

BESD310 – BESİN KONTROLÜ ve YASAL DÜZENLEMELER

Dersin Kodu	Adı	Yarıyıl	Teorik (st/hafta)	Uygulama (st/hafta)	Yerel Kredi	AKTS
BESD310	Besin Kontrolü ve Yasal Düzenlemeler	6	2	-	2	4
Dersin dili	Türkçe					
Dersin düzeyi	Lisans					
Bölümü/ Programı	Beslenme ve Diyetetik (Türkçe Program)					
Öğrenim türü	Örgün öğretim					
Dersin amacı	Besinle ilgili yasal düzenlemeler ve yaptırımlar, besin güvenliğini bozan etmenler; besin katkı maddeleri, pestisidler, metalik bulaşmalar, plastik monomerleri ve deterjanlar konusunda bilgi ve becerileri öğrenme ve geliştirme.					
Dersin verilme şekli	Yüz yüze					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım Tartışma Soru-Yanıt Takım/Grup Çalışması Rapor Hazırlama ve/veya Sunma					
Dersin içeriği	Besinle ilgili yasal düzenlemeler ve yaptırımlar, besin güvenliğini bozan etmenler; besin katkı maddeleri, pestisidler, metalik bulaşmalar, plastik monomerleri ve deterjanlar					
Ön koşulları	Yok					
Dersin Sorumluları	Prof.Dr. İrfan Erol					
Dersin staj durumu	Yok					
Ders kaynakları	Konuyla ilgili çeşitli kitaplar ve diğer yazılı materyaller					
Ders yapısı	Matematik ve Temel Bilimler % Mühendislik Bilimleri % Mühendislik Tasarımı %					

	Sosyal Bilimler% Eğitim Bilimleri % Fen Bilimleri % Sağlık Bilimleri %100 Alan Bilgisi %			
Planlanan Öğrenme Aktiviteleri ve Metodları	Etkinlikler ayrıntılı olarak “Değerlendirme” ve “İş Yüğü Hesaplaması” bölümlerinde verilmiştir.			
Değerlendirme Ölçütleri	Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkısı	
	Ara Sınav	1	% 35	
	Kısa Sınav	1	% 7,5	
	Ödev	0	% 0	
	Devam	0	% 0	
	Uygulama	0	% 0	
	Proje	0	% 0	
	Laboratuvar	0	% 0	
	Seminer	0	% 0	
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	% 50	
	Alan Çalışması	0	% 0	
	Ara Sınava Hazırlık	0	% 0	
	Derse Özgü Staj	0	% 0	
	Diğer	0	% 0	
	Sunum	1	% 7,5	
	Genel Sınav	0	% 0	
	Yarıyıl İçi Sınavı	0	% 0	
Toplam :	4	% 100		
AKTS a İş yüğü hesaplama	Etkinlik	Sayı	Süre	Toplam iş yüğü
	Ders süresi	14	3	51
	Labaratuvar			
	Uygulama			
	Derse özgü staj			
	Alan çalışması			
	Sınıf dışı çalışma süresi	14	2	48
	Sunum /seminer hazırlama	3	5	15
	Proje			
	Ödevler			
	Ara sınav hazırlık	1	5	5
	Genel sınav hazırlık	1	5	5
	Toplam iş yüğü			124
		AKTS:	4	
Dersin Öğrenme Çıktıları *	Bu dersin tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapacaklardır; 1. Besinle ilgili yasal düzenlemeler ve yaptırımları konusunda bilgi ve becerileri öğrenme ve geliştirme			

	<p>2. Besin güvenliğini bozan etmenleri konusunda bilgi ve becerileri öğrenme ve geliştirme</p> <p>3. Besin katkı maddeleri, pestisidler, metalik bulaşmalar, plastik monomerleri ve deterjanlar konusunda bilgi ve becerileri öğrenme ve geliştirme</p>
Ders konuları	<p>1. Hafta: Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Mevzuatı</p> <p>2. Hafta: Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Mevzuatı</p> <p>3. Hafta: Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Mevzuatı</p> <p>4. Hafta: Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Mevzuatı</p> <p>5. Hafta: Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Mevzuatı Öğrenci Sunumları</p> <p>6. Hafta: Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Mevzuatı Öğrenci Sunumları</p> <p>7. Hafta: Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Mevzuatı Öğrenci Sunumları</p> <p>8. Hafta: Ara Sınav</p> <p>9. Hafta: Çiftlikten Sofraya Öğrenci Sunumları</p> <p>10. Hafta: Çiftlikten Sofraya Öğrenci Sunumları</p> <p>11. Hafta: Çiftlikten Sofraya Öğrenci Sunumları</p> <p>12. Hafta: Çiftlikten Sofraya Öğrenci Sunumları</p> <p>13. Hafta: Tekrar</p> <p>14. Hafta: Dönem Sonu Sınavları</p>

Dersin program çıktılarına katkısı

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	10
Tüm	5	4	3	5	1	1	4	5	5	5
Ö1	5	4	4	5	1	1	4	5	5	5
Ö2	5	5	5	5	1	1	4	5	5	5
Ö3	5	4	4	5	1	1	4	5	5	5
Ö4										
Ö5										
Ö6										

Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok Yüksek