

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
GIDA KONTROLÜ ve MEVZUATI	BES202	4.	2	0	0	2
Önkoşullar	Yok					
Dersin Dili	Türkçe					
Dersin Tipi	Zorunlu					
Dersin Seviyesi	Lisans					
Dersin Verilişi	Anlatım Tartışma, Beyin fırtınası					
Dersin Sorumlusu(ları)	Öğr.Gör.Mehmet UZ					
Dersin Amacı	Besin teknolojileri ve mevzuatı ile ilgili temel kavramları, Türkiye'de besinlerle ilgili yasal düzenlemeleri, besin güvenliğini bozan etmenleri, sağlık üzerine etkileri ve ilgili yasal düzenlemeleri öğretmektir.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersi başarıyla tamamlayan öğrenciler; 1. Besin teknolojilerinin ve mevzuatının önemini 2. Besinlerle ilgili yasal düzenlemeleri ve uygulamaları 3. Besin güvenliğini bozan etmenleri kavrayacak ve açıklayabilecektir.					
Dersin İçeriği	Besin teknolojileri ve mevzuatı ile ilgili temel kavramlar, Türkiye'de besinlerle ilgili yasal düzenlemeler, besin güvenliğini bozan etmenler, sağlık üzerine etkileri ve ilgili yasal düzenlemeler konularını kapsar.					
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Ders Notları 1. Yasal düzenlemelerin yayınlandığı Resmi Gazeteler Codex Alimentarius. 2. Jones JM.Food Safety. Eagen Press,St Paul,1998. 3. Helfrich W, Winter CK(Ed).Food Toxicology.CRCPressLLC,2001.					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	-					
Dersi Veren Öğretim Elamanı Yardımcıları	-					

Haftalık Ders Konuları:

Haftalar	Tartışılacak işlenecek konular
1. Hafta	Besin teknolojileri
2. Hafta	Besin teknolojileri
3. Hafta	Besin teknolojileri
4. Hafta	Mevzuat ile ilgili temel kavramlar
5. Hafta	Mevzuat ile ilgili temel kavramlar
6. Hafta	Türkiye'de besinlerle ilgili yasal düzenlemeler
7. Hafta	ARA SINAVI
8. Hafta	Türkiye'de besinlerle ilgili yasal düzenlemeler
9. Hafta	Besin güvenliğini bozan etmenler
10. Hafta	Besin güvenliğini bozan etmenler
11. Hafta	Sağlık üzerine etkileri
12. Hafta	Sağlık üzerine etkileri
13. Hafta	İlgili yasal düzenlemeler
14. Hafta	Ders tekrarı
15. Hafta	FINAL

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Devam		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Staj (Varsa)		
Ödevler		
Sunum		
Projeler		
Seminer		
Ara Sınavlar	1	% 30
Final	1	% 70
Toplam		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		% 30
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		% 70
Toplam		100

AKTS (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	2	28
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)			
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Ara sınav, Final	2	3	6
Toplam iş yüğü (saat) / 30(s)	62/30=2,06		
Ders AKTS	2		

Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları	Katkı Düzeyi		
	ÖÇ 1	ÖÇ 2	ÖÇ 3
1. Beslenme ve Diyetetik alanına ilişkin temel mesleki bilgilere, araştırma yöntemlerine ve istatistiksel çözümleme tekniklerine sahiptir.	5	5	5
2. Beslenme ve Diyetetik alanına özgü mesleki bilgi ve becerilerini toplumda beslenme durumunun saptanması, beslenmeye ilişkin sağlık sorunlarının önlenmesi ve tedavisinde kullanır.	1	1	1
3. Bireysel olarak etkin bir şekilde çalışabilme ve ekip içi multidisipliner çalışmalarda sorumluluk alma becerisi.	1	1	1
4. Beslenme ve Diyetetik eğitim programında en az 2 alan dışı ders alarak sosyokültürel gelişimin kazanılması.	1	1	1
5. Mesleki uygulamalar için gerekli olan modern yöntemleri seçme ve bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi.	5	1	1
6. Türkçe sözlü ve yazılı anlatımı etkili kullanmanın yanı sıra güncel yaklaşımların takibi ve araştırma yapma becerisinde en az bir yabancı dil bilgisi	1	1	1
7. Yaşam boyu öğrenme ilkesiyle öz değerlendirme yapabilme, bilim ve teknolojideki yenilikleri izleme ve kendisini geliştirip sürekli yenileme becerisi.	1	1	1
8. Beslenme ve Diyetetik programı sonunda kazanılan bilgi birikimini kullanarak bir çalışmayı bağımsız olarak yürütme, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme, arşivleme ve elde edilen sonuçları çözme ve/veya yorumlama yeteneği ile multidisipliner çalışma alanlarında sorumluluk alabilme becerisi	5	5	5
9. Mesleki alana ilişkin yasa, yönetmelik, mevzuat ve hukuksal süreçler konusunda bilgi sahibi olma	5	5	1
10. Mesleki uygulamalarda diğer sağlık çalışanları ve disiplinlerle etik prensiplere bağlı kalarak çalışma becerisi.	1	1	1

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