Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**BİY242 - Besin Mikrobiyolojisi**
Ders Türü	IV.Yarıyıl
Teori + Uygulama	2+2
AKTS	**3.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Zorunlu Dersler
Öğretim Elemanları	PROF. DR. YAĞMUR TUNALI

Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders sadece yüz yüze eğitim şeklinde yürütülmektedir.
Önerilen Kaynaklar	Food Mıcrobıology, Mıchael P Doyle And Lary R Beuchat 2007.,Ünlütürk, A., Turantaş, F. Gıda Mikrobiyolojisi. Mengi Tan Basımevi, İzmir, 1999.,Uğur,M, Nazlı,B., Bostan,K. Gıda Hijyeni. Teknik yayınları, 2001,Erol,İ. Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi. Pozitif Matbaacılık, 2007,Pichhardt,K. Gıda Mikrobiyolojisi. Literatür Yayıncılık, 2007 (Çeviri),Adams,M.R., Moss,M.O. Food Microbiology. RSC, 2005

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Mikroorganizmaların besinlerde üremesi, yaşaması ve ölümü	
2. hafta		Et, kümes hayvanları ve deniz ürünlerinde bozulma	
3. hafta		Süt ve süt ürünlerinde bozulma	
4. hafta		Toksijenik Aspergillus türleri, Toksijenik Penicillium türleri, Fusaria ve diğer toksijenik küfler.	
5. hafta		Sebze ve meyvelerde bozulma, fındıklar ve tahıllarda bozulma, besin kaynaklı patojen bakteriler 1	
6. hafta		Besin kaynaklı patojen bakteriler 2 ve 3.	
7. hafta		Besin kaynaklı hastalıkların epidemiyolojisi	
8. hafta		Besin kaynaklı viral patojenler ve prionlar	
9. hafta		Koruyucular ve koruma yöntemleri, fermentasyon.	
10. hafta		Besin kaynaklı patojen bakteriler 4	
11. hafta		Besin ve su kaynaklı parazitler	
12. hafta		Besin mikrobiyolojisinde ileri teknikler	
13. hafta		Besin güvenliği sistemleri	
14. hafta		Hijyen	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Mikroorganizmalarının hayatta kalım ve ölüm süreçlerinin öğrenilmesi, ilgili çevresel faktörlerin tanımlanabilmesi.
2	Besinlerin bozulma süreçlerinin anlaşılması.
3	Besin kaynaklı hastalıkların tanınması.
4	Besin kaynaklı enfeksiyonlarda tanı yöntemlerinin temel olarak anlatılabilmesi.
5	Mikroorganizma ve besin ilişkisinin yararlı yönlerinin bilinmesi: fermentasyon, probiyotik ve prebiyotik kavramlarının tanımlanabilmesi.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

İçerik girilmemiştir.

Dersin Teması

İçerik girilmemiştir.

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	0	0	0
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0	0	0
Staj Uygulaması	0	0	0
		Hesaplanan AKTS	**0**

Ölçme ve Değerlendirme

İçerik girilmemiştir.

Değerlendirme Yöntemi ve Geçme Kriterleri	Sayısı	Yüzde (%)
1.Ara Sınav	1	40
Dönem Sonu Sınavı	1	60
	Toplam (%)	**100**