

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
GIDA MEVZUATI	GMS3111431	Güz Dönemi	3+0	3	3
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör.Dr. Armin AMANPOUR				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Besin kontrolünün ve mevzuatının önemini, besinlerle ilgili yasal düzenlemeleri, güncel mevzuatı ve besin güvenliğini bozan etmenleri anlatmaktır.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Besin Kontrolü ve Gıda Mevzuatına Giriş,Günümüzde Besin Kontrolünün Önemi,Hukuki Olarak Besin Kontrolü ve Mevzuat,Besinlerin üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun ve yönetmelikler,Yönetmeliklerin İncelenmesi,Türk Gıda Kodeksi,Türk Gıda Kodeksi Ürün Tebliği İncelenmesi I,Türk Gıda Kodeksi Ürün Tebliği İncelenmesi II,Mevzuatta Besin Üretim ve Satış yerleri,Besinlerin üretimi, işlenmesi ve depolama aşamalarındaki yasal düzenlemeler,Besin Kirliliği ve Besin Kirliliğine Neden Olan Maddeler,Gıda Ambalajlama ve Etiketleme İlkeleri,Kakao ve çikolata ürünleri tebliği, Kahve ve kahve ekstraktları tebliği ,Et ve et ürünleri tebliği, Yumurta tebliği, Yağ ve zeytin yağı tebliği ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları				Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
Besin güvenliği yönünden mevzuatı değerlendirir.				9	C
Besinlerle ilgili yasal düzenlemeleri ve uygulamaları tartışır.				10	C
Besinlerin üretimi ve tüketimiyle ilgili düzenlemeleri açıklar.				16, 9	C
Mevzuatta yer alan yasal düzenlemeleri yorumlar.				1, 16	C
Besin kontrolünün ve mevzuatının önemini değerlendirir.				10, 9	C
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 10: Tartışma Yöntemi, 16: Soru - Cevap Tekniği , 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	C: Çoktan Seçmeli Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Besin Kontrolü ve Gıda Mevzuatına Giriş				
2	Günümüzde Besin Kontrolünün Önemi				
3	Hukuki Olarak Besin Kontrolü ve Mevzuat				
4	Besinlerin üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun ve yönetmelikler				
5	Yönetmeliklerin İncelenmesi				
6	Türk Gıda Kodeksi				
7	Türk Gıda Kodeksi Ürün Tebliği İncelenmesi I				
8	Türk Gıda Kodeksi Ürün Tebliği İncelenmesi II				
9	Mevzuatta Besin Üretim ve Satış yerleri				
10	Besinlerin üretimi, işlenmesi ve depolama aşamalarındaki yasal düzenlemeler				
11	Besin Kirliliği ve Besin Kirliliğine Neden Olan Maddeler				
12	Gıda Ambalajlama ve Etiketleme İlkeleri				
13	Kakao ve çikolata ürünleri tebliği, Kahve ve kahve ekstraktları tebliği	Kakao ve çikolata ürünleri tebliğinin okunması			
14	Et ve et ürünleri tebliği, Yumurta tebliği, Yağ ve zeytin yağı tebliği	Et ve et ürünleri tebliği, Yumurta tebliği, Yağ ve zeytin yağı tebliğinin okunması			
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar	
Altuğ Onoğur, T., Elmacı, Y., Demirağ, K. Gıda Kalite Sağlama. Sidas yayıncılık, İzmir, 2011.	
Türk Gıda Kodeksi ( <a href="http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Mevzuat.aspx">http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Mevzuat.aspx</a> )	
Elif Öztetik. Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi. Anadolu Üniversitesi Sahaf Yayınevi.	