



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 İşyüğü / 30(s) | 7.37 |
| | AKTS Kredisi | 7.5 |

| | |
|--------------|-----|
| Diđer Notlar | Yok |
|--------------|-----|