**GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ**

**GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

**DERS İZLENCE FORMU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Kodu ve Adı** | GMS406 Gıda Mevzuatı ve Kanunları |
| **Dersin Tanımı** | Hukukun temel kavramları, gıda hukuku ve gıda mevzuatı; Gıda kontrolü için gereklilikler ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu, Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanması, Türkiye’de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı; Gıda üretimi yapanların ve satanların sorumlulukları; Uluslararası gıda mevzuatı (ISO, CAC, AB çalışmaları ve direktifleri, CE işareti, ABD gıda mevzuatı) |
| **Dersin Kredisi** | (3-0)3 |
| **Dersin Verildiği Dönem** | Bahar |
| **Ders Günü ve Saati** | Salı 10:00-10:45 |
| **Dersin Formatı** | Yüz yüze veya Uzaktan Eğitim |
| **Dersin Yapılacağı Yer** | Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü |
| **Ders Sorumlusu** | Dr. Öğr. Üyesi Banu KOÇ |
| **Ders Sorumlusunun e-Posta Adresi ve Ofis Yeri** | [banukoc@gantep.edu.tr](mailto:banukoc@gantep.edu.tr), Üniversite Bulvarı 27310 Gaziantep Üniversitesi Merkez Kampüsü, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Şehitkamil/Gaziantep/TÜRKİYE |
| **Öğrenci ile Görüşme Saatleri** | Çarşamba 16:00-17:00 |
| **Dersin Ön Koşulları** | Öğrencinin, bu dersi alması için geçmiş dönem derslerinde gerekli krediyi elde etmesi |
| **Dersin Amacı** | Bu dersin amacı, öğrencilere gıda mevzuatı ve gıda düzenlemeleri ile ilgili genel bir bakış açısı kazandırmaktır. |
| **Öğretim Yöntemleri** | Dersin öğretim elemanı tarafından anlatılması |
| **Dersin İçeriği ve Hedefler** | Bu ders kapsamında; gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine ilişkin yasal düzenlemeler ile gıda üretim ve satış yerlerinin açılması, çalışması ve denetlenmesine ilişkin mevzuat anlatılacaktır.  Gıda mevzuatı ve gıda düzenlemeleriyle ilgili temel noktaları öğrenir.  Gıda hukuku ve gıda mevzuatında yaralan yönetmelik, tüzük ve direktifleri kavrar.  Türkiye’deki gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların kavrar.  Gıda üretimi yapan işletmelerin sorumluluklarını kavrar. |
| **Ders Geçme Koşulları** | 1. 100 üzerinden değerlendirilecek ara sınavın (vize sınavı) %40'ı 2. 100 üzerinden değerlendirilecek yılsonu (final) sınavının %60’ı 3. Toplamda iki sınavın ortalamasının 45 ve üzeri olması, 4. Öğrencinin 12 saat ve üzeri devamsızlık yapmaması 5. Öğrencinin puanının yeterli olmaması durumunda yılsonu yazılı sınavı yerine bütünleme sınavına girerek başarılı olması. |
| **Ölçme ve Değerlendirme** | Dönem boyunca öğrenci vize ve final sınavlarından sorumludur. Telafi için bütünleme sınavı yapılmaktadır. |
| **Derse Katılım Durumu** | Devam zorunluluğu bulunmaktadır. Öğrenci en fazla 12 saat devamsızlık yapma hakkına sahiptir. |
| **Kullanılacak Kaynaklar ve Kitaplar Listesi** | 1. Dinçer, A., Türk Gıda Mevzuatı, Dünya Yayınevi, 2003. 2. Türk Gıda Kodeksi 3. Öğretim elemanın ders notları |

