



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Temel Biyokimya							
Ders Kodu		GT504		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	45 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu derste amaçlanan öğrencilerin biyomolekülleri ve bu moleküllerin görevlerini kavratmaktır. Ayrıca vücutta gerçekleşen biyokimyasal olayların süreçlerini ve temel metabolizma olaylarının öğretilmesi amaçlanmıştır.							
Özet İçeriğı		Dersimiz, su ve suyun yapısı ve önemini, proteinler ve yapıtaşları , karbohidratlar ve yapı taşları, lipidler , nükleik asit gibi biyomoleküllerin yapılarının öğrenilmesi, görev ve metabolizmalarını kapsamaktadır.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Geçkil, H. Biyokimya. Nobel Yayın Dağıtım. 2010. Aktümsek, A., Nurullahoğlu, Ü.Z. Pratik Biyokimya. Nobel Yayın Dağıtım. 2007
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dersin Tanıtımı ve Canlı Organizmaların Temel Bileşenleri
2	Teorik	Su ve Suyun yapısı
3	Teorik	Proteinler ve Amino asitlerin yapıları
4	Teorik	Nükleik asitler
5	Teorik	Enzimler
6	Teorik	Vitaminler
7	Teorik	Karbohidratlar
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Lipidler
10	Teorik	Proteinlerin metabolizmadaki işlevleri
11	Teorik	Enzimlerin metabolizmadaki işlevleri
12	Teorik	Vitaminlerin metabolizmadaki işlevleri
13	Teorik	Karbohidratların metabolizmadaki işlevleri
14	Teorik	Lipidlerin metabolizmadaki işlevleri
15	Teorik	Genel ders tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem sonu sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	15	0	2	30
Ara Sınav	1	5	0	5
Dönem Sonu Sınavı	1	10	0	10
Toplam İş Yüğü (Saat)				45
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Amino asitleri ve proteinlerin yapılarını tanımlayabilecektir
---	---



2	Karbohidratların özelliklerini ve yapılarını tanımlayabilecektir
3	Lipitlerin yapılarını ve özelliklerini tanımlayabilecektir
4	Enzimlerin, vitamin ve minerallerin yapılarını, özelliklerini tanımlayabilecektir.
5	İnsan biyokimyasının temel bazı bileşenlerini öğrenme

Program Çıktıları (Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı)

1	Kasaplık hayvanları kesimi hakkında bilgi ve tecrübeye sahibi olabilmek
2	Kesim sonrasında elde edilen et ve yan ürünleri elde edebilmek
3	Karkasları standart parçalayabilmek
4	Karkasları taze et ürünlerine işleyebilmek
5	Ülkemizde yaygın tüketilen et ürünlerinin üretimini yapabilmek
6	Mezbaha yan ürünlerinin değerlendirebilmek
7	Et ve ürünlerine taşınması gereken özelliklere ait yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olabilmek
8	Et ve ürünlerini uygun koşullarda muhafaza edebilmek
9	Et ve ürünlerinin üretimindeki gıda güvenliği uygulamaları hakkında yeterliliğe sahip olabilmek
10	Tüketici tercihlerinde belirleyici olabilen çeşitli standartlar hakkında bilgi sahibi olabilmek
11	Et ve ürünlerinin üretim sürecinde gerek duyulan laboratuvar uygulamalarını yapabilmek
12	Sektörün aradığı nitelikte eleman olabilmek
13	Etik değerlere saygılı, sorumluluk bilincinde olabilmek
14	Çeşitli sosyal ve kültürel alanlarda birikimi olan, araştıran, sorgulayan, modern çağın yeniliklerini takip eden ve kullanabilen nitelikte olabilmek
15	Ulusal değerlere bağlı olabilmek

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	2	2	1	2	2
PÇ2	2	2	1	2	2
PÇ3	2	2	2	1	2
PÇ4	2	2	1	2	1
PÇ5	2	2	2	2	2
PÇ6	2	2	2	2	2
PÇ7	2	2	2	2	2
PÇ8	2	2	2	1	2
PÇ9	2	2	2	2	1
PÇ10	2	2	1	1	2
PÇ11	2	2	2	2	1
PÇ12	2	2	1	2	2
PÇ13	2	2	2	2	1
PÇ14	2	2	1	1	2
PÇ15	2	2	2	2	1

