

GIDA KODEKSİ ve YASAL MEVZUAT

1	Ders Adı:	GIDA KODEKSİ ve YASAL MEVZUAT
2	Ders Kodu:	GIDS236
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	3
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok.
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. Dr. Gamze DÜVEN
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	MYO Yönetim Kurulları tarafından görevlendirilen öğretim elemanları
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr. Gör. Gamze DÜVEN (Karacabey MYO) gamzeduven@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Öğrencileri; gıda mevzuatı temel ilkeleri, tüketici hakları, Codex Alimentarius Komisyonu, Türkiye'de gıda mevzuatı ve gıda kontrolü, Türk Standartları Enstitüsü, uluslararası ve ulusal standartlar hakkında bilgilendirmek.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Gıda kodeksini ve yasal mevzuatı öğrenmek ve takip edebilmek.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Dünyada ve ülkemizde akreditasyon konularını kavrar.
	2	Mevzuatın tanımı ve önemi, kanun, kanun hükmünde kararname, tüzük, yönetmelik ve tebliğin tanımları ve bunların tasarılarının hazırlanmasına ilişkin esasları kavrar.
	3	Kodeks Alimentarius Komisyonu ve çalışmalarını kavrar.
	4	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Tebliği ile TSE standartlarını kavrar.
	5	Güncel gıda kanunları ve yönetmelikleri hakkında yeterli bilgiye sahip olur.
	6	Gıda ve gıdalar ile temas eden madde ve malzemelerle ilgili olan tüm yasalara nasıl ulaşabileceğini öğrenir.
	7	Bir gıda işletmesinin açılışında istenen ilgili yasal prosedürleri yerine getirebilir.
	8	Tüketici haklarını kavrar.
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Dersin tanıtımı ve sınav bilgileri.	

2	Mevzuata giriş.	
3	Uluslar arası standartlar (EN, ISO, Codex Alimentarius).	
4	Gıda ürünleri ve işlemleri için standartlar, Türk Standartları Enstitüsü (TSE).	
5	Gıda mevzuatı ve hazırlanma gerekçeleri.	
6	Gıda mevzuatının temel prensipleri.	
7	Türk Gıda Kanunu.	
8	Ara sınav.	
9	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği.	
10	Gıda mevzuatı (gıda hijyen, hayvansal gıdalar özel hijyen, kayıt/onay ve resmi kontrol yönetmelikleri).	
11	Gıda mevzuatı (gıda hijyen, hayvansal gıdalar özel hijyen, kayıt/onay ve resmi kontrol yönetmelikleri)	
12	Gıda mevzuatı (gıda hijyen, hayvansal gıdalar özel hijyen, kayıt/onay ve resmi kontrol yönetmelikleri)	
13	Gıda mevzuatı (mikrobiyolojik kriterler yönetmeliği).	
14	Gıda mevzuatı (etiket yönetmeliği).	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Ders notu-Dr. Nejlet Filiz Gıda Mevzuatı- Lebib Yalkın (www.lebbyalkin.com.tr/) Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı- http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kanun/kanun_liste.html Türk Gıda Kodeksi ve Yönetmelikleri
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARİ		SAYISI
Ara Sınav		1
Kısa Sınav		0
Ödev		0
Yıl Sonu Sınavı		1
Toplam		2
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Ölçme ve Değerlendirme Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır.
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	1	20.00	20.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	20.00	20.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	20.00	20.00
Toplam İş Yüğü			88.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			2.93
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	1	1	1	1
ÖK2	4	4	4	4	5	4	5	5	0	5	5	5	1	1	1	1
ÖK3	5	5	5	5	5	5	4	4	5	4	5	5	1	1	1	1
ÖK4	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	5	1	1	1	1
ÖK5	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	4	1	1	1	1
ÖK6	4	5	4	5	5	5	4	5	5	4	5	5	1	1	1	1
ÖK7	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	1	1	1	1
ÖK8	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1	1	1
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			