|  |
| --- |
| **DERS TANITIM FORMU** |
| **Dersin Kodu ve Adı:****Su Ürünleri İşleme Teknolojisinde Mikrobiyoloji**  | **Anabilim Dalı****Su Ürünleri Tezli Yükseklisans** |
| **Yarıyıl** | **Teorik Saati** | **Uygulama Saati** | **Toplam Saati** | **Kredisi** | **ECTS** | **Öğretim Dili** | **Türü: Zorunlu/ Seçmeli** |
| **GÜZ/BAHAR** | 2 | 2 | 4 | 5 | 5 | Türkçe | Seçmeli  |
| **Ön Koşullar** |  |
| **Öğretim Elemanı** | Doç.Dr. Nermin KARATON KUZGUN | **Mail :nerminkaraton@hotmail.com****Web :** |
| **Ders Yardımcısı** |  | **Mail :****Web :** |
| **Gruplar Sınıflar** | Yüksek lisans dersi |  |
| **Dersin Amacı** | Derste su ürünlerinde işlenmiş ürünlerin mikrobiyolojik kalitesi ve insan beslenmesindeki yeri ve önemi hakkında genel bilgiler verilecektir  |
| **Dersin Hedefleri** | Yeni oluşturulması düşünülen bu dersin bölümümüzün lisansüstü ders kataloğunun zenginleştirilmesine olan katkısının yanı sıra, bu ders; öğrencilerin tez çalışmaları sırasında, su ürünleri işleme teknolojisindeki mikrobiyolojinin yeri ve önemi konusunda teorik ve uygulamalı bilgilerin öğrenilmesi bakımından faydalı olacaktır. |
| **Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri** | * Dersin sonunda öğrenci;
* 1- Gıdalarda bulunan mikroorganizmalardan dolayı oluşabilecek sağlığa zararlı durumlar hakkında bilinçlenir.
* 2- Su ürünlerine uygulanan işlemlerin ürüne olan etkilerini öğrenir.
* 3- Gıdalara uygulanan mikrobiyolojik işlemleri öğrenir
 |
| **Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları** | * Harrigan WF (1998) Laboratory methods in food microbiology, 3rd edn. Academic Press, London.
* Ray B. ve Bhunia A., 2014, Temel gıda mikrobiyolojisi,Nobel, 608s.
 |
| **Dersin İşleniş Yöntemi** | Aktif öğrenme yöntemleri, Powerpoint sunum, ödev |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Değerlendirme Ölçütleri** |  | **Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz** | **Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı** |
| 1. **Ara Sınavı**
 | X | **40** |
| 1. **Ara Sınavı**
 |  |  |
| 1. **Ara Sınavı**
 |  |  |
| 1. **Ara Sınavı**
 |  |  |
| **Sözlü Sınavı** |  |  |
| **Uygulama Sınavı (Laboratuar, Proje vb.)** |  |  |
| **Yarıyıl Sonu Sınavı** | X | **60** |
| **Yarıyıl Ders Planı** |
| **Hafta** | **Konuları** |
| **1** | * Bakteriler
 |
| **2** | * Virüsler ve mayalar
 |
| **3** | * Su ürünlerinde bulunan önemli mikroorganizmalar
 |
| **4** | * Su ürünlerinde bulunan önemli mikroorganizmalar
 |
| **5** | * Su ürünlerinde bulunan mikroorganizmaların kaynakları
 |
| **6** | * Su ürünlerinde bulunan mikroorganizmaların kontrolü
 |
| **7** | * Su ürünlerinde gıda kaynaklı bozulmalar
 |
| **8** | * Su ürünlerinde gıda kaynaklı bozulmalar
 |
| **9** | * Su ürünlerinde gıda kaynaklı hastalıklar
 |
| **10** | * Su ürünlerinde gıda kaynaklı hastalıklar
 |
| **11** | * Gıda mikrobiyolojisi laboratuvarları
 |
| **12** | * Mikroorganizmaların tayini
 |
| **13** | * Mikroorganizmaların tayini
 |
| **14** | * Mikroorganizmaların tayini
 |