

BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
BESİN KONTROLÜ VE MEVZUATI	BDB309	5.Yarıyıl / Güz	2	0	0	2
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım, Tartışma					
Dersin sorumlusu(ları)	Öğr. Gör. Funda Esin FAKILI					
Dersin amacı	Dünyada ve Türkiye'de besin kontrolünün amacının, gıda mevzuatında yer alan temel kavramların, Avrupa'da ve Türkiye'de besinlerle ilgili yasal düzenlemelerin, besin kirliliğine neden olan etmenlerin ve yasal düzenlemelerin, açıklaması ve değerlendirmesidir.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Besinlerde kalite kontrolünün ve mevzuatının önemini kavrayabilme 2. Besin güvenliğinin amacını ve önemini öğrenebilme 3. Dünyada ve Türkiye'de besin kontrolünden sorumlu kuruluşları ve uygulamaları öğrenebilme 4. Avrupa Birliği besin güvenliği yönetim sistemlerini öğrenebilme 5. Besinlerle ilgili yasal düzenlemeleri ve uygulamalarını öğrenebilme 6. Besin etiketlemesi ile ilgili yasal düzenlemeleri ve uygulamaları öğrenebilme 7. Gıda katkı maddelerini tanımlayabilme 8. Gıda katkı maddelerinin işlevlerini ve kullanım amaçlarını öğrenebilme 9. Gıda katkı maddelerinin sınıflandırılmalarını öğrenebilme 10. Gıda katkı maddelerinin sağlık üzerine etkilerini değerlendirebilme 11. Gıda katkı maddeleri ve yasal düzenlemeleri öğrenebilme 12. Gıda katkı maddeleri ile ilgili toksikolojik değerlendirmeleri yorumlayabilme 13. Besin kaynaklı toksinlerin bulaşma ve oluşum nedenlerini, sağlığa üzerine etkilerini ve korunma yollarını öğrenebilme 14. Besin üretimindeki potansiyel riskleri belirleme ve risk analizi yapabilmeyi öğrenebilme 15. Toplu beslenme yapılan kurumlarda besin güvenliğini etkileyen etmenleri ve uygulamaları öğrenebilme 16. Besin zehirlenmeleri ve kontrolü uygulamalarını öğrenebilme 17. Besin güvenliğini bozan etmenleri kavrayabilme 18. Besin kirliliği ile ilgili yasal düzenlemeleri öğrenebilme 19. Besinlere uygulanan kalite kontrol yöntemlerini kavrayabilme 20. Besin kontrolünde uygulanacak analiz yöntemlerini öğrenebilme 21. Tarladan sofraya besin güvenliği ilkelerini öğrenebilme					
Kaynaklar	1. Anon.Kodeks Alimentarius Komisyonu, www.codexalimentarius.net 2. Anon.Gıda ve Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı,Türk Gıda Kodeksi http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kodeks/kodeks_liste.html 3. Preedy VR., Watson RR. Reviews In Food and Nutrition Toxicity (Edited by) Volume 3, CRC press. (2005). 4. Omaye ST. Food and Nutritional Toxicology (Edited by), CRC press. (2004). 5. Lu FC.,Kacew S. Lu's Basic Toxicology , Fundamentals, Target Organs and Risk Assessment, (Edited by), Fifth Edition,CRC press. (2009) 6. Vries J..Food Safety and Toxicity, (Edited by), CRC press. (1996) 7. Branen AL., Davidson PM., Salminen S., Thorngate III JH. Food Additives (Edited by), Second Edition, CRC press. (2001).					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Dünyada ve Türkiye'de besin kontrolü önemi, sorumlu kuruluşlar ve uygulamalar
2. Hafta	Geçmişten günümüze besin kontrolü ile ilgili yasalar Besin kontrolü ile ilgili yönetmelikler
3. Hafta	Besin Tebliği
4. Hafta	Besin etiketleme ve ilgili yasal düzenlemeler Türkiye'de ve dünyada besin güvenliği ile ilgili yasal düzenlemeler ve sertifikasyonlar
5. Hafta	Gıda katkı maddelerinin tanımı, kullanım amaçları, besinlerde kullanım alanları ve fonksiyonları
6. Hafta	Gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler ve toksikolojik değerlendirmeler
7. Hafta	Gıda katkı maddelerinin sınıflandırılmaları (antioksidanlar, asitliği düzenleyiciler, emülgatörler, renklendiriciler, koruyucular, tatlandırıcılar, tat/koku maddeleri, stabilizatörler, kıvam arttırıcılar, jelleştiriciler, starter kültürler, şelat ajanları, topaklanma önleyiciler, kabartıcılar vd.)
8. Hafta	I. ARA SINAV
9. Hafta	Gıda katkı maddelerinin sağlık üzerine etkileri
10. Hafta	Çeşitli kirleticilerin besinlere bulaşma yolları (fiziksel, kimyasal ve biyolojik) ve önlenmesine yönelik yasal düzenlemeler
11. Hafta	Besin işleminde risk analizleri ve ilgili yasal düzenlemeler Besinlerdeki toksik bileşiklerin sağlık üzerine etkileri
12. Hafta	Mevzuatta hijyen ve sanitasyon tanımı, personel hijyeni ve sanitasyon
13. Hafta	Besin kirliliği ve ilgili yasal düzenlemeler (Pestisitler, bitki gelişimini düzenleyiciler, anabolizanlar, metalik bulaşmalar, radyonüklidler, plastik monomerleri, deterjanlar)
14. Hafta	Organik besinler, genetiği değiştirilmiş organizmalar ve ilgili yasal düzenlemeler
15. Hafta	Organik besinler, genetiği değiştirilmiş organizmalar ve ilgili yasal düzenlemeler

Öğrenci İş Yüğü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	1	14
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)	1	3	3
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	1	2	2
Yarıyıl sonu sınavları	1	3	3
Toplam iş yüğü (saat) / 25(s)		50 / 25	
Ders AKTS		2	

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	% 100
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	% 100
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		%50
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%50
Başarı notunun toplamı		100

Derslerin öğrenme çıktıları ile program yeterlilikleri ile ilişkilendirilmesi

Program yeterlilikleri	Dersin Öğrenme Çıktıları																			
	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö	Ö
	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç	Ç
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1. Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgiler edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme. Beslenme ve diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirebilme																				
2. Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme																				
3. Bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
4. Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak bireyin, toplumun ve hastanın beslenme durumunu saptar, değerlendirebilir. Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilir																				
5. Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilir																				
6. İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilir																				
7. Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
8. İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahiptir																				
9. Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarındaki uygulamalara katılabilir doğruluğunu göstermek için bilgilerini kullanabilir, gerekçeler ve kanıtlar sunarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade ederek ve tüm ekip elamanlarıyla etik ilkeler doğrultusunda etkili iletişim kurabilir																				
10. Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.																				

Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel