



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Mevzuatı	GDM3326	2	5	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	Tanımlanmamış
-------------	---------------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Ruşen METİN YILDIRIM
---------------------	----------------------

Dersi Veren(ler)	Ruşen METİN YILDIRIM
------------------	----------------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Bu ders kapsamında öğrenciler, gıda kalitesinin sağlanmasında sorumlu ve uymak zorunda oldukları ulusal ve uluslararası gıda mevzuatı hakkında bilinçlendirilecektir. Bu dersin sonunda, hukukun temel kavramları, gıda hukuku ve gıda mevzuatı, gıda kontrolü için gereklilikler ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu konuları öğrenciler tarafından kavranmış olacaktır.
--------------	--

Dersin İçeriği	Hukukun temel kavramları, gıda hukuku ve gıda mevzuatı; Gıda kontrolü için gereklilikler ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu, Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanması, Türkiye’de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı; Gıda üretimi yapanların ve satanların sorumlulukları; Uluslararası gıda mevzuatı (ISO, CAC, AB çalışmaları ve direktifleri, CE işareti, ABD gıda mevzuatı)
----------------	---

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci hukuk doktrini ve hukukun temel kavramlarını bilir.
2	Öğrenci gıda hukuku ve gıda mevzuatında yer alan yönetmelik, tüzük ve direktifleri bilir.
3	Öğrenci gıda kontrolü için gereklilik ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu için gerekli şartları bilir.
4	Öğrenci modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanmasında gerekli olan şartlar hakkında bilgi sahibi olur.
5	Öğrenci Türkiye’deki gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartları bilir.
6	Öğrenci gıda üretimi yapan işletmeler ile satış yapanların sorumluluklarının neler olduğunu bilir.
7	Öğrenci uluslararası gıda mevzuatında yer alan bazı çalışmaların kavranması (ISO, CAC, AB çalışmaları ve direktifleri, CE işareti, ABD gıda mevzuatı) hakkında bilgi sahibi olur.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Dersin kapsamı, gerekçesi ,önemi,kurallar ve gerekler	İlgili Kaynaklar

2	Hukukun temel kavramları	İlgili Kaynaklar
3	Gıda hukuku ve gıda mevzuatı	İlgili Kaynaklar
4	Gıda kontrolü için gereklilik ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu	İlgili Kaynaklar
5	Gıda kontrolü için gereklilik ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu	İlgili Kaynaklar
6	Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanması	İlgili Kaynaklar
7	Ara sınavı	İlgili Kaynaklar
8	Midterm 1 / Practice or Review	İlgili Kaynaklar
9	Türkiye’de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı	İlgili Kaynaklar
10	Türkiye’de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı	İlgili Kaynaklar
11	Türkiye’de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı	İlgili Kaynaklar
12	Gıda üretimi yapanların ve satanların sorumlulukları	İlgili Kaynaklar
13	Gıda üretimi yapanların ve satanların sorumlulukları	İlgili Kaynaklar
14	Uluslararası gıda mevzuatı (ISO, CAC, AB çalışmaları ve direktifleri, CE işareti, ABD gıda mevzuatı)	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar
16	Final sınavı	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	16	2	32
Laboratuar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması			
Derse Özgü Staj			
Ödev			
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	2	30	60
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	40	40
Toplam İşyükü			132
Toplam İşyükü / 30(s)			4.40
AKTS Kredisi			4

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----