

HARRAN ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
TIBBİ BİYOKİMYA YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+ U	Kredisi	AKTS
Vitaminler	5302112	1	3+2	4	8
Ön Koşul Dersler	Yok				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Organizmada gerçekleşen biyokimyasal reaksiyonlarda rol oynayan vitamin ve koenzimlerin yapısal özellikleri, fonksiyonları hakkında vermek ve vitamin eksiklikleri ile ilgili hastalıkların tanıtmak				
Dersin İçeriği	Vitaminlerin gruplandırılması, Suda çözünen B grubu vitaminlerinin ve C vitamininin kimyasal yapıları, Suda çözünen vitaminlerin fizyolojik fonksiyonları, Suda çözünen vitaminlerin günlük gereksinimleri ve eksiklik durumları, Yağda çözünen A,D,E ve K vitaminlerinin kimyasal yapıları, Yağda çözünen vitaminlerin fizyolojik rolleri, Yağda çözünen vitaminlerin günlük gereksinimleri ve eksiklik durumları				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Vitaminlerin kimyasal yapıları, koenzim formları ve fizyolojik ÖK1: fonksiyonları arasında ilişki kurulur. Vitamin ve koenzimlerin metabolik yolların işleyişindeki önem ÖK2: kavranır. ÖK3: Vitamin eksikliği ile ilişkili hastalıkların mekanizmasını kavrar.				
Haftalar	Konular				
1	Vitaminler hakkında genel bilgiler ve tarihçe				
2	Vitaminlerin sınıflandırılması: Suda çözünen (B grubu)				
3	Vitaminlerin sınıflandırılması: yağda çözünen vitaminler				
4	B Grubu vitaminleri : Kimyasal yapısı, fizyolojik rolü, organizmada görev yaptığı reaksiyonlar, günlük gereksinim, eksiklik durumları				
5	Tiamin (B1 vitamini)				
6	Riboflavin (B2 vitamini)				
7	Ara sınav				
8	Niasin (B3 vitamini)				
9	Pantotenik asit (B5 vitamini)				
10	Piridoksin (B6 vitamini)				
11	Folik asit				
12	C vitamini				
13	B12 vitamini				
14	Biyotin				
Genel Yeterlilikler					
Vitaminler alanındaki bilgiye hakim olabilirler.					
Kaynaklar					
Altuğ, T. Gıda Katkı Maddeleri, Meta Basım, İzmir, 2001					
Fennema, O. 1985. Food Chemistry. Marcel Dekker Publ., New York, 987 sayfa					
Saldamlı, İ. 1998. Gıda Kimyası. Hacettepe Üniversitesi Yayın., Ankara, 527 sayfa					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: %40 Final:%60					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU						
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6
ÖK1	1	1	1	1	1	1
ÖK2	2	2	2	2	2	2
ÖK3	5	5	5	5	5	5

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PC1	PC2	PC3	PC4	PC5	PC6
Vitaminler	3	3	3	3	3	3

Program Çıktıları

1. Organizmada gerçekleşen metabolik olayları, reaksiyon basamaklarını ve klinik önemini kavrayabilecek düzeyde bilgiye sahip olmalı.
2. İnsan vücudunun bileşiminde yer alan moleküller ve klinik önemlerini bilmeli.
3. Alanında bir laboratuvarı sevk ve idare edebilmeli
4. Almış olduğu eğitimle alanında bağımsız bir şekilde bilimsel çalışma planlayabilmeli ve uluslararası bilimsel yayına dönüştürebilmeli.
5. Bilimsel araştırmalara alt yapı sağlayacak yeterli bilgi düzeyine erişmeli.
6. Alanındaki güncel ve ileri düzeydeki bilgileri takip edebilmeli ve özgün çalışmalarda kullanabilmeli.