

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Food Safety and Legislation / Food Safety and Legislation	
Ders Kodu / Course Code	EBES106	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
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	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	Gıda ürünlerinin ticari üretimi ile ilgili gıda güvenliği ve sanitasyonunun temellerini öğretmektir.	To teach the basics of food safety and sanitation related to the commercial production of food products.
İçeriği / Content	Gıda güvenliğinin önemi, gıda güvenliği için en iyi uygulamaları ve gıda kaynaklı hastalıklar için yüksek risk faktörlerini içerir.	The importance of food safety includes best practices for food safety and high risk factors for foodborne diseases.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı Doç.Dr. Nevin Şanlıer, Prof. Dr. Nevzat Artık, Yrd. Doç. Dr. Aybuke Ceyhan Sezgin DETAY YAYINCILIK	Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı Doç.Dr. Nevin Şanlıer, Prof. Dr. Nevzat Artık, Yrd. Doç. Dr. Aybuke Ceyhan Sezgin DETAY YAYINCILIK
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Gamze ŞANLI AK	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Çeşitli gıda kontaminasyon türlerini ve gıda kaynaklı hastalıklara yol açan faktörleri tanımlar.	Identify various types of food contamination and factors that cause foodborne illness.
2	Gıda ürünlerini almak, hazırlamak, servis etmek ve depolamak için doğru prosedürleri kullanır.	Uses correct procedures for receiving, preparing, serving and storing food products.
3	Gıda kaynaklı olası hastalıkları ortadan kaldıracak uygun gıda işleme tekniklerini uygular.	Applies appropriate food processing techniques to eliminate possible foodborne diseases.
4	Gıda kontaminasyon faktörleri ve gıda kaynaklı hastalıklar arasında neden-sonuç ilişkisi kurar.	Establishes a cause-effect relationship between food contamination factors and foodborne diseases.
5	Gıda konusunda yasal düzenleme faaliyetleri gösteren ulusal ve uluslararası kuruluşların çalışmalarını değerlendirir.	Evaluates the work of national and international organizations that carry out legal regulation activities on food.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Kontrolü ve Mevzuatına Giriş				
	Introduction to Food Control and Legislation				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Kontrolü ve Mevzuatına Giriş				
	Introduction to Food Control and Legislation				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Kontrolü ve Mevzuatına Giriş				
	Introduction to Food Control and Legislation				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda Kontrolü ve Mevzuatına Giriş				
	Introduction to Food Control and Legislation				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdaların Kalite Öğeleri				
	Quality Elements of Foods				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
8	Gıdaların Kalite Öğeleri				
	Quality Elements of Foods				
8	Gıdaların Kalite Öğeleri				
	Quality Elements of Foods				
8	Gıdaların Kalite Öğeleri				
	Quality Elements of Foods				
12	Türkiye'de Gıda Kodeksi				
	Food Codex in Turkey				
12	Türkiye'de Gıda Kodeksi				
	Food Codex in Turkey				
12	Türkiye'de Gıda Kodeksi				
	Food Codex in Turkey				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Türkiye'de Gıda Kodeksi				
	Food Codex in Turkey				
16	Türkiye'de Gıda Kodeksi				
	Food Codex in Turkey				
16	Türkiye'de Gıda Kodeksi				
	Food Codex in Turkey				
16	Türkiye'de Gıda Kodeksi				
	Food Codex in Turkey				
16	Türkiye'de Gıda Kodeksi				
	Food Codex in Turkey				
16	Türkiye'de Gıda Kodeksi				
	Food Codex in Turkey				
20	Gıda Kontrolü				
	Food Control				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
20	Gıda Kontrolü				
	Food Control				
20	Gıda Kontrolü				
	Food Control				
20	Gıda Kontrolü				
	Food Control				
24	Gıda Standartları				
	Food Standards				
24	Gıda Standartları				
	Food Standards				
24	Gıda Standartları				
	Food Standards				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
24	Gıda Standartları				
	Food Standards				
28	Gıda Kaynaklı Hastalıklar				
	Foodborne Diseases				
28	Gıda Kaynaklı Hastalıklar				
	Foodborne Diseases				
28	Gıda Kaynaklı Hastalıklar				
	Foodborne Diseases				
28	Gıda Kaynaklı Hastalıklar				
	Foodborne Diseases				
28	Gıda Kaynaklı Hastalıklar				
	Foodborne Diseases				
32	Ara Sınav				
	Midterm				

