

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name		
Ders Kodu / Course Code	EGST327	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	6.00	
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	3	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	YOK	
Amacı / Purpose	Gıda işletmelerinde doğru üretimin nasıl olması gerektiği anlatılır. Kalite standartları ve yasal düzenlemeler hakkında bilgiler verilir.	How the proper production should be in the food establishments is explained. Information about the quality standards and legal regulations are given.
İçeriği / Content	Gıda mevzuatı hakkında temel bilgiler anlatılır. Gıda mevzuatı temel ilkeleri, Tüketici Hakları, Uluslararası ve ulusal standartlar, Codex Alimentarius Komisyonu, Türkiye'de gıda mevzuatı ve gıda kontrolü, ISO-9000 ve Türk Standardları Enstitüsü hakkında bilgilendirmeler yapılacaktır.	Basic information on food legislation are stated. Information on Basic Principles of Food Legislation, Consumer Rights, International and National Standards, Commission of Codex Alimentarius, Food Legislation and Food Control in Turkey, ISO-9000 and Institute of Turkish Standards will be given.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Anonim. 2020. Web Sitesi: https://www.tse.org.tr/IcerikDetay?ID=87&ParentID=62. (Stratejik plan (2013 ve 2017) ve faaliyet raporu 2019). •Anonim. 2020. Web Sitesi: https://www.tarimorman.gov.tr/ •Artık, N., Şanlıer, N., Sezgin A. C. (2017). Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı. Ankara: Detay Yayıncılık. •Erdoğan, S. (2014). Bir İnsan Hakları Sorunu Olarak Gıda Güvenliği. İstanbul: Hayat Yayınları •Veteriner hizmetleri, bitki sağlığı, gıda ve yem kanunu, T.C. Resmi Gazete, 13 Haziran 2010, sayı:5996.	
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Esin BALTACI	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Kalite standartlarının önemini bilir.	The student is aware of the importance of the quality standards.
2	Gıda ürünleri için uygun olan standartları bilir.	The student knows the standards required for the food products.
3	Gıda güvenliği yönetim sisteminin güvenli gıda üretiminde uluslararası düzeyde oluşturulmuş politikalarının kapsamını bilir.	The student knows the scope of the policies generated at an international level in the food production of the food safety management system.
4	Gıda üretim ve ambalaj aşamasında uygulanması gereken prosedürleri bilir.	The student knows the procedures required to be carried out at the stage of food production and packaging.
5	Gıdaların ürün özelliklerinin belirlenmesine yönelik hazırlanmış olan mevzuatları yorumlayabilir.	The student is able to interpret the regulations for the determination of the qualifications of the food products.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uluslararası Standartlar (EN, ISO, Codex Alimentarius Standartları)				
	International Standards (EN, ISO, Codex Alimentarius Standards)				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Ürünleri ve İşlemleri İçin Standartları - Türk Standartları (TSE)				
	Standards for Food Products and Processes -Turkish Standards (TSE)				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Mevzuatı Tanım ve İçeriği				
	Definition and Content of Food Legislation				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Mevzuatı ve Hazırlanma Gerekçeleri - Gıda Mevzuatının Temel Prensipleri				
	Food Legislation and Legislative Intention- Basic Principles of Food Legislation				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Gıda Kanunu				
	Turkish Food Law				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği -I				
	Turkish Food Codex Regulation I				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği -II				
	Turkish Food Codex Regulation II				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm Exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği -I				
	Turkish Food Codex Food Labelling and Information to Consumers I				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği -II				
	Turkish Food Codex Food Labelling and Information to Consumers II				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddelerinin Spesifikasyonları Hakkında Yönetmelik				
	Turkish Food Codex Regulation on Specifications of Food Additives				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Gıda Kodeksi Gıda ürünleri Tebliğleri-I				
	Turkish Food Codex Food Products Notices I				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk Gıda Kodeksi Gıda ürünleri Tebliğleri-II				
	Turkish Food Codex Food Products Notices II				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi				
	ISO 22000 Food Security Management System				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final				
	Final Exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	75
Ev Ödevi / Homework	1	25
Toplam / Total:	2	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	4.00	4.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	4.00	56.00
Ev Ödevi / Homework	4	3.00	12.00
Final Sınavı / Final Examination	1	4.00	4.00
Performans / Performance	15	3.00	45.00
Quiz / Quiz	1	4.00	4.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	2.00	28.00
Toplam / Total:	50	24.00	153.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 153.00/25.00 = 6.12 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 153.00 / 25.00 = 6.12 ~			

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.Kalite standartlarının önemini bilir. / The student is aware of the importance of the quality standards.	5	3	4	4	4	5	5	5	5	4	2	2	5	3	3
2.Gıda ürünleri için uygun olan standartları bilir. / The student knows the standards required for the food products.	3	5	4	5	5	3	5	5	5	5	2	3	3	5	5
3.Gıda güvenliği yönetim sisteminin güvenli gıda üretiminde uluslararası düzeyde oluşturulmuş politikalarının kapsamını bilir. / The student knows the scope of the policies generated at an international level in the food production of the food safety management system.	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	3	4	5	5	5
4.Gıda üretim ve ambalaj aşamasında uygulanması gereken prosedürleri bilir. / The student knows the procedures required to be carried out at the stage of food production and packaging.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	5	5	5
5.Gıdaların ürün özelliklerinin belirlenmesine yönelik hazırlanmış olan mevzuatları yorumlayabilir. / The student is able to interpret the regulations for the determination of the qualifications of the food products.	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	4	4	4	3

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