



GIDA MÜHENDİSLİĞİ
BÖLÜMÜ

DIŞ KAYNAKLI DOKÜMANLAR LİSTESİ

YAYIN TARİHİ : 02.07.2007
REVİZYON NO : 04
SAYFA NO : 1/10

1.	DOKÜMAN ADI	ERİŞİM
1.	2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu	http://www.meb.gov.tr/duyurular/duyurular/yogm/YuksekogrenimKanunTasarisi.pdf http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=1.5.2547&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=
2.	4982 sayılı Bilgi Edinme Kanunu	http://mevzuat.meb.gov.tr/html/25269_0.html
3.	657 sayılı Devlet Memurları Kanunu	http://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.657.pdf
4.	78 sayılı Yükseköğretim Kurumları Öğretim Elemanlarının Kadroları Hakkında K.H.K.	http://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/4.5.78.pdf
5.	124 sayılı Yükseköğretim Üst Kuruluşları İle Yükseköğretim Kurumlarının İdari Teşkilatı Hakkında K.H.K	http://www.yok.gov.tr/documents/10279/626983/4.5.124.pdf/17092ab8-f67f-40b7-aeaa-33ec7fd265ca
6.	Üniversitelerde Akademik Teşkilat Yönetmeliği	http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.10127&sourceXmlSearch=&MevzuatIliski=0
7.	Yükseköğretim Üst Kuruluşları ve Yükseköğretim Kurumları Personeli, Görevde Yükselme Yönetmeliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.9600&sourceXmlSearch=&MevzuatIliski=0
8.	Yükseköğretim Üst Kuruluşları İle Yükseköğretim Kurumları Sicil Yönetmeliği	http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.10171&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=
9.	Yükseköğretim Kurumları Yönetici, Öğretim Elemanı ve Memurları Disiplin Yönetmeliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.9897&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=
10.	Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atama Yönetmeliği	http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.10121&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=
11.	Devlet Arşiv Hizmetleri Hakkında Yönetmelik	http://mevzuat.meb.gov.tr/html/19816_0.html
12.	U.Ü. Senatosu Atama ve Yükseltme Kriterleri	http://uakbis.uludag.edu.tr/kriterler.pdf
13.	Uludağ Üniversitesi Öğrenci İşleri Otomasyonu	https://ogis4.uludag.edu.tr/NoktaNewDesign.aspx
14.	U.Ü. Kredili Ön Lisans ve Lisans Öğretim Yönetmeliği	http://www20.uludag.edu.tr/~oidb/uu_kredili_onlisans_lisans_yonetmeliği.php

GM-FR-YÖN-07 REV 04

© 2007. Bu doküman U.Ü.Gıda Mühendisliği Bölümüne aittir. Başkaları tarafından kullanılamaz ve çoğaltılamaz.



GIDA MÜHENDİSLİĞİ
BÖLÜMÜ

DIŞ KAYNAKLI DOKÜMANLAR LİSTESİ

YAYIN TARİHİ : 02.07.2007
REVİZYON NO : 04
SAYFA NO : 2/10

15.	Doçentlik Sınav Yönetmeliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.12828&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=
16.	Meslek Yüksekokulları Ve Açıköğretim Ön Lisans Programları Mezunlarının Lisans Öğrenimine Devamları Hakkında Yönetmelik	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.8315&sourceXmlSearch=&MevzuatIliski=0
17.	Yükseköğretim Kurumları Arasında Önlisans ve Lisans Düzeyinde Yatay Geçiş Esaslarına İlişkin Yönetmelik	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.13948&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=
18.	Uludağ Üniversitesi Dikey Geçiş Lisans Öğrenimi Hazırlık Programı Uygulama Yönergesi	http://ziraat.uludag.edu.tr/ogrenci/YON_DikeyGecis.pdf
19.	Yüksek Öğretim Kurumları Öğrenci Disiplin Yönetmeliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.16532&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=%F6%F0renci%20disiplin
20.	Lisansüstü Eğitim Yönetmeliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.8317&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=
21.	TS EN ISO 9001 Standartları	http://www.tse.org.tr/hizmetlerimiz/belgelendirme-hizmetleri/sistem-belgelendirme/belgelendirme-yap%C4%B1lan-y%C3%B6netim-sistemleri/ts-en-iso-9001-kalite
22.	U.Ü.Önlisans ve Lisans Yaz Öğretimi Yönetmeliği	https://www.google.com.tr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&ved=0CCsQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww20.uludag.edu.tr%2F~oidb%2Fyaz_ogretimi-yon..doc&ei=HrPSUaGGNMOXO_L1gZgC&usq=AFQjCNFPjFTJL8bPWm0yREHBAs9UoVbMQ&sig2=95gmJxEwx2WupeuBA7UZ6Q&bvm=bv.48572450.d.ZWU
23.	U.Ü. Yabancı Diller Yüksekokulu Zorunlu Yabancı Dil Hazırlık Sınıfı Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönergesi	http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2012/03/20120326-1.htm http://ydyo.uludag.edu.tr/yonetmelik.html
24.	T.C. Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü Standart Dosya Planı	http://www.devletarsivleri.gov.tr/Forms/pgArticle.aspx?Id=0f5b8398-d5ad-4949-b7eb-c3db3db86e33
25.	Öğrenci Belgesi	Fakülte Öğrenci İşlerinden
26.	Transkript	Fakülte Öğrenci İşlerinden
27.	Sınav Sonuç Listesi	http://ogis.uludag.edu.tr

