



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Genel Biyokimya							
Ders Kodu		ST102		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	103 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Genel biyokimya konusunda bilgi vermek.							
Özet İçeriğı		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 Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
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 Yüğü (Saat)				103
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yüğü 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 faaliyetlerini öğrenir.
5	Canlıların temel bileşenleri hakkında bilgi sahibi olur.

Program Çıktıları (Süt Teknolojisi Programı)

1	Temel bilimler ve mühendislik konularında yeterli alt yapıya sahip olabilmek ve bu alandaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri alanında kullanabilmek,
2	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek,
3	Alanı ile ilgili planlama, projelendirme, tasarım, takip ve analiz yapabilme, hedefe yönelik çözümler bulabilmek,
4	Meslek etik ve bilincine sahip olabilmek,
5	Bireysel çalışabilmek, karar verebilmek, fikirlerini sözlü ve yazılı açık ve net ifade edebilmek,
6	Ekip çalışmalarına katılabilmek, sorumluluk alabilmek, liderlik yapabilme,
7	Atatürk ilke ve inkılaplarını kavrayabilmek, Türkçe ve yabancı dilde iletişim kurabilmek
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olabilmek; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleyebilmek ve kendini sürekli yenileyebilmek
9	Süt ve ürünleri üretimi, kalite kontrolü ve ürün geliştirme, ürün kalitesinin artırılması ve gıda güvenliği alanlarında yeterli düzeyde bilgi sahibi olabilmek,
10	Konusu ile ilgili sorunları saptayabilmek, tanımlayabilmek, çözebilmek ve bu amaçla uygun yöntemleri ve modelleme tekniklerini seçebilmek ve uygulayabilmek
11	İş yeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, iş güvenliği ve çevre konularında bilinçli olabilmek; konusu ile ilgili mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçları hakkında bilgi sahibi olabilmek.

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

