

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	GMS 4012					
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	3			
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					
		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	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 teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.	y	y	y	y	y

(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.	^	^	^	^	^
	PÇ4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.					
	PO4	Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.	x	x	x	x	x
	PÇ5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .					
	PO5	Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.			x		x
	PÇ6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma.					
PO6	Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.	x	x	x			
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme);					
	PO7	Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);		x	x	x	x
	PÇ8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık);					
	PO8	Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);			x	x	x
	PÇ9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik);					
	PO9	Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);					x
	PÇ10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış);					
PO10	Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);		x	x	x	x	
PÇ11	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı)						
PO11	Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)	x	x	x	x	x	
PÇ12	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).						
PO12	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	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.						
PO13	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.	x	x	x	x	x	
PÇ14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.						
PO14	Competence in designing and visual presentation of food.						
PÇ15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular						
PO15	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.						
PÇ16	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular						
PO16	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.		x	x	x	x	
PÇ17	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.						
PO17	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.						
PÇ18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.						
PO18	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.				x		

**Program Çıktıları
Discipline Specific
Outcomes (program)**

PÇ19	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					
PO19	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.			x	x	x
PO20	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.					
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 #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
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 Mevzuatına 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	
Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırkları, Uygulama ve Telafi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kurah Implementation Rule		Telafi Kurah Make-Up Rule			
	D1	Ara Sınav Midterm Exam	25%	Açık Uçlu Open-ended		Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telafi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.			
	D2	Ödev//Quiz Assignment/Quiz	15%	Sunum ve Rapor/Açık Uçlu Open-ended					
	D3	Final Sınavı Final Exam	60%	Açık Uçlu Open-ended					
	TOPLAM / SUM				100%				
Öğrenim 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
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüklü 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	2 saat/hafta 2 hours/week				28		
	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				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				16		
9	Quizler Quizzes								
10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)				14			
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				15			

	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)	7
TOPLAM / TOTAL				90
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 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:-