GM-FR-YÖN-07 REV 04

© 2007. Bu doküman U.Ü.Gıda Mühendisliği Bölümüne aittir. Başkaları tarafından kullanılamaz ve çoğaltılamaz.



GIDA MÜHENDİSLİĞİ
BÖLÜMÜ

DIŞ KAYNAKLI DOKÜMANLAR LİSTESİ

YAYIN TARİHİ : 02.07.2007
REVİZYON NO : 04
SAYFA NO : 3/10

28.	Ders Devam Listesi	http://ogis.uludag.edu.tr
29.	Staj Belgesi	ZİRAAT FAKÜLTESİ
30.	U.Ü. Çift Anadal Lisans programı Yönergesi	http://www20.uludag.edu.tr/~oidb/uu_cift_anadal_lisans_programi_yonergesi.php
31.	U.Ü.Yan Alan Lisans programı Yönergesi	http://www.uludag.edu.tr/Icerik/index/konu/237
32.	Üniversiteler Öğrenci Konseyi Yönetmeliği	http://uak.gov.tr/yonetmelikler/ogrencikonsey.pdf
33.	Uludağ Üniversitesi Öğrenci Konseyi Yönergesi	http://www.uludag.edu.tr/dosyalar/anasayfa/GenelSekreterlik/yonergeler/yonerge19.pdf
34.	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Staj yönergesi	http://ziraat.uludag.edu.tr/ogrenci/staj_yonergesi_6.2013.pdf
35.	U.Ü. 2012-2013 Eğitim-Öğretim Yılı Akademik Takvimi	http://www20.uludag.edu.tr/~gidamu/tum_duyurlar.html
36.	U.Ü. Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 2011-2012 Ders Yılı Programı	http://www20.uludag.edu.tr/~gidamu/tum_duyurlar.html
37.	U.Ü. Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 2012-2013 Ders Yılı Programı	http://www20.uludag.edu.tr/~gidamu/belgeler/2012_2013_ders_programi.xls
38.	U.Ü. 2013-2014 Eğitim-Öğretim Yılı Akademik Takvimi	http://oidb.uludag.edu.tr/Icerik/index/konu/885
39.	U.Ü. Ziraat Fakültesi Gıda Müh. Böl. Analiz/Rapor Tespit Formu	ZİRAAT FAKÜLTESİ
40.	Danışmanlık Hizmet Sözleşmesi	ZİRAAT FAKÜLTESİ
41.	Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun	http://www.alomaliye.com/5179_sayili_kanun_gida_uretim.htm
42.	Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik	http://www.zmo.org.tr/mevzuat/mevzuat_detay.php?kod=151
43.	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.aspx?MevzuatKod=7.5.15688&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=g%C4%B1da
44.	Alkolsüz İçecekler Tebliği	http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2007/06/20070615-5.htm
45.	Aromatize Şarap, Aromatize Şarap Bazlı İçki ve Aromatize Şarap Kokteyli Tebliği	http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2006/07/20060707-10.htm
46.	Baharat Tebliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.aspx?MevzuatKod=9.5.17268&sourceXmlSearch=baharat&MevzuatIliski=0
47.	Bal Tebliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.aspx?MevzuatKod=9.5.16425&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=BAL
48.	Bira Tebliği	http://www.gidamo.org.tr/mevzuat/mevzuat_detay.php?kod=28

GM-FR-YÖN-07 REV 04

© 2007. Bu doküman U.Ü.Gıda Mühendisliği Bölümüne aittir. Başkaları tarafından kullanılamaz ve çoğaltılamaz.



