

BDB309 Besin Kontrolü ve Mevzuatı

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (Saat/hafta)	Uygulama (Saat/hafta)	Laboratuvar (Saat/hafta)	AKTS
Besin Kontrolü ve Mevzuatı		3.Yarıyıl/Güz	2	0	0	2
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım, Soru-Cevap					
Dersin sorumlusu(ları)						
Dersin amacı	Dünyada ve Türkiye'de besin kontrolünün amacının, mevzuatta yer alan temel kavramların, Avrupa'da ve Türkiye'de besinlerle ilgili yasal düzenlemelerin, besin kirliliğine neden olan etmenlerin ve yasal düzenlemelerin, açıklaması ve değerlendirilmesidir.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Besin güvenliği/kalite kontrolünün ve mevzuatının önemini kavrar. 2. Besin güvenliğinin amacını ve önemini öğrenir. 3. Dünyada ve Türkiye'de besin kontrolünden sorumlu kuruluşları ve uygulamaları öğrenir. 4. Besinlerle ilgili yasal düzenlemeleri ve uygulamalarını öğrenir.					
Kaynaklar	1. Prof. Dr. Nevzat Artık, Prof. Dr. Nevin Şanher, Doç. Dr. Aybuke Ceyhun Sezgin, Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı, 5. Baskı, 2024. 2. Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius 3. Tarım ve Orman Bakanlığı, Mevzuat Bilgi Sistemi, https://www.mevzuat.gov.tr 4. Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü, http://ggbbs.tarim.gov.tr/ 5. Avrupa Birliği Sağlık ve Beslenme Beyanları, https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/claims_en 6. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), http://www.efsa.europa.eu/ 7. https://www.tarimorman.gov.tr/Konular/Gida-Ve-Yem-Hizmetleri/Gida-Hizmetleri/Kodeks					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK/İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Besin Kontrolü ve Mevzuatına giriş
2. Hafta	Dünyada ve Türkiye'de besin kontrolünden sorumlu kuruluşlar ve uygulamalar
3. Hafta	Besin kontrolü ile ilgili yasalar/yönetmelikler
4. Hafta	Besinlerin etiketlenmesi
5. Hafta	Besin Tebliğleri (1)
6. Hafta	Besin Tebliğleri (2)
7. Hafta	Besin Tebliğleri (3)
8. Hafta	ARA SINAV
9. Hafta	Besin Tebliğleri (4)
10. Hafta	Besin Tebliğleri (5)
11. Hafta	Gıda katkı maddelerinin özellikleri, besinlerde kullanımı ve gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler
12. Hafta	Gıda katkı maddelerinin sağlık üzerine etkileri
13. Hafta	Besin kirliliği ve ilgili yasal düzenlemeler-I (Pestisitler, Bitki Gelişimini Düzenleyiciler, Anabolizanlar)
14. Hafta	Besin kirliliği ve ilgili yasal düzenlemeler-II (Metalik Bulaşmalar, Deterjanlar, Plastikler, Pişirme ile Oluşan Toksik Ögeler)
15. Hafta	Gıdaların ıslanması

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	4	4
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	1	2	2
Yarıyıl sonu sınavları	1	2	2
Toplam iş yüğü (saat) / 25(s)	50/25=2		
Ders AKTS	2		

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%50
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer	1	%50
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	%100
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		100
%40Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		%40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%60
Başarı notunun toplamı		100

Derslerin öğrenme çıktılarının program yeterlilikleri ile ilişkilendirilmesi

Program yeterlilikleri	Dersin Öğrenme Çıktıları			
	Ö.Ç.1	Ö.Ç.2	Ö.Ç.3	Ö.Ç.4
1. Beslenme ve Diyetetik bilimine özgü temel ve sosyal bilimlerden edinilen kanıta dayalı teorik bilgileri uygulamada kullanabilme becerisini kazanır.	3	2	-	-
2. Mesleki uygulamalarda ihtiyaç duyulan ekipman ve bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi edinir.	-	-	-	-
3. Topluma, meslektaşlarına, diğer meslek çalışanlarına ve sağlıklı/hasta bireye karşı haklarını, görevlerini ve sorumluluklarını bilir ve mesleki etik kurallara uygun davranmayı öğrenir.	-	-	-	-
4. Beslenme ve Diyetetik biliminin farklı alanlarındaki karşılaştığı sorunları edindiği güncel bilgi ve beceriler sayesinde gözlemlleme, saptama, yorumlama, rapor etme ve çözüm üretme becerilerine sahip olur.	-	-	-	-
5. Disipliner veya disiplinler arası ortamlarda etkili iletişim kurma, sorumluluk alma, çözüm odaklı çalışma ilkeleri ile etkin çalışma becerileri edinir.	-	-	-	-
6. Beslenme ve diyetetik alanında edindiği teorik, uygulamalı bilgi ve becerileri kullanarak bir araştırmayı bireysel veya ekip çalışması ile planlar, deney yapar/veri toplar, verileri analiz eder, yorumlar ve rapor etme yeteneği kazanır.	3	-	-	-
7. Sağlıklı/ hasta ve risk altındaki bireylerin yaşamı boyunca beslenme durumunu göz önüne alarak öneriler geliştirir.	-	-	-	-
8. Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.	3	3	3	3
9. Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.	-	3	3	3

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