



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM | Bahar

DERSİN KODU	271218018	DERSİN ADI	Gıda Mevzuatı
--------------------	-----------	-------------------	---------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VIII	2	0	0	2	4	ZORUNLU () SEÇMELİ (X)	Türkçe

DERSİN KATEGORİSİ

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		1
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI		1	60
VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)			
DERSİN KISA İÇERİĞİ	Gıda endüstrisi ve yiyecek içecek işletmelerindeki güncel mevzuata yönelik derinlemesine bilgiler yer almaktadır.		
DERSİN AMAÇLARI	Öğrencileri; gıda mevzuatı temel ilkeleri, tüketici hakları, Codex Alimentarius Komisyonu, Türkiye'de gıda mevzuatı ve gıda kontrolü, Türk Standartları Enstitüsü, uluslararası ve ulusal standartlar hakkında bilgilendirmek.		
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI			
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	Öğrenciler gıdaların üretimi, işlenmesi, saklanması, lojistiği, paketlenmesi, etiketler, çalışan sağlığı, hijyen başta olmak üzere işletmenin açılışında istenen yasal prosedürler, tüketici hakları ve güncel kanunlar hakkında bilgi sahibi olur.		
TEMEL DERS KİTABI	Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı Nevzat Artık, Nevin Şanlıer, Aybuke Ceyhun Sezgin		
YARDIMCI KAYNAKLAR			
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER			

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Mevzuata giriş, gıda mevzuatının tanımı ve Türk gıda mevzuatının tarihçesi
2	Mevzuata giriş, gıda mevzuatının tanımı ve Türk gıda mevzuatının tarihçesi
3	5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu
4	Türk Gıda Kodeksi
5	Türk Gıda Kodeksi
6	Ulusal ve Uluslararası Gıda Standartları ve Kontrol Kriterleri
7	Ulusal ve Uluslararası Gıda Standartları ve Kontrol Kriterleri
8	Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği
9	Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği
10	Gıda Güvenliğinin AB ve Ülkemizdeki Uygulamaları
11	Gıda Güvenliğinin AB ve Ülkemizdeki Uygulamaları
12	Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi
13	Gıda İşletmelerinde Gıda Güvenliği Ve Hijyen Sağlama Olanakları
14	Gıda İşletmelerinde Temizlik, Dezenfeksiyon, Hijyen Ve Sanitasyon Uygulamaları
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.		X	
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			X
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.	X		
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.		X	
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Mehmet Sedat İPAR

Tarih: 31.10.2023

İmza: