

FOOD LEGISLATION

GMS331 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	5
Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2
Instructor	Dr. Öğr. Üyesi Çağla ÖZBEK
Prerequisite courses	Yok
Internship status	Yok

Course objectives

Bu dersin amacı gıdalarda meydana gelen riskler ve gıda kalite kavramı hakkında bilgi vermektir. Bu ders ile gıda mevzuatı, gıda güvenliği yönetim sistemleri ve diğer düzenlemeler konusunda öğrencilerin bilinçlenmesini sağlamaktır.

Course content

Gıda Güvenliği Kavramı, Türk Gıda Mevzuatı ve Denetimi, Gıda Kalite Kavramı, Ulusal ve Uluslararası Gıda Standartları ve Kontrol Kriterleri, Gıda Kaynaklı Hastalıklar ve Gıda Güvenliğinde Riskler, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri konularını içermektedir.

Resources

Gıda Güvenliği ve Gıda mevzuatı, Prof. Dr. Nevzat Artık, Prof. Dr. Nevin Şanlıer, Yrd. Doç. Dr. Aybuke Ceyhan Sezgin

Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları ve Denetimi, Prof. Dr. Artemis Karaali

Other recommended points

Yok

Learning outcomes

1	Gıda güvenliği ve kalite kavramlarını ulusal ve uluslararası mevzuat çerçevesinde açıklar.
2	Codex Alimentarius, Avrupa Birliği ve Türkiye'deki gıda mevzuatını kapsam ve uygulama alanları açısından karşılaştırır.
3	Ulusal ve uluslararası gıda standartları ile kontrol kriterlerini gıda güvenliği açısından analiz eder.
4	Gıda güvenliği yönetim sistemlerini (ISO, HACCP) ve gıda kaynaklı riskleri mevzuata dayalı olarak değerlendirir.

Weekly topics

Week	Subject
1	Kalite Kavramı ve Gıdaların Kalite Öğeleri
2	Kalite Kavramı ve Gıdaların Kalite Öğeleri
3	Gıda Güvenliği Kavramı ve Gıda Mevzuatına Giriş
4	Codex Alimentarius, Dünya, AB Ülkeleri ile Türkiye'de Gıda Güvenliği
5	Codex Alimentarius, Dünya, AB Ülkeleri ile Türkiye'de Gıda Güvenliği
6	Ulusal ve Uluslararası Gıda Standartları ve Kontrol Kriterleri
7	Ulusal ve Uluslararası Gıda Standartları ve Kontrol Kriterleri
8	Ara sınav
9	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri (ISO Kalite Yönetim Sistemi Standartları)
10	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri (HACCP Sistemi)
11	Bazı Gıdaların Üretiminde HACCP Uygulamaları
12	Gıda Kaynaklı Hastalıklar ve Gıda Güvenliğinde Riskler
13	Gıda Kaynaklı Hastalıklar ve Gıda Güvenliğinde Riskler
14	Gıda Kontrol Örgütleri ve Gıda Güvenliğindeki Roller
15	Genel tekrar
16	Final sınavı

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Ara Sınav	1	%100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%100

Yarıyıl(yıl) içi etkinliklerin ve yarıyıl(yıl) sonu sınavının başarı notuna katkısı

Event	Number	Percentage
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	0	%60
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40

ECTS workload

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Final Sınavı için Bireysel Çalışma	1	2	2
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Ara Sınav için Bireysel Çalışma	1	2	2
Ara Sınav	1	1	1
Tartışma	14	1	14
Total workload / ECTS			48 hours · 1,6 ECTS