



## AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

|                                   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                              |             |   |               |   |             |   |
|-----------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------|---|---------------|---|-------------|---|
| Dersin Adı                        |   | Besin Güvenliği ve İlgili Yasal Düzenlemeler                                                                                                                                                                                                                                             |                              |             |   |               |   |             |   |
| Ders Kodu                         |   | BDY521                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                              | Ders Düzeyi |   | Yüksek Lisans |   |             |   |
| AKTS Kredi                        | 5 | İş Yüğü                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 119 (Saat)                   | Teori       | 2 | Uygulama      | 0 | Laboratuvar | 0 |
| Dersin Amacı                      |   | Besin güvenliğini bozan etmenlerle ilgili kavramları, besine bulaşma yollarını, sağlık üzerine etkilerini, önlemleri, besin kirliliğine neden olan etmenleri ve yasal düzenlemeleri, açıklamak ve değerlendirmek.                                                                        |                              |             |   |               |   |             |   |
| Özet İçeriğı                      |   | Besin güvenliğini bozan etmenlerin; (pestisitler, bitki gelişimini düzenleyiciler, metalik bulaşmalar, gıda katkı maddeleri, plastik monomerleri, besinlerde pişirme ile oluşan toksik öğeler) besine bulaşma yolları, sağlık üzerine etkileri, önlenmesi, ilgili yasal düzenlemelerdir. |                              |             |   |               |   |             |   |
| Staj Durum                        |   | Yok                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                              |             |   |               |   |             |   |
| Öğretim Yöntemleri                |   | Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay                                                                                                                                                                                                                                                   |                              |             |   |               |   |             |   |
| Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları) |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Prof. Dr. Ayşe Demet KARAMAN |             |   |               |   |             |   |

### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

| Araç                      | Adet | Oran (%) |
|---------------------------|------|----------|
| Ara Sınav (Vize)          | 1    | 20       |
| Dönem Sonu Sınavı (Final) | 1    | 60       |
| Ödev                      | 5    | 20       |

### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

|   |                                                                                                                                       |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Vries J. (1996) .Food Safety and Toxicity, ( Edited by), CRC press.                                                                   |
| 2 | Omaye ST. (2004). Food and Nutritional Toxicology (Edited by), CRC press.                                                             |
| 3 | Lu FC.,Kacew S. (2009) Lu?s Basic Toxicology , Fundamentals, Target Organs and Risk Assessment, (Edited by), Fifth Edition,CRC press. |
| 4 | Rivas EO. (2009)Processing Effects on Safety and Quality of Foods (Edited by), CRC press.                                             |
| 5 | Anon.http://www.cdc.gov/biomonitoring/environmental_chemic                                                                            |
| 6 | Anon.Kodeks Alimentarius Komisyonu, www.codexalimentarius.net                                                                         |
| 7 | Anon.Gıda ve Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı,Türk Gıda Kodeksi http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kodeks/kodeks_liste.html                 |
| 8 | 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                       | Dünyada ve Türkiye'de Besin Kontrolü (Sorumlu Kuruluşlar ve Uygulamalar)                     |
| 2     | Teorik                       | Gıda Kontrolü ile İlgili Yasalar                                                             |
| 3     | Teorik                       | Pestisitler ile ilgili yasal düzenlemeler, Makale değerlendirilmesi                          |
| 4     | Teorik                       | Bitki gelişimini düzenleyiciler ile ilgili yasal düzenlemeler, Makale değerlendirilmesi      |
| 5     | Teorik                       | Metalik bulaşmalar ile ilgili yasal düzenlemeler, Makale değerlendirilmesi                   |
| 6     | Ara Sınav (Vize)             | Ara Sınav                                                                                    |
| 7     | Teorik                       | Gıda Katkı Maddelerinin Özellikleri ve Besinlerde Kullanımı                                  |
| 8     | Teorik                       | Gıda Katkı Maddeleri ile İlgili Yasal Düzenlemeler, Makale değerlendirilmesi                 |
| 9     | Teorik                       | Plastikler ile ilgili yasal düzenlemeler ilgili yasal düzenlemeler, Makale değerlendirilmesi |
| 10    | Teorik                       | Besinlerde pişirme ile oluşan toksik öğeler                                                  |
| 11    | Teorik                       | Besin güvenliğini bozan etmenlerin sağlık üzerine etkileri (1)                               |
| 12    | Teorik                       | Besin güvenliğini bozan etmenlerin sağlık üzerine etkileri (2)                               |
| 13    | Teorik                       | Besin kirliliğini önleme yolları                                                             |
| 14    | Teorik                       | Proje değerlendirme ve Genel değerlendirme                                                   |
| 15    | Teorik                       | Proje değerlendirme ve Genel değerlendirme                                                   |
| 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 | 14   | 1           | 2               | 42             |



