Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuar (saat/hafta)
Gıda Mikrobiyoloji Laboratuvarı	GDM2022	1	3	0	0	2

Önkoşullar	Yok

Yarıyıl	Bahar

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
Dersin Koordinatörü	Osman SAĞDIÇ
Dersi Veren(ler)	Osman SAĞDIÇ
Asistan(lar)ı	

Dersin Amacı	Gıda mikrobiyolojisi alanında temel laboratuvar bilgi ve becerisinin öğrenciye kazandırılması, bu alanda kullanılan tespit ve tanı yöntemlerinin tanıtılması bu dersin amacını oluşturur.
Dersin İçeriği	Bu ders kapsamında gıda maddelerinden ve işletme içinden analiz için örnek alma yöntemleri ile gıda maddelerindeki mikroorganizma yükünün saptanmasında kullanılan yöntemler laboratuvar koşullarında incelenecektir.
Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci gıda mikrobiyolojisi laboratuvarında güvenli çalışma prensiplerini bilir.
2	Öğrenci temel mikrobiyolojik teknikler ve mikroorganizmaların standart sayım yöntemlerini bilir.
3	Öğrenci mikroskop kullanımını ve bakteri, maya ve küflerin mikroskop altında incelenmesini bilir.
4	Öğrenci mikroorganizmalara uygulanan bazı biyokimyasal testlerin uygulanmasını bilir.
5	Öğrenci gıdalardaki bazı bakteri, maya ve küflerin sayımını bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Öğrencilerle tanışma, dersin içeriğini anlatma, grupların belirlenmesi, mikrobiyoloji laboratuvarında çalışma kurallarının anlatımı	İlgili Kaynaklar
2	Gıda mikrobiyolojisi uygulamalarında kullanılan besiyerleri, kullanılacak alet-ekipmanın sterilizasyonu	İlgili Kaynaklar
3	Gıda maddelerinden ve işletme içinden analiz için örnek alma yöntemleri	İlgili Kaynaklar
4	Gıda maddelerine bulaşan mikroorganizma kaynakları	İlgili Kaynaklar
5	Gıda maddelerindeki mikroorganizma yükünün saptanmasında kullanılan yöntemler I	İlgili Kaynaklar

6	Gıda maddelerindeki mikroorganizma yükünün saptanmasında kullanılan yöntemler II	İlgili Kaynaklar
7	Genel tekrar	İlgili Kaynaklar
8	Midterm 1	İlgili Kaynaklar
9	Gıda maddelerindeki mikroorganizma yükünün saptanmasında kullanılan yöntemler II	İlgili Kaynaklar
10	Gıdalarda hastalık yapıcı ve indikatör mikroorganizmaların saptanmasına yönelik yöntemler I	İlgili Kaynaklar
11	Gıdalarda hastalık yapıcı ve indikatör mikroorganizmaların saptanmasına yönelik yöntemler II	İlgili Kaynaklar
12	Mikroskobik sayım yöntemleri I	İlgili Kaynaklar
13	Mikroskobik sayım yöntemleri II	İlgili Kaynaklar
14	Mikroskobik sayım yöntemleri III	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
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			0
Laboratuar	16	2	32
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	2	28
Derse Özgü Staj			

Ödev			
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	20	20
		Toplam İşyükü	95
		Toplam İşyükü / 30(s)	3.17
		AKTS Kredisi	3

Diğer Notlar	Yok