32	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm				
32	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm				
32	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm				
36	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kontrol Kriterleri				
	Control Criteria				
36	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kontrol Kriterleri				
	Control Criteria				
36	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kontrol Kriterleri				
	Control Criteria				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
36	Kontrol Kriterleri				
	Control Criteria				
40	Tehlike Analizi				
	Hazard Analysis				
40	Tehlike Analizi				
	Hazard Analysis				
40	Tehlike Analizi				
	Hazard Analysis				
40	Tehlike Analizi				
	Hazard Analysis				
40	Tehlike Analizi				
	Hazard Analysis				
44	Besin Tehlikelerinin Kontrolü - HACCP Yaklaşımı				
	Control of Food Hazards - HACCP Approach				

44	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin Tehlikelerinin Kontrolü - HACCP Yaklaşımı				
	Control of Food Hazards - HACCP Approach				
44	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin Tehlikelerinin Kontrolü - HACCP Yaklaşımı				
	Control of Food Hazards - HACCP Approach				
44	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Besin Tehlikelerinin Kontrolü - HACCP Yaklaşımı				
	Control of Food Hazards - HACCP Approach				
48	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bazı Gıdaların Üretiminde HACCP Uygulamaları				
	HACCP Applications in the Production of Some Foods				
48	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bazı Gıdaların Üretiminde HACCP Uygulamaları				
	HACCP Applications in the Production of Some Foods				
48	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bazı Gıdaların Üretiminde HACCP Uygulamaları				
	HACCP Applications in the Production of Some Foods				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
48	Bazı Gıdaların Üretiminde HACCP Uygulamaları				
	HACCP Applications in the Production of Some Foods				
52	Gıda Mevzuatı Açısından Gıdalarda Bulunan Kontaminantlar				
	Contaminants in Foods in Terms of Food Legislation				
52	Gıda Mevzuatı Açısından Gıdalarda Bulunan Kontaminantlar				
	Contaminants in Foods in Terms of Food Legislation				
52	Gıda Mevzuatı Açısından Gıdalarda Bulunan Kontaminantlar				
	Contaminants in Foods in Terms of Food Legislation				
52	Gıda Mevzuatı Açısından Gıdalarda Bulunan Kontaminantlar				
	Contaminants in Foods in Terms of Food Legislation				
52	Gıda Mevzuatı Açısından Gıdalarda Bulunan Kontaminantlar				
	Contaminants in Foods in Terms of Food Legislation				
56	Türkiye'deki yasal düzenlemeler				
	legal arrangements in Turkey				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
56	Türkiye'deki yasal düzenlemeler				
	legal arrangements in Turkey				
56	Türkiye'deki yasal düzenlemeler				
	legal arrangements in Turkey				
56	Türkiye'deki yasal düzenlemeler				
	legal arrangements in Turkey				
60	Final Sınavı				
	Final Exam				
60	Final Sınavı				
	Final Exam				
60	Final Sınavı				
	Final Exam				

60	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
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	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
Bireysel Çalışma / Self Study	1	100.00	100.00
Ev Ödevi / Homework	1	25.00	25.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Toplam / Total:	4	127.00	127.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 127.00/25.00 = 5.08 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 127.00 / 25.00 = 5.08 ~			

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	1.1.1
1.Çeşitli gıda kontaminasyon türlerini ve gıda kaynaklı hastalıklara yol açan faktörleri tanımlar. / Identify various types of food contamination and factors that cause foodborne illness.										
2.Gıda ürünlerini almak, hazırlamak, servis etmek ve depolamak için doğru prosedürleri kullanır. / Uses correct procedures for receiving, preparing, serving and storing food products.										
3.Gıda kaynaklı olası hastalıkları ortadan kaldıracak uygun gıda işleme tekniklerini uygular. / Applies appropriate food processing techniques to eliminate possible foodborne diseases.										
4.Gıda kontaminasyon faktörleri ve gıda kaynaklı hastalıklar arasında neden-sonuç ilişkisi kurar. / Establishes a cause-effect relationship between food contamination factors and foodborne diseases.										
5.Gıda konusunda yasal düzenleme faaliyetleri gösteren ulusal ve uluslararası kuruluşların çalışmalarını değerlendirir. / Evaluates the work of national and international organizations that carry out legal regulation activities on food.										

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