

GIDA KODEKSİ

1	Ders Adı:	GIDA KODEKSİ
2	Ders Kodu:	GTP220
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	4
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. NALAN ÇIRAK
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Nalan Çırak
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	nfiliz@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:	
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 Tebliğleri 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	VİZE	
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.lebibyalkin.com.tr/) Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı- http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kanun/kanun_liste.html
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARİ		SAYISI
Ara Sınav		40.00
Kısa Sınav		0.00
Ödev		0.00
Yıl Sonu Sınavı		60.00
Toplam		100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	2	14.00	28.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	2	10.00	20.00
Ödevler	2	12.00	24.00
Projeler	2	10.00	20.00
Arazi Çalışmaları	1	10.00	10.00
Arasınaylar	1	8.00	8.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10.00	10.00
Toplam İş Yüğü			120.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			4.00
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	3	2	0	0	2	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0
ÖK2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0
ÖK3	3	3	0	0	3	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0
ÖK4	2	5	0	0	4	2	0	0	0	1	3	1	0	0	0	0
ÖK5	4	5	0	0	4	2	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0
ÖK6	4	2	0	0	2	0	0	0	2	1	0	1	0	0	0	0
ÖK7	3	3	0	2	2	0	0	0	2	0	0	1	0	0	0	0
ÖK8	3	4	0	0	5	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			