

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Food Legislation and Business Ethics / Food Legislation and Business Ethics	
Ders Kodu / Course Code	OASC251	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Ön koşulu olan ders yoktur.	There are no prerequisite courses.
Amacı / Purpose	Gıdaların çeşitli kalite özelliklerinin değerlendirilmesine yönelik bilgi ve becerileri geliştirmek.	To develop knowledge and skills for the evaluation of various quality characteristics of foods.
İçeriği / Content	Gıdaların çeşitli kalite özelliklerinin değerlendirilmesine yönelik kontrol ve analiz yöntemleri, kalite uygulamaları ve standartları, HACCP, gıda kanunu, gıda kodeksi, gıda mevzuatı, tebliğ ve yönetmelikler, gıda standartları.	Control and analysis methods for evaluating the various quality characteristics of foods, quality practices and standards, HACCP, food law, food codex, food legislation, communiqués and regulations, food standards.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status	Staj/Bitirme Projesi	Internship / Graduation Project
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Emine KESKİN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gastronomi bilimi, yiyecek ve içecek üretimi, gıda kimyası ve hijyeni, mutfak sanatları ve yönetimi konularında yeterli bilgiye sahip olmak ve kuramsal bilgileri yerinde kullanabilmek.	To have sufficient knowledge in gastronomy science, food and beverage production, food chemistry and hygiene, culinary arts and management and to be able to use theoretical knowledge in place.
2	Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilmek.	To be able to realize the best practices in occupational health and safety, food hygiene and safety and general business practice in the field of food production.
3	Yiyecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, dokusal ve besinsel öğelere ilişkin verileri yorumlayabilmek, değerlendirebilmek ve karar verebilmek.	To be able to interpret, evaluate and make decisions on visual, textural and nutritional elements related to food production and presentation.
4	Mutfak Sanatları ve Yönetimi ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirebilmek; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde aktarabilmek.	To be able to inform people and institutions about Culinary Arts and Management; To be able to communicate his thoughts and solutions to problems effectively in written and oral form.
5	Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilmek.	To be able to share their thoughts and solutions to problems with experts and non-experts by supporting them with quantitative and qualitative data.
6	Mutfak Sanatları ve Yönetimine temel oluşturan gastronomi, tasarım ve işletmecilik gibi diğer disiplinlerden yararlanabilmek ve bu disiplinlere ilişkin temel bilgilere sahip olmak.	To be able to benefit from other disciplines such as gastronomy, design and management, which form the basis of Culinary Arts and Management, and to have basic knowledge about these disciplines
7	Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin etik değerlere sahip olmak.	To have ethical values regarding Culinary Arts and Management.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kalite, kalite kontrol temel kavramları ve organizasyonu				
	Quality, quality control basic concepts and organization				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdalarda proses ve kalite kontrol kriterleri				
	Process and quality control criteria in food				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdalarda kalite kontrol uygulamaları: HACCP, GMP, GHP, 5S, Kaizen				
	Quality control practices in food: HACCP, GMP, GHP, 5S, Kaizen				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdalarda kalite kontrol uygulamaları: ISO 9000, ISO 22000 Analiz ve test yöntemleri, akreditasyon ve validasyon				
	Quality control applications in foods: ISO 9000, ISO 22000 Analysis and test methods, accreditation and validation				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Farklı gıdaların üretiminde kalite uygulamaları				
	Quality applications in the production of different foods				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda kanunu				
	Food law				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda denetleme esasları, denetleyiciler ve meslek etiği				
	Food inspection principles, controllers and professional ethics				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Gıda Kodeksi: Amaç, kapsam ve tanımlar				
	Turkish Food Codex: Purpose, scope and definitions				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	Midterm				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Gıda Kodeksi: Katkı maddeleri ve etiketleme				
	Turkish Food Codex: Additives and labeling				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda üretim ve satış yerlerine ilişkin mevzuat				
	Legislation on food production and sales places				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda üretim ve satış yerlerine ilişkin mevzuat				
	Legislation on food production and sales places				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda üretim ve satış yerlerinde hijyen uygulamalarına ilişkin yönetmelik Türk Gıda Kodeks Yönetmeliği Farklı gıdalara ait tebliğler ve standartlar				
	Regulation on hygiene practices in food production and sales places Turkish Food Codex Regulation Communiqués and standards on different foods				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda üretim ve satış yerlerinde hijyen uygulamalarına ilişkin yönetmelik Türk Gıda Kodeks Yönetmeliği Farklı gıdalara ait tebliğler ve standartlar				
	Regulation on hygiene practices in food production and sales places Turkish Food Codex Regulation Communiqués and standards on different foods				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final sınavı				
	Final examination				

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:	

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	1	15.00	15.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	20.00	20.00
Okuma / Reading	1	25.00	25.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	1	8.00	8.00
Tartışma / Discussion	1	5.00	5.00
Toplam / Total:	7	75.00	75.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Gastronomi bilimi, yiyecek ve içecek üretimi, gıda kimyası ve hijyeni, mutfak sanatları ve yönetimi konularında yeterli bilgiye sahip olmak ve kuramsal bilgileri yerinde kullanabilmek. / To have sufficient knowledge in gastronomy science, food and beverage production, food chemistry and hygiene, culinary arts and management and to be able to use theoretical knowledge in place.	5	4	5	5	4	4	4	3	4	4	2	4	1	1	4
2.Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilmek. / To be able to realize the best practices in occupational health and safety, food hygiene and safety and general business practice in the field of food production.	4	4	5	5	4	4	4	3	4	4	2	4	1	1	4
3.Yiyecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, dokusal ve besinsel öğelere ilişkin verileri yorumlayabilmek, değerlendirebilmek ve karar verebilmek. / To be able to interpret, evaluate and make decisions on visual, textural and nutritional elements related to food production and presentation.	4	4	5	5	4	4	4	3	4	4	2	4	1	1	4

4.Mutfak Sanatları ve Yönetimi ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirebilmek; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak etkili bir şekilde aktarabilmek. / To be able to inform people and institutions about Culinary Arts and Management; To be able to communicate his thoughts and solutions to problems effectively in written and oral form.	4	4	5	5	4	4	4	3	4	4	2	4	1	1	4
5.Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilmek. / To be able to share their thoughts and solutions to problems with experts and non-experts by supporting them with quantitative and qualitative data.	4	4	5	5	4	4	4	3	4	4	2	4	1	1	4
6.Mutfak Sanatları ve Yönetimine temel oluşturan gastronomi, tasarım ve işletmecilik gibi diğer disiplinlerden yararlanabilmek ve bu disiplinlere ilişkin temel bilgilere sahip olmak. / To be able to benefit from other disciplines such as gastronomy, design and management, which form the basis of Culinary Arts and Management, and to have basic knowledge about these disciplines	4	4	5	5	4	4	4	3	4	4	2	4	1	1	4
7.Mutfak Sanatları ve Yönetimine ilişkin etik değerlere sahip olmak. / To have ethical values regarding Culinary Arts and Management.	4	4	5	5	4	4	4	3	4	4	2	4	1	1	4

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