

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Meslek Etiği	2313207	II	2+0	3	3
Ön Koşul Dersler	-				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Yürürlükteki ve gelecekteki mevzuatın gerekliliğini açıklamak gıdaya ilişkin mevzuatı ve temel ilkelerini tanıtmak.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1.Gıda mevzuatının içeriği ve tanımlarını anlar, 2.Mevzuta uygun üretim şartlarını sağlar ve sürdürür.				
Dersin İçeriği	Ulusal ve uluslararası gıda mevzuatına ilişkin temel bilgiler. Gıda Mevzuatı kapsamına giren alanlar.				
Haftalar	Konular				
1	Mevzuat. Tarihçesi, mevzuat, kamu etkinliği, mevzuatın oluşturulması için gerekli şartlar				
2	Gıda kontrolü. Gıda kalite kontrolü, mevzuatta süreklilik nedenleri, yasa, tüzük, yönetmelik, kararname				
3	Gıda, yabancı madde, ana bileşen, gıda katkı maddesi				
4	Gıda mevzuatının hazırlanmasına neden olan faktörler, Gıda mevzuatının ilkeleri				
5	Gıda mevzuatının esasları				
6	Türkiye de mevzuatın başlangıcı ve gelişimi				
7	Ara Sınav				
8	Türkiye de gıda mevzuatı ve işleyişi, yetkili kurumlar ve görevleri				
9	Türkiye de gıda kalite kontrolünde yasal uygulamalar Kanun tüzük ve yönetmelikler.				
10	Ülkemizde kalite kontrol sisteminin yarattığı sorunlar				
11	Yönetmelikler. Gayri sıhhi müesseseler yönetmeliği, ambalaj maddeleri yönetmeliği, gıda katkı maddeleri yönetmeliği				
12	Türkiye de gıda standardizasyonu. TSE kuruluş gayesi, enstitü organları				
13	Standart hazırlama yöntemleri. Standart hazırlama ilkeleri ve çeşitleri, TSE belgeleri				
14	Avrupa topluluğu gıda mevzuatı ve CAC. KODEKS standartlarının içeriği ve düzeni				
Genel Yeterlilikler					
1.Mevzuatın kendi içinde kuralları olduğunu bilir.					
2.Türk gıda mevzuatının özelliklerini ve dünya mevzuatları arasındaki yerini bilir.					
3.Gıda işleme esnasında uyulması gereken yasal konuları bilir.					
Kaynaklar					
Ercoskun,A.(1987), <i>Halk Sağlığı, Çevre Sağlığı ve Gıda Maddeleri Mevzuatı.Fon Matbaası, Ankara.</i>					
Öztan, A. (2002), <i>Gıda Mevzuatı Ders Notları, Hacettepe Üniv. Gıda Müh.Bölümü, Ankara.</i>					
Saldamlı, İ. (1985), <i>Gıda Katkı Maddeleri ve İngrediyentler, Hacettepe Üniversitesi. Gıda Müh.Böl., Ankara</i>					
Topal, Ş. (1996), <i>Gıda Güvenliği Ve Kalite Yönetim Sistemleri, Tubitak, MAM, Gebze, Kocaeli</i>					

Değerlendirme Sistemi

Ara Sınav: % 40
Final: % 60
Bütünleme:

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU														
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
ÖÇ1	4	5	1	5	3	5	1	1	3	5	4	1	1	1
ÖÇ2	4	5	1	5	3	5	1	1	3	5	4	1	1	1
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları														
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Meslek Etigi	4	5	1	5	3	5	1	1	3	5	4	1	1	1