AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Genel Biyokimya							
Ders Kodu		ST102		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yükü	103 *(Saat)*	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Genel biyokimya konusunda bilgi vermek.							
Özet İçeriği		Bazı temel biyomoleküllerin yapı ve özellikleri, biyokimyasal enerji dönüşümleri ve temel metabolizma faaliyetleri							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)		Doç. Dr. Filiz YILDIZ AKGÜL							

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Temel Biyokimya Nobel Yayınları Ankara T.Anıl . 2009.
2	Biyokimya Gazi Yayınevi Ankara C.Tüzün 1995

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Biyokimyaya Giriş
2	Teorik	Basit şekerler ve monosakkaritler
3	Teorik	Glikozitler, oligosakkaritler ve polisakkaritler
4	Teorik	Amino asitler
5	Teorik	Peptit ve Proteinler
6	Uygulama	Enzimler
7	Teorik	Koenzim ve vitaminler
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Nükleik asitler
10	Teorik	Protein biyosentezi
11	Teorik	Metabolizma kavramına giriş
12	Teorik	Protein metabolizması
13	Teorik	Yağlar
14	Teorik	Yağ metabolizması
15	Teorik	Oksidatif dekarboksilasyon ve sitrat çevrimi
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Bireysel Çalışma	14	0	3	42
Ara Sınav	1	0	3	3
Dönem Sonu Sınavı	1	0	2	2
			Toplam İş Yükü (Saat)	103
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	4
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Temel biyomoleküllerin yapı ve özellikleri ve biyokimyasal enerji dönüşümlerini öğrenir.

2	Metabolizma nedir öğrenir ve temel metabolizma faaliyetleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Protein sentezi hakkında bilgi sahibi olur.
4	Karbonhidrat, protein ve yağ metabolizma faliyetlerini öğrenir.
5	Canlıların temel bileşenleri hakkında bilgi sahibi olur.

Program Çıktıları *(Süt Teknolojisi Programı)*	
1	Temel bilimler ve mühendislik konularında yeterli alt yapıya sahip olabilme ve bu alandaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri alanında kullanabilme,
2	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilme,
3	Alanı ile ilgili planlama, projelendirme, tasarım, takip ve analiz yapabilme, hedefe yönelik çözümler bulabilme,
4	Meslek etik ve bilincine sahip olabilme,
5	Bireysel çalışabilme, karar verebilme, fikirlerini sözlü ve yazılı açık ve net ifade edebilme,
6	Ekip çalışmalarına katılabilme, sorumluluk alabilme, liderlik yapabilme,
7	Atatürk ilke ve inkılâplarını kavrayabilme, Türkçe ve yabancı dilde iletişim kurabilme
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olabilme; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleyebilme ve kendini sürekli yenileyebilme
9	Süt ve ürünleri üretimi, kalite kontrolü ve ürün geliştirme, ürün kalitesinin artırılması ve gıda güvenliği alanlarında yeterli düzeyde bilgi sahibi olabilme,
10	Konusu ile ilgili sorunları saptayabilme, tanımlayabilme, çözebilme ve bu amaçla uygun yöntemleri ve modelleme tekniklerini seçebilme ve uygulayabilme
11	İş yeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, iş güvenliği ve çevre konularında bilinçli olabilme; konusu ile ilgili mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçları hakkında bilgi sahibi olabilme.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi *1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek*

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	4	4	4	5
PÇ8	4	4	4	4	
PÇ9	5	5	5	5	
PÇ10	4	4	4	4	4