

HASAN KALYONCU ÜNİVERSİTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI BAHAR DÖNEMİ
GMS 322 GIDA MEVZUATI FİNAL ÖDEVİ

Aşağıda verilen gıda ürününün analiz sonuçlarını, Türkiye’de yürürlükte olan güncel gıda mevzuatları ve yönetmeliklerle (örneğin: Türk Gıda Kodeksi Yönetmelikleri, ilgili Tebliğler ve Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği vb.) karşılaştırarak değerlendiriniz.

Ödevinizde aşağıda verilen 5 kriteri içerecek şekilde el yazısı ile raporlayınız.

Ödev teslim tarihi:

1. Size verilen her bir gıda numunesine ait analiz sonuçlarını inceleyiniz. Fiziksel ve kimyasal özelliklerin mevzuata uygunluğu net bir şekilde belirleyiniz ve gerekçeleriyle açıklayınız. (30 puan)
2. Mikrobiyolojik özelliklerin uygunluğu net bir şekilde belirleyiniz ve gerekçeleriyle açıklayınız. (30 puan)
3. Mevzuata uygun bulunmayan özellikler için mevzuatta belirtilen limit değerleri açıkça belirterek kıyaslama yapınız. (20 puan)
4. Bu ürün grubunda bir sınıflandırma varsa, hangi sınıfa girmekte olduğunu gerekçeleriyle açıklayınız. (10 puan)
5. Kullanılan mevzuatları kaynaklarda belirtiniz. (10 puan)

Yukarıda bahsi geçen 5 kriteri içerecek şekilde ödevin hazırlanması gerekmektedir.

ÖDEV TESLİM TARİHİ: 06.05.2025 10:00

Zamanında teslim edilmeyen ödevler değerlendirme dışı tutulacaktır.

Her öğrencinin raporlayacağı gıda numunesinin karşısında ismi belirtilmiş olup, yalnızca kendisine atanan numune üzerinden değerlendirme yapılacaktır.

Ödevin değerlendirme kriterleri: Çok zayıf (0 puan) - Çok iyi (20 puan) şeklinde değerlendirilecektir.

Ödevinizin dönem sonu not ortalamanıza etkisi %50’dir.

- Ödevin başlığı, ad-soyad, okul numarası
- Kaynakça: mevzuat ve yönetmelik kaynakları açıkça belirtilmelidir (Tarih, Sayı, Resmi Gazete vb.).
- Teslim şekli: Ödev el yazısı ile hazırlanmalıdır ve elden teslim edilmelidir.
- Kaynakça olmayan ödevler eksik olarak değerlendirilecektir.
- Ödev hazırlanırken dilbilgisi, yazım hatalarına ve yazınızın okunabilir olduğuna dikkat ediniz. Okunamayan yazılar değerlendirme dışı tutulacaktır.
- Geç teslim edilen ödevler kabul edilmeyecektir.
- Her öğrenci kendi özelinde ödevini teslim edecektir.
- Belirtilen kurallara uygun olmayan ödevler, değerlendirme dışı bırakılacaktır.

Isıl işlem görmüş sucuk (ÇAĞATAY ÖZMEN) • Toplam Et Proteinini %15 • Kolajen bağ doku Protein: %25 • Nem / Protein Oranı 3,6 • Yağ / Protein Oranı 2,5 • pH Değeri: 5,7 • E. coli O157: <10 kob/g • Salmonella: Bulunmadı • L. monocytogenes: Bulunmadı	Hindi salam (MEHMET EMİR KARATAŞ) • Toplam Et Proteinini %9 • Kolajen bağ doku Protein: %26 • Nem / Protein Oranı 6,5 • Yağ / Protein Oranı 4 • Soya proteini: %5 • Nişasta: %1 • E. coli O157: <10 kob/g • Salmonella: Bulunmadı • L. monocytogenes: Bulunmadı
Sütlü çikolata (ELİF SUDE KARABÖRK) • Toplam Kakao Kuru Maddesi: %26 • Süt Katkısı (yağsız süt tozu): %14 • Nem: %1.4 • Yağ (kakao yağı): %28 • Şeker Oranı: %48 • Toplam Mikrobiyal Yük: 2.0×10^3 kob/g • Salmonella: : 1×10 kob/g	Bitter çikolata (ABDÜLKADİR KAYA) • Toplam kakao kuru maddesi: %52 • Kakao yağı: %30 • Şeker oranı: %42 • Nem oranı: %0.8 • Toplam mezofilik aerobik bakteri: 3.2×10^3 kob/g • Salmonella: Bulunmadı
Bol sütlü çikolata (EMİNE CİĞER) • Süt kuru madde : %15 • Yağsız kakao kuru maddesi () : %3,0 • Kakao kuru madde () : %25 • Süt yağı () : %5 • Toplam yağ () : %25 • Salmonella: Bulunmadı	Beyaz çikolata (SELİN AVLANMAZ) • Kakao yağı () : %20 • Süt yağı () : %2,90 • Süt kuru madde () : %25 • Salmonella: Bulunmadı • Toplam aerobik mezofilik bakteri sayısı: 1.2×10^4 kob/g
Chocolate a la taza (ZEYNEP MENGİLLİ) • Kakao yağı () : %20 • Yağsız kakao kuru maddesi () : %10 • Toplam Kakao Kuru Maddesi () : %34 • Mısır nişasta (en fazla): % 25 • Salmonella: : 1×10 kob/g	Chocolate familiar a la taza (ÖMER ÖZCAN) • Kakao yağı () : %15 • Yağsız kakao kuru maddesi () : %15 • Toplam Kakao Kuru Maddesi () : %31 • Buğday un (en fazla): % 20 • Salmonella: : 2×10 kob/g
Toz kakao (FATMAGÜL IŞIKLAR) • Kakao yağı () : %20 yağı • Nem oranı() : %9 • Süt yağı () : %3,00 • Toplam yağ () : %31 • Salmonella: Bulunmadı	Vermisel Sütlü çikolata (DİLAN ŞİRAZ) • Kakao kuru madde () : %19 • Süt kuru madde () : %15 • Toplam yağ () : %12 • Salmonella: <10^1 kob/g
6. Küvertür sütlü çikolata (HALİL KATMERCİ) • Kakao kuru maddesi () : %24 • Süt kuru madde () : %10 • Yağsız kakao kuru maddesi () : %3,0 • Süt yağı () : %3,00	7. Fındık ezmeli sütlü çikolata ((EREN ÖZKAN) • Süt kuru madde () : %10 • Toplam şeker () : %15 • Toplam fındık (en fazla): %41 • Salmonella: <101 kob/g

- Toplam yağ (): %31
- Salmonella: <10² kob/g

- E. Coli 0:157: bulunmadı
- Salmonella: <101 kob/g