AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gıda Mevzuatı								
Ders Kodu	KGK201		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	3	İş Yükü	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 kontrolu için gereklilikler ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu konuları öğrenciler tarafından kavranmış olacaktır.								
Özet İçeriği	Hukukun temel kavramları, gıda hukuku ve gıda mevzuatı; Gıda kontrolu için gereklilikler ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu, Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanması, Türkiye'de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standardların 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	70

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 kontrolu için gereklilik ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu
5	Teorik	Gıda kontrolu 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 standardların tanıtımı
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Türkiye'de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standardların tanıtımı
10	Teorik	Türkiye'de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standardların tanıtımı
11	Teorik	Türkiye'de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standardların 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 Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	1	3	56
Ara Sınav	1	10	1	11

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

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Hukuk dokronini ve hukukun temel kavramlarının anlaşılması
2	Gıda hukuku ve gıda mevzuatında yeralan yönetmelik, tüzük ve direktiflerin kavranması
3	Gıda kontrolu 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 standardların kavranması
6	Gıda üretimi yapan işletmeler ile ve satış yapanların sorumluluklarının neler olduğunun kavranması

Program Çıktıları *(Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)*	
1	Matematik, fen bilimleri ve temel mühendislik konularında yeterli altyapıya sahip olma; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilmek.
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme becerisine sahip olmak.
3	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek.
4	Alanı ile ilgili uygulamalarda öngörülmeyen durumlarla karşılaştığında çözüm üretebilme, takımlarda sorumluluk alabilme veya bireysel çalışma yapabilme becerisi ile donatılmış olmak.
5	Etkili iletişim kurma tekniklerine hâkim ve alanındaki yenilikleri takip edebilecek düzeyde bir yabancı dil bilgisine sahip olmak.
6	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi kazandırmak.
7	Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olmak.
8	İş güvenliği, işçi sağlığı ve çevre koruma bilgisi ve bilincine sahip olmak.
9	Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme becerisi kazandırmak.
10	Sanayi ve hizmet sektöründeki üretim süreçlerini yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazandırmak.

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	4	4	4	4	4	4
PÇ4	4	4	4	4	4	4
PÇ5	2	2	2	2	2	2
PÇ6	3	3	3	3	3	3
PÇ8	3	3	3	3	3	3
PÇ10	4	4	4	4	4	4