

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
BESİN MİKROBİYOLOJİSİ VE BESİN GÜVENLİĞİ	BES2219350	Bahar Dönemi	2+3	3,5	4
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Ayşegül HOŞ				
Dersi Verenler	Dr.Öğr.Üye. Ayşegül HOŞ				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Besinler ve mikroorganizmalar arasındaki ilişkileri ve bu ilişkilerin getireceği yararlı veya zararlı etkileri değerlendirmektir.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Besin-mikroorganizma ilişkileri, Mikroorganizma kaynakları ve besinlere bulaşma yolları, Besinlerde mikroorganizmaların gelişimini etkileyen faktörler, Besinlerde mikrobiyel bozulmalar, Besinlerdeki mikroorganizmaların inhibisyonu ve inaktivasyonu için kullanılan yöntemler, Besin kaynaklı bakteriyel hastalık etkenleri I, Besin kaynaklı bakteriyel hastalık etkenleri II, Besin kaynaklı viral hastalık etkenleri, Mikotoksijenik küfler, Besin kaynaklı parazitler hastalık etkenleri, Fermantasyon ve fermente besinler, Probiyotikler, Besinlerde mikrobiyolojik muayene yöntemleri, Besinlerde mikrobiyolojik kalite kontrolü, Besin güvenliği sistemleri; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları	Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri			
1.Besin-mikroorganizma ilişkilerini değerlendirir.	10, 16, 17, 9	A			
1.1.Mikroorganizmaların besinlere bulaşma yollarını açıklar.	10, 16, 17, 9	A			
2.Besin kaynaklı hastalık etkenlerini tartışır.	10, 16, 17, 9	A			
2.1.Besinler ve bakteriler arasındaki ilişkiyi yorumlar.	10, 16, 17, 9	A			
2.2.Besinler ve virüsler arasındaki ilişkiyi yorumlar.	10, 16, 17, 19, 9	A			
2.3.Besinler ve parazitler arasındaki ilişkiyi yorumlar.	10, 16, 17, 9	A			
2.4.Besinler ve küfler arasındaki ilişkiyi yorumlar.	10, 16, 17, 9	A			
3.Besinleri mikrobiyolojik olarak değerlendirir.	10, 16, 17, 9	A			
Öğretim Yöntemleri	10: Tartışma Yöntemi, 16: Soru - Cevap Tekniği , 17: Deney yapma Tekniği, 19: Beyin Fırtınası Tekniği, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	A: Klasik Yazılı Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Besin-mikroorganizma ilişkileri	1			
2	Mikroorganizma kaynakları ve besinlere bulaşma yolları	1			
3	Besinlerde mikroorganizmaların gelişimini etkileyen faktörler	1			
4	Besinlerde mikrobiyel bozulmalar	1			
5	Besinlerdeki mikroorganizmaların inhibisyonu ve inaktivasyonu için kullanılan yöntemler	1			
6	Besin kaynaklı bakteriyel hastalık etkenleri I	1			
7	Besin kaynaklı bakteriyel hastalık etkenleri II	1			
8	Besin kaynaklı viral hastalık etkenleri	1			
9	Mikotoksijenik küfler	1			
10	Besin kaynaklı parazitler hastalık etkenleri	1			
11	Fermantasyon ve fermente besinler, Probiyotikler	1			
12	Besinlerde mikrobiyolojik muayene yöntemleri	1			
13	Besinlerde mikrobiyolojik kalite kontrolü	1			
14	Besin güvenliği sistemleri	1			
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		40			
Genel Sınav		60			

Kaynaklar

1.Power point sunum