

Dersin Kodu ve Adı: GM5036 İleri Gıda Mikrobiyolojisi				Bölüm / Anabilim Dalı: GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI/ TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI			
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Toplam Saati	Kredisi	ECTS	Öğretim Dili	Türü: Zorunlu/ Seçmeli
GÜZ/BAHAR	2	2	4	3	5	Türkçe	Seçmeli
Ön Koşullar		-					
Öğretim Elemanı		Dr. Öğr. Üyesi Özlem ERTEKİN				Mail : oertekin@munzur.edu.tr Web :	
Ders Yardımcısı						Mail : Web :	
Gruplar Sınıflar							
Dersin Amacı		Gıda endüstrisinde mikrobiyolojik risk ve tehlikelerin, gıda endüstrisinde yararlı ve zararlı mikroorganizma faaliyetlerinin, gıda zehirlenmelerinin, gıda enfeksiyonlarının, gıdalarda bozulma yapan mikroorganizmaların, yeni ürün oluşturmada kullanılan yararlı mikroorganizmaların öğrenilmesi amaçlanır.					
Dersin Hedefleri		Gıda endüstrisinde yararlı ve zararlı mikroorganizma faaliyetleri öğrenilmesi, Gıda endüstrisinde mikrobiyolojik risk ve tehlikelerin öğrenilmesi, Mikroorganizmaların yapmış olduğu kimyasal değişimlerin öğrenilmesi, Gıda zehirlenmelerin öğrenilmesi, Gıda enfeksiyonlarının öğrenilmesi, Gıdalarda bozulma yapan mikroorganizmaların öğrenilmesi, Yeni ürün oluşturmada kullanılan yararlı mikroorganizmaların öğrenilmesi ve Uygulama derslerinde Mikroskop kullanımının, Özel besiyerleri hazırlama, Mikrobiyolojik ekim yöntemleri, Mikrobiyolojik belirleme yöntemleri ve Gıdalarda farklı özellikte mikroorganizmaların tanımlanmasının öğrenilmesi hedeflenir.					
Dersin Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikleri		Gıda endüstrisinde yararlı ve zararlı mikroorganizmaları tanırlar Gıda endüstrisinde mikrobiyolojik risk ve tehlikelerin neler olduğunu öğrenir Gıda enfeksiyonlarını, intoksikasyonları ve toksikoenfeksiyonları öğrenir Gıdalarda bozulma yapan mikroorganizmaları öğrenir Yeni ürün oluşturmada kullanılan yararlı mikroorganizmaları öğrenir ve Uygulama derslerinde Mikroskop kullanmayı, Özel besiyerleri hazırlamayı, Mikrobiyolojik belirleme yöntemlerini ve Gıdalarda farklı özellikte mikroorganizmaların tanımlanmasını öğrenir.					

Dersin Temel ve Yardımcı Kaynakları	• Ders notları, • Makaleler • Önerilen kaynak kitaplar
Dersin İşleniş Yöntemi	YÜZ YÜZE

Değerlendirme Ölçütleri		Varsa (X) Olarak İşaretleyiniz	Genel Ortalamaya Yüzde (%) Katkı
	1. Ara Sınavı	X	50
	2. Ara Sınavı		
	3. Ara Sınavı		
	4. Ara Sınavı		
	Sözlü Sınavı		
	Uygulama Sınavı (Laboratuvar, Proje vb.)		
	Yarıyıl Sonu Sınavı	X	50

Yarıyıl Ders Planı

Hafta	Konuları
1	Gıda endüstrisinde yararlı ve zararlı mikroorganizma faaliyetleri
2	Gıda endüstrisinde mikrobiyolojik risk ve tehlikeler
3	Mikroorganizmaların yapmış olduğu kimyasal değişimler
4	Gıda zehirlenmeleri
5	Gıda enfeksiyonları
6	Gıdalarda bozulma yapan mikroorganizmalar
7	Yeni ürün oluşturmada kullanılan yararlı mikroorganizmalar
8	Ara sınav
9	Mikrobiyoloji laboratuvarı çalışma kuralları
10	Özel besiyerleri hazırlama
11	Riskli görünen yerlerden çeşitli örnekler alma ve bunları analiz etme
12	Mikroskop kullanımı
13	Mikrobiyolojik ekim yöntemleri, mikrobiyolojik belirleme yöntemleri
14	Gıdalarda farklı özellikte mikroorganizmaların tanımlanması
15	Final