

BESD 310 - Besin Kontrolü ve Yasal Düzenlemeler

Dersin Kodu	Adı	Yarıyıl	Teorik (st/hafta)	Uygulama (st/hafta)	Yerel Kredi	AKTS
BESD 310	Besin Kontrolü ve Yasal Düzenlemeler	6	2	-	2	4
Dersin dili	Türkçe					
Dersin düzeyi	Lisans					
Bölümü/ Programı	Beslenme ve Diyetetik					
Öğrenim türü	Zorunlu / Mesleki					
Dersin verilme şekli	Yüz yüze					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım Tartışma Soru-Yanıt					
Dersin amacı	Bu ders, meslek alanında karşılaşılan etik sorunların analiz edilmesini ve mesleki uygulamaların etik ilke ve yaklaşımlar çerçevesinde yürütülmesine ilişkin farkındalık kazandırmayı amaçlamaktadır. Ayrıca dersin diğer amacı, öğrencilere besin kontrolü ve gıda mevzuatına ilişkin temel kavramları öğretmek, Avrupa Birliği ve Türkiye gıda mevzuatlarını karşılaştırmalı olarak değerlendirebilme becerisi kazandırmak, gıda güvenliği yönetim sistemleri ve ISO standartları hakkında bilgi vermek, gıda katkı maddeleri ile besin kirliliğinin halk sağlığı üzerindeki etkilerini bilimsel çerçevede açıklamak ve güvenli gıda üretimi ile denetimine yönelik farkındalık geliştirmektir.					
Dersin içeriği	Etik kavramı ve mesleki etik, diyetisyenlik mesleğinde etik kurallar / etik kodlar, hasta veya danışan ile diyetisyen iletişimi, gıda etiği, besin kontrolü ve mevzuatı, AB ve Türkiye gıda mevzuatı, gıda güvenliği yönetim sistemleri, gıda katkı maddeleri ve besin kirliliği.					
Ön koşulları	Yok					
Dersin Sorumluları	Yrd. Doç. Dr. Begüm Harmancıoğlu					
Dersin staj durumu	Yok					
Ders kaynakları	1. Gıda Kontrolü ve Mevzuatı, Nevzat Arık, Nevin Şanlıer, Aybuke Ceyhun Sezgin, Vize Yayıncılık, Ankara, 2019. 2. Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi, İrfan Erol, Ankara Nobel Tıp Kitabevleri, Ankara, 2022.					
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.			
Değerlendirmeye Ölçütleri	Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkısı	
	Ara Sınav	1	%30	
	Kısa Sınav	2	%20	
	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	0	% 0	
	Genel Sınav	0	% 0	
	Yarıyıl İçi Sınavı	0	% 0	
	Toplam :	4	%100	
AKTS a İş yükü hesaplama	Etkinlik	Sayı	Süre	Toplam iş yükü
	Ders süresi	14	3	42
	Laboratuvar			
	Uygulama			
	Derse özgü staj			
	Alan çalışması			
	Sınıf dışı çalışma süresi	14	2	28
	Sunum /seminer hazırlama			
	Proje			
	Ödevler			
	Ara sınav hazırlık	1	20	20
	Genel sınav hazırlık	1	35	35
	Toplam iş yükü			
			AKTS: 4	125
Dersin Öğrenme çıktıları *	Bu dersin tamamlanmasıyla öğrenciler şunları yapacaklardır; ☐ Etik kavramı, mesleki etik ilkeler ve diyetisyenlik mesleğine özgü etik kuralları açıklamak; mesleki uygulamalarda karşılaşılan etik sorunları değerlendirebilmek. ☐ Hasta veya danışan ile etik ilkelere uygun, etkili ve profesyonel iletişim kurma becerisi kazandırmak.			

	□ Besin kontrolü, gıda mevzuatı, AB ve Türkiye gıda mevzuatı ile gıda güvenliği yönetim sistemlerinin temel prensiplerini açıklamak ve yorumlamak. • Gıda katkı maddeleri ve besin kirliliğinin insan sağlığı üzerindeki etkilerini değerlendirerek güvenli gıda konusunda farkındalık geliştirmek.									
Ders konuları	1. Hafta: Etik Kavramı ve Meslekte Etik 2. Hafta: Diyetisyenlik Mesleğinde Etik Kurallar / Etik Kodlar 3. Hafta: Hasta veya Danışan ile Diyetisyen İletişimi 4. Hafta: Gıda Etiği 5. Hafta: Quiz - 1 6. Hafta: Besin Kontrolü ve Mevzuatına Giriş 7. Hafta: AB Gıda Mevzuatı, Türkiye Gıda Mevzuatı 8. Hafta: Ara Sınav Dönemi 9. Hafta: Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri (ISO Standartları) 10. Hafta: Gıda Katkı Maddeleri - I 11. Hafta: Gıda Katkı Maddeleri - II 12. Hafta: Quiz - 2 13. Hafta: Besin Kirliliği - I 14. Hafta: Besin Kirliliği - II 15. Hafta: Genel Tekrar 16. Hafta: Final Sınav Dönemi									
Dersin program çıktılarına katkısı										
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	10
Tüm	5	5	4	5	1	1	2	5	3	4
Ö1	5	5	5	5	1	1	2	4	2	3
Ö2	5	5	4	5	1	1	2	4	2	3
Ö3	5	5	3	3	1	1	2	5	3	4
Ö4	5	5	4	4	1	1	2	5	3	4

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