



T.C.  
**BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ**  
**FEN EDEBİYAT FAKÜLTESİ BİYOLOJİ LİSANS PROGRAMI**



**DERS İZLENESİ FORMU**

<b>Dersin Kodu ve İsmi</b>	BYL 4088 ENDÜSTRİYEL MİKROBİYOLOJİ
<b>Ders izlencesini Hazırlayan Öğretim Üyesi / Üyeleri</b>	Prof. Dr. Elif DEMİRKAN
<b>Ders izlencesinin Hazırlanma Tarihi</b>	13 / 09/ 2023
<b>Dersin Sorumlu Öğretim Üyesi</b>	Prof. Dr. Elif DEMİRKAN
<b>Öğretim Üyesinin Odası</b>	BUÜ Fen Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümü No: 246
<b>Telefon numarası</b>	+90 224 2941794
<b>E-posta</b>	<a href="mailto:edemirkan@uludag.edu.tr">edemirkan@uludag.edu.tr</a>
<b>Dersin Düzeyi</b>	Lisans
<b>Dersin Kredisi</b>	2-0-0
<b>AKTS Kredisi</b>	4
<b>Dersin Türü</b>	Seçmeli
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Ön Koşul</b>	Ders için bir ön koşul bulunmamaktadır.
<b>Dersin Amaçları</b>	Dersin amacı, enzimler, gıdalar, içecekler, yatık maddeleri, farmasötikleri kapsayan ürünlerin üretiminde ve çevresel kirlenme ve atıklar için temiz teknoloji sağlamada mikroorganizmaların kullanımını kapsayan endüstriyel mikrobiyolojisinin tanıtımını sağlamaktır.
<b>Dersin Öğretim Çıktıları</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Çevre ve canlı ilişkisinin sürekliliğini ve önemini görmeyi sağlar.</li><li>2. Bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi sağlar.</li><li>3. Bilgilerini aktarabilme yeteneğini kazanma becerisi sağlar.</li><li>4. Mesleki ve etik sorumluluk bilinci kazanma olanağı sağlar.</li><li>5. Kendi dalı ile ilgili destek alınabilecek alanlardan yeterli bilgiye sahip olmayı sağlar.</li><li>6. Bilimsel yeniliklerden haberdar olmayı sağlar.</li><li>7. Endüstriyel üretimde çevre ve canlı ilişkisinin önemini görebilmeyi sağlar.</li><li>8. Güncel bilgilere ulaşabilmeyi sağlar.</li></ol>



T.C.  
**BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ**  
**FEN EDEBİYAT FAKÜLTESİ BİYOLOJİ LİSANS PROGRAMI**



**DERS İZLENESİ FORMU**

<b>Dersin Mesleki Gelişime Katkısı</b>	Ders ile ilgili temel ve güncel kavramları öğrenir.
<b>Temel Öğretme Yöntemi</b>	Ders yüz yüze anlatım şeklinde işlenmektedir.
<b>Kaynaklar</b>	E. Demirkan, Endüstriyel Mikrobiyoloji Ders Notları Waites, JM et al.2007. Industrial Microbiology: An Introduction
<b>Dersin Haftalık Konuları</b>	1. Hafta Endüstriyel Mikrobiyoloji giriş 2. Hafta Endüstriyel mikroorganizmalar: Mayalar 3. Hafta Endüstriyel mikroorganizmalar: Küf ve Bakteriler 4. Hafta Maya ve laktik asit bakterilerinin endüstriyel potansiyelleri 5. Hafta Endüstriyel kültür yöntemleri 6. Hafta Endüstriyel Fermantasyon 7. Hafta Endüstriyel ürünler I 8. Hafta Endüstriyel ürünler II 9. Hafta Biyoteknolojik aşular 10. Hafta Yemeklik mantar yetiştiriciliği 11. Hafta Ekmek, peynir, tereyağ ve şarap yapımı 12. Hafta Biyoalkol ve biyogaz üretimi, Bioremediasyon ve atık suların arıtımı I 13. Hafta Biyoalkol ve biyogaz üretimi, Bioremediasyon ve atık suların arıtımı II 14. Hafta Teknik gezi

**Program Yeterlilikleri (PY) İle Ders Öğrenin Kazanımları (OK) İlişkisi Tablosu**

	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	OK 11	OK 12
PY 1	0	0	0	0	0	0	0	0				
PY 2	0	4	0	0	0	0	0	0				
PY 3	0	0	0	4	0	0	0	0				
PY 4	0	0	0	0	4	0	0	0				
PY 5	0	0	0	0	0	0	0	0				
PY 6	5	0	0	0	0	0	5	0				
PY 7	0	0	0	0	0	0	0	0				
PY 8	0	0	0	0	0	0	0	0				
PY 9	0	0	4	0	0	0	0	0				
PY 10	0	0	0	0	0	0	0	0				
PY 11	0	0	0	0	0	5	0	0				
PY 12	0	0	0	0	0	0	0	5				