

GENEL MİKROBİYOLOJİ

1	Ders Adı:	GENEL MİKROBİYOLOJİ
2	Ders Kodu:	GMD2201
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	3
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	-
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Prof. Dr. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	-
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Prof. Dr. Mihriban KORUKLUOĞLU Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 16059 Görükle/Bursa Tel: 0 224 294 1497 Fax: 0 224 294 1402 e-posta: mihriban@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Mikroorganizmaları ve onların morfolojilerini, sitolojilerini, fizyolojilerini, ekolojilerini, çoğalmalarını, kalıtsal değişimlerini ve taksonomilerini vermektir ve daha üst yarıyılarda alacağı Gıda Mikrobiyolojisi I, Gıda Mikrobiyolojisi II ve Endüstriyel Mikrobiyoloji derslerine temel oluşturmak, günlük yaşamda mikroorganizmalarla etkileşimi hakkında bilinçlendirmektir.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Bu dersi alıp, başarılı olmuş olan öğrenciler mikrobiyoloji bilimini tanıyacaklardır.
	2	Mikroorganizmalar hakkında ve bunların canlılar alemindeki yerleri, yaşam koşulları, metabolik yetenekleri, beslemeleri ve çoğalmaları hakkında bilgi sahibi olacaklardır.
	3	Mikroorganizmaların bulaşmaları, zarar ve yararları, çevre ve diğer canlılarla etkileşimleri konusunda bilgi sahibi olacaklardır.
	4	Mikroorganizmaların insan sağlığı üzerine etkileri, gıda endüstrisinde kullanım şekilleri, gıdalarda bulunması istenilen ya da istenilmeyen mikroorganizmalar hakkında bilgi sahibi olunacaktır.
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	

		10	
21	Dersin İçeriği:		
Hafta	DERS İÇERİKLERİ		
	Teorik	Uygulama	
1	Mikrobiyolojinin tarihsel gelişimi, mikrobiyolojinin canlılar alemindeki yeri, mikroorganizmaların genel özellikleri		
2	Mikroorganizmaların hücre yapıları, Ökaryotik hücreler ve organelleri		
3	Prokaryotik hücre, hücre dışı madde veya organeller		
4	Mikroorganizmalarda bulunan diğer hücre içi maddeler		
5	Mikroorganizmalarda beslenme		
6	Mikroorganizmalarda gelişme ve gelişme koşulları, gelişme fizyolojisi		
7	Ders tekrarı		
8	Mikroorganizma gelişmesinin durdurulması, mikroorganizmalarda çoğalma		
9	Mikroorganizmalarda madde değişimi ve enerji temini		
10	Mikrobiyolojik kültür yöntemleri		
11	Mikroorganizma ekolojisi		
12	Mikroorganizmalarda kalıtsal değişim		
13	Mikroorganizmaların sınıflandırılması, viruslar		
14	Mikroorganizmaların önemi, İzolasyon yöntemleri ve doğal ortamlardan mikroorganizma izolasyonu		
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Şahin, İ. 1999. Genel Mikrobiyoloji, Uludağ Üniversitesi Basımevi, 180s., Bursa Tunail, N. 2009. Mikrobiyoloji, Pelin Ofset, ISBN: 978-605-603-62-0-0, 448s., Ankara Erkmen, O. 2011. Gıda Mikrobiyolojisi, Efil Yayınevi, ISBN : 9486054334025, 688s., Ankara	
23	Değerlendirme		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALAR		SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav		1	35.00
Kısa Sınav		1	5.00
Ödev		0	0.00
Yıl Sonu Sınavı		1	60.00
Toplam		3	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00	
Finalin Başarıya Oranı		60.00	
Toplam		100.00	
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları			
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU		

