



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Gıda Mikrobiyolojisi								
Ders Kodu	KGK108			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	77 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak indikatör mikroorganizmaların sayımı, patojen mikroorganizma analizleri, süt ve süt ürünlerinde ve sularda mikrobiyolojik analizleri yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Et, meyve-sebze, tahıl ve ürünleri ile balda mikrobiyolojik analizler yapma /değerlendirme								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Doç. Dr. Dilek KESKİN								

#### Ders Koşulları

Denk Ders	VET152
-----------	--------

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	[1] "Gıda Mikrobiyolojisi" Ed. Prof. Dr. Osman Erkmen, Eflatun Yayınevi, 2010.
2	[2] "Gıda Mikrobiyolojisi" Prof. Dr. Adnan ÜNLÜTÜRK, Prof. Dr. Fulya TURANTAŞ

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Çiğ Kırmızı Etlerde Mikrobiyolojik Analizler
2	Teorik	Çiğ Kırmızı Etlerde Mikrobiyolojik Analizler Et Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler
3	Teorik	Et Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler
4	Teorik	Kanatlı Etlerinde Mikrobiyolojik Analizler
5	Teorik	Kanatlı Etlerinde Mikrobiyolojik Analizler Su Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler
6	Teorik	Su Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler
7	Teorik	Taze Meyve-Sebzelerde Mikrobiyolojik Analizler
8	Teorik	Taze Meyve-Sebzelerde Mikrobiyolojik Analizler Meyve-Sebze ve Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler
9	Ara Sınav (Vize)	Devam / Ara sınav
10	Teorik	Meyve-Sebze ve Ürünlerinde Mikrobiyolojik Analizler
11	Teorik	Ekmeklerde Mikrobiyolojik Analizler
12	Teorik	Makarnalarda Mikrobiyolojik Analizler
13	Teorik	Bisküvilerde Mikrobiyolojik Analizler
14	Teorik	Balda Patojen Mikroorganizma Sayımı
15	Teorik	Balda İndikatör Mikroorganizma Sayımı
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavları

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	10	0	2	20



Ödev	10	0	2	20
Bireysel Çalışma	3	0	5	15
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				77
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = <b>AKTS Kredisi</b>				3

\*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

### Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Et ve ürünlerinde mikrobiyolojik analizler yapmak/değerlendirmek
2	Meyve-sebze ve ürünlerinde mikrobiyolojik analizler yapmak/değerlendirmek
3	Tahıl ve ürünlerinde mikrobiyolojik analizler yapmak/değerlendirmek
4	Balda mikrobiyolojik analizler yapmak/değerlendirmek
5	Gıdalarda mikrobiyolojik analizler yapmak/değerlendirmek

### Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	4	5	5	5
PÇ2	5	4	5	5	5
PÇ3	5	4	5	5	5
PÇ4	5	5	5	4	5
PÇ5	5	5	4	5	5
PÇ6	5	4	5	5	5
PÇ7	5	4	5	5	5
PÇ8	5	5	4	4	5
PÇ9	5	4	4	4	5
PÇ10	5	4	5	5	5
PÇ11	5	5	5	5	5
PÇ12	5	5	5	5	5

