

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Genel Mikrobiyoloji	0508404	IV	2+2	3	5
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Lisans eğitimi alan öğrencilere, temel mikrobiyolojiye ilişkin konuları öğretmektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>Bu dersin sonunda öğrenci;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mikroorganizmalarda adlandırma ve sınıflandırmayı yapar. 2. Mikroorganizmaların kontrol altına alınma yöntemlerini bilir. 3. Mikroskop kullanmayı öğrenir. 4. İnsan vücudunun mikroorganizmalara karşı direncini belirleyen bağışıklık sisteminin ana hatlarını bilir. 5. Gıdalarda görülen mikrobiyal bozulma şekillerini öğrenir. 				
Dersin İçeriği	Başlıca Mikroorganizmalar ve Bunlara Yönelik Değişik Kontrol Yöntemleri, Mikrobiyal Metabolizma, İnsan Vücudunun Bağışıklık Sistemi.				
Haftalar	Konular				
1	Mikrobiyolojinin Tarihçesi				
2	Mikrobiyolojinin Tanımı ve Temel Kavramlar				
3	Mikroorganizmaların Sınıflandırılmaları ve Adlandırılmaları				
4	Mikrobiyoloji Laboratuvarlarında Kullanılan Bazı Önemli Alet ve Ekipmanların Tanıtılması				
5	Mikroskop Tanıtımı				
6	Bakterilerin Morfoloji, Sitoloji ve Kimyasal Yapıları				
7	Ara Sınav				
8	Bakterilerin Yapıları ve Bakterilerde Çoğalma				
9	Mikroorganizmaların Kontrol Altına Alınmaları				
10	Mikroorganizmaların Fiziksel Yöntemlerle Kontrol Altına Alınmaları				
11	Kimyasal Yöntemlerle Mikroorganizmaların Kontrol Altına Alınmaları				
12	Diğer Mikroorganizmalar				
13	Mikroorganizmaların Beslenmesi, Gelişmesi ve Ortak Yaşama Şekilleri				
14	Kemoterapi ve İmmünite				
Genel Yeterlilikler					
<ol style="list-style-type: none"> 1- Mikroskop kullanma becerisi elde edebilir. 2- Farklı besiyerlerinde ekim yapabilmeyi öğrenebilir. 3- Başlıca mikroorganizmaları teşhis edebilme yetisi kazanabilir. 					
Kaynaklar					
<p>Özdemir, S., Sert, S. (2001). <i>Gıda Mikrobiyolojisi Tatbikat Notları</i>. Erzurum: Atatürk Üni. Zir. Fak. Yayınları.</p> <p>Sert, S. (2000). <i>Genel Mikrobiyoloji</i>. Erzurum: Atatürk Üni. Zir. Fak. Yayınları.</p> <p>Özçelik, S. (1998). <i>Genel Mikrobiyoloji</i>. Isparta: Süleyman Demirel Üni. Zir. Fak. Yayınları.</p> <p>Halkman, A.K., 1995. <i>Mikrobiyolojide Kullanılan Besiyerleri</i>. Ankara: Ankara Üniv. Ziraat Fak. Yayınları.</p>					
Değerlendirme Sistemi					
<p>Ara sınav:% 40</p> <p>Final:% 60</p> <p>Bütünleme: % 60</p>					

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
ÖÇ1	4	4	3	4	4	4	4	5	3	3	3
ÖÇ2	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4
ÖÇ3	3	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4
ÖÇ4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3
ÖÇ5	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları											
Katkı Düzeyi	1-Çok Düşük		2-Düşük			3-Orta		4-Yüksek		5-Çok Yüksek	

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
Genel Mikrobiyoloji	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3