

DERS TANITIM BİLGİLERİ

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)					
Öğrenim türü	Örgün öğretim					
Dersin amacı	Besin mikrobiyolojisinin temel kavramlarının ve uygulamalarının öğrenilmesi.					
Dersin içeriği	Bu ders; besin kaynaklı hastalıkların epidemiyoloji, 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	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 -Gıda Mikrobiyolojisi Efil Yayınevi. ED. Osman Erkmen 2021 yayını					
Ders yapısı	Matematik ve Temel Bilimler % Mühendislik Bilimleri % Mühendislik Tasarımı % Sosyal Bilimler % Eğitim Bilimleri % Fen Bilimleri 20% Sağlık Bilimleri 80% Alan Bilgisi %					

Planlanan Öğrenme Aktivite 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 yüğü hesaplama	Etkinlik	Sayı	Süre	Toplam iş yüğü
	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 yüğü			
			AKTS:6	180
Dersin Öğrenme çıktıları *	Bu dersin tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapacaklardır; 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	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 çıktılarına 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