GIDA MÜHENDİSLİĞİ
BÖLÜMÜ

DIŞ KAYNAKLI DOKÜMANLAR LİSTESİ

YAYIN TARİHİ : 02.07.2007
REVİZYON NO : 04
SAYFA NO : 4/10

49.	Bitki Adı İle Anılan Yemeklik Yağlar Tebliği	http://www.ism.gov.tr/indir/mevzuat/tebligler/T_13102001_1.pdf
50.	Buğday Unu Tebliği	http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/04/20130402-7.htm
51.	Çeltik Tebliği	http://www.istanbulsaglik.gov.tr/w/mev/mev_tekl/tekl_temel_saglik/celtik.pdf
52.	Çiğ Kanatlı Eti Ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği	http://www.gidamo.org.tr/mevzuat/mevzuat_detay.php?kod=26
53.	Çikolata Ve Çikolata Ürünleri Tebliği	http://www.ism.gov.tr/indir/mevzuat/tebligler/17072003_T_15.pdf
54.	Distile Alkollü İçkiler Tebliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.aspx?MevzuatKod=9.5.7993&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=distile
55.	Dondurma Tebliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.aspx?MevzuatKod=9.5.6066&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=2004/45
56.	Ekmek Ve Ekmek Çeşitleri Tebliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.aspx?MevzuatKod=9.5.15746&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=
57.	Et Ürünleri Tebliği	http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2012/12/20121205-12.htm
58.	Fermente Sütler Tebliği	http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2009/02/20090216-8.htm
59.	Gıdalarda Maksimum Bitki Koruma Ürünleri Kalıntı Limitleri Tebliği	http://www.ieis.org.tr/pdfler/TGKodekMaxBitKorKalLim11-01-2005.pdf
60.	Gıda Maddeleri İle Temas Eden Ve Vinil Klorür Monomer İçeren Madde Ve Malzemeler Hakkında Tebliğ	http://www.hukukimevzuat.com/?x=teblig&id=5666&parent=1
61.	Gıda Maddeleri İle Temas Eden Madde Ve Malzemelerde Bulunacak Sembolün Belirlenmesi Hakkında Tebliğ	http://www.istanbulsaglik.gov.tr/w/mev/mev_tekl/tekl_temel_saglik/gida_maddeleri_ile_temas_eden.pdf
62.	Gıda Maddeleri İle Temasta Bulunan Epoksi Türevi Madde Ve Malzemeler Tebliği	http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2012/04/20120412-8.htm
63.	Gıda Maddeleri İle Temasta Bulunan Plastik Madde Ve Malzemeler Tebliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.aspx?MevzuatKod=9.5.8727&sourceXmlSearch=&MevzuatIliski=0
64.	Enerji İçecekleri Tebliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.aspx?MevzuatKod=9.5.10679&sourceXmlSearch=enerji&MevzuatIliski=0
65.	Renklendiriciler Ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddelerinin Saflık Kriterleri Tebliği	http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2012/04/20120408-4.htm
66.	Gıda Maddelerinin Parti Numaralarına Ait İşaretlerin Veya Sembollerin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ	http://www.istanbulsaglik.gov.tr/w/mev/mev_tekl/tekl_temel_saglik/parti_no.pdf
67.	Gıda Maddeleri İle Temasta Bulunan Madde Ve Malzemeler Tebliği	http://www.mumsad.org.tr/sites/default/files/gida_maddeleri_ile_temasta_bulunan_madde_ve_malzemeler_teblici_0.pdf

GM-FR-YÖN-07 REV 04

© 2007. Bu doküman U.Ü.Gıda Mühendisliği Bölümüne aittir. Başkaları tarafından kullanılamaz ve çoğaltılamaz.



