

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI	BES3119410	Güz Dönemi	2+0	2	2
<b>Ön Koşul Dersleri</b>					
<b>Önerilen Seçmeli Dersler</b>					
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Seviyesi</b>	Lisans				
<b>Dersin Türü</b>	Programa Bağlı Seçmeli				
<b>Dersin Koordinatörü</b>	Öğr.Gör. Fatma Elif SEZER				
<b>Dersi Verenler</b>	Öğr.Gör. Fatma Elif SEZER				
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>Dersin Amacı</b>	Besinleri mevcut kontrol yöntemleri, mevzuat ve yasal düzenlemeler yönüyle değerlendirmektir.				
<b>Dersin İçeriği</b>	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, Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Katkı Maddeleri; konularını içermektedir.				
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>				<b>Öğretim Yöntemleri</b>	<b>Ölçme Yöntemleri</b>
1. Besin kontrolünün ve mevzuatının önemini değerlendirebilmesi				1, 2, 3	A, C
2. Mevzuatta yer alan yasal düzenlemeleri yorumlayabilmesi				1, 2, 3	A, C
3. Besinlerin üretimi ve tüketimiyle ilgili düzenlemeleri açıklayabilmesi				1, 2, 3	A, C
4. Besinlerle ilgili yasal düzenlemeleri ve uygulamaları tartışabilmesi				1, 2, 3	A, C
5. Besin güvenliği yönünden mevzuatı değerlendirebilmesi				1, 2, 3	A, C
<b>Öğretim Yöntemleri</b>	1: Anlatım, 2: Soru - Cevap, 3: Tartışma				
<b>Ölçme Yöntemleri</b>	A: Yazılı sınav, C: Ödev				
<b>Ders Akışı</b>					
<b>Sıra</b>	<b>Konular</b>	<b>Ön Hazırlık</b>			
1	Besin Kontrolü ve Gıda Mevzuatına Giriş	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
2	Günümüzde Besin Kontrolünün Önemi	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
3	Hukuki Olarak Besin Kontrolü ve Mevzuat	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
4	Besinlerin üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun ve yönetmelikler	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
5	Yönetmeliklerin İncelenmesi	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
6	Türk Gıda Kodeksi	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
7	Türk Gıda Kodeksi Ürün Tebliği İncelenmesi I	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
8	Türk Gıda Kodeksi Ürün Tebliği İncelenmesi II	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
9	Mevzuatta Besin Üretim ve Satış yerleri	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
10	Besinlerin üretimi, işlenmesi ve depolama aşamalarındaki yasal düzenlemeler	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
11	Besin Kirliliği ve Besin Kirliliğine Neden Olan Maddeler	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
12	Gıda Ambalajlama ve Etiketleme İlkeleri	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
13	Gıda Katkı Maddeleri	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
14	Gıda Katkı Maddeleri	Önerilen kaynaklardan ilgili bölüme hazırlanılması			
<b>Kaynaklar</b>					
Powerpoint sunum dosyaları.1. Altuğ Onoğur, T., Elmacı, Y., Demirağ, K. Gıda Kalite Sağlama. Sidas yayıncılık, İzmir, 2011.					
2. Türk Gıda Kodeksi ( <a href="http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Mevzuat.aspx">http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Mevzuat.aspx</a> )					
3. Elif Öztetik. Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi. Anadolu Üniversitesi Sahaf Yayınevi.					
4. E.Kirchsteiger, T.Baumgartner. Global Food Legislation: An Overview. July 2014. ISBN: 978-3-527-33555-8.					