

**Ankara Üniversitesi**  
**Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**  
**Açık Ders Malzemeleri**

**Ders izlence Formu**

<b>Dersin Kodu ve İsmi</b>	<b>KGP 244 Gıda Biyoteknolojisi</b>
<b>Dersin Sorumlusu</b>	Öğr.Gör. Dilara ŞEN
<b>Dersin Düzeyi</b>	Önlisans
<b>Dersin Kredisi</b>	3
<b>Dersin Türü</b>	Seçmeli
<b>Dersin İçeriği</b>	Biyoteknolojinin tarihçesi, moleküler biyolojik yöntemler, gıda analizlerinde moleküler biyolojik yöntemlerin kullanım alanları, endüstriyel öneme sahip mikroorganizmaların izolasyonu, muhafazası ve geliştirilmesi, enzimlerin gıda endüstrisinde kullanım alanları, tek hücre protein üretimi, genetik modifiye gıdalar.
<b>Dersin Amacı</b>	Biyoteknolojinin tanımı ve gelişim tarihi, uygulama alanları, gıda biyoteknolojisinin önemi ve gelişimi, bu alandaki gelişmeler ve eğilimler konularında bilgi aktarılması amaçlanmaktadır.
<b>Dersin Süresi</b>	3 saat
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Ön Koşul</b>	Yok
<b>Önerilen Kaynaklar</b>	Arda, M. 1994. Biyoteknoloji (Bazı Temel İlkeler), KÜKEM Derneği Bilimsel Yayınlar No:2, Ankara. Ed: ARAN, N. 2010. Gıda Biyoteknolojisi, Nobel Yayın Dağıtım 1. Baskı, Ankara. Palladino, M. A., Thieman, W. J. 2013. Biyoteknolojiye Giriş, Palme Yayıncılık, Ankara.
<b>Dersin Kredisi (AKTS)</b>	3
<b>Laboratuvar</b>	
<b>Diğer-1</b>	