



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Gıda Mevzuatı							
Ders Kodu		VBH536		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Gıda ile ilgili yasal mevzuatlar hakkında bilgilendirme							
Özet İçeriğı		Gıda mevzuatının önemi, gıdalarda yapılan taklit ve tağışşler ve bunların insan sağığı açısından önemleri. Gıda Mevzuatı yönetmeliklerine bir bakış. Bazı gıda tebliğlerinin incelenmesi							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma							
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
2	Jay (1996) Modern Food Microbiology, Chapman and Hall, 2006
3	Erol İ. (2008). Gıda Hijyeni

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Giriş
2	Teorik	Türk gıda kodeksi yönetmeliğı
3	Teorik	Gıda hijyeni yönetmeliğı
4	Teorik	Et ve et ürünleriyle ilgili mevzuat
5	Teorik	Et muayenesiyle ilgili mevzuat
6	Teorik	Süt ve süt ürünleriyle ilgili mevzuat
7	Teorik	Hayvan refahı ve nakilleriyle ilgili mevzuat
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Süt ve süt ürünleriyle ilgili mevzuat
10	Teorik	Mezbahalarla ilgili mevzuat
11	Teorik	Gıda işletmeleriyle ilgili mevzuat
12	Teorik	Bal ile ilgili mevzuat
13	Teorik	Fonksiyonel gıdalar ile ilgili mevzuat
14	Teorik	Su ürünleriyle ilgili mevzuat
15	Teorik	Sularla ilgili mevzuat

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ödev	5	0	2	10
Okuma	14	0	1	14
Ara Sınav	1	16	1	17
Dönem Sonu Sınavı	1	30	1	31

Toplam İş Yüğü (Saat) 100

Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi 4

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Gıda ile ilgili kanun, yönetmelik, kurul kararı, tebliğ, talimatlar gibi terminolojik bilgilerin tanımlarının öğrenilmesi.
---	--



2	Türk Gıda Kodeksi Yönetmelikleri ve Türk Gıda Kodeksi Tebliği hakkında yeterli bilginin alınması
3	Karar verme ve değerlendirme konusunda gerekli olan yeterliliği kazanmak
4	Gıdalarda yapılan taklit ve tağşişlerin öğrenilmesi
5	Konu ile ilgili bilgisini artıracak kaynakları belirleyip kullanmak

Program Çıktıları (Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Yüksek Lisans Programı)

1	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi çalışma alanı ile ilgili uzmanlık düzeyinde geliştirilmiş bilgilere sahip olur (Bilgi)
2	Başta halk sağlığı olmak üzere Gıda Hijyeni ve Teknolojisi ile ilişkili disiplinler arası etkileşimi kavrayarak tanımlar (Bilgi)
3	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanında edinmiş olduğu bilgileri kullanarak, uzmanlık gerektiren sorunlara çözüm önerileri getirir (Beceri)
4	Alanı ile ilgili edindiği bilgileri, farklı disiplinlerdeki bilgiler ile bütünleştirerek yorumlar ve gerekli durumlarda bilimsel bilgi ve çözüm önerileri oluşturur (Beceri)
5	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi yüksek lisans programının kendisine sağladığı yetki ve sorumlulukların bilincinde olarak uzmanlığını uygulama yetkinliğinde olur (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği)
6	Bilimsel bilginin elde edilmesi ve sunulması ile ilgili yöntemleri kavrar (Öğrenme Yetkinliği).
7	Yüksek lisans eğitimi sırasında kazandığı bilgi ve becerileri değerlendirerek, mesleki bilgi gelişimini sağlayacak çalışmalarda yeni bilgileri ve bilgi kaynakları belirler ve kullanır (Öğrenme Yetkinliği).
8	Mesleki ve profesyonel ortamdaki sosyal ilişkilerde ihtiyaç duyulabilecek teknolojik araçları kullanır (İletişim ve Sosyal Yetkinlik).
9	Alanı ile ilgili bilimsel bilgileri derler ve amaca yönelik olarak değerlendirerek yorumlar (Alana Özgü Yetkinlik).
10	Gıda hijyeni ve kontrolü, et muayenesi ve teknolojisi, süt kalitesi ve güvenliği, kalite kontrol sistemleri, halk sağlığı, su hijyeni ve su ürünleri teknolojisi, hayvan refahı, kanatlı eti üretimi ve kontrolü ile domuz eti kalitesi konularında bilgi sahibi olur (Bilgi).
11	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi laboratuvarlarındaki cihazları ve sarf malzemelerini belirler ve kullanır (Beceri).
12	Gıda hijyeni ile ilişkili mikrobiyolojik, kimyasal, serolojik ve moleküler düzeyde tanı yöntemleri hakkında uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).
13	Hayvansal kaynaklı gıda ürünlerinin kalite özellikleri ve organoleptik muayeneler konusunda uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	5
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3	4	4	4	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ9	4	4	5	4	5
PÇ10	4	4	5	5	5

