



Gaziantep Üniversitesi

Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu
AŞÇILIK

TAŞ169	Gıda ve Turizm Mevzuatı			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı				
2	TAŞ169	Gıda ve Turizm Mevzuatı		2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
AŞÇILIK		Yok	Öğr.Gör. Kamil PEKAYDIN	Yok

Dersin Amacı :

Gıda ve Turizm sektöründe uygulanan ulusal ve uluslararası mevzuat hakkında bilgi vermeyi amaçlamaktadır.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Ders kapsamında mevzuat kavramı, gıda ve turizm mevzuatı, ulusal ve uluslararası gıda ve turizm örgütleri hakkında bilgi verilmekle birlikte ilgili kanunlar ve yönetmelikler incelenmektedir.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar

Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi, Editör: Prof.Dr. Elif ÖZTETİK, Anadolu Üniversitesi Yayınları
Turizm Hukuku ve Mevzuatı, Editör: Hüseyin Yıldırım, Detay Yayıncılık

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 40	Alan Bilgisi	: 60

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Mevzuat kavramı ve gıda mevzuatı kavramı		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili hazırlıklı gelmesi.
2	Gıda Mevzuatı tarihçesi ve kanunlar		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili hazırlıklı gelmesi
3	Türk Gıda Kodeksi ve Gıda Standartları		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili hazırlıklı gelmesi
4	Ulusal ve Uluslararası Gıda Standartları Örgütleri		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili hazırlıklı gelmesi
5	Gıda Güvenliği ve Gıda Kontrolü Sistemleri		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili hazırlıklı gelmesi
6	Gıda kontrolünde tanımlar, yetki ve sorumluluklar		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili hazırlıklı gelmesi
7	Ara Sınav		
8	Hukuk Kavramı ve Turizm Hukuku		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili hazırlıklı gelmesi.
9	Ulusal ve Uluslararası Turizm Örgütleri		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili hazırlıklı gelmesi.
10	Turizmi Teşvik Kanunu		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili hazırlıklı gelmesi.
11	Turizm sektörüne yönelik diğer hukuki düzenlemeler		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili hazırlıklı gelmesi.
12	Turizm türleri ve ilgili mevzuatları		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili hazırlıklı gelmesi
13	Turistin hak ve yükümlülükleri		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili hazırlıklı gelmesi.
14	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Mevzuat kavramını ve gıda mevzuatı ile turizm mevzuatını tanımlar
Ö02	Ulusal ve uluslararası gıda ve turizm örgütleri hakkında bilgi verebilir.
Ö03	Gıda ve Turizm sektörü ile ilgili kanunlar ve yönetmelikler hakkında bilgi verebilir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P02	Turizm alanında edindiği temel düzeydeki teorik ve pratik bilgileri bir yükseköğretim düzeyinde aynı alanda veya aynı düzeydeki bir alanda kullanma becerisi kazanır.
P03	Turizm alanında edindiği temel bilgi ve uygulamaları kullanarak verileri yorumlar ve değerlendirir, sorunları tanımlar, analizler yapar, kanıta dayalı çözümler üretir.
P04	Turizm alanında bağımsız olarak temel düzeyde çalışmalar yürütür.
P06	Bir proje içinde astların gelişimine yönelik faaliyetler yürütür.
P07	Turizm alanında edinilen bilgi ve becerileri temel düzeyde eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir, öğrenme ihtiyaçlarını belirler ve bunlara cevap verir.
P08	Alınan eğitimi aynı alanda bir yükseköğretim kademesine veya aynı kademedeki bir mesleğe yönlendirir.
P09	Yaşam boyu öğrenme bilinci kazanır.
P10	Turizm alanında edindiği temel bilgi ve becerilere dayalı fikirleri yazılı ve sözlü iletişim yoluyla aktarır.
P01	Ortaöğretim düzeyinde kazanılan niteliklere göre temel düzeyde güncel bilgiler, uygulama ekipmanları ve diğer kaynaklarla desteklenen teorik ve pratik bilgilere sahip olur.
P05	Turizm alanındaki uygulamalarda karşılaşılan beklenmedik karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
P12	En az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde bir yabancı dil kullanarak turizm alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşlarıyla iletişim kurar.
P15	Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite, kültürel değerler ve ayrıca çevre koruma, işçi sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahiptir.
P11	Turizm alanındaki sorunlarla ilgili fikir ve çözüm önerilerini profesyoneller ve profesyonel olmayanlarla paylaşır.
P14	Turizm alanıyla ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının yayınlanması aşamalarında sosyal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.
P13	Turizm alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	12	2	24
Sınıf Dışı Ç. Süresi	10	2	20
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	6	6
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10	10
Toplam İş Yüğü			60
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları																
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	
Tüm	5	5	4	4	3	3	5	4	4	5	4	2	2	3	4	
Ö01	5	5	4	4	3	3	4	4	4	4	4	2	2	3	4	
Ö02	5	5	5	5	4	3	5	4	4	5	5	2	2	3	4	
Ö03	5	5	5	4	3	3	5	4	4	5	4	2	2	3	5	