



## Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Mikotoksijenik Küfler Ve Mikotoksinler	GDM5117	3	7.5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

Dersin Seviyesi	Yüksek Lisans Seviyesi
-----------------	------------------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Muhammet ARICI
---------------------	----------------

Dersi Veren(ler)	Muhammet ARICI
------------------	----------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Gıdalarda bulunabilen mikolojik etkenlerin incelenmesi, bu etkenlerin kontrolü ve küflerin gıda endüstrisindeki önemi hakkında öğrencilere bilgi verilmesidir
--------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Dersin İçeriği	Bu dersin içeriği mikotoksijenik küfler ve mikotoksinler hakkındadır.
----------------	-----------------------------------------------------------------------

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

### Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenciler gıda endüstrisi bakımından önemli küf cinsleri hakkında bilgi edineceklerdir.
2	Mikotoksinler ve etki mekanizmaları konusunda bilgi sahibi olacaklardır.
3	Gıdalarda bulunabilecek mikotoksinler hakkında bilgi sahibi olacaklardır.
4	Küflerin ürettiği diğer metabolitler hakkında bilgi edineceklerdir.
5	Küflerin tanımlanma yolları hakkında bilgi edineceklerdir.
6	Mikotoksinlerin hangi gıdalarda daha yaygın olduğu konusunda bilgi sahibi olacaklardır.
7	Mikotoksinlerin limit değerleri hakkında bilgi edinecek ve mikotoksin oluşumu bakımından riskli gıdaları tanıyacaklardır.

### Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Küflerin tanımı ve gelişme şartları	İlgili Kaynaklar
2	Mikotoksin üreten küflerin tanımı	İlgili Kaynaklar
3	Küflerin oluşturduğu mikotoksinler	İlgili Kaynaklar
4	Mikotoksinlerin insan, hayvan ve bitkilere etkileri	İlgili Kaynaklar
5	Küflerin metabolik etkinlikleri	İlgili Kaynaklar
6	Mikotoksijenik küflerin ekolojisi	İlgili Kaynaklar
7	Mikotoksijenik küflerin fizyolojisi	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	-

9	Gıdalarda küf bulaşmaları	İlgili Kaynaklar
10	Gıdalarda bulunan mikotoksinler I	İlgili Kaynaklar
11	Gıdalarda bulunan mikotoksinler II	İlgili Kaynaklar
12	Gıdalarda bulunan mikotoksinlerin bertaraf edilmesi	İlgili Kaynaklar
13	Gıdalarda küf gelişiminin engellenmesi	İlgili Kaynaklar
14	Mikotoksin analizleri	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

## Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	10
Sunum/Jüri	1	20
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
<b>Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı</b>		60
<b>Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı</b>		40
<b>TOPLAM</b>		100

## AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	13	3	39
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	13	3	39
Derse Özgü Staj			
Ödev	1	20	20
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer	1	30	30
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	40	40
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	50	50

<b>Toplam İşyükü</b>	218
<b>Toplam İşyükü / 30(s)</b>	7.27
<b>AKTS Kredisi</b>	7.5

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----