



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
İleri Gıda Mikrobiyolojisi	GDM6113	3	7.5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

Dersin Seviyesi	Doktora Seviyesi
-----------------	------------------

Ders Kategorisi	Temel Meslek Dersleri
-----------------	-----------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Muhammet ARICI
---------------------	----------------

Dersi Veren(ler)	Muhammet ARICI
------------------	----------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Gıda endüstrisinde önemli mikroorganizmalar ve bunların etkilerinin öğrenilmesi
--------------	---

Dersin İçeriği	Gıda kökenli mikroorganizmaların habitat, taksonomi ve gelişme parametreleri, gıdaların üretiminde mikroorganizmaların kullanımı, mikrobiyal gıda bozulmaları, gıdaların mikrobiyal kalite ve güvenlik indikatörleri, gıda kökenli hastalıklar
----------------	--

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci gıda endüstrisinde mikroorganizmaların fayda ve zararlarını bilir.
2	Mikrobiyal gıda koruyucularını öğrenir.
3	Öğrenci, mikrobiyal bozulmaları öğrenir.
4	Öğrenci, gıda kökenli patojenleri öğrenir.
5	Öğrenci, mikotoksinleri bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Gıdalardaki mikroorganizmaların habitat, taksonomi ve gelişme parametreleri	İlgili Kaynaklar
2	Mikroorganizmaların gelişmesinde etkili iç ve dış faktörler	İlgili Kaynaklar
3	Gıdaların fermantasyonunda kullanılan mikroorganizmalar	İlgili Kaynaklar
4	Gıdaların fermantasyonunda kullanılan mikroorganizmalar	İlgili Kaynaklar
5	Mikrobiyal gıda koruyucuları	İlgili Kaynaklar
6	Mikrobiyal gıda bozulmalarında önemli faktörler	İlgili Kaynaklar
7	Gıda kökenli patojenler (bakteriler)	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	Gıda kökenli patojenler (parazitler)	-

10	Mikotoksinler	İlgili Kaynaklar
11	Probiyotikler	İlgili Kaynaklar
12	Isıl olmayan gıda muhafaza yöntemleri-1	İlgili kaynaklar
13	Isıl olmayan gıda muhafaza yöntemleri-2	İlgili Kaynaklar
14	Starter kültürler	İlgili Kaynaklar
15	Final	-

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	10
Sunum/Jüri	1	20
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	13	3	39
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	13	4	52
Derse Özgü Staj			
Ödev	1	30	30
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer	1	30	30
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	30	30
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	40	40
Toplam İşyükü			221

Toplam İşyükü / 30(s)	7.37
AKTS Kredisi	7.5

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----