

Dersin Adı	Ders Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredi	AKTS
Gıda Mikrobiyolojisi	1701217	II	2 + 1	3	4
Ön Koşul Dersler					
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	<p>Bu dersin sonunda öğrenci:</p> <ol style="list-style-type: none"> Gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörleri açıklar. İndikatör ve patojen mikroorganizmalar hakkında bilgi sahibi olur. Gıda kaynaklı hastalıkları kavrar. Gıdalarda mikroorganizmaların kontrol altına alınmasını inceler. 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, konservelelerde, 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	Ara sınav				
8	Gıdalardaki patojen mikroorganizmalar				
9	Gıda kaynaklı hastalıklar				
10	Mikrobiyal kontaminasyonun engellenmesi, mikrobiyal gelişmenin kontrol altına alınması				
11	Et ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmalar				
12	Süt ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmalar				
13	Meyve ve sebze ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmalar, konservelelerde mikrobiyolojik bozulmalar				
14	Tahıl ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmalar				
Genel Yeterlilik					
<ol style="list-style-type: none"> Patojen ve indikatör mikroorganizmaları tanımlayabilir. Gıda kaynaklı hastalıkları açıklayabilir. Et ve ürünlerindeki, Süt ve ürünlerindeki mikrobiyolojik bozulmaları gözlemleyebilir. Meyve ve sebze ürünlerindeki, konservelelerdeki 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					
Ara Sınav: %40					
Final: %60					
Bütünleme:					