**HAFTALIK DERS PLANI**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Hafta** | **Konu:** Dersin işlenme şekli hakkında bilgi verilmesi ve dersin kapsamı, gerekçesi, önemi, kurallar ve gerekler  **Amaç:** Gıda mevzuatı ile ilgili temel kavramları öğrenir  **Ders Öncesi Görevler:** -  **Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi):** Dersi öğretim elemanının anlatımı  **Ders Sonrası Görevler:** -  **Ölçme-Değerlendirme:** Vize ve Final Dönemi Sınavı |
| **2. Hafta** | **Konu:** Gıda hukuku ve gıda mevzuatı  **Amaç:** Gıda hukuku ve gıda mevzuatı ile ilgili kavramları öğrenir  **Ders Öncesi Görevler:** -  **Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi):** Dersi öğretim elemanının anlatımı  **Ders Sonrası Görevler:** -  **Ölçme-Değerlendirme:** Vize ve Final Dönemi Sınavı |
| **3. Hafta** | **Konu:** Gıda kontrolü için gereklilik ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu  **Amaç:** Gıda kontrol sisteminin organizasyonu ile ilgili kavramları öğrenir  **Ders Öncesi Görevler:** -  **Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi):** Dersi öğretim elemanının anlatımı  **Ders Sonrası Görevler:** -  **Ölçme-Değerlendirme:** Vize ve Final Dönemi Sınavı |
| **4. Hafta** | **Konu:** Türkiye’ de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı  **Amaç:** Gıda yasası ile ilgili kavramları öğrenir  **Ders Öncesi Görevler:** -  **Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi):** Dersi öğretim elemanının anlatımı  **Ders Sonrası Görevler:** -  **Ölçme-Değerlendirme:** Vize ve Final Dönemi Sınavı |
| **5. Hafta** | **Konu:** Türkiye’ de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı  **Amaç:** Gıda yasası ile ilgili kavramları öğrenir  **Ders Öncesi Görevler:** -  **Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi):** Dersi öğretim elemanının anlatımı  **Ders Sonrası Görevler:** -  **Ölçme-Değerlendirme:** Vize ve Final Dönemi Sınavı |
| **6. Hafta** | **Konu:** Türkiye’ de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı  **Amaç:** Gıda yasası ile ilgili kavramları öğrenir  **Ders Öncesi Görevler:** -  **Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi):** Dersi öğretim elemanının anlatımı  **Ders Sonrası Görevler:** -  **Ölçme-Değerlendirme:** Vize ve Final Dönemi Sınavı |
| **7. Hafta** | **Konu:** Uluslararası gıda mevzuatı ve Codex Alimentarius Commission  **Amaç:** Uluslararası gıda mevzuatının özelliklerini öğrenir  **Ders Öncesi Görevler:** -  **Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi):** Dersi öğretim elemanının anlatımı  **Ders Sonrası Görevler:** -  **Ölçme-Değerlendirme:** Vize ve Final Dönemi Sınavı |
| **8. Hafta** | **ARA SINAV (VİZE) HAFTASI:**  **Sınavın Türü veya Türleri:** Çoktan seçmeli sınav  **Ölçme-Değerlendirme:** Sınavda sorulacak 20 soru sonucunda 100 üzerinden başarısı. 12 saat devamsızlık yapmamış olması |
| **9. Hafta** | **Konu:** Uluslararası gıda mevzuatı ve Codex Alimentarius Commission  **Amaç:** Codex Alimentarius komisyonunun özelliklerini öğrenir  **Ders Öncesi Görevler:** -  **Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi):** Dersi öğretim elemanının anlatımı  **Ders Sonrası Görevler:** -  **Ölçme-Değerlendirme:** Final Dönemi Sınavı |
| **10. Hafta** | **Konu:** Gıda üretimi yapanların ve satanların sorumlulukları  **Amaç:** Gıda üretimi yapanların ve satanların sorumluluklarını öğrenir  **Ders Öncesi Görevler:** -  **Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi):** Dersi öğretim elemanının anlatımı  **Ders Sonrası Görevler:** -  **Ölçme-Değerlendirme:** Final Dönemi Sınavı |
| **11. Hafta** | **Konu:** Uluslararası gıda mevzuatı (ISO, CAC, AB çalışmaları ve direktifleri, CE işareti, ABD gıda mevzuatı)  **Amaç:** Kalite standartlarını öğrenir  **Ders Öncesi Görevler:** -  **Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi):** Dersi öğretim elemanının anlatımı  **Ders Sonrası Görevler:** -  **Ölçme-Değerlendirme:** Final Dönemi Sınavı |
| **12. Hafta** | **Konu:** Uluslararası gıda mevzuatı (ISO, CAC, AB çalışmaları ve direktifleri, CE işareti, ABD gıda mevzuatı)  **Amaç:** Kalite standartlarını öğrenir  **Ders Öncesi Görevler:** -  **Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi):** Dersi öğretim elemanının anlatımı  **Ders Sonrası Görevler:** -  **Ölçme-Değerlendirme:** Final Dönemi Sınavı |
| **13.** **Hafta** | **Konu:** Uluslararası gıda mevzuatı (ISO, CAC, AB çalışmaları ve direktifleri, CE işareti, ABD gıda mevzuatı)  **Amaç:** Kalite standartlarını öğrenir  **Ders Öncesi Görevler:** -  **Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi):** Dersi öğretim elemanının anlatımı  **Ders Sonrası Görevler:** -  **Ölçme-Değerlendirme:** Final Dönemi Sınavı |
| **14. Hafta** | **Konu:** Güncel tebliğlerin incelenmesi  **Amaç:** Güncel tebliğler hakkında bilgi edinir  **Ders Öncesi Görevler:** -  **Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi):** Dersi öğretim elemanının anlatımı  **Ders Sonrası Görevler:** -  **Ölçme-Değerlendirme:** Final Dönemi Sınavı |
| **15. Hafta** | **DÖNEM SONU SINAV (FİNAL) HAFTASI**  **Sınavın Türü veya Türleri:** Çoktan seçmeli sınav  **Ölçme-Değerlendirme:** Sınavda sorulacak 20 soru sonucunda 100 üzerinden başarısı.  Dönem başından dönem sonuna 12 saat üstü devamsızlık yapmamış olması |