BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ

(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gıda Mevzuatı	GKA207	3	2 + 0	3,0	Zorunlu

Birim Bölüm	Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Gıda mevzuatı, öncelikli olarak tüketiciyi korumak ve sektörde haksız rekabeti önlemek amacıyla uygulamaya konan kanun, yönetmelik ve tebliğlerden oluşan bir bütündür. Bazı durumlarda ülkemizde 'Tüzükler' de Kanunların uygulamasına dair usul ve esasları belirlemek amacıyla düzenlenebilmektedir. Gıda mevzuatı devlet tarafından gıda sektörü ile tüketicilerin faaliyetlerini düzenlemek ve gerektiğinde bu ilke ve kriterlere karşı aykırı davranışları önlemek amacıyla uygulamaya konmaktadır. Bu ders ile öğrenci mevcut sektörel uygulamalar ile yasal gereklilikler arasında bağlantı kurar.
Ders İçeriği	Yasa-tüzük-yönerge-tebliğ-kodeks tanımlarının öğrenilmesi, gıda kalite kontrolü ve mevzuatına giriş, tarihçesi, tanımlar. Kalite kavramı ve gıdalarda kalite öğeleri, Türkiye'de ve gelişmiş ülkelerde gıda kodeks ve mevzuatları hazırlama ilkeleri, Gıda mevzuatı açısından gıdalarda bulunan kontaminantlar, Gıda kontrol örgütleri, Gıda güvenliğindeki rolleri, Farklı gıdalara göre hazırlanmış, yönetmenlik, tüzük, yasalar ve oluşturulmuş kodekslerin irdelenmesi.
Ders Veren	Öğr. Gör. Mesut KAPLAN
Ders Kaynakları	Türk Gıda Mevzuatı, Anon., Globus Dünya Basımevi, İstanbul, 2003., Türk Gıda Mevzuatı, Sağlam F.Ö, Çev-Sağ Yayınları, Ankara, 1999., Güncel yönetmelik, tebliğ ve yasalar

Hafta	Konu
1	Gıda Kalite kontrolü ve Mevzuatına Giriş, Gıda mevzuatında tanımlar, yetki ve sorumluluklar ve tarihçesi
2	Avrupa birliği sürecinde Türk gıda mevzuatı, Kalite kavramı ve gıdaların kalite öğeleri
3	Türkiye'de gıda kodeksi ve gıda kontrolü, yönetmelik ve tebliğler ve hazırlama ilkeleri, yetkili kuruluşlar
4	Kontrol laboratuvarları, personeli ve ceza uygulamaları
5	Gıda Standartları ve kontrol kriterleri,TSE genel bakış, Codex Alimentarius Comission standartları, ürün komiteleri, ürün standartları, uygulama kodları, rehberleri ve uygulanmaları,
6	Gıda Mevzuatı açısından gıdalarda bulunan kontaminantlar, mikrobik bulaşanlar
7	Gıda Mevzuatı açısından gıdalarda bulunan kontaminantlar, Kimyasal bulaşanlar, Ağır metaller
8	Gıda Mevzuatı açısından gıdalarda bulunan kontaminantlar, pestisitler veteriner ilaçları, Ambalaj maddelerinden geçiş, fiziksel bulaşanlar, radyoaktif bulaşanlar
10	Gıda Kontrol Örgütleri, Gıda güvenliğindeki rolleri
11	Avrupa birliği ve ABD gıda kontrol örgütleri
13	Bazı gıdalara ait yönetmelik, tüzük, yasa ve kodekslere ait irdeleme
14	Bazı gıdalara ait yönetmelik, tüzük, yasa ve kodekslere ait irdeleme

Program Çıktıları	
1	Matematik, fen bilimleri ve kendi alanı ile ilgili yeterli düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme becerisi.
2	Temel düzeyde bilgi ve iletişim teknolojisi araçları ile alanındaki yazılımları, donanımları kullanma becerisi.
3	Atatürk İlkeleri konusunda bilinçli ve İnkılâp Tarihi konusunda bilgi sahibi, tarihi değerlere ve insan haklarına saygılı olma.
4	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurabilme ve düşüncelerini ve önerilerini paylaşabilme; kendisini ve mesleğini temel düzeyde bir yabancı dilde (İngilizce) ifade edebilme becerisi.
5	Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
6	Yönetim sistemlerinin kurulması, yürütülmesi, akredite edilmesi, denetlenmesi veya mevcut sistemin iyileştirilmesinde öncü rol üstlenme becerisi.
7	Problemleri analiz edebilme, çözüm önerileri geliştirebilme ve uygun yöntem veya modelleme tekniklerini uygulayabilme becerisi.
8	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek. Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
9	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
10	Gıdaların kalitelerinin belirlenmesindeki temel unsurları öğrenmek ve gıda kalite ve güvenliğinin belirlenmesindeki analizleri uygulayabilme becerisi.
11	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
12	Geleneksel ve modern üretim yöntem ve araçları, üretim planlama, fizibilite ve fabrika düzenleme konularında bilgi sahibi olma becerisi.
13	Mesleki alanda İş sağlığı ve güvenliği, risk analizi, iş hukuku ve hukuksal sonuçları konusunda bilgisine sahip; etik ilke ve yaklaşımları kavramış, sosyal sorumluluk ve çevre bilincini kazanmış olma.
14	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
15	Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Gıda hukuku ve gıda mevzuatında yer alan yönetmelik, tüzük ve direktiflerin kavranması	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanmasında gerekli olan şartların kavranması	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Türkiye'deki gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların kavranması	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/415919