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 Yükü	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 İçeriği	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 Alimentaryus 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 Türkiyede 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 Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
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 Yükü (Saat)	119
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	5
**25 saatlik iş yükü 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 katılı
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