



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Gıda Mevzuatı							
Ders Kodu		FE316		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	101 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işyerlerinin uyması ile ilgili kanun, yönetmelik ve uygulama tebliğlerin kullanılma prensiplerini anlatmaktır.							
Özet İçeriğı		Mevzuat ve hazırlanması ile ilgili prensipler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğı, Gıda Tebliğleri.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir)							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları

Yabancı Dil Yeterlik Koşulu	Var
-----------------------------	-----

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Resmi Gazeteler
2	gkgm.gov.tr web sayfası

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Mevzuat ve hazırlanması ile ilgili prensipler
2	Teorik	560 Sayılı kanun Hükmünde kararname
3	Teorik	560 Sayılı Kanun Hükmünde kararnameye bağılı çıkan yönetmelikler
4	Teorik	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğı
5	Teorik	Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğı tatlandırıcılar tebliğı, renklendirici tebliğı
6	Teorik	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğı Renklendiriciler, Tatlandırıcılar Dışında Kalan Gıda Katkı Maddeleri Tebliğı
7	Teorik	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğı Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme kuralları Tebliğı
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	5179 Sayılı Kanun Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair kanun Hükmünde Kararnamenin değıştirilerek Kabulü Hakkında Kanun
10	Teorik	5179 Sayılı Kanun Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair kanun Hükmünde Kararnamenin değıştirilerek Kabulü Hakkında Kanun
11	Teorik	Gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerlerinin Çalışma izni ve gıda sicili ve Sorumlu yönetici istihdamı hakkında yönetmelik
12	Teorik	Gıda güvenliğıinin ve kalitesinin denetimi ve kontrolüne dair yönetmelik
13	Teorik	5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri ,Bitki sağılığı,gıda ve yem Kanunu
14	Teorik	5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri ,Bitki sağılığı,gıda ve yem Kanunu
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Ödev	1	15	1	16
Ara Sınav	1	10	2	12



Dönem Sonu Sınavı	1	15	2	17
Toplam İş Yüğü (Saat)				101
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Türk Gıda Kodeksine ulaşabilme
2	Mevzuatı yorumlama becerisi
3	Yasal hükümlerle ilgili bilgi sahibi olma
4	Gıda ürünü geliştirirken yasal hükümleri göz önünde bulundurma algısının artırılması
5	Yerel kanunlar ve temel sorumluluklar hakkında bilgi sahibi olmak

Program Çıktıları (Gıda Mühendisliği Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve mühendislik bilgilerini gıda mühendisliği alanında kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisinin geliştirilmesi
2	Gıda mühendisliği ile ilgili kalite, mikrobiyoloji ve mühendislik problemlerini tanımlama ve çözme becerisinin kazanılması
3	Gıda mühendisliği ile ilgili bir sistemin bir bölümünü veya tümünü hedeflenen çıktılar doğrultusunda tasarlayabilme
4	Gıda mühendisliğinde deneysel ve teknolojik çalışmalar için gerekli modern araç ve gereçleri kullanabilme
5	Deney tasarlama ve yapma, veri toplama ve değerlendirme, elde edilen sonuçları çözümleyebilme
6	Gıda üretim teknolojilerinde kullanılan temel ve yeni geliştirilen sistemleri kavrayabilme
7	Disiplin içi ve disiplinler arası bireysel ve ekip çalışması yapabilme ve sorumluluk üstlenebilme
8	Bağımsız olarak düşüncelerini sözlü ve yazılı olarak hem Türkçe hem de İngilizce olarak açık ve öz bir şekilde ifade edebilme
9	Yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinerek, mesleki ve akademik gelişmeleri takip etme
10	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma
11	Dönemsel sorunlar hakkında bilgi sahibi, araştırma ve geliştirme becerisi yüksek, yönetim ve girişimcilik becerilerine sahip olabilme
12	Gıda mühendisliği sorunlarının çözümünde çevre sorunları, insan sağlığı, iş güvenliği gibi evrensel boyuttaki konularda farkındalığın artması

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ2	2	2			
PÇ3	1			3	2
PÇ4	3				
PÇ5	3	3			
PÇ7			1		1
PÇ8		4	3		
PÇ9			3		2
PÇ10	1		3	3	2
PÇ11	3	2	3		
PÇ12	1		4		

