



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Et Mikrobiyolojisi							
Ders Kodu		EU118		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	119 (Saat)	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak et ve mikroorganizma ilişkilerini incelemek, etlerde mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörleri incelemek, etlerde indikatör ve patojen mikroorganizmaları incelemek, etlerde mikorganizmaların kontrol altına alınmasını incelemek, etlerde mikrobiyolojik bozulmaları incelemek.							
Özet İçeriğı		Etlerde yaygın olarak bulunan patojen ve patojen olmayan mikroorganizmaları incelemek.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Genel Mikrobiyoloji Uygulama Teknikleri. A. Temiz,Uğurer Yayıncılık
2	Gıda Mikrobiyolojisi. O. ERKMEN, Eflatun Yayınevi
3	Gıda Mikrobiyolojisi. C. HACER, M. TAYER, Dora Basım Yayın

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Etlerde Mikrobiyal Bulaşma Kaynaklarını İncelemek
	Uygulama	Besi Çiftliğinde Bulaşma Kaynaklarını İncelemek
2	Teorik	Etlerdeki Mikroorganizmaları İncelemek
	Uygulama	Et İşletmesindeki Bulaşma Kaynakları Yerinde İncelemek
3	Teorik	Mikrobiyal gelişmeyi etkileyen iç faktörleri incelemek Mikrobiyal gelişmeyi etkileyen dış faktörleri incelemek
	Uygulama	Et İşletmesindeki Bulaşma Kaynakları Yerinde İncelemek
8	Ara Sınav (Vize)	ARA SINAV
9	Teorik	Et ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmaları incelemek
	Laboratuvar	Toplam Canlı Bakteri Sayımı
10	Teorik	Kırmızı etlerde görülen bozulmalar
	Laboratuvar	Toplam Canlı Bakteri Sayımı
11	Teorik	Kür edilmiş etlerde laktik asit bakterilerinin neden olduğu bozulmalar
	Laboratuvar	Staphylococcus aureus Aranması
12	Teorik	Aerobik bozulmalar
	Laboratuvar	Koliform Grubu Bakteri Sayımı
13	Teorik	Anaerobik bozulmalar
	Laboratuvar	Koliform Grubu Bakteri Sayımı
14	Teorik	Tavuk etleri
	Laboratuvar	Maya ve Küf Sayımı
15	Teorik	Balık ve Diğer Deniz ürünleri
	Laboratuvar	Maya ve Küf Sayımı
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	YARIYIL SONU SINAV

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	2	0	14	28



Uygulamalı Ders	1	0	14	14
Ödev	5	0	7	35
Laboratuvar	5	0	8	40
Ara Sınav	1	0	1	1
Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
Toplam İş Yüğü (Saat)				119
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Et ve Mikroorganizma İlişkilerini İncelemek
2	Etlerde mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörleri incelemek
3	Etlerde indikatör ve patojen mikroorganizmaları incelemek
4	Etlerde mikorganizmaların kontrol altına alınmasını incelemek
5	Etlerde mikrobiyolojik bozulmaları incelemek

Program Çıktıları (Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı)

1	Kasaplık hayvanları kesimi hakkında bilgi ve tecrübeye sahibi olabilmek
2	Kesim sonrasında elde edilen et ve yan ürünleri elde edebilmek
3	Karkasları standart parçalayabilmek
4	Karkasları taze et ürünlerine işleyebilmek
5	Ülkemizde yaygın tüketilen et ürünlerinin üretimini yapabilmek
6	Mezbaha yan ürünlerinin değerlendirebilmek
7	Et ve ürünlerine taşıması gereken özelliklere ait yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olabilmek
8	Et ve ürünlerini uygun koşullarda muhafaza edebilmek
9	Et ve ürünlerinin üretimindeki gıda güvenliği uygulamaları hakkında yeterliliğe sahip olabilmek
10	Tüketici tercihlerinde belirleyici olabilen çeşitli standartlar hakkında bilgi sahibi olabilmek
11	Et ve ürünlerinin üretim sürecinde gerek duyulan laboratuvar uygulamalarını yapabilmek
12	Sektörün aradığı nitelikte eleman olabilmek
13	Etik değerlere saygılı, sorumluluk bilincinde olabilmek
14	Çeşitli sosyal ve kültürel alanlarda birikimi olan, araştıran, sorgulayan, modern çağın yeniliklerini takip eden ve kullanabilen nitelikte olabilmek
15	Ulusal değerlere bağlı olabilmek

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ7	1	1	1	1	1
PÇ8	2	2	2	2	2
PÇ10	5	5	5	5	5

