

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

Ders Bilgileri

GIDA MEVZUATI VE KALİTE YÖNETİMİ					
Kodu	Dönemi	Teori	Uygulama	Ulusal Kredisi	AKTS Kredisi
		Saat / Hafta			
GTE213	Güz	2	0	2	3

Ön Koşulu Olan Ders(ler)	Yok
Dili	Türkçe
Türü	Zorunlu
Seviyesi	Ön Lisans
Öğretim Elemanı(ları)	Prof. Dr. Yüksel ÖZDEMİR
Öğretim Sistemi	Yüz Yüze
Önerilen Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Amacı	Gıda kontrolü ve mevzuatı ilgili gereken bilgilerin öğrenilmesini amaçlar.
İçeriği	Dünyada ve Türkiye’de besin kontrolü(sorumlu kuruluşlar ve uygulamalar). Gıda kontrolü ile ilgili yasalar ve yönetmelikler, besin tebliği, gıda katkı maddelerinin özellikleri ve besinlerde kullanımı, gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler besin kirliliği ile ilgili yasal düzenlemeler

Dersin Öğrenim Çıktıları

#	Öğrenim Çıktıları
1	Besin güvenliğini sağlamada gereken yöntemleri öğrenir.
2	Besin güvenliğini bozan etmenleri kavrar
3	Besinlerle ilgili yasal düzenlemeleri ve uygulamaları öğrenir
4	Besin kontrolünün ve mevzuatının önemini öğrenir
5	Besin kontrolü ve mevzuatının tanımını ve özelliklerini öğrenir.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

#	Konular	Öğretim Yöntem ve Teknikleri
1	Gıda Kontrolü ve Mevzuatına Giriş	Anlatım, tartışma, sunum
2	Kalite Kavramı	Anlatım, tartışma, sunum
3	Gıdaların Kalite Öğeleri	Anlatım, tartışma, sunum
4	Türkiye’de Gıda Kodeksi	Anlatım, tartışma, sunum
5	Gıda Kontrolü	Anlatım, tartışma, sunum
6	Gıda Standartları	Anlatım, tartışma, sunum
7	Kontrol Kriterleri	Anlatım, tartışma, sunum
8	Ara sınav	
9	Tehlike Analizi	Anlatım, tartışma, sunum
10	Kritik Kontrol Noktaları (HACCP)	Anlatım, tartışma, sunum
11	Bazı Gıdaların Üretiminde HACCP Uygulamaları	Anlatım, tartışma, sunum
12	Gıda Mevzuatı Açısından Gıdalarda Bulunan Kontaminantlar	Anlatım, tartışma, sunum
13	Türkiyedeki yasal düzenlemeler	Anlatım, tartışma, sunum

14	Gıda Kontrol Örgütleri	Anlatım, tartışma, sunum
15	Tüketici Sağlığının Korunması	Anlatım, tartışma, sunum
16	Son Sınav	

Resources

#	Malzeme / Kaynak Adı	Kaynak Hakkında Bilgi	Referans / Önerilen Kaynak
1	• Yasal düzenlemelerin yayınlandığı Resmi Gazeteler, Codex Alimentarius		

Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

#	Ağırlık	Çalışma Türü	Çalışma Adı
1	%40	Ara Sınav	Ara Sınav
2	%60	Son Sınav	Son Sınav

Dersin Öğrenim Çıktıları ve Program Yeterlilikleri ile İlişkileri

#	Öğrenim Çıktıları	Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme
1	Besin güvenliğini sağlamada gereken yöntemleri öğrenir.	9,11,14,15	1,2
2	Besin güvenliğini bozan etmenleri kavrar	9,11,14,15	1,2
3	Besinlerle ilgili yasal düzenlemeleri ve uygulamaları öğrenir	9,11,14,15	1,2
4	Besin kontrolünün ve mevzuatının önemini öğrenir	9,11,14,15	1,2
5	Besin kontrolü ve mevzuatının tanımını ve özelliklerini öğrenir.	9,11,14,15	1,2

Not: Ölçme ve Değerlendirme sütununda belirtilen sayılar, bir üstte bulunan Ölçme ve Değerlendirme Sistemi başlıklı tabloda belirtilen çalışmaları işaret etmektedir.

İş Yükü Detayları

#	Etkinlik	Adet	Süre (Saat)	İş Yükü
1	Ders Süresi	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	4	56
3	Sunum ve Seminer Hazırlama	0	0	0
4	İnternette tarama, kütüphane ve arşiv çalışması	0	0	0
5	Belge/Bilgi listeleri oluşturma	0	0	0
6	Atölye	0	0	0
7	Ara Sınav için Hazırlık	1	4	4
8	Ara Sınav	1	1	1
9	Kısa Sınav	0	0	0
10	Ödev	0	0	0
11	Ara Proje	0	0	0
12	Ara Uygulama	0	0	0
13	Son Proje	0	0	0
14	Son Uygulama	0	0	0
15	Son Sınav için Hazırlık	1	4	4
16	Son Sınav	1	1	1
				94