

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Food Safety and Relevant Legal Regulations / Food Safety and Relevant Legal Regulations	
Ders Kodu / Course Code	BVD514	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Master with Thesis / Master with Thesis	
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	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None.
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı, besin güvenliği kavramını tanıtmak, gıda güvenliği ile ilgili yasal düzenlemeleri öğretmek, gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesi ve gıda güvenliği uygulamalarının geliştirilmesi için öğrencilere temel bilgi ve beceriler kazandırmaktır.	The aim of this course is to introduce the concept of food safety, teach the relevant legal regulations regarding food safety, and provide students with fundamental knowledge and skills for the prevention of foodborne diseases and the development of food safety practices.
İçeriği / Content	Bu dersin amacı, besin güvenliği kavramını tanıtmak, gıda güvenliği ile ilgili yasal düzenlemeleri öğretmek, gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesi ve gıda güvenliği uygulamalarının geliştirilmesi için öğrencilere temel bilgi ve beceriler kazandırmaktır.	The aim of this course is to introduce the concept of food safety, teach the relevant legal regulations regarding food safety, and provide students with fundamental knowledge and skills for the prevention of foodborne diseases and the development of food safety practices.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	yok	none
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None.
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1"Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry" - Yasmine Motarjemi, Huub Lelieveld 2"Food Safety: Theory and Practice" - Paul L.K. Denny, Luís Miguel C. Gouveia 3"Food Safety: A Practical and Case Study Approach" - Michelle A. Brown, John N. Sofos	1"Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry" - Yasmine Motarjemi, Huub Lelieveld 2"Food Safety: Theory and Practice" - Paul L.K. Denny, Luís Miguel C. Gouveia 3"Food Safety: A Practical and Case Study Approach" - Michelle A. Brown, John N. Sofos
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Türkçe: Besin güvenliği kavramı ve önemi	İngilizce: Concept and importance of food safety
2	Türkçe: Gıda kaynaklı hastalıklar ve önleme stratejileri	İngilizce: Foodborne illnesses and prevention strategies
3	Türkçe: Besinlerin doğru saklanması, işlenmesi ve hazırlanması	İngilizce: Proper storage, processing, and preparation of foods
4	Türkçe: Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmelikleri	İngilizce: Food labeling and packaging regulations
5	Türkçe: Besin güvenliği denetimleri ve yasal düzenlemeler	İngilizce: Food safety inspections and legal regulations

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin Güvenliğine Giriş				
	Introduction to Food Safety				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Kaynaklı Hastalıkların Nedenleri ve Önlenmesi				
	Causes and Prevention of Foodborne Diseases				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mikrobiyolojik Tehlikeler ve Kontrolü				
	Microbiological Hazards and Control				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kimyasal Tehlikeler ve Kontrolü				
	Chemical Hazards and Control				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fiziksel Tehlikeler ve Kontrolü				
	Physical Hazards and Control				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetimi Sistemleri				
	Food Safety and Quality Management Systems				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) Sistemi				
	HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) System				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Etiketleri ve İlgili Yasal Düzenlemeler				
	Food Labeling and Relevant Legal Regulations				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda İzlenebilirliği ve Geri Çağırma Süreçleri				
	Food Traceability and Recall Processes				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Hijyenine Yönelik İyi Üretim Uygulamaları				
	Good Manufacturing Practices for Food Hygiene				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Güvenliği Denetimleri ve Sertifikasyon Programları				
	Food Safety Inspections and Certification Programs				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ulusal ve Uluslararası Gıda Güvenliği Standartları ve Yasal Düzenlemeler				
	National and International Food Safety Standards and Legal Regulations				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Güvenliği Krizleri ve Acil Durum Yönetimi				
	Food Safety Crises and Emergency Management				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Geleceğin Gıda Güvenliği ve İnovasyon Alanları				
	Future of Food Safety and Areas of Innovation				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	final sınavı				
	final exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçerik 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	72.00	72.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	76.00	76.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	1.00	1.00
Toplam / Total:	4	150.00	150.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 150.00/25.00 = 6.00 ~ 6.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 150.00 / 25.00 = 6.00 ~ 6.00			

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.Türkçe: Besin güvenliği kavramı ve önemi / İngilizce: Concept and importance of food safety	5	3	5	5	4	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5
2.Türkçe: Gıda kaynaklı hastalıklar ve önleme stratejileri / İngilizce: Foodborne illnesses and prevention strategies	3	5	4	4	5	4	5	5	4	4	5	4	4	5	4
3.Türkçe: Besinlerin doğru saklanması, işlenmesi ve hazırlanması / İngilizce: Proper storage, processing, and preparation of foods	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5	5	5	3	4	5
4.Türkçe: Gıda etiketleme ve ambalajlama yönetmelikleri / İngilizce: Food labeling and packaging regulations	4	5	5	5	5	3	5	5	4	4	3	4	5	5	4
5.Türkçe: Besin güvenliği denetimleri ve yasal düzenlemeler / İngilizce: Food safety inspections and legal regulations	4	5	3	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	4

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