AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gıda Mevzuatı								
Ders Kodu	BDB413			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yükü	100 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Türkiye'de ve Dünyada Besin kontrolünün amacını, gıda mevzuatında yer alan temel kavramları, Türkiye'de ve Avrupa'da besinlerle ilgili yasal düzenlemeleri, besin kirliliğine neden olan etmenleri ve yasal düzenlemeleri, açıklamak ve değerlendirmek.								
Özet İçeriği	Besinlerde kalite kontrolü ve mevzuatı ile ilgili temel kavramlar, Türkiye'de ve Dünyada besinlerle ilgili yasal düzenlemeler, besin güvenliğini bozan etmenler; sağlık üzerine etkileri ve ilgili yasal düzenlemelerdir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Arş. Gör. Burcu DENİZ GÜNEŞ								

Ders Koşulları	
AKTS Kredi Koşulu	150

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Anon.Kodeks Alimentaryus Komisyonu, www.codexalimentarius.net
2	Anon.Gıda ve Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı,Türk Gıda Kodeksi http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kodeks/kodeks_liste.html
3	Preedy VR., Watson RR. (2005). Revıews In Food and Nutrıtıon Toxıcıty (Edited by) Volume 3, CRC press.
4	Omaye ST. (2004). Food and Nutritional Toxicology (Edited by), CRC press.
5	Lu FC.,Kacew S. (2009) Lu?s Basic Toxicology , Fundamentals, Target Organs and Risk Assessment, (Edited by), Fifth Edition,CRC press.
6	Vries J. (1996) .Food Safety and Toxicity, (Edited by), CRC press.
7	Branen AL., Davidson PM., Salminen S., Thorngate III JH. (2001). Food Additives (Edited by), Second Edition, CRC press.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Besin Kontrolü ve Mevzuatına Giriş
2	Teorik	Dünyada ve Türkiye'de Besin Kontrolü (Sorumlu Kuruluşlar ve Uygulamalar)
3	Teorik	Geçmişten Günümüze Gıda Kontrolü ile İlgili Yasalar (5179-5996)
4	Teorik	Gıda Kontrolü ile İlgili Yönetmelikler
5	Teorik	Besin Tebliğleri (1)
6	Teorik	Besin Tebliğleri (2)
7	Teorik	Besin Tebliğleri (3)
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Besin Tebliğleri (4)
10	Teorik	Gıda Katkı Maddelerinin Özellikleri ve Besinlerde Kullanımı
11	Teorik	Gıda Katkı Maddeleri ile İlgili Yasal Düzenlemeler

12	Teorik	Gıda Katkı Maddeleri ile İlgili Yasal Düzenlemeler
13	Teorik	Besin Kirliliği ve İlgili Yasal Düzenlemeler (Pestisitler, Bitki Gelişimini Düzenleyiciler, Anabolizanlar)
14	Teorik	Besin Kirliliği ve İlgili Yasal Düzenlemeler (Metalik Bulaşmalar, Radyonüklidler, Plastik Monomerleri, Deterjanlar)
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	13	4	2	78
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
			Toplam İş Yükü (Saat)	100
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	4
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Besinlerde kalite kontrolünün ve mevzuatının önemini kavrar
2	Dünya'da ve Türkiye'de besin kontrolünden sorumlu kuruluşları ve uygulamaları öğrenir
3	Avrupa Birliği gıda güvenliği yönetim sistemlerini öğrenir
4	Besinlerle ilgili yasal düzenlemeleri ve uygulamalarını öğrenir
5	Gıda katkı maddeleri ve yasal düzenlemeleri öğrenir
6	Besin güvenliğini bozan etmenleri kavrar
7	Besin kirliliği ile ilgili yasal düzenlemeleri öğrenir

Program Çıktıları *(Beslenme ve Diyetetik Programı)*	
1	Beslenme ve diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirme bilgisine sahiptir.
2	Bireylerin enerji ve besin öğesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme bilgisine sahiptir
3	Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
4	Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir
5	Üretim tüketim zincirinde birey ve toplumun besin kalitesine etki eden etmenleri değerlendirebilme ve besin güvenliği, güvencesine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
6	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri derinlemesine düşünüp uygulamaya geçirmek, özellikle problem çözme ve karar verme becerisine sahip olmak, araştırma projesi oluşturabilmek, bilgi toplama ve rapor hazırlama sürecinde güncel teknolojileri, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
7	Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak bireyin, toplumun ve hastanın beslenme durumunu saptar, değerlendirir, yorumlar, çözüm yolları üretir, tıbbi beslenme tedavisi uygular, sağlık ve sosyal alanlarda ulusal ve uluslararası tüm paydaşlarla ekip çalışması yapar, etik kurallara göre hareket eder.
8	Hedef grubun enerji ve besin ögesi gereksinimlerini göz önünde tutarak, beslenme ve diyetetik açısından değerlendirerek, toplu beslenme yapılan kurumlarda menü planlaması yapar ve yiyeceklerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğine dikkat ederek, uygun hizmet sunumunu teknolojik gelişmelerden de faydalanarak sağlar.
9	Bireyi ve toplumu güvenli ve sağlıklı yiyecekler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
10	Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir.
11	Tüm yaşam döngüsü boyunca bireylerin ve toplumun sağlıklı beslenme bilincinin oluşturulması ve bilgi düzeyinin arttırılmasına yönelik araştırma, proje ve programları planlar, yönetir, değerlendirir, izler, raporlar ve ekip çalışmalarına liderlik eder, ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
12	Görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir, yaşam boyu öğrenmenin önemini benimseyerek bilim, teknoloji ve sağlık konusundaki gelişmeleri takip ederek kendini sürekli geliştirir, diyetisyenlik mesleğinin ilerlemesini ve gelişmesini sağlar.
13	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarındaki uygulamaların doğruluğunu göstermek için bilgilerini kullanır, gerekçeler ve kanıtlar sunarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etik ilkeler doğrultusunda etkili iletişim kurar.

14	Farklı yaş gruplarındaki hasta bireylerin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak interdisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir. Klinik araştırmalara katılır.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7
PÇ1	2	1	2	2	2	2	2
PÇ2	2	1	2	2	2	2	2
PÇ3	3	2	3	3	3	3	3
PÇ4	1	3	2	3	4	2	3
PÇ5	2	2	1	2	1	1	2
PÇ6	2	2	2	2	2	2	4
PÇ7	3	1	3	1	2	2	2
PÇ8	2	2	2	2	3	3	1
PÇ9	1	3	3	3	3	2	2
PÇ10	2	3	2	2	3	1	2
PÇ11	3	2	1	1	2	2	3
PÇ12	3	1	2	2	1	3	2
PÇ13	2	2	3	3	2	2	3
PÇ14	1	1	1	2	2	1	2