Besiyeri çeşitleri, besiyerlerinin hazırlanması I	Besiyeri hazırlama I
8	Besiyeri çeşitleri, besiyerlerinin hazırlanması II	Besiyeri hazırlama II
9	Besiyeri çeşitleri, besiyerlerinin hazırlanması III	Besiyeri hazırlama III
10	Sterilizasyon I	Besiyeri sterilizasyonu I
11	Sterilizasyon II	Besiyeri sterilizasyonu II
12	Örnek alma, homojenizasyon, dilusyon, ekim ve inkübasyon	Farklı gıdalardan örnek alma, homojenizasyon, dilusyon, ekim ve inkübasyon I
13	Mikrobiyolojik analiz yöntemleri I	Farklı gıdalardan örnek alma, homojenizasyon, dilusyon, ekim ve inkübasyon II
14	Mikrobiyolojik analiz yöntemleri II	Farklı gıdalardan örnek alma, homojenizasyon, dilusyon, ekim ve inkübasyon III
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
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARİ		SAYISI
Ara Sınav		40.00
Kısa Sınav		0.00
Ödev		0.00
Yıl Sonu Sınavı		60.00
Toplam		100.00
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	14	1.00	14.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	7	2.00	14.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	14.00	14.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	20.00	20.00
Toplam İş Yüğü			90.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.00
Dersin AKTS Kredisi			3.00

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	1	4	2	2	1	5	2	1	1	3	1	0	0	0	0
ÖK2	4	1	4	2	2	1	5	2	1	1	3	1	0	0	0	0
ÖK3	4	1	5	2	2	1	5	2	1	1	3	1	0	0	0	0
ÖK4	4	1	4	2	2	1	5	2	1	1	3	1	0	0	0	0
ÖK5	4	1	4	2	2	1	5	2	1	1	3	1	0	0	0	0
ÖK6	4	1	4	2	2	1	5	2	1	1	3	1	0	0	0	0
ÖK7	4	1	5	2	2	1	5	2	1	1	3	1	0	0	0	0
ÖK8	4	1	5	2	2	1	5	2	1	1	3	1	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			