



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ 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 İçeriğı		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)									

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*] = AKTS Kredisi				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 Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve temel mühendislik konularında yeterli altyapıya sahip olma; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilmek.
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme becerisine sahip olmak.
3	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek.
4	Alanı ile ilgili uygulamalarda öngörülme durumlarla karşılaştığında çözüm üretebilme, takımlarda sorumluluk alabilme veya bireysel çalışma yapabilme becerisi ile donatılmış olmak.
5	Etkili iletişim kurma tekniklerine hâkim ve alanındaki yenilikleri takip edebilecek düzeyde bir yabancı dil bilgisine sahip olmak.
6	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi kazandırmak.
7	Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olmak.
8	İş güvenliği, işçi sağlığı ve çevre koruma bilgisi ve bilincine sahip olmak.
9	Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme becerisi kazandırmak.
10	Sanayi ve hizmet sektöründeki üretim süreçlerini yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazandırmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4
PÇ1	3	3	3	3
PÇ2	4	4	4	4
PÇ4	4	4	4	4
PÇ8	4	4	4	4
PÇ10	4	4	4	4

