

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	FOOD LEGISLATION / FOOD LEGISLATION	
Ders Kodu / Course Code	2802003192020	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	First Cycle / First Cycle	
Ders Akts Kredi / ECTS	2.00	
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	3	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Face to Face / Face to Face	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	<p>Bu dersin amacı; 1.öğrencilerin kalite ve kalite ile ilgili temel kavramlar ile kalite sisteminin organizasyonunda ele alınan kriterleri, gıda kalitesi ve gıda kalitesini oluşturan temel faktörleri öğrenmesi, gıdaların duyuşal özellikleri ile duyuşal değerlendirmenin önemi, besleyici öğeler, gıda katkı maddeleri, gıda kontaminasyonu ve öneminin kavranması amaçlanmaktadır.</p> <p>2. öğrencileri gıda kalitesinin sağlanmasında sorumlu ve uymak zorunda oldukları ulusal ve uluslararası gıda mevzuatı hakkında bilinçlendirmektir. Dersin bu bölümünde, hukukun temel kavramları, gıda hukuku ve gıda mevzuatı, gıda kontrolü için gereklilik ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu, Türkiye’de gıda yasası ve yönetmeliklerin tanıtımı ve uluslararası yasal düzenlemeler anlatılmaktadır.</p>	<p>The aim of this course; It is aimed that the students learn the basic concepts of quality, the criteria discussed in the organization of the quality system, the basic factors that make up food quality, the sensory properties of food and the importance of sensory evaluation, nutritional elements, food additives, food contamination and its importance.</p> <p>2. to raise awareness of students about national and international food legislation that they are responsible for ensuring food quality and that they have to comply with. In this part of the course, basic concepts of law, food law and food legislation, the necessity for food control and the organization of the food control system, the introduction of food laws and regulations in Turkey and international food legislation are given.</p>
İçeriği / Content	<p>Kalite, kalite kontrol, toplam kalite kavramları ve Kalite kontrol aktivitelerinin tarihsel gelişimi, Gıda kalite sağlama sistemleri- HACCP, GMP, GHP, GDP, Gıda kalite karakteristiklerinin tanımı ve sınıflandırılması,</p> <p>Gıdaların duyuşal özellikleri, görünüş, renk, , doku, vizkozite, Gıdaların duyuşal değerlendirilmesi, Gıda maddelerinde kontaminantlar, tarımsal kalıntılar, çevresel faktörlerle oluşan kontaminasyon, gıda ile ilgili her faaliyette sorumlu olunan ulusal ve uluslararası yasal düzenlemeler anlatılacaktır.</p>	<p>Quality, quality control, total quality concepts and historical development of quality control activities, Food quality assurance systems - HACCP, GMP, GHP, GDP, Definition and classification of food quality characteristics, Sensory properties of foods, appearance, color, texture, viscosity, sensory evaluation of foods, contaminants in foodstuffs, agricultural residues, contamination caused by environmental factors, national and international legal regulations responsible for every food-related activity will be explained.</p>
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None

Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Altuğ, T., Ova, G., Demirağ, K., Kurtcan, Ü., "Gıda Kalite Kontrolü", Ege Üniversitesi Basımevi. Bornova, İzmir, (2000). A., Twigg, B.A., "Quality Control for the Food Industry". The AVI Publ. Comp. Inc. Westport, Connecticut, (1984) Gould, W.A., "Total Quality Management for the Food Industries", CTI Publ. Inc. Baltimore, USA, (1992)	
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Prof. Dr. Gülden OVA	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	1.Gıda kalitesini oluşturan bileşenlerin öneminin kavranması	1. Understanding the importance of components that make up food quality
2	2.Gıda güvenliğinin önemi, gıda kalitesi bileşenleri ile gıda güvenliği arasındaki ilişkinin bağlantılarının kavranması	2. Understanding the importance of food safety, the connections between food quality components and food safety
3	3.Gıda kalitesinin ölçülmesinde kullanılacak resmi yöntemlerin hangilerinin olduğu ve bunlara hangi kaynaklardan ulaşılabileceğinin kavranması	3. Understanding the official methods to be used in measuring food quality and from which sources they can be reached
4	4.Verileri çözümleme, deney yapma ve tasarlama, sonuçları yorumlama becerisi,	4. Ability to analyze data, experiment and design, interpret results,
5	5.Gıda kalite karakteristiklerinin neler olduğunun kavranması	5. Understanding what food quality characteristics are
6	6.Gıdaların duyuşal özelliklerinin ve Gıdaların duyuşal olarak değerlendirilmesinin kalite açısından öneminin kavranması	6. Understanding the sensory properties of foods and the importance of sensory evaluation of foods in terms of quality
7	7.Gıda maddelerinde oluşan kontaminantların kalite açısından öneminin kavranması ve Gıda katkı maddelerinin öneminin kavranması	7. Comprehending the importance of the contaminants formed in foodstuffs in terms of quality and understanding the importance of food additives
8	8.Toplum yaşamında hukukun önemini kavramak ve hukukun temel kavramlarını öğrenme	8. Understand the importance of law in social life and learning the basic concepts of law.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Kalite, kalite kontrol, toplam kalite kavramları ve Kalite kontrol aktivitelerinin tarihsel gelişimi Gıda kalitesi ve kontrolüne ait temel tanımlamalar ve açıklamalar Gıda kalite sağlama sistemleri- HACCP, GMP, GHP, GDP				
	Quality, quality control, total quality concepts and historical development of quality control activities Basic definitions and explanations of food quality and control Food quality assurance systems - HACCP, GMP, GHP, GDP				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda kalite karakteristiklerinin tanımı ve sınıflandırılması Gıdaların duyuş özellikleri, görünüş , renk Gıdaların duyuş özellikleri, doku vizkozite				
	Definition and classification of food quality characteristics Sensory properties of foods, appearance, color Sensory properties of foods, tissue viscosity				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdalarda doku ölçümünde kullanılan fiziksel ve kimyasal yöntemler Gıdalarda kusur ve kusurun sınıflandırılması Gıdalarda kusur ölçümünde kullanılan yöntemler				
	Physical and chemical methods used in tissue measurement in foods Classification of defects and defects in foods Methods used in measurement of defects in foods				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdalarda lezzet, tat ve koku maddelerini özellikleri Lezzetin ölçülmesi ve değerlendirilmesi Gıdaların duyuş değerlendirilmesi, temel gereksinimler, Duyusal test teknikleri				
	Properties of flavor, taste and odor substances in foods Measurement and evaluation of taste Sensory evaluation of foods, basic requirements, Sensory testing techniques				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdalarda besleyici öğelerin kontrolünde kullanılan teknikler, protein, yağ tayini, karbonhidrat ve şeker tayini yöntemleri				
	Techniques used in the control of nutrients in foods, protein, fat determination, carbohydrate and sugar determination methods				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Gıdaların yapısına etki eden bileşenlerin belirlenmesi amacıyla yapılan analizler, nem ve kuru madde tayini				
	Analyzes to determine the components that affect the structure of foods, determination of moisture and dry matter				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ara sınav				
	midterm exam				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hukukun temel kavramları, Gıda hukuku ve gıda mevzuatı, Gıda kontrolü için gereklilik ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu				
	Basic concepts of law, Food law and food legislation, Requirement for food control and organization of food control system				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türkiye'de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı				
	Introduction of food law, regulations and standards in Turkey				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türkiye'de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı				
	Introduction of food law, regulations and standards in Turkey				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türkiye'de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı				
	Introduction of food law, regulations and standards in Turkey				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Türkiye'de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı				
	Introduction of food law, regulations and standards in Turkey				
13	Gıda üretimi yapanların ve satanların sorumlulukları				
	Responsibilities of food producers and sellers				
14	Gıda maddelerinde kontaminantlar, tarımsal kalıntılar, çevresel faktörlerle oluşan kontaminasyon				
	Contaminants in foodstuffs, agricultural residues, contamination by environmental factors				
15	Gıda katkı maddeleri				
	food additives				

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	2.00	2.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	10.00	10.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	20.00	20.00
Toplam / Total:	18	36.00	62.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 62.00/30.00 = 2.07 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 62.00 / 30.00 = 2.07 ~

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	1.1.1
1.1.Gıda kalitesini oluşturan bileşenlerin öneminin kavranması / 1. Understanding the importance of components that make up food quality	1	4	1	4	1	1	1	1	1	1	1
2.2.Gıda güvenliğinin önemi, gıda kalitesi bileşenleri ile gıda güvenliği arasındaki ilişkinin bağlantılarının kavranması / 2. Understanding the importance of food safety, the connections between food quality components and food safety	1	3	1	5	1	1	1	1	1	1	1
3.3.Gıda kalitesinin ölçülmesinde kullanılacak resmi yöntemlerin hangilerinin olduğu ve bunlara hangi kaynaklardan ulaşılabileceğinin kavranması / 3. Understanding the official methods to be used in measuring food quality and from which sources they can be reached	1	2	1	3	1	1	1	1	1	1	1
4.4.Verileri çözümüleme, deney yapma ve tasarlama, sonuçları yorumlama becerisi, / 4. Ability to analyze data, experiment and design, interpret results,	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1
5.5.Gıda kalite karakteristiklerinin neler olduğunun kavranması / 5. Understanding what food quality characteristics are	1	3	1	4	1	1	1	1	1	1	1
6.6.Gıdaların duyu özelliklerinin ve Gıdaların duyu olarak değerlendirilmesinin kalite açısından öneminin kavranması / 6. Understanding the sensory properties of foods and the importance of sensory evaluation of foods in terms of quality	1	3	1	4	1	1	1	1	1	1	1
7.7.Gıda maddelerinde oluşan kontaminantların kalite açısından öneminin kavranması ve Gıda katkı maddelerinin öneminin kavranması / 7. Comprehending the importance of the contaminants formed in foodstuffs in terms of quality and understanding the importance of food additives	1	3	1	3	2	1	1	1	1	1	1
8.8.Toplum yaşamında hukukun önemini kavramak ve hukukun temel kavramlarını öğrenme / 8. Understand the importance of law in social life and learning the basic concepts of law.	1	2	1	4	1	1	1	1	1	1	1

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