

AKTS DERS TANITIM FORMU
ECTS Course Description Form

I. BÖLÜM (Senato Onayı)
PART I (Senate Approval)

| | | | |
|---|--|--|-----------------------|
| Dersi Açan Fakülte /YO Offering School | Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism | | |
| Dersi Açan Bölüm Offering Department | Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts | | |
| Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to | Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English) | | Zorunlu Core |
| Ders Kodu Course Code | GAST 407 | | |
| Ders Adı Course Name | Gıda Mevzuatı Food Regulations | | |
| Öğretim dili Language of Instruction | İngilizce English | Ders Türü Type of Course | Teorik Theoretical |
| Ders Seviyesi Level of Course | Lisans Undergraduate | AKTS ECTS | 5 |
| Haftalık Ders Saati Hours per Week | 2 saat 2 hours lecture | | |
| Notlandırma Türü Grading Mode | Harf Notu Letter Grade | | |
| Ön koşul/lar Pre-requisites | Bulunmamaktadır. None | | |
| Yan koşul/lar Co-requisites | Bulunmamaktadır. None | | |
| Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction | Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerine açılmaktadır. Only available for Gastronomy and Culinary Arts students | | |
| Dersin Amacı Educational Objective | Bu ders, gıda işletmeleri tarafından benimsenen gıda otoritesi sistemlerinin (mevzuatlar/standartlar ve bunların yönetimi dahil) tüketicilere güvenli ve kaliteli gıdalar sağlamaya nasıl yardımcı olduğuna dair anlayış geliştirmelerini amaçlamaktadır. This course aims to develop an understanding of how food authority systems (including legislation/standards and their management) adopted by food businesses help provide consumers with safe and quality foods. | | |
| Ders İçeriği Course Description | Kalite, Gıda mevzuatının uygulanmasıyla doğrudan ilişkilidir ve küresel pazarda sürdürülebilir rekabet başarısının anahtarı olarak kabul edilir. Bu ders öğrencilere Gıda mevzuatının temel kavram ve uygulamalarını tanıtır. Quality is directly associated with the implementation of Food legislation and regarded as the key to sustained competitive success in the global market. This course introduces students to basic concept and implementation of Food legislation | | |
| Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes | ÖÇ/LO 1 | Gıda düzenlemelerinin tarihçesini, yapısını ve amaçlarını açıklayabilir Describe the history, structure and objectives of food regulations. | |
| | ÖÇ/LO 2 | Gıda işletmelerinde rekabet avantajı sağlamada Gıda güvenliği ve kalitesinin önemini farkına varır Recognize the importance of Food safety and quality in providing competitive advantage within the food businesses | |
| | ÖÇ/LO 3 | Mevzuata uygunluğu ve tüketici koruma politikalarını desteklemek için gıda endüstrisine dayatılan yasal gereklilikleri belirleyerek temel gıda düzenlemeleri hakkında bilgi sahibi olur Demonstrate knowledge of key food regulation and identify the legal requirements imposed on the food industry so as to support regulatory compliance and consumer protection policies | |
| | ÖÇ/LO 4 | Gıda ile ilgili ulusal düzenleyici çerçeveleri anlar Understand the national regulatory frameworks around food. | |
| | ÖÇ/LO 5 | Restoranların lisans alabilmek için yerine getirmesi gerekli yükümlülüklerini belirler Identify restaurants obligations to fulfil the requirements to obtain licenses | |

II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)
PART II (Faculty Board Approval)

| | PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES | | ÖÇ/LO 1 | ÖÇ/LO 2 | ÖÇ/LO 3 | ÖÇ/LO 4 | ÖÇ/LO 5 |
|--|---|--|--|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | Temel Çıktılar | PÇ1 PO1 | Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English. | x | x | x | x |
| | PÇ2 PO2 | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams. | | | | x | |
| | PÇ3 | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. | v | v | v | v | v |

| | | | | | | | |
|---|----------------------|---|---|---|---|---|---|
| (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide) | PO3 | Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself. | x | x | x | x | x |
| | PÇ4 PO4 | Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi. Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development. | x | x | x | x | x |
| | PÇ5 PO5 | Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness of sectors and ability to prepare a business plan. | | | x | | x |
| | PÇ6 PO6 | Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior. | x | x | x | | |
| | PÇ7 PO7 | Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme); Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking); | | x | x | x | x |
| | PÇ8 PO8 | Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity); | | | x | x | x |
| Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes | PÇ9 PO9 | Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship); | | | | | x |
| | PÇ10 PO10 | Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış); Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior); | | x | x | x | x |
| | PÇ11 PO11 | Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı) Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy) | x | x | x | x | x |
| | PÇ12 PO12 | Bilgi ve iletişim teknolojilerini bilgi edinmede etkili bir biçimde kullanabilir, bilgi ve deneyimlerini, teknoloji ve görsel araçları kullanarak başkalarıyla paylaşabilir (Bilgi ve İletişim Teknolojileri Okuryazarlığı). Use information and communication technologies effectively in acquiring information and share their knowledge and experience with others using technology and visual tools (Information and Communication Technologies Literacy). | x | x | x | x | x |
| | PÇ13 PO13 | Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy. | x | x | x | x | x |
| | PÇ14 PO14 | Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food. | | | | | |
| Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program) | PÇ15 PO15 | Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action. | | | | | |
| | PÇ16 PO16 | Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action. | | x | x | x | x |
| | PÇ17 PO17 | Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage. | | | | | |
| | PÇ18 PO18 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir. Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques. | | | | x | |
| | PÇ19 PO19 | Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır. Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and non-alcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning. | | | | | |
| | PÇ20 | Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular. | | | | | |

| | | | | | | |
|------|--|--|--|---|---|---|
| PO20 | Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry. | | | x | x | x |
| PÇ21 | Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. | | | | | |
| PO21 | Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles. | | | | | |
| PÇ22 | Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir. | | | x | | x |
| PO22 | Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills | | | | | |
| PÇ23 | Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir. | | | | | |
| PO23 | Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations. | | | | | |
| PÇ24 | Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır. | | | | | x |
| PO24 | Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework | | | | | |

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

PART III (Department Board Approval)

| | Konu No | Hafta | Konu | ÖÇ/LO 1 | ÖÇ/LO 2 | ÖÇ/LO 3 | ÖÇ/LO 4 | ÖÇ/LO 5 |
|--|------------|---------|---|----------------|---------|---------|---------|---------|
| | #Subjects | Week | Subject | | | | | |
| Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects | K/S 1 | 1 | Gıda Mevzuatı giriş, ders izlencesinin paylaşılması Introduction and Orientation: Discuss the Syllabus. | D1-3 | D1-3 | D1-3 | D1-3 | D1-3 |
| | K/S 2 | 2 | Gıda Mevzuatında Kullanılan Terimlerin Anlaşılması An Understanding of the Terms Used in Legal Documents | D1-3 | | | | |
| | K/S 3 | 3 | Gıda Hukukunun Tarihi ve Gelişimi History and Developing of Food Law | D1-3 | D1, 3 | | | |
| | K/S 4 | 4 | Kalitenin temel kavramları Basic concepts of Quality | | D1-3 | D1-3 | | |
| | K/S 5 | 5 | Gıda Güvenliği ve Gıda Kalitesi Food Safety and Food Quality | D1-3 | D1-3 | D1-3 | D1-3 | D1-3 |
| | K/S 6 | 6 | Yiyecek ve İçecek Endüstrisinde Güvenlik ve Kalite Kontrol Sistemlerinin Rolü The Role of Safety and Quality Control Systems in Food and Beverage Industry | D1-3 | D1-3 | D1-3 | D1-3 | D1-3 |
| | K/S 7 | 7 | Ara sınav Midterm Exam | D1 | D1 | D1 | D1 | |
| | K/S 8,9 | 8,9 | Yiyecek ve İçecek Endüstrisinde Gıda Güvenliği ve Kalite Standartları Food Safety and Quality Standards in Food and Beverage Industry | | | | D2, D3 | D2,D3 |
| | K/S 10,11 | 10,11 | Uluslararası Gıda hukuku International Legislation on Food | | | D2, D3 | D2, D3 | D2, D3 |
| | K/S 12 | 12 | Türkiyedeki Gıda hukuku Food Legislation in Turkey | | | | D2-3 | |
| | K/S 13 | 13 | Quiz Quiz | | | D2 | D2 | D2 |
| | K/S 13, 14 | 14 | Türkiye'deki Restoranlar için Ruhsat Alma Temel Kuralları Basic Rules to Obtain Licenses for Restaurants in Turkey | | | | D2-3 | D2-3 |
| | | | Dönem Sonu Sınavı Final Exam | D3 | D3 | D3 | D3 | D3 |
| No | Tür | Ağırlık | Uygulama Kuralı | Telafi Kuralı | | | | |
| | Type | Weight | Implementation Rule | Make-Up Rule | | | | |
| | | | | Öğrenci, okul | | | | |
| | | | | öğretmene göre | | | | |

