

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	BES208	4.	3	0	0	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin Dili	Türkçe					
Dersin Tipi	Zorunlu					
Dersin Seviyesi	Lisans					
Dersin Verilişi	Anlatım Tartışma, Beyin fırtınası					
Dersin Sorumlusu(ları)	Prof.Dr.Osman ERKMEN					
Dersin Amacı	Mikroorganizma ve parazitlerin yapı ve özelliklerini kavrayan sterilizasyon, dezenfeksiyon, bağışıklanmanın sağlık bakım sistemlerindeki önemini bilen ve mesleki uygulamalarında ilgili ilkeleri kullanan diyetisyenler yetiştirmektir.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersi başarıyla tamamlayan öğrenciler; 1. Besin mikrobiyolojisinin kapsamını tanımlar. 2. Besin fermantasyonu ve besinlerin bozulmasında etkili mikroorganizmaları sınıflar. 3. Besinlerle ve suyla bulaşan mikroorganizmaları listeler. 4. Besin zehirlenmelerini sınıflar. 5. Besinlerin saklama koşullarını listeler. 6. Besin mikrobiyolojisinin konularını zihnen toplar.					
Dersin İçeriği	Besinlerin üretiminde, bozulmasında ve besinlerle insanlara enfeksiyon hastalıklarının bulmasında mikrobiyolojinin yeri konularını kapsar.					
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Ders Notları 1. Food Microbiology, Fundamentals and Frontiers, Doyle MP, Beuchat LR, Montville TJ (eds). 2. American Society for Microbiology Press, Washington DC .					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	-					
Dersi Veren Öğretim Elamanı Yardımcıları	-					

Haftalık Ders Konuları:

Haftalar	Tartışılacak işlenecek konular
1. Hafta	Besin Mikrobiyolojisine Giriş, Mikroorganizmaların Sınıflandırılması
2. Hafta	Önemli Mikroorganizmalar ve Özellikleri
3. Hafta	Önemli Mikroorganizmalar ve Özellikleri
4. Hafta	Besinlerde Mikroorganizmaların Çoğalması ve Çoğalmayı Etkileyen Etmenler
5. Hafta	Besinlerde Mikroorganizmaların Çoğalması ve Çoğalmayı Etkileyen Etmenler
6. Hafta	Besinlerde Mikrobiyal Bozulmalar
7. Hafta	ARA SINAVI
8. Hafta	Besinlerin Üretiminde Mikroorganizmaların Yeri
9. Hafta	Besinlerin Üretiminde Mikroorganizmaların Yeri
10. Hafta	Besinlerin Bozulmasında Mikroorganizmaların Yeri
11. Hafta	Besinlerin Bozulmasında Mikroorganizmaların Yeri
12. Hafta	Besin Kaynaklı Mikrobiyal Hastalıklar
13. Hafta	Besin Kaynaklı Mikrobiyal Hastalıklar
14. Hafta	Ders tekrarı
15. Hafta	FINAL

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Devam		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Staj (Varsa)		
Ödevler		
Sunum		
Projeler		
Seminer		
Ara Sınavlar	1	% 40
Final	1	% 60
Toplam		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		% 40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		% 60
Toplam		100

AKTS (Öğrenci İş Yüğü Tablosu)

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders Süresi	14	3	42
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	4	56
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)			
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Ara sınav, Final	2	4	8
Toplam iş yüğü (saat) / 30(s)	106/30=3,53		
Ders AKTS	4		

Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları	Katkı Düzeyi	
	ÖÇ 1	ÖÇ 2
1. Beslenme ve Diyetetik alanına ilişkin temel mesleki bilgilere, araştırma yöntemlerine ve istatistiksel çözümlene tekniklerine sahiptir.	5	5
2. Beslenme ve Diyetetik alanına özgü mesleki bilgi ve becerilerini toplumda beslenme durumunun saptanması, beslenmeye ilişkin sağlık sorunlarının önlenmesi ve tedavisinde kullanır.	1	1
3. Bireysel olarak etkin bir şekilde çalışabilme ve ekip içi multidisipliner çalışmalarda sorumluluk alma becerisi.	1	1
4. Beslenme ve Diyetetik eğitim programında en az 2 alan dışı ders olarak sosyokültürel gelişimin kazanılması.	1	1
5. Mesleki uygulamalar için gerekli olan modern yöntemleri seçme ve bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi.	1	1
6. Türkçe sözlü ve yazılı anlatımı etkili kullanmanın yanı sıra güncel yaklaşımların takibi ve araştırma yapma becerisinde en az bir yabancı dil bilgisi	1	1
7. Yaşam boyu öğrenme ilkesiyle öz değerlendirme yapabilme, bilim ve teknolojideki yenilikleri izleme ve kendisini geliştirip sürekli yenileme becerisi.	5	5
8. Beslenme ve Diyetetik programı sonunda kazanılan bilgi birikimini kullanarak bir çalışmayı bağımsız olarak yürütme, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme, arşivleme ve elde edilen sonuçları çözme ve/veya yorumlama yeteneği ile multidisipliner çalışma alanlarında sorumluluk alabilme becerisi	5	5
9. Mesleki alana ilişkin yasa, yönetmelik, mevzuat ve hukuksal süreçler konusunda bilgi sahibi olma	1	1
10. Mesleki uygulamalarda diğer sağlık çalışanları ve disiplinlerle etik prensiplere bağlı kalarak çalışma becerisi.	1	1

Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel