KİLİS 7 ARALIK ÜNİVERSİTESİ – FEN FAKÜLTESİ, MOLEKÜLER BİYOLOJİ VE GENETİK BÖLÜMÜ DERS İZLENCESİ

Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	AKTS Kredisi	Dersin Önkoşul Bilgisi	İzlencenin Hazırlanma Tarihi
1406015	FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ	Seçmeli	4	YOK	27.08.2025

Dersi Veren Öğretim Üyesi & E-Posta Adresi	Dr. Öğr. Üyesi Ayşenur KAYA & aysenurkaya@kilis.edu.tr
Öğrenci Görüşme Saatleri & Yeri	Çarşamba 15:00-17:00 & Öğretim Üyesi Ofisi
Dersin İçeriği ve Amaçları	Fermentasyon süreçlerinin tüm aşamaları hakkında fikir sahibi olma, Öğrenci bu dersin sonunda Fermentasyon üretim prosesleri ve üretilen ürünler hakkında bilgi sahibi olacaktır
Ders Kitabı / Kitapları	Principles of Fermentation Technology Peter F Stanbury, Allan Whitaker, Stephen J Hall, Peter F. Stanbury, Stephen J. Hall
Öğretim Yöntemi ve Teknikleri	Anlatım, soru-cevap, laboratuvar uygulamaları, literatür tarama ve tartışma, grup çalışmaları.

Dersin Öğrenim Çıktıları	1	Fermentasyonun tanımı, endüstriyel mikroorganizmalar
	2	
	3	
	4	
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
Dersin Katkı Sağladığı Program Çıktıları	**Program Çıktısı (PÇ)**	
	1	Moleküler seviyede süreçlerin nasıl bir bütün oluşturduğunu, çeşitli yapıları ve hücresel fonksiyonları makromoleküller ile ilişkilendirilmesini anlayarak açıklayabilme ve tartışabilme becerisi
	2	Deney planlayabilme, ölçüm yapabilme, verieleri olşturabilme, gözlemleyebilme ve analiz edebilme becerisi
	3	Moleküler biyoloji ve genetikte bilgi ve methodları anlayabilme becerisi
	4	Laboratuvarda çalışabilme ve ilgili cihazları kullanabilme becerisi
	5	Bilimsel çalışmaları eleştirisel olarak değerlendirebilme becerisi
	6	Moleküler biyoloji ve genetik alanındaki veriler ve kaynaklara ulaşabilme becerisi
	7	Grup içinde çalışabilme ve grup olarak problemleri çözebilme becerisi
	8	Kendi kendine ve yaşam boyu öğrenebilme becerisi
	9	Sözlü ve yazılı iletişim kurabilme becerisi
	10	Araştırma metodları ve bunların çıktıları hakkında etik çıkarım yapabilme becerisi
	11	Doğa bilimlerinde insan ve toplum bilimlerinin verilerinden faydalanma ve disiplinler

		arası yaklaşımlar geliştirme becerisi
Derste İşlenen Konular		
	1	Fermentasyonun tanımı, endüstriyel mikroorganizmalar
	2	Alkolik fermentasyon
	3	Laktik asit fermentasyonu
	4	Endüstriyel uygulamalar
	5	Endüstriyel proseslerde biyoteknolojik ürün eldesi
	6	Genel fermentasyon teknolojisi
	7	
	8	
	9	
	10	
	11	
	12	
	13	
	14	

Dersin Değerlendirilme Kriterleri

Yarıyıl Çalışmaları	**Sayısı**	**Katkı %**
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav		%
Ödev		%
Devam		%
Uygulama		%
Proje		%
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam	**2**	**%100**

Engellilik Politikası

Bu dersteki performansınızı etkileyebilecek belgelenmiş bir engeliniz (görme, işitme veya fiziksel engel vb.) varsa, bu dersin tüm gereksinimlerini eşit bir şekilde karşılamak için makul koşulları ayarlamak üzere KİYÜ Engelsiz Üniversite Birimi (http://engelsiz.kilis.edu.tr/) ile görüşmeniz önerilir. Ayrıca, Fen Fakültesi yönetimiyle de iletişime geçebilirsiniz. Sınavlar, ders materyalleri vb. ile ilgili herhangi bir ders ihtiyacının karşılanmasını sağlamak için ihtiyaçlarınızı mümkün olan en kısa sürede ders öğretim elemanına bildirmelisiniz.