| | | | | | |
|--|----|----------------------------|-----|-------------------------|--|
| Öğretim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules | D1 | Ara Sınav Midterm Exam | 25% | Açık Uçlu Open-ended | yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı olacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations. |
| | D2 | Quiz Quiz | 15% | Açık Uçlu Open-ended | |
| | D3 | Final Sınavı Final Exam | 60% | Açık Uçlu Open-ended | |
| TOPLAM / SUM | | | | 100% | |

| | |
|--|--|
| Öğretim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes | Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşılabilecek olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams. In addition, with the given project, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field. |
|--|--|

| | | | | | |
|---|---|-----------|--------|-----------|--------|
| Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade | Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade. | HARF NOTU | ARALIK | HARF NOTU | ARALIK |
| | | GRADE | MARKS | GRADE | MARKS |
| | | A+ | - | C+ | 60-64 |
| | | A | 95-100 | C | 55-59 |
| | | A- | 85-94 | C- | 50-54 |
| | | B+ | 80-84 | D+ | 45-49 |
| B | 75-79 | D | 40-44 | | |
| B- | 65-74 | F | 0-39 | | |

| No | Tür Method | klama Explanation | aat Hours |
|--|---|---|--------------|
| Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor | | | |
| 1 | Sınıf Dersi Lecture | 3 saat/hafta 3 hours/week | 42 |
| 2 | Etkileşimli Ders Interactive Lecture | | |
| 3 | Proje Ders Sunumu Project Presentation | | |
| 4 | Laboratuvar Laboratory | | |
| 5 | Uygulama Practical | | |
| 6 | Saha Çalışması Field Work | | |
| Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student | | | |
| 7 | Ara Sınav Midterm Exam | Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam | 35 |
| 8 | Proje Project | Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report | 30 |
| 9 | Quizler Quizzes | | |
| 10 | Ders Tekrarı Review | Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week) | 30 |
| 11 | Final Sınavı Final Exam | Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam | 30 |
| 12 | Ofis Saati Office Hours | Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (1 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (1 hour/week) | 20 |
| TOPLAM / TOTAL | | | 187 |

**IV. BÖLÜM
IV. PART**

| | | | | |
|-------------------------------|----------------------------------|---|----------------|-------|
| Öğretim Elemanı Instructor | İsim Soyisim Name Surname | Dr Çağla Çavuşoğlu McKenzie | | |
| | E-posta E-mail | cagla.mckenzie@antalya.edu.tr | Ofis Office | B2-42 |
| | Görüşme saatleri Office Hours | 1 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 1 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.) | | |

| | | |
|---|--|--|
| Ders Materyalleri Course Materials | Zorunlu Mandatory | |
| | Önerilen Recommended | |
| Diğer Other | Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty | Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayı da içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action. |
| | Engelli Öğrenciler Students with Disabilities | Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits. |
| | Güvenlik Konuları Safety Issues | |
| | Esneklik Flexibility | Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes. |

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-