



NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
MÜHENDİSLİK VE MİMARLIK FAKÜLTESİ  
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

Hafta	TARİH	KONU	YER*
1.	18.02.2020	Mikroorganizmaların Binominal İsimlendirilmesi Gıdalarda Meydana Gelen Mikrobiyolojik Bozulmalar ve Gıda Zehirlenmeleri	Eski Satış Ofisi (D blok yanı)
2.	25.02.2020	Mikrobiyolojik Analiz Hazırlıkları Besiyeri Hazırlama Gıda Numune Alma Teknikleri	Eski Satış Ofisi (D blok yanı)
3.	03.03.2020	Ekim Yöntemleri Koloni Sayımı	Gıda Müh. Lab.
4.	10.03.2020	Un Örneklerinde Toplam Mezofil Aerob Bakteri Analizi	Gıda Müh. Lab.
5.	17.03.2020	Salçada Maya Analizi	Gıda Müh. Lab.
6.	24.03.2020	Ekmekte Küf Analizi	Gıda Müh. Lab.
7.	31.03.2020	Yoğurtta Laktik Asit Bakterilerinin Analizi	Gıda Müh. Lab.
8.	07.04.2020	Swap Yöntemi ile Laboratuvar Üretim Alanlarının Mikrobiyolojik Kontrolü	Gıda Müh. Lab.
<b>VİZE HAFTASI</b>			
9.	21.04.2020	Patojen Mikroorganizmalarla Çalışma Kuralları	Eski Satış Ofisi (D blok yanı)
10.	28.04.2020	Et ve Et Ürünlerinde <i>Staphylococcus aureus</i> Analizi	Gıda Müh. Lab.
11.	05.05.2020	Yumurta Kabuğunda <i>Salmonella</i> Analizi	Gıda Müh. Lab.
12.	12.05.2020	Musluk Suyunda Koliform Bakteri, <i>E.Coli</i> Analizi	Gıda Müh. Lab.
13.	19.05.2020	TATİL (Atatürk'ü Anma, Gençlik ve Spor Bayramı)	
14.	26.05.2020	TATİL (Ramazan Bayramı 3. Gün)	
15.	02.06.2020	<b>UYGULAMA SINAVI (Yeri ve saati daha sonra duyurulacaktır.)</b>	

\*1., 2. ve 9. hafta yapılacak derslere tüm sınıf gruplara ayrılmaksızın katılacaktır.

**Ders Sorumlusu:**  
Dr. Öğr. Üyesi Durmuş SERT

**Uygulama Sorumlusu:**  
Araş. Gör. Gamze ÜÇÖK  
Ümmügülsüm KARA  
Merve Aydın