**GIDA MÜHENDİSLİĞİ
BÖLÜMÜ**

DIŞ KAYNAKLI DOKÜMANLAR LİSTESİ

YAYIN TARİHİ : 02.07.2007
REVİZYON NO : 04
SAYFA NO : 5/10

68.	Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ	http://www.istanbulsaglik.gov.tr/w/mev/mev_tebel/tebel_temel_saglik/belirli_bulasanlar.pdf
69.	Gıda Maddeleri İle Temasta Bulunan Rejenere Selüloz Filmlerden Yapılmış Madde Ve Malzemeler Tebliği	http://www.istanbulsaglik.gov.tr/w/mev/mev_tebel/tebel_temel_saglik/rejenere_seluloz_madde.pdf
70.	Gıda Maddeleri İle Temasta Bulunan Seramik Malzemeler Tebliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=9.5.16076&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=2012/30
71.	Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Seviyelerinin Resmi Kontrolleri İçin Numune Alma Ve Analiz Metodları Tebliği	http://www.istanbulsaglik.gov.tr/w/mev/mev_tebel/tebel_temel_saglik/gida_mad_bulasan_seviye_kont.pdf
72.	Gıda Katkı Maddelerinin Sağlık Kriterleri Analiz Yöntemleri Metodları Tebliği	http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=9.5.14649&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=Sagl%C4%B1k%20Kriterleri
73.	Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği	http://www.istanbulsaglik.gov.tr/w/mev/mev_tebel/tebel_temel_saglik/renklendiriciler.pdf
74.	Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiricilerin Sağlık Kriterleri Tebliği	https://www.google.com.tr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=4&cad=rja&ved=0CDgQFjAD&url=http%3A%2F%2Ffaolex.fao.org%2Fdocs%2Ftexts%2Ftur106639.doc&ei=qs7TUda2NYXVOYyhgagH&usq=AfQjCNFIJiJJdLP5Z2xiO9QDgY_gNTBRg
75.	Gıdalarda Kullanılan Tatlandırıcıların Sağlık Kriterleri Tebliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=9.5.14649&sourceXmlSearch=&MevzuatIliski=0
76.	Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği	http://www.istanbulsaglik.gov.tr/w/mev/mev_tebel/tebel_temel_saglik/tatlandirici.pdf
77.	Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme Ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği	http://www.iegm.gov.tr/Folders/TheLaws/etiket_tebelig_43d5be0.pdf
78.	Gıda Maddelerinin Ve Gıda Bileşenlerinin Üretiminde Kullanılan Ekstraksiyon Çözücüleri Tebliği	http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2010/08/20100828-14.htm
79.	Glutensiz Gıdalar Tebliği	http://www.istanbulsaglik.gov.tr/w/mev/mev_tebel/tebel_temel_saglik/glutensiz_gidalar.pdf
80.	Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği	http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=9.5.9041&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=

GM-FR-YÖN-07 REV 04

© 2007. Bu doküman U.Ü.Gıda Mühendisliği Bölümüne aittir. Başkaları tarafından kullanılamaz ve çoğaltılamaz.



GIDA MÜHENDİSLİĞİ
BÖLÜMÜ

DIŞ KAYNAKLI DOKÜMANLAR LİSTESİ

YAYIN TARİHİ : 02.07.2007
REVİZYON NO : 04
SAYFA NO : 6/10

81.	Hızlı Dondurulmuş Ve Dondurulmuş Gıda Maddelerinin Depolanması, Muhafazası Ve Taşınması Esnasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkında Tebliğ	https://www.google.com.tr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&ved=0CCcQFjAA&url=http%3A%2F%2Ffaolex.fao.org%2Fdocs%2Ftexts%2Ftur115785.doc&ei=7NDTUE_pGsLsO-GAgYgN&usq=AFOjCNHrEkgiAkoGs9u7TISSWg-wiMD1aA
82.	Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Sıcaklık Kontrolü İçin Numune Alma Ve Analiz Metodları Tebliği	http://www.istanbulsaglik.gov.tr/w/mev/mev_tebel/tebel_temel_saglik/hizli_dondurulmus.pdf
83.	İnsan Tüketimine Sunulan Şekerlerin Analiz Yöntemleri Tebliği	http://www.istanbulsaglik.gov.tr/w/mev/mev_tebel/tebel_temel_saglik/insan_tuketimine_sunulan.pdf
84.	İrmik Tebliği	http://www.istanbulsaglik.gov.tr/w/mev/mev_tebel/tebel_temel_saglik/irmik_teblici.pdf
85.	Koyulaştırılmış Süt Ve Süttozunun Analiz Metodları Tebliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspix?MevzuatKod=9.5.8207&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=
86.	Koyulaştırılmış Sütlerden Ve Süttozundan Numune Alma Metodu Tebliği	http://www.istanbulsaglik.gov.tr/w/mev/mev_tebel/tebel_temel_saglik/koyul_astirilmis_sutlerden_ve_suttozunda_Numune_Alma_Metodu.pdf
87.	Kakao Ve Kakao Ürünleri Tebliği	http://www.erz.kontsb.8m.com/mevzuat/teblig/kakao_tebel.htm
88.	Kilo Verme Amaçlı Enerjisi Kısıtlanmış Gıdalar	http://www.hukukimevzuat.com/?x=teblig&id=5783&parent=1
89.	Koyulaştırılmış Süt ve Süttozu Tebliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspix?MevzuatKod=9.5.8207&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=
90.	Krema Ve Kaymak Tebliği	http://www.istanbulsaglik.gov.tr/w/mev/mev_tebel/tebel_temel_saglik/krema_ve_kaymak.pdf
91.	Lokum Tebliği	http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspix?MevzuatKod=9.5.8695&sourceXmlSearch=&MevzuatIliski=0
92.	Mercimek Tebliği	http://www.istanbulsaglik.gov.tr/w/mev/mev_tebel/tebel_temel_saglik/mercimek.pdf
93.	Meyve Suyu Ve Benzeri Ürünler Tebliği	http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2006/12/20061230-42.htm
94.	Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği	http://www.kalitesistem.com/belgeler/Mikrobiyolojik_Kriterler_Yonetmeligi_Karsilastirma.pdf
95.	Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar Tebliği	http://www.kkgm.gov.tr/TGK/Teblig/2002-34.html

