

BDB205 - Genel Mikrobiyoloji

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Genel Mikrobiyoloji	BDB205	3. Yarıyıl / Güz	2	0	2	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım					
Dersin sorumlusu(ları)						
Dersin amacı	Mikrobiyoloji alanında temel bilgileri kazandırmasıdır.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Bakterilerin yapısını, metabolizma ve genetik özelliklerini tanımlar. 2. Normal Mikrobiyal Florayı kavrar. 3. Antibiyotikleri sınıflandırır. 4. Mikrobiyolojide önemli virüs, mantar ve parazitleri kavrar. 5. Antijen, antikor yapısını, immun yanıt oluşma mekanizmalarını tanımlar. 6. Sterilizasyon, dezenfeksiyon yöntemlerini ve el hijyenini tanımlar.					
Kaynaklar	1. Lippincott's Illustrated Reviews Microbiology, Third Edition. Harvey RA (eds). Ang Ö (çeviri editörü) Lippincott'un Şekillerle Açıklamalı Derleme Ders Kitapları: Mikrobiyoloji. Nobel Tıp Kitabevleri Tic. Ltd. Şti., 2017 İstanbul. 2. Levinson W (eds). Review of Medical Microbiology and Immunology. McGraw-Hill. Şener B, Esen B (çeviri editörleri). Lange Tıp Kitapları Tıbbi Mikrobiyoloji ve İmmunoloji. Ayrıntı Basım ve Yayın Matbaacılık Hiz. San. Tic. Ltd. Şti., 2018, Ankara. 3. <u>Mandell, Douglas, and Bennett's Principles and Practice of Infectious Diseases</u>, Eighth Edition, 2015, Saunders/Elsevier. 4. <u>Patrick R. Murray, Ken S. Rosenthal, and Michael A. Pfaller. Medical Microbiology</u>, Eighth Edition, 2016, Elsevier. 5. Tünger A, Çavuşoğlu C, Korkmaz M. Asya Mikrobiyoloji, Dördüncü Baskı. 2005, Meta Basım Matbaacılık Hizmetleri, İzmir. 6. Us D. Temel İmmunoloji ve Seroloji. Hipokrat Kitabevi, 2016, Ankara.					

Haftalık Ders Konuları

Haftalar	Tartışılacak İşlenecek Konular
1. Hafta	Mikrobiyolojinin Tarihçesi ve Mikroorganizmaların Genel Özellikleri
2. Hafta	Bakterilerin Genel Özellikleri,
3. Hafta	Bakterilerde Üreme ve Metabolizma, Bakteri Genetiği
4. Hafta	Konak Mikroorganizma İlişkisi
5. Hafta	Normal Mikrobiyal Flora
6. Hafta	Antimikrobiyaller
7. Hafta	Mantarların Genel Özellikleri
8. Hafta	ARA SINAV
9. Hafta	Viruslerin Genel Özellikleri
10. Hafta	Parazitlerin Genel Özellikleri
11. Hafta	Mikrobiyolojik Örnek Alma ve Tanı Yöntemleri
12. Hafta	Besin Zehirlenmeleri
13. Hafta	İmmun Sistem, Doğal ve Kazanılmış Bağışıklık
14. Hafta	Humoral ve Hücrel Bağışıklık ve Bağışıklama
15. Hafta	Sterilizasyon, Dezenfeksiyon ve El Hijyeni

Öğrenci İş Yüğü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders Süresi	14	3	42
Laboratuvar	14	1	14
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)			
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)			
Seminer Hazırlama	1	12	12
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	1	12	12
Yarıyıl sonu sınavları	1	20	20
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		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler	1	%50
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı	2	100
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	%100
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		%40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%60
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
1. Beslenme ve Diyetetik bilimine özgü temel ve sosyal bilimlerden edinilen kanıta dayalı teorik bilgileri uygulamada kullanabilme becerisini kazanır.	4	4	3	2	2	5
2. Mesleki uygulamalarda ihtiyaç duyulan ekipman ve bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi edinir.	4	4	1	1	2	3
3. Topluma, meslektaşlarına, diğer meslek çalışanlarına ve sağlıklı/hasta bireye karşı haklarını, görevlerini ve sorumluluklarını bilir ve mesleki etik kurallara uygun davranmayı öğrenir.	1	1	1	2	1	3
4. Beslenme ve Diyetetik biliminin farklı alanlarındaki karşılaştığı sorunları edindiği güncel bilgi ve beceriler sayesinde gözlemleme, saptama, yorumlama, rapor etme ve çözüm üretme becerilerine sahip olur.	4	3	1	2	3	3
5. Disipliner veya disiplinler arası ortamlarda etkili iletişim kurma, sorumluluk alma, çözüm odaklı çalışma ilkeleri ile etkin çalışma becerileri edinir.	2	1	1	1	1	3
6. Beslenme ve diyetetik alanında edindiği teorik, uygulamalı bilgi ve becerileri kullanarak bir araştırmayı bireysel veya ekip çalışması ile planlar, deney yapar/veri toplar, verileri analiz eder, yorumlar ve rapor etme yeteneği kazanır.	4	3	1	3	3	4
7. Sağlıklı/ hasta ve risk altındaki bireylerin yaşamı boyunca beslenme durumunu göz önüne alarak öneriler geliştirir.	4	4	2	3	2	5
8. Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.	2	4	1	1	1	5
9. Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.	2	3	1	1	2	4

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