|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | | | |