

GENEL MİKROBİYOLOJİ

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
GENEL MİKROBİYOLOJİ	BDB205	3.Yarıyıl / Güz	2	0	2	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım Uygulama-Alıştırma					
Dersin sorumlusu(ları)						
Dersin amacı	Mikrobiyoloji alanında temel bilgileri kazandırmasıdır.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Bakterilerin yapısını, metabolizma ve genetik özelliklerini tanımlayabilme. 2. Tüm grupların enfekte olmasına sebep olabilen en yaygın mikroorganizmaları öğrenebilme ve enfeksiyon yayılmasının nasıl en aza indirileceğini anlayabilme 3. Konak parazit ilişkilerini tanımlayabilme 4. Sterilizasyon, dezenfeksiyon yöntemlerini tanımlayabilme 5. Antibiyotik etki ve direnç mekanizmalarını sıralayabilme 6. Antijen, antikor yapısını, immun yanıt oluşma mekanizmalarını tanımlayabilme 7. Mikrobiyolojide önemli virüs, mantar ve parazitleri kavrayabilme 8. Mikrobiyoloji ve immunolojinin temel konularını toplayabilme 9. Mikroorganizmalarının hayatta kalım ve ölüm süreçlerinin öğrenilmesi, ilgili çevresel faktörleri tanımlayabilme.					
Kaynaklar	1. Serter F, Bilgehan H. Klinik Mikrobiyoloji-Genel Bakterioloji. 2. Bilgehan H(1994).Klinik Mikrobiyoloji (Özel Bakterioloji ve Bakteri Enfeksiyonları). 3. Bilgehan H(1989). Temel Mikrobiyoloji ve Bağışık Bilimi. 4. Jawetz, Melnick and Adelbergs Medical Microbiology, Brooks GF, Butel JS, Morse SA. Appleton and Lange,					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Bakterilerin yapısı
2. Hafta	Bakterilerin yapısı
3. Hafta	Konak parazit ilişkisi
4. Hafta	Sterilizasyon ve dezenfeksiyon yöntemleri
5. Hafta	Antibiyotik etki ve direnç mekanizmaları
6. Hafta	Antijen, antikor yapısı, immun yanıt oluşma mekanizmaları
7. Hafta	Antijen, antikor yapısı, immun yanıt oluşma mekanizmaları
8. Hafta	I. ARA SINAV
9. Hafta	Mikrobiyolojide önemli virüs, mantar ve parazitler
10. Hafta	Mikrobiyolojide önemli virüs, mantar ve parazitler
11. Hafta	Mikrobiyolojide önemli virüs, mantar ve parazitler
12. Hafta	Mikrobiyoloji ve immunolojinin temel konuları
13. Hafta	Mikrobiyoloji ve immunolojinin temel konuları
14. Hafta	Mikrobiyoloji ve immunolojinin temel konuları
15. Hafta	Genel Tekrar

Öğrenci İş Yüğü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar	14	2	28
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	2	28
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)			
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	1	6	6
Yarıyıl sonu sınavları	1	10	10
Toplam iş yüğü (saat) / 25(s)		100/ 25=4	
Ders AKTS		4	

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%50
Kısa Sınav		
Laboratuvar	1	%50
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	%100
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		%50
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%50
Başarı notunun toplamı		100

Derslerin öğrenme çıktılarının program yeterlilikleri ile ilişkilendirilmesi

Program yeterlilikleri	Dersin Öğrenme Çıktıları								
	Ö.Ç .1	Ö.Ç .2	Ö.Ç .3	Ö.Ç .4	Ö.Ç .5	Ö.Ç .6	Ö.Ç .7	Ö.Ç .8	Ö.Ç .9
1. Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgiler edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme. Beslenme ve diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirebilme									
2. Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme									
3. Bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme									
4. Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak bireyin, toplumun ve hastanın beslenme durumunu saptar, değerlendirebilir. Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilir									
5. Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilir	3	3	4	3	3	3	3	3	3
6. İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilir									
7. Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir									
8. İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahiptir	2	2	3	2	2	2	2	3	3
9. Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarındaki uygulamalara katılabilir doğruluğunu göstermek için bilgilerini kullanabilir, gerekçeler ve kanıtlar sunarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade ederek ve tüm ekip elamanlarıyla etik ilkeler doğrultusunda etkili iletişim kurabilir									
10. Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.									

Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel