Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**GKA105U - Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi**
Ders Türü	I.Yarıyıl
Teori + Uygulama	0+0
AKTS	**5.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Zorunlu Dersler
Öğretim Elemanları	PROF. DR. NURAN ÖZTÜRK BAŞPINAR

Dersin Veriliş Biçimi	Uzaktan eğitim
Dersin Verildiği Yer	Çevrimiçi
Kullanılan Eğitim Platformları	Çevrimiçi
Önkoşullar	Bu dersin önkoşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Bu dersle ilişkili önerilen başka dersler bulunmamaktadır.
Önerilen Kaynaklar	Öztetik, E. (2016). Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
Staj & Uygulama	Bu ders için staj veya uygulama yoktur.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-4**	Gıda Güvenliği Açısından Temizlik-Dezenfeksiyon-Hijyen ve Sanitasyon	Anlatım, Soru-Yanıt, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme
2. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-3** **ÖÇ-4**	Gıda Kaynaklı Hastalıklar ve Gıda Güvenliğinde Riskler	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme
3. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-3** **ÖÇ-4**	Gıda İşletmelerinde Gıda Güvenliği ve Uygulamaları	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme
4. hafta	**ÖÇ-2** **ÖÇ-4**	Gıda İşletmelerinde Kalite ve Kalite Standartları	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme
5. hafta	**ÖÇ-2** **ÖÇ-4**	Gıda Kalite Kontrolünün Esasları ve Uygulaması	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
6. hafta	**ÖÇ-2** **ÖÇ-4**	Gıda Kalite Kontrolünün Esasları ve Uygulaması	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme
7. hafta		Ara sınav	
8. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-3** **ÖÇ-4**	Gıda İşletmelerinde Kontrol ve Türk Gıda Mevzuatı	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme
9. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-3** **ÖÇ-4**	Gıda İşletmelerinde Kontrol ve Türk Gıda Mevzuatı	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme
10. hafta	**ÖÇ-4**	Sahte Gıda Üretimi ve Tüketicilerin Bilgilendirilmesi	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme
11. hafta	**ÖÇ-4**	Sahte Gıda Üretimi ve Tüketicilerin Bilgilendirilmesi	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme
12. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-4**	Uluslararası Gıda Mevzuatı ve İlgili Kuruluşlar	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme
13. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-4**	Uluslararası Gıda Mevzuatı ve İlgili Kuruluşlar	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme
14. hafta		Dönem sonu sınavı	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Gıda Mevzuatı kavramını açıklayabilecek.
2	Kalite kavramı ve gıdaların kalite ögelerini açıklayabilecek.
3	Türkiye’de gıda kodeksi ve gıda kontrolünü açıklayabilecek.

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
4	Gıda Standartları ve Kontrol Kriterlerini açıklayabilecektir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Açlığa son ✓ Sağlık ve Kaliteli Yaşam ✓ Nitelikli Eğitim ✓ İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme ✓ Sorumlu Üretim ve Tüketim ✓ Barış, Adalet ve Güçlü Kurumlar

Dersin Teması

✓ Ekonomi, Finans ve Yönetim ✓ Hukuk, Etik ve Regülasyonlar ✓ Lojistik ve Tedarik Zinciri ✓ Sağlık Bilimleri ve Medikal Teknolojiler ✓ Tarım, Gıda ve Hayvancılık

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	2.00	14	28
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	3.00	14	42
Ödevler	2.00	8	16
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0.00	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	4.00	5	20
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	2.00	8	16
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0.00	0	0
Staj Uygulaması	0.00	0	0
		Hesaplanan AKTS	**5.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Çoktan Seçmeli Test

Değerlendirme Yöntemi ve Geçme Kriterleri	Sayısı	Yüzde (%)
1.Ara Sınav	1	30
Dönem Sonu Sınavı	1	70
	Toplam (%)	**100**