

AKTS DERS TANITIM FORMU ECTS Course Description Form I. BÖLÜM (Senato Onay) PART I (Senate Approval)							
Ders Açan Fakülte /YO Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi - Sağlık Bilimleri Fakültesi Antalya Bilim University - Faculty of Health Sciences						
Ders Açan Bölüm Offering Department	Beslenme ve Diyetetik Bölümü Department of Nutrition and Dietetics						
Ders Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Beslenme ve Diyetetik Bölümü Department of Nutrition and Dietetics					Zorunlu Compulsory	
Ders Kodu Course Code	BES 209						
Ders Adı Course Name	Genel Mikrobiyoloji General Microbiology						
Öğretim dili Language of Instruction	Türkçe Turkish	Ders Türü Type of Course Compulsory	Teorik Theoretical				
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Licence	AKTS ECTS	4				
Haftalık Ders Saati Hours per Week	2						
AKTS Kredisi ECTS Credit	4						
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf/Notu letter grade						
Ön koşul/lar Pre-requisites	Yok None						
Yan koşul/lar Co-requisites	Yok None						
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Yok None						
Dersin Amacı Educational Objective	Mikroorganizmaların genel özelliklerini ,sağlık ve endüstriyel açıdan önemli mekanizmalarını, taşıma yollarını,korunma yöntemleri ile enfeksiyonların genel özelliklerini ve temel immünoloji öğretmeyi amaçlar. It aims to teach the general characteristics of microorganisms, their health and industrially important mechanisms, transport routes, protection methods and general characteristics of infections and basic immunology.						
Ders İçeriği Course Description	Bu ders; Genel mikrobiyolojiye giriş, mikroorganizmaların sınıflandırılması, yapısı, fizyolojisi, üremesi,genetiği , metabolizması ,mikroorganizmaların bulaşma ve korunma yolları,sterilizasyon ve dezenfeksiyon yöntemleri,mikroorganizmaların sağlık ve endüstriyel açıdan önemli ve temel immün mekanizmaları içerir. This course; It includes introduction to general microbiology, classification of microorganisms, structure, physiology, reproduction, genetics, metabolism, transmission and protection ways of microorganisms, sterilization and disinfection methods, health and industrial importance of microorganisms and basic immune mechanisms.						
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Mikroorganizmaların yapısını ,sınıflandırılmasını, ve genel özelliklerini açıklar. Learning Outcomes 1 Explain the structure, classification and general properties of microorganisms.					
	ÖÇ/LO 2	Mikroorganizmaların yaşam koşullarını, bulaşma ve korunma yollarını açıklar. Explain the living conditions, transmission and protection ways of microorganisms.					
	ÖÇ/LO 3	Temel İmmünolojik mekanizmaları ve mikroorganizmalarla olan ilişkilerini açıklar. Explain the basic immunological mechanisms and their relations with microorganisms.					
	ÖÇ/LO 4	Sterilizasyon ve dezenfeksiyonun tanımlaması ve kullanıma yöntemleri anlatır. Explains the definition of sterilization and disinfection and the methods of use.					
	ÖÇ/LO 5	İnsanda hastalık yapan önemli mikroorganizmaları ve enfeksiyon hastalıkları arasındaki ilişkilerini açıklar. Explain the important microorganisms that cause disease in humans and their relationships between infectious diseases.					
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onay) PART II (Faculty Board Approval)							
Temel Çıktılar (Üniversite Geneline) Basic Outcomes (University-wide)	PROGRAM ÇIKTILARI		PROGRAM				
	PÇ1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively with oral, written and visual methods, report writing and presentation.	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	PO1		✓	✓	✓	✓	✓
	PÇ2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. Ability to work effectively both individually and in disciplinary and multi-disciplinary teams.					
	PO2						
	PÇ3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. Awareness of the necessity of lifelong learning and the ability to access information, to follow developments in science and technology, and to constantly renew itself.		✓	✓		
	PO3						
	PÇ4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi. Information about project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.		✓		✓	✓
	PO4						
	PÇ5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness about sectors and ability to prepare business plans.		✓		✓	✓
PO5							
PÇ6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Awareness of professional and ethical responsibility and acting in accordance with ethical principles.						
