



| Ders Adı        | Kodu   | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|-----------------|--|---------|----------|------|---------|
| Gıda Mevzuatı   | GID110   | 2       | 3 + 0    | 3,0  | Zorunlu |
| Birim Bölüm     | Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (yüz yüze)  |         |          |      |         |
| Amaç            | Gıda mevzuatı, öncelikli olarak tüketiciyi korumak ve sektörde haksız rekabeti önlemek amacıyla uygulamaya konan kanun, yönetmelik ve tebliğlerden oluşan bir bütündür. Bazı durumlarda ülkemizde 'Tüzükler' de Kanunların uygulamasına dair usul ve esasları belirlemek amacıyla düzenlenebilmektedir. Gıda mevzuatı devlet tarafından gıda sektörü ile tüketicilerin faaliyetlerini düzenlemek ve gerektiğinde bu ilke ve kriterlere karşı aykırı davranışları önlemek amacıyla uygulamaya konmaktadır. Bu ders ile öğrenci mevcut sektörel uygulamalar ile Yasal gereklilikler arasında bağlantı kurar. |         |          |      |         |
| Ders İçeriği    | Mevcut Gıda Yasasının inceler, yasa-tüzük-yönerge-tebliğ-kodeks tanımlarını bilir, mevcut uygulamalarla bağlantısını kurar   |         |          |      |         |
| Ders Veren      | Öğr. Gör. Mesut KAPLAN   |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları | Topal, Ş. (2001) Gıda endüstrisinde Risk Yönetim Sistemi: HACCP ve Uygulamaları Taç Ofset matbaacılık-İstanbul -Altuğ, A. Ova, G. (2000) Gıda kalite Kontrolü, www.tarim.gov.tr/mevzuat, Gökcan,H.T. ve Kaymaz,S.(1999)Gıda Suçları ve Yeni Gıda Mevzuatı.Yetkin Elektronik Yayımcılık Sis.-Ankara, Hatipoğlu, M. (1999) Gıda Hukukunda Ceza Hükümleri. Yargıtay C. Savcısı Y.Ek Binası-Ankara   |         |          |      |         |

| Hafta | Konu   |
|-------|--|
| 1     | Giriş Gıdanın Tanımlanması ,Gıda Mevzuatının Tarihçesi Ve Niçin Bir Gıda Mevzuatı Gereklidir Tartışılması              |
| 2     | Gıdanın Tanımlanması, Gıda Mevzuatının Tarihçesi Ve Niçin Bir Gıda Mevzuatı Gereklidir Tartışılması                    |
| 3     | Gıda Endüstrisi İçin Yabancı Maddelerin Tanımlanması Ve Gıda Mevzuatının Esaslarının Açıklanması                       |
| 4     | Ülkemizdeki Gıda Mevzuatı Uygulamaları Ve Kalite Kontrol Sorumluluk Dağılımı Anlatılması                               |
| 5     | Türkiye'de Gıda Standardizasyonu Ve Uygulayan Kuruluşların Öğretilmesi   |
| 6     | Türkiye'de Gıda Standardizasyonu Ve Uygulayan Kuruluşlar Tse Ve Belgelendirme Şekilleri Hakkında Bilgi Verilmesi       |
| 7     | Ara Sınav (Vize)   |
| 8     | Başka Ülkelerdeki Gıda Mevzuatları Uygulamalarının Tanıtılması   |
| 9     | Başka Ülkelerdeki Gıda Mevzuatları Uygulamalarının Ülkemizdeki Uygulamalarla Karşılaştırılması, Farkların Tartışılması |
| 10    | Gıdaların Kalite Özellikleri Ve Bunların Ölçümü  |
| 11    | Gıdaların Kalite Özellikleri Ve Bunların Ölçümü İle İlgili Örneklemeler Yapılması                                      |
| 12    | Gıda Kusurları; Sınıflandırma, Önleme Ve Kontrol   |
| 13    | Kalite Tayininde Standart Testlerin Anlatılması  |
| 14    | Kalite Maliyetlerinin Açıklanması  |

| Ders İş Yükü   | Çalışma Türü / Öğretim Metotlar | Süresi (Saat) | Sayı |
|--|---------------------------------|---------------|------|
| Önceden planlanmış özel beceriler  | Özel Destek / Yapısal Örnekler  | 2             | 1    |
| Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması | Beyin Fırtınası                 | 5             | 6    |
| Önceden planlanmış özel beceriler  | Rol Yapma / Drama               | 3             | 4    |
| Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme                  | Tartışmalı Ders                 | 5             | 5    |
| Ara Sınav 1  |                                 | 1             | 1    |
| Ödev 1   |                                 | 1             | 1    |
| Kısa Sınav 1   |                                 | 3             | 2    |
| Final  |                                 | 1             | 1    |
| <b>Ders İş Yükü:</b>   |                                 | 156           |      |
| <b>AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):</b>   |                                 | 6,12          |      |

| Program Çıktıları |   |
|-------------------|---|
| 1                 | Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.                                |
| 2                 | Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek.   |
| 3                 | Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.   |
| 4                 | Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.                       |
| 5                 | Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.                             |
| 6                 | Bireysel olarak çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.  |
| 7                 | Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek. |
| 8                 | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.                                    |
| 9                 | Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.  |
| 10                | Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.   |
| 11                | Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.  |
| 12                | Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.  |
| 13                | Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.  |
| 14                | Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.   |
| 15                | Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.                                 |

**Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)**

| Ders Öğrenme Çıktısı  | PÇ 1 | PÇ 2 | PÇ 3 | PÇ 4 | PÇ 5 | PÇ 6 | PÇ 7 | PÇ 8 | PÇ 9 | PÇ 10 | PÇ 11 | PÇ 12 | PÇ 13 | PÇ 14 | PÇ 15 |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Öğrenci modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanmasında gerekli olan şartlar hakkında bilgi sahibi olur.  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Öğrenci Türkiye'deki gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartları bilir.   | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Öğrenci gıda kontrolü için gereklilik ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu için gerekli şartları bilir.   | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Öğrenci uluslararası gıda mevzuatında yer alan bazı çalışmaların kavranması (ISO, CAC, AB çalışmaları ve direktifleri, CE işareti, ABD gıda mevzuatı) hakkında bilgi sahibi olur. | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
| Öğrenci hukukun temel kavramlarını bilir, Öğrenci gıda hukuku ve gıda mevzuatında yer alan yönetmelik, tüzük ve direktifleri bilir.   | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     |

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/322161>