BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

SAĞLIK KURUMLARI İŞLETMECİLİĞİ

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Biyofizik	SAK225	1	2 + 0	3,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Sağlık Kurumları İşletmeciliği - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Bu dersin amacı mikroorganizmalar ve mikrobiyolojinin önemini anlamak, prokaryotik hücre biyolojisini (metabolizma ve genetik), mikroorganizmaların besinsel ve fiziksel ihtiyaçlarını tanımlamak, mikroorganizmalarla çalışmak için gereken temel laboratuvar tekniklerini (ekim yöntemleri, Gram boyama, Aside rezistan boyama, spor boyama) laboratuvar ortamında yapmaktır.
Ders İçeriği	İnsanlarda hastalık etkeni olan mikroorganizmaların genel özelliklerini tanımak, sınıflandırılması, morfolojisi, genetiği, fizyolojisi, metabolizması, bulaşma ve korunma yolları hakkında bilgi sahibi olmak ve yaptığı hastalıklar anlatılacaktır.
Ders Kaynakları	Mikroorganizmaların Hücresel, Fizyolojik ve Genetik Özellikleri, Tıbbi Mikrobiyoloji Ders Kitapları Serisi, Şengil AZ. İstanbul Medipol Üniversitesi; 2011, Tıbbi Mikrobiyoloji, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Gıda Mikrobiyolojisi Prof. Dr. Adnan ÜNLÜTÜRK, Prof. Dr. Fulya TURANTAŞ, Temiz A. Genel Mikrobiyoloji Uygulama Teknikleri. 3. Baskı. Hatipoğlu Yayınları, Ankara. 2000., Boyd RF. General Microbiology. Times Mirror/Mosby College Publ. 2nd ed., 1988., Ünlütürk A, Turantaş F. Gıda Mikrobiyolojisi, 2000, Gıda Mikrobiyolojisi Prof. Dr. Adnan ÜNLÜTÜRK, Prof. Dr. Fulya TURANTAŞ, Temiz A. Genel Mikrobiyoloji Uygulama Teknikleri. 3. Baskı. Hatipoğlu Yayınları, Ankara. 2000., Boyd RF. General Microbiology. Times Mirror/Mosby College Publ. 2nd ed., 1988., Ünlütürk A, Turantaş F. Gıda Mikrobiyolojisi, 2000, Özçelik, S. Genel Mikrobiyoloji. Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1998 , Güven, S. Demirel Zorba, N.N. Genel Mikrobiyoloji ve Laboratuvar Kılavuzu. Nobel Yayıncılık. 8. Baskı, 2021., Halkman AK. Gıda Mikrobiyolojisi Uygulamaları. Başak Matb. Ankara, 2005, Gökalp HY., Kaya M., Tülek Y., Zorba Ö. Et ve Ürünlerinde Kalite Kontrolü ve Laboratuar Uygulama Kılavuzu. Atatürk Üniv. Ziraat Fak.Ofset Tesisis, Erzurum, 1995., Erkmen, O., 2000. Basic Methods for the Microbiological Analysis of Foods. ISBN: 975-7375-26-8, Gaziantep, Türkiye.

Hafta	Konu
1	Mikrobiyolojinin tanımı, kapsamı ve tarihçesi, mikroorganizmaların hayatımızdaki rolü, laboratuvarların genel tanıtımı ve uyulması gereken kurallar
2	Mikroorganizmaların sınıflandırılması ve isimlendirilmesi, mikroorganizmaların hücre yapıları, laboratuvarda kullanılan malzeme ve cihazların tanıtılması, aseptik koşullarda çalışma
3	Bakterilerin genel özellikleri, morfolojik özellikleri ve sitolojileri (hücre yapıları), preparat hazırlama ve mikroskop kullanımı
4	Bakterilerin sınıflandırılması, çoğalması ve gelişim eğrisi
5	Arkeler ve siyanobakteriler, bakterilerin morfolojilerini incelemek için kullanılan boyama metotları, basit boyama
6	Ökaryotik mikroorganizmalar, fungusların genel özellikleri, mayaların hücre yapısı ve çoğalması
7	Küflerin hücre yapısı ve çoğalması
8	Boyama metotları, gram boyama
9	Protozoonlar ile alglerin hücre yapıları ve çoğalmaları
10	Virüslerin genel özellikleri, sınıflandırılması ve çoğalması
11	Riketsiya ve klamidyalar, mikroorganizmaların geliştirilmesinde kullanılan besiyeri çeşitleri, besiyeri bileşimine giren maddeler ve besiyeri hazırlanması
12	Mikroorganizma ekim yöntemleri, mikroorganizma sayımı ve biyokimyasal testler
13	Mikroorganizmaların gelişimini etkileyen faktörler, mikroorganizmaların beslenme ve gelişimi
14	Mikrobiyal metabolizma

Program Çıktıları	
1	Sağlık sektörü alanında temel düzeyde bilgilere sahiptir.
2	Karar, uygulama ve davranışlarında işletmecilik ve yönetim alanına ilişkin edindiği bilgileri kullanma becerisine sahiptir.
3	Sağlık Kurumları İşletmeciliği alanına ilişkin bilgileri analiz etme, yorumlama ve değerlendirme becerisine sahiptir.
4	Kendisine verilen mesleki görev ve sorumlulukları yerine getirebilir.
5	Uygulamada karşılaşılan ya da öngörülemeyen sorunlar için ekip üyesi olarak sorumluluk alabilir.
6	Edindiği bilgi ve becerileri eleştirel olarak değerlendirir.
7	Öğrenme gereksiniminin sürekliliğini kavradığını gösterir.
8	Öğrenme gereksinimlerine yönelik programlara katılıma açık olur.
9	Sağlık Kurumları İşletmeciliği alanı ile ilgili edindiği bilgi ve beceriler düzeyindeki düşüncelerini ve önerilerini ilgililere yazılı ve sözlü olarak aktarabilir.
10	Çalışma arkadaşlarına yardıma yatkındır.
11	En az alanındaki bilgileri takip edebilecek ve meslektaşları ile iletişim kurabilecek kadar yabancı dil bilgisine sahiptir.
12	Alanının gerektirdiği en az temel düzeyde bilgisayar, bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.
13	Kurumsal, iş ve toplumsal etik değerlere uygun davranır.
14	Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite ve kültürel değerler ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahiptir.
15	Değişime ve yeniliğe açıktır.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Mikroorganizmaların isimlendirilmesi ve sınıflandırılması hakkında bilgi sahibi olma	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Doğada bulunan mikroorganizmalar ve hücre yapıları hakkında bilgi sahibi olma	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mikroorganizmaların üreme tipleri ve metabolizmaları hakkında bilgi sahibi olma	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temel mikrobiyolojik analizleri yapabilme (aseptik teknikle çalışma, preparat hazırlama, boyama yöntemleri, mikroorganizma geliştirilmesi ve sayımı)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/317138