PO6							
PÇ7	Evrensel düşünce ve değerlere sahip olmak, To have universal thoughts and values						
PO7							
PÇ8	Akademik ve etik değerlere bağlı olmak, To be committed to academic and ethical values,					✓	
PO8							
PÇ9	Evrensel bilgi ve teknoloji standartlarında nitelikli eğitim-öğretim, araştırma ve danışmanlık hizmetleri sağlamak, To provide qualified education, research and consultancy services at universal information and technology standards				✓	✓	
PO9							

Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ10	Lisans ve lisansüstü eğitim /öğretim programlarını ve bilimsel çalışmalarını, daha ileriye götüreceği yeni hedeflere, stratejilere ve eylem planlarına açık olmak,	✓	✓	✓	✓	✓	
	PO10	To be open to new goals, strategies and action plans that will take undergraduate and graduate education / training programs and scientific studies further						
	PÇ11	Verilen hizmetlerde interdisipliner/multidisipliner çalışmaları desteklemek, sürdürmek ve artırmak.		✓		✓	✓	
	PO11	To support, maintain and increase interdisciplinary / multidisciplinary studies in the services provided.						
	PÇ12	Ülke yararına sağlık politikalarına katkıda bulunmak ve geliştirmek.		✓		✓	✓	
PO12	To contribute and develop health policies for the benefit of the country.							
Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PÇ13	Beslenme ve Diyetetik alanındaki kanıta dayalı temel ve mesleki bilgileri kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisine sahiptir.	✓	✓	✓	✓	✓	
	PO13	Has the ability to use the evidence-based basic and professional knowledge in the field of Nutrition and Dietetics theoretically and practically.						
	PÇ14	Beslenme ve Diyetetiğin farklı alanlarında karşılaşılabileceği problemleri saptama, tanımlama, yorumlama, karar verme ve çözme becerisi kazanır.				✓	✓	
	PO14	Gains the ability to identify, define, interpret, decide and solve problems that may be encountered in different fields of Nutrition and Dietetics.						
	PÇ15	Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak sağlıklı bireylerin, toplumun ve hasta bireylerin beslenme durumunu saptama, karşılaşılabileceği sorunlarda (vaka, olay, ekipman, ürün vb.) analitik düşünceyi kullanarak kanıta dayalı uygun müdahale yaklaşımlarını seçme ve uygulayabilme becerisine sahiptir.		✓		✓	✓	
	PO15	They have the ability to determine the nutritional status of healthy individuals, the society and sick individuals by using the current knowledge and skills they have acquired in the field of Nutrition and Dietetics, and to choose and apply appropriate evidence-based intervention approaches by using analytical thinking in the problems (case, event, equipment, product, etc.).						
	PÇ16	Beslenme ve Diyetetik uygulamalarında gerekli olan çağdaş bilişim teknolojilerini ve alana özgü teknolojik ekipmanları etkin kullanma becerisi kazanır.				✓		
	PO16	Gains the ability to effectively use modern information technologies and field-specific technological equipment required in nutrition and dietetic practices.						
	PÇ17	Beslenme ve Diyetetik alanı ile ilgili mesleki konularda ulusal ve uluslararası düzeyde sözlü ve yazılı iletişim kurma becerisi edinir.	✓	✓	✓	✓	✓	
	PO17	Gains the ability to communicate verbally and in writing at national and international level on professional issues related to the field of Nutrition and Dietetics.						
PÇ18	Yaşam boyu öğrenme ve kalite yönetiminin önemini benimseyerek bilim, teknoloji, eğitim ve sağlık konusundaki son gelişmeleri takip edebilme ve kendini sürekli geliştirme becerisi kazanır.							
PO18	By adopting the importance of lifelong learning and quality management, they gain the ability to follow the latest developments in science, technology, education and health and to continuously improve themselves.							
PÇ19	Beslenme Bilimleri, Diyetetik, Toplu Beslenme Sistemleri ve Toplum Beslenmesi gibi Beslenme ve Diyetetiğin farklı alanlarında ulusal ve uluslararası ekiplerde veya bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışabilme, sorumluluk alma, bilimsel çalışma planlama, veri toplama, sonuçları analiz etme, yorumlama, yazılı ve sözlü olarak raporlama becerisine sahiptir.		✓	✓	✓	✓		
PO19	Has the ability to work effectively in national and international teams or independently in different fields of Nutrition and Dietetics such as Nutrition Sciences, Dietetics, Collective Nutrition Systems and Community Nutrition and has the skills of taking responsibility, planning scientific studies, collecting data, analyzing results, interpreting and reporting in writing and orally.							
PÇ20	Tüm yaşam döngüsü boyunca farklı sosyodemografik özelliklere sahip bireylerin ve toplumun beslenme durumunu dikkate alarak ulusal ve uluslararası düzeyde bireysel ve toplumsal beslenme önerilerinin geliştirilmesi, besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulması konusunda bilgi ve uygulamaya yönelik beceri kazanır.		✓		✓			
PO20	Gains knowledge and practical skills in developing individual and social nutritional recommendations at national and international level, in the creation of food and nutrition plans and policies, taking into account the nutritional status of individuals and society with different sociodemographic characteristics throughout the entire life cycle.							
PÇ21	Bireye, topluma, mesleğe ve diğer meslek gruplarına karşı mesleki etik ilkelerine uygun davranma bilinci ve mesleki uygulamalarının hukuksal sürecine yönelik farkındalık kazanır.							
PO21	Gains the awareness of acting in accordance with the principles of professional ethics towards the individual, society, profession and other professional groups, and gains the awareness of the legal process of their professional practices.							
III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)								
PART III (Department Board Approval)								
	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Mikroorganizmaların sınıflandırılması Classification of microorganisms	✓				
	K/S 2	2	Mikroorganizmaların morfolojisi Morphology of microorganisms	✓				
	K/S 3	3	Mikroorganizma genetiği	✓				

Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	K/S 4	4	Microorganism genetics Mikroorganizma fizyolojisi Microorganism physiology	✓					
	K/S 5	5	Mikroorganizmalarda üreme ve çoğalma Reproduction and reproduction in microorganisms	✓	✓				
	K/S 6	6	Mikrobiyel metabolizma Microbial metabolism	✓	✓				
	K/S 7	7	Mikroorganizmaların bulaşma yolları ve önemli bakteriyel mikroorganizmalar Transmission routes of microorganisms and important bacterial microorganisms	✓	✓				
	K/S 8	8	Mikroorganizmaların doğada bulunuşu ve normal mikroflora Occurrence of microorganisms in nature and normal microflora	✓	✓				
	K/S 9	9	Bakterilerin sağlık ve endüstriyel açıdan önemi -Sterilizasyon ve dezenfeksiyon yöntemleri The importance of bacteria in terms of health and industry - Sterilization and disinfection methods	✓	✓		✓		
	K/S 10	10	Virüslerin sağlık açısından önemi ve önemli viral enfeksiyonlar					✓	
	K/S 11	11	Küf ve mayaların sağlık ve endüstriyel açıdan önemi-önemli mantar enfeksiyonları Health and industrial importance of molds and yeasts - important fungal infections					✓	
	K/S 12	12	Parazitler ve önemli parazit hastalıklar Parasites and important parasitic diseases					✓	
	K/S 13	13	İmmünite ve immün cevap Immunity and immune response				✓		
	K/S 14	14	Genel Tekrar General Review	✓	✓	✓	✓	✓	
	Öğrenim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kurah Implementation Rule			Telif Kurallı Rule	Make-Up
		D1	Ara Sınav Midterm Exam	40%	Ara Sınav süresine kadar işlenmiş olan bütün konulardan sınav yapılır. All subjects covered up to the midterm exam period are examined.			Yarıyıl sonu sınavına mazereti sebebiyle giremeyen mazereti Birim Kurulunca kabul edilen öğrenciler Birimin belirlediği tarihte mazeret sınavına girerler.	
		D2	Kısa Sınav(lar) Quizz(es)		-				
D3		Final Sınavı Final Exam	60%	Final sınavı 14 hafta boyunca işlenmiş olan bütün konuları kapsar. The final exam covers all the topics covered during the 14 weeks.					
TOPLAM / SUM 100%									
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Her ders konusu en az bir sınav sorusu ile test edilir. Her öğrenim değerlendirme metoduna verilen ağırlıkla, her öğrencinin ağırlıklı not ortalaması hesaplanır. Dersi geçmek için, bir öğrenci 100 puan üzerinden, dersi veren öğretim üyesi tarafından belirlenen bir hedef yüzdesini toplamak zorundadır ve bu hedef yüzdesini bulurken sınıf ortalaması dikkate alınır. At least one question from each subject is asked during the exams. A weighted average is calculated for each student based on the percentage of each assessment method. Students are required to collect a minimum score over 100, which is announced by the instructor, to pass the course. This score is determined based on class average.								
