

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu
Aşçılık

Ders Bilgileri

GIDA MEVZUATI VE KALİTE YÖNETİMİ					
Kodu	Dönemi	Teori	Uygulama	Ulusal Kredisi	AKTS Kredisi
		Saat / Hafta			
AŞÇ 126	Bahar	2	0	2	

Ön Koşulu Olan Ders(ler)	
Dili	Türkçe
Türü	Zorunlu
Seviyesi	Ön Lisans
Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Betül Yapıcı Nane
Öğretim Sistemi	Yüz Yüze
Önerilen Hususlar	
Staj Durumu	Yok
Amacı	Gıda mevzuatı ve kalite yönetimi ile ilgili gereken bilgilerin öğrenilmesini amaçlar.
İçeriği	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 bilir.

Dersin Öğrenim Çıktıları

#	Öğrenim Çıktıları
1	Gıda kontrolünün ve mevzuatının önemini kavrar.
2	Kalite kavramını öğrenir ve gıdaların kalite öğelerini açıklayabilir.
3	Gıdalarda meydana gelen mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeleri öğrenir.
4	Gıdalarla ilgili yasal düzenlemeleri ve uygulamaları öğrenir.
5	ehlike analizi yapar ve kritik kontrol noktalarını belirleyebilir.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

#	Konular	Öğretim Yöntem ve Teknikleri
1	Gıda Güvenliği Kavramı ve Gıda Mevzuatına Giriş	Anlatım, tartışma, sunum
2	Codex Alimentarius, Dünya, AB Ülkeleri ile Türkiye'de Gıda Güvenliği	Anlatım, tartışma, sunum
3	Türkiyede Gıda Kodeksi ve Gıda Kontrolü	Anlatım, tartışma, sunum
4	Ulusal ve Uluslararası Gıda Standartları ve Kontrol Kriterleri	Anlatım, tartışma, sunum
5	Kalite Kavramı ve Gıdaların Kalite Öğeleri	Anlatım, tartışma, sunum
6	Kalite Kavramı ve Gıdaların Kalite Öğeleri	Anlatım, tartışma, sunum
7	Gıda Maddeleri ve Mikroorganizma İlişkisi	Anlatım, tartışma, sunum
8	Ara sınav	Yazılı sınav
9	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri (ISO Kalite Yönetim Sistemi Standartları)	Anlatım, tartışma, sunum
10	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri (HACCP Sistemi)	Anlatım, tartışma, sunum
11	Bazı Gıdaların Üretiminde HACCP Uygulamaları	Anlatım, tartışma, sunum
12	Gıda Kaynaklı Hastalıklar ve Gıda Güvenliğinde Riskler	Anlatım, tartışma, sunum
13	Gıda Kaynaklı Hastalıklar ve Gıda Güvenliğinde Riskler	Anlatım, tartışma, sunum

14	Gıda Kontrol Örgütleri ve Gıda Güvenliğindeki Roller	Anlatım, tartışma, sunum
15	Genel tekrar	Anlatım, tartışma, sunum
16	Son Sınav	Yazılı sınav

Resources

#	Malzeme / Kaynak Adı	Kaynak Hakkında Bilgi	Referans / Önerilen Kaynak
1	Gıda Güvenliği ve Gıda mevzuatı, Prof. Dr. Nevzat Artık, Prof. Dr. Nevin Şanlıer, Yrd. Doç. Dr. Aybuke Ceyhun Sezgin		
2	Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları ve Denetimi, Prof. Dr. Artemis Karaali		

Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

#	Ağırlık	Çalışma Türü	Çalışma Adı
1	%40	Ara Sınav	Ara Sınav
2	%36	Son Sınav	Son Sınav
3	%24	Son Proje	Son Proje

Dersin Öğrenim Çıktıları ve Program Yeterlilikleri ile İlişkileri

#	Öğrenim Çıktıları	Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme
1	Gıda kontrolünün ve mevzuatının önemini kavrar.	1,2	1,2
2	Kalite kavramını öğrenir ve gıdaların kalite öğelerini açıklayabilir.	1,2	1,2
3	Gıdalarda meydana gelen mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeleri öğrenir.	1,2	1,2
4	Gıdalarla ilgili yasal düzenlemeleri ve uygulamaları öğrenir.	1,2	1,2
5	ehlike analizi yapar ve kritik kontrol noktalarını belirleyebilir.	1,2	1,2

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

İş Yüğü Detayları

#	Etkinlik	Adet	Süre (Saat)	İş Yüğü
1	Ders Süresi	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	0	0	0
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

