

BESD210 – BESİN MİKROBİYOLOJİSİ

| Dersin Kodu | Adı | Yarıyıl | Teorik (st/hafta) | Uygulama (st/hafta) | Yerel Kredi | AKTS |
|--------------------|--|---------|-------------------|---------------------|-------------|------|
| BESD210 | Besin Mikrobiyolojisi | 4. | 2 | 2 | 3 | 6 |
| Dersin dili | Türkçe | | | | | |
| Dersin düzeyi | Lisans | | | | | |
| Bölümü/ Programı | Beslenme ve Diyetetik(Türkçe Program) | | | | | |
| Öğretim türü | Örgün öğretim | | | | | |
| Dersin amacı | Besin mikrobiyolojisinin temel kavramlarının ve uygulamalarının öğrenilmesi. | | | | | |
| Dersin içeriği | Bu ders; besin kaynaklı hastalıkların epidemiyolojisi, besinlerde mikrobiyal üremeye etkileyen faktörler, mikrobiyal bozunma, besin kaynaklı enfeksiyon ve intoksikasyonlara neden olan mikroorganizmalar ve patogenezleri, doğal besin toksinleri, besin hijyeni, sanitasyon ve besin güvenliğine ilişkin temel kavramlar ve besin mikrobiyolojisinde kullanılan tanı tekniklerini içermektedir | | | | | |
| Ön koşulları | | | | | | |
| Dersin Sorumluları | Yrd. Doç. Dr. Tevhide Ziver Sarp | | | | | |
| Dersin staj durumu | | | | | | |
| Ders kaynakları | -Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers, 4th Ed., 2013. Editors: Michael P. Doyle, Robert L. Buchanan - Pichardt,P., Gıda mikrobiyolojisi, İstanbul -Baş,M., Besin Hijyeni, Güvenliği ve HACCP | | | | | |
| Ders yapısı | Matematik ve Temel Bilimler % Mühendislik Bilimleri % Mühendislik Tasarımı % Sosyal Bilimler% Eğitim Bilimleri % Fen Bilimleri 20% Sağlık Bilimleri 80% Alan Bilgisi % | | | | | |

| | | | | |
|---|--|--------|---------|----------------|
| Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları | Etkinlikler ayrıntılı olarak “Değerlendirme” ve “İş Yüğü Hesaplaması” bölümlerinde verilmiştir. | | | |
| Değerlendirme Ölçütleri | Yarıyıl Çalışmaları | Sayısı | Katkısı | |
| | Ara Sınav | 1 | % 30 | |
| | Kısa Sınav | 0 | % 0 | |
| | Ödev | 2 | % 20 | |
| | Devam | 0 | % 0 | |
| | Uygulama | 0 | % 0 | |
| | Proje | 0 | % 0 | |
| | Laboratuvar | 0 | % 0 | |
| | Seminer | 0 | % 0 | |
| | Yarıyıl Sonu Sınavı | 1 | % 50 | |
| | Alan Çalışması | 0 | % 0 | |
| | Ara Sınava Hazırlık | 0 | % 0 | |
| | Derse Özgü Staj | 0 | % 0 | |
| | Diğer | 0 | % 0 | |
| | Sunum | 0 | % 0 | |
| | Genel Sınav | 0 | % 0 | |
| | Yarıyıl İçi Sınavı | 0 | % 0 | |
| Toplam : | 4 | % 100 | | |
| AKTS a İş yükü hesaplama | Etkinlik | Sayı | Süre | Toplam iş yükü |
| | Ders süresi | 14 | 2 | 28 |
| | Labaratuvar | | | |
| | Uygulama | 14 | 2 | 28 |
| | Derse özgü staj | | | |
| | Alan çalışması | | | |
| | Sınıf dışı çalışma süresi | 1 | 34 | 34 |
| | Sunum /seminer hazırlama | | | |
| | Proje | | | |
| | Ödevler | 2 | 20 | 40 |
| | Ara sınav hazırlık | 1 | 20 | 20 |
| | Genel sınav hazırlık | 1 | 30 | 30 |
| | Toplam iş yükü | | | |
| | | AKTS:6 | 180 | |
| Dersin Öğrenme Çıktıları * | <p>Bu dersin tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapacaklardır;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Besinlerde mikrobiyal üremeye etkileyen faktörler ve mikrobiyal bozunmanın anlaşılabilmesi 2. besin kaynaklı enfeksiyon ve intoksikasyonlara neden olan mikroorganizmalar ve patogenezinin anlaşılması 3. besin hijyeni ve besin güvenliğine ilişkin temel kavramlar ve uygulamaların neler olduğunun öğrenilmesi 4. Besin kaynaklı enfeksiyonlarda tanı yöntemlerinin temel olarak anlaşılması | | | |

| | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|--|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Ders konuları | <ol style="list-style-type: none"> 1. Hafta Besin Mikrobiyolojisine Giriş 2. Hafta Mikrobiyal Enfeksiyonlar ve İntoksikasyonlar 3. Hafta Toksin Tipi Gıda Zehirlenme Etkenleri I 4. Hafta Toksin Tipi Gıda Zehirlenme Etkenleri II 5. Hafta Gıda Kaynaklı Enfeksiyon Etkenleri I 6. Hafta Gıda Kaynaklı Enfeksiyon Etkenleri II 7. Hafta Ara Sınav 8. Hafta Gıdalardaki Funguslar ve Mikotoksinler 9. Hafta Gıda Kaynaklı Viral Enfeksiyonlar 10. Hafta Gıda Kaynaklı Paraziter Enfeksiyonlar 11. Hafta Mikrobiyal Bozunma 12. Hafta Deniz Ürünleri, Balık İntoksikasyonları ve Doğal Besin Toksinleri 13. Hafta Besin hijyeni ve besin güvenliği 14. Hafta Besinlerin satın alma ve depolama süreçlerinde hijyen kuralları 15. Hafta Besinlerin pişirme ve servis etme süreçlerinde hijyen sağlama kuralları 16. Hafta Final Sınavı | | | | | | | | | |
| Dersin program çıktıklarına katkısı | | | | | | | | | | |
| | P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | 10 |
| Tüm | 4 | 4 | 5 | 2 | 1 | 3 | 3 | 4 | 2 | 4 |
| Ö1 | 4 | 4 | 4 | 2 | 1 | 1 | 3 | 4 | 2 | 5 |
| Ö2 | 5 | 4 | 5 | 2 | 1 | 2 | 4 | 5 | 2 | 5 |
| Ö3 | 5 | 4 | 5 | 2 | 1 | 2 | 4 | 5 | 3 | 5 |
| Ö4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 1 | 1 | 3 | 4 | 1 | 4 |

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek