**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **KAL101 GENEL MİKROBİYOLOJİ** |
| Dersin Sorumlusu | Öğr. Gör. Nilgün Başak TECER |
| Dersin Düzeyi | Ön Lisans |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Mikrobiyoloji laboratuvarında kullanılan alet ve ekipmanların tanıtımı, prokaryotik ve ökaryotik hücreler, aralarındaki farklar, taksonomi ve adlandırma, aseptik çalışma tekniği, bakterilerin üreme ve üretilmeleri, besiyeri çeşitleri ve hazırlanması, mikroskop kullanımı, mikroorganizmaların bulaşma kaynakları, mikroorganizmaların gelişimlerini etkileyen iç ve dış faktörler, izolasyon, identifikasyon, mikroorganizmaların morfolojik özellikleri |
| Dersin Amacı | Temel mikrobiyolojik kavramların öğretilmesi; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak mikrobiyolojik numune alma, mikrobiyolojik analizler için hazırlık yapma, kültür elde etme ile mikroskobik inceleme yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. |
| Dersin Süresi | 2+2/Hafta |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | - |
| Önerilen Kaynaklar | Ünlütürk, A. ve Turantaş, F. 1998. Gıda Mikrobiyolojisi. Mengi Tan Basımevi, 1. Baskı, İzmir.  Erkmen, O. 2007. Basic methods for the microbiological analysis of foods, Nobel Yayıncılık, 545 sayfa  Prescott et al., Microbiology, 2nd Edition, Wm.C. Brown Publishers, 912 pages  Temiz, A. 1994. Genel Mikrobiyoloji Uygulama Teknikleri, Şafak Matbaacılık, Ankara, 266 sayfa  Tunail, N. 2009. Mikrobiyoloji, Pelin Ofset, 427 sayfa. |
| Dersin Kredisi (AKTS) | 5 |
| Laboratuvar |  |
| Diğer-1 |  |