



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gıda Mevzuatı								
Ders Kodu	KGK201			Ders Düzeyi			Önlisans		
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	78 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders kapsamında öğrenciler, gıda kalitesinin sağlanmasında sorumlu ve uymak zorunda oldukları ulusal ve uluslararası gıda mevzuatı hakkında bilinçlendirilecektir. Bu dersin sonunda, hukukun temel kavramları, gıda hukuku ve gıda mevzuatı, gıda kontrolü için gereklilikler ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu konuları öğrenciler tarafından kavranmış olacaktır.								
Özet İçeriği	Hukukun temel kavramları, gıda hukuku ve gıda mevzuatı; Gıda kontrolü için gereklilikler ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu, Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanması, Türkiye 'de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı; Gıda üretimi yapanların ve satanların sorumlulukları; Uluslararası gıda mevzuatı (ISO, CAC, AB çalışmaları ve direktifleri, CE işareti, ABD gıda mevzuatı)								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Türk Gıda Kodeksi, TSE standartları, AB direktifleri
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dersin kapsamı, gerekçesi ,önemi,kurallar ve gerekler
2	Teorik	Hukukun temel kavramları
3	Teorik	Gıda hukuku ve gıda mevzuatı
4	Teorik	Gıda kontrolü için gereklilik ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu
5	Teorik	Gıda kontrolü için gereklilik ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu
6	Teorik	Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanması
7	Teorik	Türkiye'de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Türkiye'de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı
10	Teorik	Türkiye'de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı
11	Teorik	Türkiye'de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı
12	Teorik	Gıda üretimi yapanların ve satanların sorumlulukları
13	Teorik	Gıda üretimi yapanların ve satanların sorumlulukları
14	Teorik	Uluslararası gıda mevzuatı (ISO, CAC, AB çalışmaları ve direktifleri, CE işareti, ABD gıda mevzuatı)
15	Teorik	Uluslararası gıda mevzuatı (ISO, CAC, AB çalışmaları ve direktifleri, CE işareti, ABD gıda mevzuatı)

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	3	56
Ara Sınav	1	10	1	11



Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
	Toplam İş Yüğü (Saat)			78
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Hukuk doktrini ve hukukun temel kavramlarının anlaşılması
2	Gıda hukuku ve gıda mevzuatında yeralan yönetmelik, tüzük ve direktiflerin kavranması
3	Gıda kontrolü için gereklilik ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu için gerekli şartların kavranması
4	Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanmasında gerekli olan şartların kavranması
5	Türkiye'deki gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların kavranması
6	Gıda üretimi yapan işletmeler ile ve satış yapanların sorumluluklarının neler olduğunun kavranması

Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ1	3	3	3	3	3	3
PÇ2	4	4	4	4	4	4
PÇ3	3	3	3	3	3	3
PÇ4	4	4	4	4	4	4
PÇ5	3	3	3	3	3	3
PÇ6	3	3	3	3	3	3
PÇ7	4	4	4	4	4	4
PÇ8	2	2	2	2	2	2
PÇ9	3	3	3	3	3	3
PÇ10	3	3	3	3	3	3
PÇ11	3	3	3	3	3	3
PÇ12	4	4	4	4	4	4

