

**YÜKSEK İHTİSAS ÜNİVERSİTESİ**  
**(FAKÜLTE/YÜKSEKOKUL)**

Ders Adı	Ders Kodu	Bölüm/Program	Dersin Derecesi
Besin Mikrobiyolojisi	BES 208	Beslenme ve Diyetetik	Lisans/önlisans

Dönem		Öğretim / Gösterim Yöntemleri ve Krediler							
		Teorik anlatım	Pratik	Lab.	Proje /Ödev/ Saha çalışması	Seminer/ Çalıştay	Diğer	Yerel Kredi	AKTS Kredi
Güz ( )	Bahar ( x )	X	-	x	x	-	-	3	4

Ders Sorumlusu	Dr. Öğr. Üyesi Olkar Abdulmajed
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Zorunlu ( x ) Seçmeli ( )
Dersin Önkoşulu	BES-201
Dersin Amacı	<ul style="list-style-type: none"><li>Gıda Hijyeni, Mikrobiyal kontaminasyon ve bozulma, gıda kaynaklı patojenleri ve hastalıkları kavramak.</li><li>Mikrobiyolojik kontrol ve izlemeyi yapabilmek.</li><li>Gıdaların mikrobiyal kalite ve güvenlik düzeylerini değerlendirecek analitik yöntemleri öğrenmek.</li></ul>
Ders İçeriği	<ul style="list-style-type: none"><li><b>Besinlerle bulaşan mikroorganizmalar</b></li></ul>
Öğrenme Kazanımları (Ö)	<ul style="list-style-type: none"><li>Gıdalarda Mikrobiyal kontaminasyon kaynaklarının kavranması.</li><li>Mikrobiyal büyümeyi etkileyen çevresel faktörlerin öğrenilmesi</li><li>Gıda kaynaklı mikroorganizmalar ve hastalıklar hakkında bilgi sahibi olmak</li><li>Mikotoksinler ve etkili mekanizmaları hakkında bilgi sahibi olmak</li><li>Gıdaların mikrobiyolojik analizi hakkında bilgi sahibi olmak</li><li>Gıdalardaki patojenik mikroorganizmaların sayısını azaltma yöntemlerini öğrenmek</li></ul>
Dersin Veriliş Biçimi	Yüz yüze
Önerilen okuma/kaynaklar	<ul style="list-style-type: none"><li><a href="http://food.eng.ankara.edu.tr/wp-content/uploads/sites/256/2015/10/Halkman_g%C4%B1da_mik-2_gdm310.pdf">http://food.eng.ankara.edu.tr/wp-content/uploads/sites/256/2015/10/Halkman_g%C4%B1da_mik-2_gdm310.pdf</a></li><li>Gıda mikrobiyolojisi (ed:Erkmen O), Efil Yayınevi, 4.Baskı,2011</li></ul>
Pratik uygulama	Var

Hafta	Konu
1. Hafta	Gıdalarda bulunan mikroorganizmaların kaynakları ve mikroorganizmaların çoğalmasını etkileyen faktörler.
2. Hafta	Gıda kaynaklı mikrobiyolojik hastalıklar.
3. Hafta	Gıda kaynaklı invaziv infeksiyonlar-I
4. Hafta	Gıda kaynaklı invaziv infeksiyonlar-II
5. Hafta	Gıda kaynaklı toksik infeksiyonlar
6. Hafta	Patojen indirgeme yöntemleri
7. Hafta	Ara Sınav
8. Hafta	Gıda kaynaklı intoksikasyonlar-I
9 Hafta.	Gıda kaynaklı intoksikasyonlar-II
10. Hafta	Parazitler
11. Hafta	Virüsler, Prion
12. Hafta	Küfler ve mikotoksinler
13 Hafta.	Gıda patojenlerinin analizi
14. Hafta	Besinlerde mikrobiyolojik analiz
15. Hafta	Yarıyıl Sonu Sınavı

Öğretim Programı

	Yüzdesi (%)
Ara sınav	20
Testler	
Ev Ödevi/dönem ödevi	20
Pratik Uygulama	
Laboratuvar	
Projeler/Saha çalışması	
Seminerler/ Çalıştaylar	
Yarıyıl Sonu Sınavı	60
Diğerleri	-
Toplam (%)	100

Program yeterlilikleri (P) / Öğrenme Kazanımları (Ö) Matrisi								
	Ö1	Ö2	Ö3	Ö4	Ö5	Ö6	Ö7	Ö8
P1								
P2								
P3	x	x	x					
P4								
P5	x	x	x		x			
P6								
P7		x	x					
P8	x	x	x		x			
P9		x	x					
P10				x	x			
P11		x	x					
P12		x	x					
P13		x						
P14	x	x	x	x	x			