



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

BES 226 — Besin Mikrobiyolojisi ve Besin Güvenliği

Ders Bilgileri

Ders Kodu	BES 226
Dersin Adı	Besin Mikrobiyolojisi ve Besin Güvenliği
Ders Adı (EN)	Food Microbiology and Food Safety
Eğitim Düzeyi	Lisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Dr. Öğr. Üyesi Gül Merve GENÇER
T / U / L	3 / 0 / 0
Kredi	3
AKTS	5

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 paraziter hastalık etkenleri, Fermantasyon ve fermente besinler, Probiyotikler, Besinlerde mikrobiyolojik muayene yöntemleri, Besinlerde mikrobiyolojik kalite kontrolü, Besin güvenliği sistemleri; konularını içermektedir.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

Bulunmamaktadır.

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Gıda Mikrobiyolojisi - Efil Yayınevi - Osman Erkmen kitabı kitapları

Akademik Dürüstlük ve Yapay Zeka

Yapay zeka kullanılmamıştır.

Haftalık Program

Bu ders için haftalık program bilgisi bulunmamaktadır.

Eğitim-Öğretim Metodları

Bu ders için eğitim-öğretim yöntemi bilgisi bulunmamaktadır.

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	VİZE	%40
Final	FİNAL	%60
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 4

Bu belge 06.09.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.