

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Gıda Mikrobiyolojisi	2313305	I	4+1	5	4
Ön Koşul Dersler	-				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak gıdalarda gelişebilecek mikroorganizmaların, gıdalarda görülen bozulma çeşitlerinin ve gıdaların mikroorganizmalara karşı nasıl dayandırılacağına öğretilmesi amaçlanmıştır.				
Dersin Öğrenme Kazanımları	<p>Bu dersin sonunda öğrenci;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gıdalarda insanlar açısından risk oluşturan önemli bakteri maya ve küf türlerinin öğrenilmesi ve bunların kontrolü hakkında bilgi edinir, 2. Yeni gıda üretimi yapılırken potansiyel mikrobiyolojik risklerin ve giderilmesinin öğrenir. 				
Dersin İçeriği	Gıdalar yolu ile insanlarda hastalık yapabilen organizmaların tanınması.				
Haftalar	Konular				
1	Gıda mikrobiyolojisinin tarihsel gelişimi				
2	Gıda kaynaklı hastalıklar				
3	Gıdalar yolu ile insanlara geçen mikroorganizmalar				
4	Patojen organizmalar				
5	Patojen bakteriler ve hastalık etmenleri				
6	Enfeksiyon ve intoksikasyon etmeni patojen bakteriler				
7	Ara Sınav				
8	Tahıl ürünlerinde görülen bozulmalar				
9	Meyve sebze ürünlerinde görülen bozulmalar				
10	Uygulama				
11	Süt ve et ürünlerinde görülen bozulmalar				
12	Uygulama				
13	Balık ve su ürünlerinde görülen bozulmalar				
14	Yağlarda görülen bozulmalar				
Genel Yeterlilikler					
1. Ülkemizde sıklıkla rastlanılan gıda kaynaklı hastalık etmenlerinin öğrenir, 2. Steril koşullarda gıda üretim şartlarını ve patojen organizmalara karşı alınabilecek önlemleri öğrenir.					
Kaynaklar					
Atlı, A, (2002). <i>Gıda Mikrobiyolojisi Ders Notları</i> Halkman, A., K., (2013). <i>Gıda Mikrobiyolojisi Ders Notları</i> , Ankara Üniversitesi. Özçelik, S., (2004). <i>Gıda Mikrobiyolojisi Ders Notları</i> , Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fak., Yayın No:6, Isparta.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav	% 40				
Final	% 60				
Bütünleme	% 60				

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU														
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
ÖÇ1	4	5	5	4	4	4	4	1	4	5	3	1	1	1
ÖÇ2	3	5	5	4	4	4	4	1	4	5	3	1	1	1
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları														
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta		4 Yüksek				5 Çok Yüksek	

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Gıda Mikrobiyolojisi	4	5	5	4	4	4	4	1	4	5	3	1	1	1