Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**FTK507 - Besin Toksikolojisi**
Ders Türü	II.Yarıyıl
Teori + Uygulama	3+0
AKTS	**6.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	DR. ÖĞR. ÜYESİ ABDULLAH BURAK KARADUMAN

Dersin Veriliş Biçimi	Yüz yüze eğitim verilmektedir.
Dersin Verildiği Yer	Okulda
Kullanılan Eğitim Platformları	Yüz Yüze
Önkoşullar	Bu dersin ön koşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Çevre Toksikolojisi ve Pestisitler
Önerilen Kaynaklar	Principles of Food Toxicology. (2026, March 23). Routledge & CRC Press. Food Contaminants Toxicity. (2026). In P. Alvito & H. Oliveira (Eds.), Methods and Protocols in Food Science. Springer US. https://doi.org/10.1007/978-1-0716-5096-7
Staj & Uygulama	Yoktur.
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilerin besinlerde bulunan biyolojik ve kimyasal tehlikeleri insan sağlığı açısından değerlendirmeye yönelik bilgi ve beceri kazanmalarını sağlamaktır. Ders kapsamında mikrobiyal ve paraziter kaynaklı gıda zehirlenmeleri, besinlerin doğal toksik bileşenleri, besin ambalaj materyallerinin güvenliliği ve besinlerdeki ksenobiyotiklerin analizinde kullanılan yöntemler ele alınmaktadır. Ayrıca öğrencilerin besin güvenliğinin sağlanmasında rol alan ulusal ve uluslararası kuruluşların görevlerini ve temel yaklaşımlarını değerlendirebilmeleri amaçlanmaktadır.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta	**ÖÇ-1**	Besin additifleri	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma
2. hafta	**ÖÇ-2** **ÖÇ-6**	Mikotoksinler ve mikotoksikozis	Anlatım, Tartışma
3. hafta	**ÖÇ-2** **ÖÇ-6**	Önemli mikotoksikozisler	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma
4. hafta	**ÖÇ-2** **ÖÇ-6**	Botulizm	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma
5. hafta	**ÖÇ-2**	Bakteriyel gıda zehirlenmeleri	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma
6. hafta	**ÖÇ-3**	Kafeinli gıdalarla zehirlenmeler	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma
7. hafta	**ÖÇ-3**	Kafeinli gıdalarla zehirlenmeler	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma
8. hafta	**ÖÇ-3**	Mantar zehirlenmeleri ve tedavisi	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma
9. hafta	**ÖÇ-3**	Mantar zehirlenmeleri ve tedavisi	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
10. hafta	ÖÇ-3	Doğal kaynaklı yenilen besinlerde bulunan toksinler	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma
11. hafta	ÖÇ-1	Gıda alerjileri ve intoleransı	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma
12. hafta	ÖÇ-1	Gıda alerjileri ve intoleransı	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma
13. hafta	ÖÇ-3 ÖÇ-4	Besinlerdeki ilaç ve kimyasal maddelerin insan sağlığına zararları	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma
14. hafta	ÖÇ-5 ÖÇ-6	Besin ambalajı olarak kullanılan kapların değerlendirilmesi	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Besin toksikolojisinin sağlık açısından önemini tartışabilecektir.
2	Mikrobiyal ve paraziter kaynaklı gıda zehirlenmelerini değerlendirebilecektir.
3	Besinlerdeki doğal kaynaklı toksik etki potansiyeli olan bileşenlerin risklerini değerlendirebilecektir.
4	Besin güvenliğinin sağlanmasında etkili olan ulusal ve uluslararası örgütler ve konu ile ilgili genel yaklaşımları açıklayabilecektir.
5	Besin ambalaj materyallerinin güvenilirliğini değerlendirebilecektir.
6	Ksenobiyotiklerin çeşitli besinlerde analizleri için uygun yöntemleri belirleyip uygulayabilecektir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Sağlık ve Kaliteli Yaşam

Dersin Teması

✓ Sağlık Bilimleri ve Medikal Teknolojiler ✓ Tarım, Gıda ve Hayvancılık

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	3.00	14	42
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	3.00	14	42
Ödevler	6.00	2	12
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	18.00	1	18
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	16.00	1	16
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	20.00	1	20
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0.00	0	0
Staj Uygulaması	0.00	0	0
		Hesaplanan AKTS	**6.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Yazılı Yoklama (Açık Uçlu Sınav) ✓ Ödev ✓ Sunum