|  |  |
| --- | --- |
| **Tarih** | **Konu** |
| 05.03.2025 | Besiyeri çeşitleri ve hazırlama |
| 12.03.2025 | Kontaminasyon kaynakları ve gıdalardan mikrobiyolojik numune alma |
| 19.03.2025 | Saf kültür elde etme yöntemleri |
| 26.03.2025 | Dilüsyon hazırlama |
| 02.04.2025 | Dökme ve yayma plak yöntemi |
| 09.04.2025 | **VİZE HAFTASI** |
| 16.04.2025 | Konserve gıdalarda anaerobik bakteri sayımı |
| 30.04.2025 | *E.coli* tanımlama, sayım |
| 07.05.2025 | *Salmonella* tanımlama, sayım |
| 14.05.2025 | Küf sayımı |
| 21.05.2025 | Polimeraz zincir reaksiyonu |
| 28.05.2025 | **DÖNEM SONU ÖDEVLERİNİN TESLİMİ** |