



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Küfler, Mikotoksinler ve Sağlık							
Ders Kodu		BDY526		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	119 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Toksikolojinin temelinde yatan kimyasal ve biyolojik olgulara yönelik bilgiyi, toksik bileşiklerin özelliklerini, toksik bileşiklerin etki mekanizmasını, toksik bileşik - besin ögesi etkileşimini ve analiz yöntemlerini öğrenmek ve değerlendirmek.							
Özet İçeriğı		Toksikolojiyle ilgili temel kavramlar ve tanımlar, küf ve mikotoksinlerin tanım ve sınıflandırılması, besinlerde oluşumu, insanlarda mikotoksikoz, mikotoksin mekanizması, mikotoksin biyosentezinin genetik ve moleküler temelleri ile küf ve mikotoksinlere organizmanın yanıt mekanizmalarını içermektedir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Prof. Dr. Dide KILIÇALP KILINÇ						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	20
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60
Ödev	5	20

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Anon.Kodeks Alimentarius Komisyonu, www.codexalimentarius.net
2	Anon.Gıda ve Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı,Türk Gıda Kodeksi http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kodeks/kodeks_liste.html
3	Vries J. (1996) .Food Safety and Toxicity, (Edited by), CRC press.
4	Omaye ST. (2004). Food and Nutritional Toxicology (Edited by), CRC press.
5	Lu FC.,Kacew S. (2009) Lu?s Basic Toxicology , Fundamentals, Target Organs and Risk Assessment, (Edited by), Fifth Edition,CRC press
6	Preedy VR., Watson RR. (2005). Reviews In Food and Nutrition Toxicity (Edited by) Volume 3, CRC press.
7	Concon JM. Food Toxicology Principles and Concepts, Part A, Marcel Dekker Inc., USA,1988.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Toksikolojiyle ilgili temel kavramlar ve tanımlar
2	Teorik	Küf ve mikotoksinlerin tanım ve sınıflandırılması
3	Teorik	Mikotoksinlerin Besinlerde oluşumu
4	Teorik	Toksik bileşik - besin ögesi etkileşimi, makale değerlendirme
5	Teorik	İnsanlarda mikotoksikoz, mikotoksin mekanizması, makale değerlendirme
6	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
7	Teorik	Mikotoksinlerle ilgili yasal düzenlemeler
8	Teorik	Mikotoksinlerin sağlık üzerine etkileri (1)
9	Teorik	Mikotoksinlerin sağlık üzerine etkileri (2)
10	Teorik	Analiz yöntemleri: Laboratuvar uygulaması
11	Teorik	Analiz yöntemleri: Laboratuvar uygulaması
12	Teorik	Analiz yöntemleri: Laboratuvar uygulaması
13	Teorik	Analiz yöntemleri: Laboratuvar uygulaması
14	Teorik	Proje değerlendirme ve Genel değerlendirme
15	Teorik	Proje değerlendirme ve Genel değerlendirme
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	1	2	42



Ödev	5	10	1	55
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				119
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Toksikolojiyle ilgili temel kavramları ve tanımları öğrenir,
2	Küf ve mikotoksinlerin tanım ve sınıflandırılmasını kavrar,
3	Küf ve mikotoksinlerin besinlerde oluşumunu öğrenir,
4	Mikotoksin mekanizmasını öğrenir
5	Küf ve mikotoksinlere organizmanın yanıt mekanizmalarını değerlendirir
6	Analiz yöntemlerini değerlendirir
7	Mikotoksinlerle ilgili yasal düzenlemeleri öğrenir.

Program Çıktıları (Beslenme ve Diyetetik Yüksek Lisans Programı)

1	Beslenme ve Diyetetik alanındaki temel bilgiye sahiptir.
2	Mezuniyet süresince/sonrasında kurum içi, ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılara katılır
3	Beslenme ve Diyetetik alanındaki bilimsel bilgiye ulaşma, güncel literatürü izleme, değerlendirme ve uygulayabilme bilgisine sahiptir
4	Birey olarak görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasa, yönetmelik, mevzuata ve mesleki etik kurallarını öğrenir ve uygular.
5	Kalite yönetimi ve süreçlerine uygun davranır ve bu süreçlere katılır
6	Öğrenme hedeflerini belirler ve uygular
7	Beslenme ve diyetetik alanı ile ilgili sahip olduğu bilgi birikimini kullanarak bir çalışmayı bağımsız olarak yürütür ve bu alanda çalışan diğer meslek grupları ile işbirliği içinde ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Alanındaki duygu düşünce ve projelerini etkili bir şekilde aktarabilir
9	Mesleki İngilizceyi iyi bilir ve alanındaki kaynakları takip eder

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7
PÇ1	3	3	4	3	4	5	
PÇ2	3	5	4	3	4	5	3
PÇ3	4	4	5	4	5	3	3
PÇ4	4	4	5	4	5	3	2
PÇ5	5	5	5	5	3	4	5
PÇ6	3	5	4	5	3	5	4
PÇ7	3	5	4	3	5	4	5
PÇ8	2	3	5	3	4	5	5
PÇ9	2	5	4	5	5	4	4

