



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Halk Sağlığı	GID270	3	3 + 0	5,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Halk sağlığı konusundaki görev ve sorumluluklar, gıda güvenliğinin önemini vurgulama, zoonoz hastalıkların tanı ve teşhisi, Toplumdaki sağlık sorunları koruyucu hekimlik konularında öğrenciye bilgi kazandırılması.				
Ders İçeriği	Halk sağlığının tarihsel gelişimi, halk sağlığı tanımı ve kavramları. Türkiye’de sağlık organizasyonu, sağlık politikaları, epidemiyoloji, Türkiye’nin sağlık problemleri. Meslek hastalıkları, iş sağlığı ve güvenliği. Bulaşıcı hastalıkların kontrolü. Gıda güvenliği, zoonoz hastalıklarda koruma, kontrol ve yasal düzenlemeler, gıda kaynaklı hastalıklar, gıda zehirlenmeleri ve kimyasal kaynaklı besin zehirlenmeleri, gıda üretim ve satış yerlerinde bulunması gereken özellikler, Çevre ve sağlık ilişkisi, çevre sağlığı, başlıca çevre kirleticileri ve halk sağlığı açısından önemi.				
Ders Kaynakları	Doğruer Y. Veteriner Halk Sağlığı, Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı. 2004., Dinçer B, Sarımehtemioğlu B. Veteriner Halk Sağlığı, Ankara, 2011., Detel R, McEwen J, Baeglehole R, Tanaka H. (Edits.)Oxford Textbook Public Health Fourth Edition. Oxford University Pres 2004., Doğruer Y. Veteriner Halk Sağlığı, Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı. 2004., Dinçer B, Sarımehtemioğlu B. Veteriner Halk Sağlığı, Ankara, 2011., Detel R, McEwen J, Baeglehole R, Tanaka H. (Edits.)Oxford Textbook Public Health Fourth Edition. Oxford University Pres 2004., Dinçer B, Sarımehtemioğlu B. Veteriner Halk Sağlığı, Ankara, 2011. , Detel R, McEwen J, Baeglehole R, Tanaka H. (Edits.)Oxford Textbook Public Health Fourth Edition. Oxford University Pres 2004. , Doğruer Y. Veteriner Halk Sağlığı, Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı. 2004.				

Hafta	Konu
1	Halk sağlığının tanımı ve kavramları
2	Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklar-Zoonozlar
3	Zoonozlar-devam
4	Gıda hijyenin tanımı ve gıda kontrolü
5	Gıda kaynaklı sağlık riskleri, kontaminasyon kaynakları
6	Mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörler
7	Gıda kaynaklı bakteriyel hastalıklar ve korunma
8	Gıda kaynaklı viral hastalıklar ve korunma
9	Gıda kaynaklı paraziter hastalıklar ve korunma
10	Biyolojik kaynaklı toksikasyonlar
11	Kimyasal kaynaklı toksikasyonlar
12	Gıda terörizmi
13	Hijyen ve sanitasyon mevzuatı
14	Gıda güvenliği sistemleri: HACCP, IFS, ISO 22000, BRC

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 teknolojiadaki 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
Halk sağlığı tanımı ve kavramları, görev ve yetkileri hakkında bilgi sahibi olma	-	-	-	-	-	-	-	4	5	-	-	-	-	-	-
Halk sağlığı konusunda çeşitli bilim dallarıyla koordineli olarak çalışma gerekliliği hakkında bilgi sahibi olma	-	-	-	-	-	5	-	-	4	-	-	-	5	5	-
Zoonoz hastalıklara yönelik koruma kontrol yöntemleri ve yasal düzenlemeleri hakkında bilgi sahibi olma	-	-	-	-	-	5	4	4	5	5	4	-	-	-	-
Halk sağlığı tanımı ve kavramları, görev ve yetkileri hakkında bilgi sahibi olma	-	-	-	-	-	-	-	4	5	-	-	-	-	-	-
Halk sağlığı konusunda çeşitli bilim dallarıyla koordineli olarak çalışma gerekliliği hakkında bilgi sahibi olma	-	-	-	-	-	5	-	-	4	-	-	-	5	5	-
Zoonoz hastalıklara yönelik koruma kontrol yöntemleri ve yasal düzenlemeleri hakkında bilgi sahibi olma	-	-	-	-	-	5	4	4	5	5	4	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	3,33	1,33	2,67	4,67	1,67	1,33	-	1,67	1,67	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/416016>