



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 Kaynakları	Gökcan, H.T. ve Kaymaz, S. (1999) Gıda Suçları ve Yeni Gıda Mevzuatı. Yetkin Elektronik Yayıncılık Sis.-Ankara, Hatipoğlu, M. (1999) Gıda Hukukunda Ceza Hükümleri. Yargıtay C. Savcısı Y.Ek Binası-Ankara, www.tarim.gov.tr/mevzuat, Topal, Ş. (2001) Gıda endüstrisinde Risk Yönetim Sistemi: HACCP ve Uygulamaları Taç Ofset matbaacılık-İstanbul -Altuğ, A. Ova, G. (2000) Gıda kalite Kontrolü				

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
	Ders İş Yükü:	156	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	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/416073>