

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Food Legislation and Quality Management / Food Legislation and Quality Management	
Ders Kodu / Course Code	AŞ116.1B	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Pre-Bachelor / Pre-Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Normal Education / Normal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Gıda mevzuatı ile ilgili temel kavramların, çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemelerin öğretilmesi amaçlanmaktadır.	The aim of this course is to teach the basic concepts of food legislation and national and international legal regulations related to the field of study.
İçeriği / Content	Türk Gıda Mevzuatı, Türk Gıda Kodesi ve Türkiye'de Gıda Kontrolü ve TSE Gıda Standartları, Gıda Güvenliği, Kalite Yönetim sistemleri.	Türk Gıda Mevzuatı, Türk Gıda Kodu ve Türkiye'de Gıda Kontrolü ve TSE Gıda Standartları, Gıda Güvenliği, Kalite Yönetim Sistemleri.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	yok	none
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Gıda Güvenliği ve Mevzuatı. Ankara: Detay Yayıncılık. ARTIK, Nevzat, ŞANLIER, Nevin, SEZGİN, Aybüke Ceyhun, (2019).	Gıda Güvenliğine Mevzuatı. Ankara: Detay Yayıncılık ARTIK, Nevzat, ŞANLIER, Nevin, SEZGİN, Aybüke Ceyhun, (2019).
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğretim Üyesi Özlem Yılmaz	Dr. Öğretim Üyesi Özlem Yılmaz

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıda mevzuatı ile ilgili temel kavramları bilir.	Knows the basic concepts of food legislation.
2	Türk Gıda Mevzuatı, Türk Gıda Kodesi ve Türkiye'de Gıda Kontrolü ve TSE Gıda Standartları hakkında bilgi sahibi olur.	Have knowledge about Turkish Food Legislation, Turkish Food Codex, Food Control and TSE Food Standards in Turkey.
3	Gıda güvenliği yönetim sistemlerini hakkında temel düzeyde bilgiye sahip olur.	Have basic knowledge about food safety management systems.
4	Kalite kavramı ve gıdaların kalite öğeleri hakkında bilgi sahibi olur.	Explain the concept of quality and quality elements of foods.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mevzuata giriş, gıda mevzuatının tanımı ve tarihçesi				
	Introduction to legislation, definition and history of food legislation				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Kontrolü ve Önemi				
	Food Control and Its Importance				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Gıda Mevzuatı ve Gıda Denetimi				
	Turkish Food Legislation and Food Inspection				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Gıda Kodeksi (Yönetmelikler, Tebliğler)				
	Turkish Food Codex				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Gıda Kodeksi (Yönetmelikler, Tebliğler)				
	Turkish Food Codex				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Güvenliği Kavramı				
	Food Safety Concept				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türkiye'de Gıda Kontrolü				
	Food Control in Turkey				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ARA SINAV				
	MIDTERM				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Standartları Enstitüsü ve Gıda Standartları				
	Turkish Standards Institute and Food Standards				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünya, Türkiye'de Gıda Güvenliğinin Genel Durumu				
	General Situation of Food Safety in the World and Turkey				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri				
	Food Safety Management Systems				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri				
	Food Safety Management Systems				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kalite Kavramı				
	Quality concept				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdaların Kalite Öğeleri				
	Quality Elements of Foods				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdaların kalite değişimi ve raf ömrü				
	Quality change and shelf life of foods				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	DDS	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	3	4.00	12.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Ev Ödevi / Homework	1	3.00	3.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	10.00	10.00
Bireysel Çalışma / Self Study	3	4.00	12.00
Bütünleme Sınavı / Makeup Examination	1	2.00	2.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	2	3.00	6.00
Performans / Performance	15	1.00	15.00
Toplam / Total:	42	33.00	105.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 105.00/30.00 = 3.50 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 105.00 / 30.00 = 3.50 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes									
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1	3.4.2	3.4.3
1.Gıda mevzuatı ile ilgili temel kavramları bilir. / Knows the basic concepts of food legislation.	3	1	1	1	2	3	2	1	2	5
2.Türk Gıda Mevzuatı, Türk Gıda Kodesi ve Türkiye'de Gıda Kontrolü ve TSE Gıda Standartları hakkında bilgi sahibi olur. / Have knowledge about Turkish Food Legislation, Turkish Food Codex, Food Control and TSE Food Standards in Turkey.	4	1	1	1	2	3	2	1	4	5
3.Gıda güvenliği yönetim sistemlerini hakkında temel düzeyde bilgiye sahip olur. / Have basic knowledge about food safety management systems.	3	1	1	1	2	3	2	1	4	5
4.Kalite kavramı ve gıdaların kalite öğeleri hakkında bilgi sahibi olur. / Explain the concept of quality and quality elements of foods.	4	1	1	1	2	3	2	1	3	5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high