

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 Program(s) Offered to	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)				Alan Seçmeli Arera Elective			
Ders Kodu Course Code	GMS 4016							
Ders Adı Course Name	Gıda Politikaları Food Politics							
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English			Ders Türü Type of Course				
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate			AKTS ECTS	3			
Haftalık Ders Saati Hours per Week	2 saat 2 lecture hours							
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	<p>Siyasetin ve diğer endüstrilerin gıda endüstrisindeki etkisini anlamak, Gıda seçiminde sosyal, ticari ve kurumsal etkilerini anlamak, Güvenli, besleyici ve sağlıklı bir besin kaynağına katkıda bulunan ulusal ve uluslararası gıda yasalarına ve yönetmeliklerine aşina olunmak, Uluslararası ve yerel gıda yasaları ve düzenlemeleri arasındaki farklılıkları ve benzerlikleri anlamak, Uluslararası uyumlaştırma, uluslararası kilit aktörler ve potansiyel sonuçlara doğru atılan adımlar da dahil olmak üzere uluslararası gıda ticaretindeki zorluklar ve fırsatlar hakkındaki küresel perspektifleri anlamak.</p> <p>Understand the impact of politics and other industries on the food industry Understand the social, commercial and institutional implications for food choice Become familiar with national and international food laws and regulations that contribute to a safe, nutritious and healthy food source Understand the differences and similarities between international and local food laws and regulations Understanding global perspectives on the challenges and opportunities in international food trade, including international harmonization, international key actors and steps towards potential outcomes.</p>							
Ders İçeriği Course Description	<p>Gıda üretimi ve nüfus artışı, yüksek gıda fiyatları politikası, açlık ve açlık politikaları, yeşil devrim tartışmaları, obezite, gıda yardımı ve gücü, tarım sübvansiyonları ve ticareti, organik ve yerel gıda, gıda güvenliği, GDO, dünya yemek sistemi Ulusal ve uluslararası gıda yasaları ve düzenlemeleri. Farklı ülkelerde gıda yasa ve yönetmeliklerinin uygulamaları.</p> <p>Food production and population growth, high food prices policy, hunger and hunger policies, green revolution debates, obesity, food aid and power, agricultural subsidies and trade, organic and local food, food security, GMO, world food system National and international food laws and regulations. Applications of food laws and regulations in different countries.</p>							
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir. Evaluates food and food within the framework of history, geography, culture and nutrition sciences.						
	ÖÇ/LO 2	Bir gıda işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını, personel alım ve değerlendirme süreçlerini Knows management theories and practices, personnel recruitment and evaluation processes that can effectively manage a food business.						
	ÖÇ/LO 3	Gıda ile ilgili etkinlikleri bilir ve yönetir. Knows and manages food related activities.						
	ÖÇ/LO 4	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Bu konularda araştırma yapma ve geliştirme becerisine sahiptir. He has extensive knowledge of concepts, techniques and innovations in gastronomy, as well as product knowledge. He has the ability to research and develop on these issues.						
	ÖÇ/LO 5	Gıda üretim sistemlerini ve bu alandaki yeni yaklaşımları derinlemesine anlayabilir ve bu aşamada çıkabilecek sorunları tanımlayıp çözebilir. Can understand food production systems and new approaches in this field in depth and can identify and solve problems that may arise at this stage.						
	ÖÇ/LO 6	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir. It can develop, standardize and carry out the registration process of new food products in a scientific framework.						
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	ÖÇ/LO 6

Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	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	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	X	X	X	X	X
	PÇ3 PO3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. 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	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	X
	PÇ5 PO5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.	X	X	X	X	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	X	X	X
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	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	X	X
	PÇ8 PO8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);	X	X	X	X	X	X
	PÇ9 PO9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);	X	X	X	X	X	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	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	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	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	X
	PÇ14 PO14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.						
	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.						
	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.						

	K/S11	11	Gıda güvenliği ve genetik mühendisliği yapılmış gıdalar Food safety and genetically engineered foods	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3		
	K/S 12	12	Türkiye'de Gıda kanunları ve yönetmeliklerine giriş Introduction to Food laws and regulations in Turkey	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3		
	K/S 13	13	Türk gıda yasa ve yönetmeliklerinin temel ilkeleri Basic principles of Turkish food laws and regulations	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3		
	K/S 14	14	AB gıda mevzuatı EU food legislation	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3	D2-D3		
			Dönem Sonu Sınavı Final Exam	-	-	-	-	-	-		
Öğretim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule			Telif Kuralı Make-Up Rule				
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	30%				Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telif sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.				
	D2	Quiz Quiz	10%								
	D3	Katılım Attendance									
	D4	Mutfak Performansı Kitchen Performance									
	D5	Final Sınavı Final Exam	60%								
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 karşılaşacağı 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					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				
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür Method	Açıklama Explanation				Saat Hours				
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor										
	1	Sınıf Dersi Lecture	1 saat/hafta 1 hours/week				42				
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture									
	3	Proje Ders Sunumu Project Presentation									
	4	Laboratuvar Laboratory	2 saat/hafta 2 hours/week								
	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				10				
	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				10				
9	Quizler Quizzes										
10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)				10					
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				20					

	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)	
TOPLAM / TOTAL				92
IV. BÖLÜM IV. PART				
Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname			
	E-posta E-mail		Ofis Office	
	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 kullanmayıda 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:-