

SÜT MİKROBİYOLOJİSİ

1	Ders Adı:	SÜT MİKROBİYOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	STUZ106
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	2
7	Dersin AKTS Kredisi:	4.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	"Genel Mikrobiyoloji" dersini başarmış olmak
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr.Gör.Dr. ENGIN YILMAZ
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	-
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	enginy@uludag.edu.tr, 224-2940924, Vocational School of Technical Science
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak indikatör mikroorganizmaların sayımını yapmak/değerlendirmek, patojen mikroorganizma analizlerini yapmak/değerlendirmek, süt ve süt ürünlerinde mikrobiyolojik analizler yapmak/değerlendirmek yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	İndikatör mikroorganizmaların sayımını yapmak
	2	İndikatör mikroorganizmaların sayımını değerlendirmek
	3	Patojen mikroorganizma analizlerini yapmak
	4	Patojen mikroorganizma analizlerini değerlendirmek
	5	Süt ve ürünlerinde mikrobiyolojik analizler yapmak
	6	Süt ve ürünlerinde mikrobiyolojik analizler değerlendirmek
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Tanışma ve ders hakkında genel bilgi verme Süt ve ürünlerinde mezofilik aerobik bakteri sayımı	mezofilik aerobik bakteri sayımı
2	Süt ve ürünlerinde koliform bakteri sayımı	koliform bakteri sayımı
3	Süt ve ürünlerinde Enterococcus (fokal streptokok) sayımı	Enterococcus (fokal streptokok) sayımı

4	Süt ve ürünlerinde maya ve küf sayımı	Maya ve küf sayımı
5	Süt ve ürünlerinde Salmonella aranması	Salmonella aranması
6	Süt ve ürünlerinde Staphylococcus aureus sayımı	Staphylococcus aureus sayımı
7	Süt ve ürünlerinde Clostridium perfringens sayımı+ Süt ve ürünlerinde Bacillus cereus aranması	Clostridium perfringens sayımı Bacillus cereus aranması
8	Konu tekrarı ,Vize sınavı	sınav sorularının yanıtlanması
9	Süt ve ürünlerinde Listeria monocytogenes sayımı	Listeria monocytogenes sayımı,
10	Süt ve ürünlerinde Pseudomonas aeruginosa aranması	Pseudomonas aeruginosa aranması
11	Çiğ sütlerde mikrobiyolojik analizler	Çiğ sütlerde mikrobiyolojik analizler
12	Sütte Mikrobiyolojik Analizler	Sütte Mikrobiyolojik Analizler
13	Süt ürünlerinde mikrobiyolojik analizler	Süt ürünlerinde mikrobiyolojik analizler
14	Süt ürünlerinde mikrobiyolojik analizler	Süt ürünlerinde mikrobiyolojik analizler

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	1.Gıda Mikrobiyolojisi ve uygulamaları ,genişletilmiş 2. Baskı Ankara -2000 2.Merk Gıda Mikrobiyoloji Uygulamaları Editör: Prof. Dr. Kadir Halkman 3. www.mikrobiyoloji.org
----	---	--

23	Değerlendirme
----	---------------

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALAR	SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav	2	50.00
Kısa Sınav	0	0.00
Ödev	0	0.00
Yıl Sonu Sınavı	1	50.00
Toplam	3	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		50.00
Finalin Başarıya Oranı		50.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		

24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU
----	-------------------------------

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	3.00	42.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlar	2	18.00	36.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	16.00	16.00
Toplam İş Yüğü			150.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			5.00
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	5	5	5	1	4	3	5	3	1	4	1	0	0	0	0
ÖK2	5	5	5	5	1	4	2	4	3	5	4	4	0	0	0	0
ÖK3	5	5	5	5	1	4	3	5	3	1	4	1	0	0	0	0
ÖK4	5	5	5	5	1	4	2	4	3	5	4	4	0	0	0	0
ÖK5	5	5	5	5	1	4	3	5	3	1	4	1	0	0	0	0
ÖK6	5	5	5	5	1	4	2	4	3	5	4	4	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			