



YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ DIŞA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: FEN EDEBİYAT FAKÜLTESİ

Bölüm/Program: Moleküler Biyoloji ve Genetik-İngilizce

Ders Dili:	English	Ders Kodu:	MBG512
DersTürkçe İsmi:	İLERİ GIDA MİKROBİYOLOJİSİ VE ANALİZLERİ(MİKROBIOM)		
Ders İngilizce İsmi:	ADVANCED FOOD MICROBIOLOGY AND ANALYSIS (MIKROBIOM)		
Dersi Verecek:	Yard .Doç. Dr. Serdar SUSEVER		
Dersin Türü:	SEÇMELİ	Dersin Seviyesi:	LİSANS
Yıl	3	Semester	5
Ders Kredisi:	3	AKTS Kredisi:	5
Teori(saat/hafta):	0,00	Uygulama(saat/hafta):	0,00
		Laboratuar(saat/hafta):	0,00

Dersin İçeriği:	
Öğrenme Kazanımları:	İlgili kavramları/kuramları anlayabilecek İlgili kavram/kuramların geçerliliğini tartışabilecek İlgili kavram/kuramların, gerçek hayattaki muhtemel uygulamalarını tartışabilecek ve öneriler sunabilecek İlgili kavram/kuramları gerçek hayata/verilen diğer durumlara/vakalara uygulayabilecek İlgili kavram/kuramların gerçek hayatta var olan uygulamalarını eleştirel olarak analiz edebilecek Farklı kavram ve kuramları kendi özgün yaklaşımlarını yaratbilmek için sentezleyebilecek İlgili kavramlarla ilgili özgün bir yaklaşım geliştirebilecek Sunum(lara)a hazırlık Verilen ölçütlere göre kendi çalışmalarını değerlendirebilecek Verilen ölçütlere göre arkadaşlarının çalışmalarını değerlendirebilecek Yeni yaklaşım geliştirebilecek/yaratabilecek Verilen parametreler çerçevesinde yeni bir ürün geliştirebilecek/yaratabilecek Verilen çalışmayı bağımsızca yürütebilecek Verilen bir çalışma üzerinde grup halinde çalışabilecek İlgili kavramları sayabilecek ve açıklayabilecek Öğrenmenin değerini takdir edecek Akademik bir makale üretmek için seçilen kaynak gösterme biçiminin ilkelerini uygulayabilecek Hedeflenen becerileri geliştirebilecek Diğer RECENT TECHNOLOGY IN FOOD ANALYSIS AND MICROBIOM
Dersin Amaçları:	Belirlenen kavram(ları) açıklamak/anlatmak İlgili kavram(lar)la alakalı farkındalık yaratmak ve bunu geliştirmek. Belirlenen kavram(lar)ın geçerliliğini tartışmak. Seçilen/belirlenen becerileri geliştirmek Seçilen konuların derinlemesine/detaylı bir şekilde incelemek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerin var olan bilgilerini geliştirmek Seçilen kavramlar bağlamında öğrencilerin fikirlerini/bilgilerini/kavrayışlarını geliştirmek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerle var olan bilgilerini yenilemek Yeniliği teşvik etmek Eleştirel düşüncüyü geliştirmek Diğer

Öğrenci İş Yüğü:	Derse hazırlık Ders saatleri Ara sınav Final sınavı Sunum(lar) Sunum(lara)a hazırlık Proje(ler)/makale(ler) için araştırma Proje yazımı Grup çalışması Sınıf içi tartışma(lar)
AKTS Formülü:	
Kaynaklar:	
Değerlendirme:	
İşe Yerleştirme(Staj):	-
Ön Koşul Ders Kodları:	-
1. Hafta (19 – 23 Eylül)	Mikrobiyom
2. Hafta (26 – 30 Eylül)	Mikrobiyota
3. Hafta (3 – 7 Ekim)	HPLC
4. Hafta (10 – 14 Ekim)	Sekans analiz yöntemleri
5. Hafta (17 – 21 Ekim)	Moleküler yöntemlere giriş
6. Hafta (24 – 28 Ekim)	PCR
7. Hafta (31 - 4 Kasım)	Kromatografik yöntemler
8. Hafta (7 - 11 Kasım)	Protein analiz yöntemleri
9. Hafta (14 – 18 Kasım)	Metabolomik
10. Hafta (21 – 25 Kasım)	western blot ve blotlama teknikleri
11. Hafta (28 - 2 Aralık)	ELIZA yöntemleri
12. Hafta (5 – 9 Aralık)	Biyojen aminler 1
13. Hafta (12 -16 Aralık)	Biyojen aminler 2
14. Hafta (19 - 23 Aralık)	Mikrobiyolojide kullanılan yeni teknikler
15. Hafta (24 – 30 Aralık)	FİNAL SINAVLARI HAFTASI
16. Hafta	
17. Hafta	
18. Hafta	
19. Hafta	
20. Hafta	
21. Hafta	
22. Hafta	
23. Hafta	
24. Hafta	
25. Hafta	
26. Hafta	
27. Hafta	
28. Hafta	