



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gıda Mevzuatı								
Ders Kodu	GKA216			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	48 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Ulusal ve bazı bilinen uluslararası gıda standartları / mevzuatları hakkında bilgi sahibi olmak								
Özet İçeriğı	Türk Gıda Kodeksi ve bazı AB mevzuatları								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir)								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi İhsan Bülent HELVA								

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	http://www.tarim.gov.tr/Mevzuat/Turk-Gida-Kodeksi

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıda mevzuatına giriş, Kanun, Yönetmelik, Yönerge, Kodeks ve Mevzuat kavramları
2	Teorik	Gıda mevzuatının gelişimi
3	Teorik	Kanunun incelenmesi
4	Teorik	Gıda Güvenliğı ve ISO 22000 sistemi
5	Teorik	Numune alımı ile ilgili tebliğler
6	Teorik	Mikrobiyolojik kriterler tebliğı
7	Teorik	Kanatlı ve Kırmızı et ile ilgili tebliğler
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Süt ve süt ürünleri ile ilgili tebliğler
10	Teorik	Yemeklik yağlar hakkındaki tebliğler
12	Teorik	Ekmek ve bakliyatlar ile ilgili tebliğler
13	Teorik	Gıdaların ışınlanması ve dondurulması ile ilgili tebliğler
14	Teorik	Gıda katkı maddeleri hakkındaki tebliğler
15	Teorik	Bazı içecekler hakkındaki tebliğler
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	13	0	2	26
Ara Sınav	1	7	1	8
Dönem Sonu Sınavı	1	13	1	14
			Toplam İş Yüğü (Saat)	48
			Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi	2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Temel hukuk kavramlarını bilir
2	Yasal düzenlemelerin önemini ve gerekliliğini bilir
3	Gıda üretimi ile ilgili yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibidir
4	Güncel mevzuata ulaşır



5 Yaygın üretimi olan gıdalara ait standartları incelemiştir

Program Çıktıları (Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)

1	Gıda ürünleri ile ilgili konularda temel bilgilere sahip olma
2	Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olma
3	Laboratuvarında çalışma ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olma
4	Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirme.
5	Çalışma alanlarının gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanma
6	Bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme
7	Çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.

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

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