|                                                       |   |    |   |     |
|-------------------------------------------------------|---|----|---|-----|
| Ödev                                                  | 5 | 10 | 1 | 55  |
| Ara Sınav                                             | 1 | 10 | 1 | 11  |
| Dönem Sonu Sınavı                                     | 1 | 10 | 1 | 11  |
| Toplam İş Yüğü (Saat)                                 |   |    |   | 119 |
| Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi  |   |    |   | 5   |
| *25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir. |   |    |   |     |

### Dersin Öğrenme Çıktıları

|   |                                                                                                                                                                                                                          |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Besin güvenliğini bozan etmenlerle (pestisitler, bitki gelişimini düzenleyiciler, metalik bulaşmalar, gıda katkı maddeleri, plastik monomerleri, besinlerde pişirme ile oluşan toksik öğeler) ilgili kavramları öğrenir. |
| 2 | Besine bulaşma yollarını kavrar.                                                                                                                                                                                         |
| 3 | Sağlık üzerine etkilerini değerlendirir.                                                                                                                                                                                 |
| 4 | Besin güvenliğini bozan etmenleri önleme yollarını öğrenir.                                                                                                                                                              |
| 5 | Dünya'da ve Türkiye'de besin kontrolünden sorumlu kuruluşları ve uygulamaları öğrenir.                                                                                                                                   |
| 6 | Avrupa Birliği gıda güvenliği yönetim sistemlerini kavrar.                                                                                                                                                               |
| 7 | Besin kirliliği ile ilgili yasal düzenlemeleri öğrenir                                                                                                                                                                   |

### Program Çıktıları (Beslenme ve Diyetetik Yüksek Lisans Programı)

|   |                                                                                                                                                                                                                          |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Beslenme ve Diyetetik alanındaki temel bilgiye sahiptir.                                                                                                                                                                 |
| 2 | Mezuniyet süresince/sonrasında kurum içi, ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılara katılır                                                                                                                           |
| 3 | Beslenme ve Diyetetik alanındaki bilimsel bilgiye ulaşma, güncel literatürü izleme, değerlendirme ve uygulayabilme bilgisine sahiptir                                                                                    |
| 4 | Birey olarak görev, hak ve sorumlulukları ile ilgili yasa, yönetmelik, mevzuata ve mesleki etik kurallarını öğrenir ve uygular.                                                                                          |
| 5 | Kalite yönetimi ve süreçlerine uygun davranır ve bu süreçlere katılır                                                                                                                                                    |
| 6 | Öğrenme hedeflerini belirler ve uygular                                                                                                                                                                                  |
| 7 | Beslenme ve diyetetik alanı ile ilgili sahip olduğu bilgi birikimini kullanarak bir çalışmayı bağımsız olarak yürütür ve bu alanda çalışan diğer meslek grupları ile işbirliği içinde ekip üyesi olarak sorumluluk alır. |
| 8 | Alanındaki duygu düşünce ve projelerini etkili bir şekilde aktarabilir                                                                                                                                                   |
| 9 | Mesleki İngilizceyi iyi bilir ve alanındaki kaynakları takip eder                                                                                                                                                        |

### 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 | 3   | 4   | 5   | 4   | 3   | 4   | 5   |
| PÇ2 | 4   | 5   | 4   | 4   | 3   | 3   | 3   |
| PÇ3 | 4   | 4   | 4   | 4   | 5   | 3   | 3   |
| PÇ4 | 5   | 3   | 3   | 5   | 4   | 3   | 4   |
| PÇ5 | 4   | 3   | 3   | 3   | 4   | 5   | 5   |
| PÇ6 | 5   | 5   | 3   | 3   | 4   | 4   | 5   |
| PÇ7 | 3   | 4   | 5   | 5   | 5   | 4   | 5   |
| PÇ8 | 3   | 5   | 4   | 4   | 5   | 4   | 4   |
| PÇ9 | 4   | 5   | 5   | 5   | 3   | 5   | 3   |