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade					HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	
					A+	-	C+	60-64	
					A	95-100	C	55-59	
					A-	85-94	C-	50-54	
					B+	80-84	D+	45-49	
					B	75-79	D	40-44	
					B-	65-74	F	0-39	
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüklü Teaching Methods,	No	Tür Method	Açıklama	Explanation				Saat Hours	
Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor									
1	Sınıf Dersi Lecture	Dersin konuları bilgisayar sunumu kullanarak ve interaktif şekilde anlatılır (14 hafta x 2 saat) Course topics are explained using computer presentations. (14 weeks x 2 hours)						28	
2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture								
3	Problem Dersi Recitation								
4	Laboratuvar Laboratory								
5	Uygulama Practical								
6	Saha Çalışması Field Work								
7	Ara Sınav Midterm Exam	1 saat 1 hour						1	
8	Final Sınavı Final Exam	1 saat 1 hour						1	
Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student									
9	Ara Sınav Midterm Exam	Ara Sınava hazırlık için, sınava kadar işlenen konular tekrar edilir (7 hafta x 2 saat). The topics covered until the exam are reviewed in preparation for the Midterm Exam (7 weeks x2 hours)						14	

	10	İş Planı Business Plan		
	11	Ders Tekrarı Review	Her hafta teorik dersten sonra konu tekrar yapılır (14 hafta x 3 saat). Each week, 3 hours of topic review will be conducted after the theoretical lesson. (14 weeks x 3 hours)	42
	12	Final Sınavı Final Exam	Final Sınavına hazırlık için yarıyıl boyunca işlenen tüm konular tekrar edilir.(14 hafta x 2 saat) All topics covered throughout the semester are reviewed in preparation for the Final Exam.(14 weeks x 2 hours)	28
	13	Ofis Saati Office Hours		
TOPLAM / TOTAL				114
IV. BÖLÜM IV. PART				
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr. Öğr. Üyesi Nesrin DEMİR		
	E-posta E-mail	nesrin.demir@antalya.edu.tr	Ofis Office	
	Görüşme saatleri Office Hours	Haftada 1 saat 1 hour per week		
	Zorunlu Mandatory			
Ders Materyalleri Course Materials	Önerilen Recommended	1. Adams M.R., Moss M.O. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2000. 2. Garbut J. Essentials of Food Microbiology. Arnold, London, 1997. 3. Forsythe S.J., Hayes P.R. Food Hygiene Microbiology and HACCP. 3rd Edition, Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland, 1998. 4. Eley A.R. Microbial Food Poisoning. Second Edition, Chapman and Hall, London, 1996. 5. Hobbs B.C., Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th Edition, Edward Arnold, London, 1993.		
	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Akademik dürüstlüğün ihlal edilmesi, sadece kopya çekmekle sınırlı değildir ayrıca, izinsiz alıntı yapmak, bilgi uydurmak veya atf yapmak, başkalarının sahtekarlık hareketlerine yardım etmek, eğitmenin haberi olmaksızın daha önce kullanılan bir çalışmanın veya başka bir öğrencinin çalışmasının teslim edilmesi veya diğer öğrencilerin akademik çalışmalarına müdahale etmeyi de içermektedir. Akademik irtibakların herhangi biri ciddi bir akademik ihlaldir ve disiplin işlemi ile sonuçlanır. Antalya Bilim Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Programlarına İlişkin Direktifin 25'inci Maddesinde açıklanmaktadır. Violations of scholastic honesty include, but are not limited to cheating, plagiarizing, fabricating information or citations, facilitating acts of dishonesty by others, having unauthorized possession of examinations, submitting work of another person or work previously used without informing the instructor, or tampering with the academic work of other students. Any for of scholastic dishonesty is a serious academic violation and will result in a disciplinary action. It is explained in Article 25 of the Directive on Associate and Undergraduate Programs of Antalya Bilim University.		
Diğer Other	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelliliği doğrulanan öğrenciler için makul düzenlemeler yapılacaktır. Reasonable accommodations will be made for students with verifiable disabilities.		
	Güvenlik Konuları Safety Issues	Dersin işleniş özel bir güvenlik önlemi gerektirmemektedir. The teaching of the course does not require any special security measures.		
	Esneklik Flexibility	Ders süresince, öğretim programının her bileşenini yerine getirmesini engelleyen durumlar ortaya çıkabilir ve bu nedenle müfredat değişebilir. Öğrenciler herhangi bir değişiklik yapılmadan önce bilgilendirilecektir. Circumstances may arise during the course that prevents the instructor from fulfilling each and every component of this syllabus; therefore, the syllabus is subject to change. Students will be notified prior to any changes.		

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-