

HARRAN ÜNİVERSİTESİ
SİVEREK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
Gıda Mikrobiyolojisi		II	3+ 1	3,5	5
Ön Koşul Dersler	Yok				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere gıdalarda bulunan mikroorganizmalar ve işlevleri, gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörler, indikatör ve patojen mikroorganizmalar, gıdalardaki mikrobiyolojik bozulmalar, gıda kaynaklı hastalıklar hakkında bilgi vermek amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörleri açıklar. 2. İndikatör ve patojen mikroorganizmalar hakkında bilgi sahibi olur. 3. Gıda kaynaklı hastalıkları kavrar. 4. Gıdalarda mikroorganizmaların kontrol altına alınmasını inceler. 5. Çeşitli gıdalardaki mikrobiyolojik bozulmaları öğrenir.				
Dersin İçeriği	Gıdalarda bulunan mikroorganizmalar ve işlevleri, gıda kaynaklı hastalıklar, indikatör ve patojen mikroorganizmalar, gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörler, et ve ürünlerinde, süt ve ürünlerinde, meyve ve sebze ve ürünlerinde, konservelede, tahıl ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmalar.				
Haftalar	Konular				
1	Gıdalardaki önemli mikroorganizmalar				
2	Gıdalardaki önemli mikroorganizmalar				
3	Gıdalarda mikrobiyal bulaşma kaynakları				
4	Mikrobiyal gelişmeyi etkileyen iç ve dış faktörler				
5	Mikrobiyal gelişmeyi etkileyen iç ve dış faktörler				
6	Gıdalardaki indikatör mikroorganizmalar				
7	Gıdalardaki patojen mikroorganizmalar				
8	Gıda kaynaklı hastalıklar				
9	Mikrobiyal kontaminasyonun engellenmesi				
10	Mikrobiyal gelişmenin kontrol altına alınması				
11	Et ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmalar				
12	Süt ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmalar				
13	Meyve ve sebze ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmalar, konservelede mikrobiyolojik bozulmalar				
14	Tahıl ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmalar				
Genel Yeterlilik					
1.Patojen ve indikatör mikroorganizmaları tanımlayabilir. 2.Gıda kaynaklı hastalıkları açıklayabilir. 3.Et ve ürünlerindeki, Süt ve ürünlerindeki mikrobiyolojik bozulmaları gözlemleyebilir. 4.Meyve ve sebze ürünlerindeki, konserveledeki ve tahıl ve ürünlerindeki mikrobiyolojik bozulmaları gözlemleyebilir.					
Kaynaklar					
Erkmen, O. (2013). <i>Gıda Mikrobiyolojisi</i> . Ankara: Efil Yayınevi Yayınları. Şahin, İ., Başoğlu, F. (2011). <i>Gıda Mikrobiyolojisi</i> . Bursa: Dora Yayıncılık.					
Değerlendirme Sistemi					
Harran Üniversitesi Önlisans ve Lisans Yönetmeliği gereği akademik dönem başında ilan edilen ders izlencelerinde belirtilecektir.					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU										
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
ÖÇ1	-	5	5	2	5	5	-	5	-	-
ÖÇ2	-	5	5	2	5	5	-	5	-	-
ÖÇ3	-	5	5	2	5	5	-	5	-	-
ÖÇ4	-	5	5	2	5	5	-	5	-	-
ÖÇ5	-	5	5	2	5	5	-	5	-	-
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları										
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek	

PROGRAM ÇIKTILARI VE İLGİLİ DERSİN İLİŞKİSİ										
Dersin Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
Gıda Mikrobiyolojisi	-	5	5	2	5	5	-	5	-	-