

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

Ders Bilgileri

GIDA MİKROBİYOLOJİSİ					
Kodu	Dönemi	Teori	Uygulama	Ulusal Kredisi	AKTS Kredisi
		Saat / Hafta			
GTE108	Bahar	2	2	3	4

Ön Koşulu Olan Ders(ler)	Yok
Dili	Türkçe
Türü	Zorunlu
Seviyesi	Ön Lisans
Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP
Öğretim Sistemi	Yüz Yüze
Önerilen Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Amacı	Öğrencilerin gıda mikrobiyolojinin genel bilgileri konusunda bilgi ve beceri sahibi olmalarını sağlamaktır
İçeriği	Besinlerde bulunan, besinlerin bozulmasına ya da tüketicide enfeksiyon, toksibasyon, toksienfeksiyonlara neden olan mikroorganizmaları inceleyen bir derstir.Besinlerde mikroorganizmaların gelişmesine etki eden faktörler ile besin saklama yöntemlerinin mikroorganizmalar üzerinde oluşturduğu değişiklikleri ve fermentasyon teknolojisi hakkında gerekli bilgiler bu ders kapsamında verilmektedir.

Dersin Öğrenim Çıktıları

#	Öğrenim Çıktıları
1	Mikroorganizmaların genel özelliklerini öğrenir
2	Mikroorganizma-konak ilişkileri hakkında temel bilgiler edinir
3	Mikroorganizma üretimi hakkında bilgi edinir
4	Sterilizasyon ve dezenfeksiyonu öğrenir
5	Gıdalarda önemi olan bakteriler hakkında temel ve ileri bilgiler edinir
6	Antibiyotiklerin etki ve direnç mekanizmaları hakkında bilgi edinir

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

#	Konular	Öğretim Yöntem ve Teknikleri
1	Mikrobiyoloji ile ilgili temel kavramlar, mikroorganizmaların sınıflandırılması ve bakterilerin yapısı	Anlatım, Tartışma
2	Bakterilerin üreme özellikleri, metabolizması ve genetiği	Anlatım, Tartışma
3	Enfeksiyon etkenlerinin bulaşma yolları, mikroorganizma konak ilişkileri, Normal vücut florası	Anlatım, Tartışma
4	Sterilizasyon yöntemleri	Anlatım, Tartışma
5	Dezenfeksiyon yöntemleri	Anlatım, Tartışma
6	Stafilokok, streptokok,	Anlatım, Tartışma
7	Neisseria ve Moraxella	Anlatım, Tartışma
8	Ara sınav	
9	Mikobakteriler ve mikobakteri laboratuvarı	Anlatım, Tartışma
10	Gram negatif basiller:Enterik bakteriler	Anlatım, Tartışma
11	Gram pozitif aerop ve anaerop sporlu basiller	Anlatım, Tartışma

12	Mikoplazma, riketsiya, klamidy	Anlatım, Tartışma
13	Spiroketler	Anlatım, Tartışma
14	Antibiyotik etki ve direnç mekanizmaları	Anlatım, Tartışma
15	Son Sınav	
16		

Resources

#	Malzeme / Kaynak Adı	Kaynak Hakkında Bilgi	Referans / Önerilen Kaynak
1	• Food Microbiology, Fundamentals and Frontiers, Doyle MP, Beuchat LR, Montville TJ (eds). American Society for Microbiology Press, Washington DC,2013		

Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

#	Ağırlık	Çalışma Türü	Çalışma Adı
1	%40	Ara Sınav	Ara Sınav
2	%60	Son Sınav	Son Sınav

Dersin Öğrenim Çıktıları ve Program Yeterlilikleri ile İlişkileri

#	Öğrenim Çıktıları	Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme
1	Mikroorganizmaların genel özelliklerini öğrenir	1,2	1,2
2	Mikroorganizma-konak ilişkileri hakkında temel bilgiler edinir	2	1,2
3	Mikroorganizma üretimi hakkında bilgi edinir	1,13	1,2
4	Sterilizasyon ve dezenfeksiyonu öğrenir	4,7	1,2
5	Gıdalarda önemi olan bakteriler hakkında temel ve ileri bilgiler edinir	2,13	1,2
6	Antibiyotiklerin etki ve direnç mekanizmaları hakkında bilgi edinir	2,13	1,2

Not: Ölçme ve Değerlendirme sütununda belirtilen sayılar, bir üstte bulunan Ölçme ve Değerlendirme Sistemi başlıklı tabloda belirtilen çalışmaları işaret etmektedir.

İş Yükü Detayları

#	Etkinlik	Adet	Süre (Saat)	İş Yükü
1	Ders Süresi	14	4	56
2	Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	2	28
3	Sunum ve Seminer Hazırlama	0	0	0
4	İnternette tarama, kütüphane ve arşiv çalışması	0	0	0
5	Belge/Bilgi listeleri oluşturma	0	0	0
6	Atölye	0	0	0
7	Ara Sınav için Hazırlık	0	0	0
8	Ara Sınav	1	1	1
9	Kısa Sınav	1	1	1
10	Ödev	0	0	0
11	Ara Proje	0	0	0
12	Ara Uygulama	0	0	0
13	Son Proje	0	0	0
14	Son Uygulama	0	0	0

15	Son Sınav için Hazırlık	1	3	3
16	Son Sınav	1	1	1
				90