GM-FR-YÖN-07 REV 04

© 2007. Bu doküman U.Ü.Gıda Mühendisliği Bölümüne aittir. Başkaları tarafından kullanılamaz ve çoğaltılamaz.



GIDA MÜHENDİSLİĞİ
BÖLÜMÜ

DIŞ KAYNAKLI DOKÜMANLAR LİSTESİ

YAYIN TARİHİ : 02.07.2007
REVİZYON NO : 04
SAYFA NO : 7/10

96.	Özel Tıbbi Amaçlı Diyet Gıdalar Tebliği	http://www.istanbul saglik.gov.tr/w/mev/mev_tebel/tebel_temel_saglik/tebel_ozel_beslenme.pdf
97.	Pirinç Tebliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.aspx?MevzuatKod=9.5.14650&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=2010/60
98.	Reçel, Jöle, Marmelat Ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği	http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2006/12/20061230-41.htm
99.	Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.aspx?MevzuatKod=9.5.12153&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=2008/22
100.	Sakız Tebliği	http://www.istanbul saglik.gov.tr/w/mev/mev_tebel/tebel_temel_saglik/sakiz.pdf
101.	Siyah Çay Tebliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.aspx?MevzuatKod=9.5.12348&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=siyah
102.	Sofra Ve Gıda Sanayii Tuz Tebliği	http://www.gidamo.org.tr/mevzuat/mevzuat_detay.php?kod=49
103.	Şeker Tebliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.aspx?MevzuatKod=9.5.10608&sourceXmlSearch=2006/40&MevzuatIliski=0
104.	Tahin Tebliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.aspx?MevzuatKod=9.5.8692&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=tahin
105.	Tahin Helvası Tebliği	http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2008/03/20080305-8.htm
106.	Taze Et, Hazırlanmış Et Ve Hazırlanmış Et Karışımları Tebliği	http://www.istanbul saglik.gov.tr/w/mev/mev_tebel/tebel_temel_saglik/tebel_taze.pdf
107.	Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler Ve Sadeyağ Tebliği	http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2005/04/20050412-11.htm
108.	Turunçgil Meyvelerinde Yüzeyde Kullanılan Koruyucu Maddeler Ve Bu Koruyucuların Kalitatif Ve Kantitatif Analiz Metodları Tebliği	http://www.istanbul saglik.gov.tr/w/mev/mev_tebel/tebel_temel_saglik/turun_cgi_koruyucu.pdf
109.	Yemeklik Zeytinyağı Ve Yemeklik Prina Yağı Hakkında Tebliğ	http://www.istanbul saglik.gov.tr/w/mev/mev_tebel/tebel_temel_saglik/yemeklik_zeytinyagi.pdf
110.	Yenilebilir Kazein Ve Kazeinat Tebliği	https://www.google.com.tr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&cad=rja&ved=0CCwQFjAB&url=http%3A%2F%2Fwww.gidahatti.com%2Fmevzuat%2Ftebligler%2Fsut%2F5.doc&ei=StXTUeGhDcLJOYC2gJgM&usq=AFOjCNHmLxThfMgjo0tYu5CJs3NpnY3I5A

GM-FR-YÖN-07 REV 04

© 2007. Bu doküman U.Ü.Gıda Mühendisliği Bölümüne aittir. Başkaları tarafından kullanılamaz ve çoğaltılamaz.



GIDA MÜHENDİSLİĞİ
BÖLÜMÜ

DIŞ KAYNAKLI DOKÜMANLAR LİSTESİ

YAYIN TARİHİ : 02.07.2007
REVİZYON NO : 04
SAYFA NO : 8/10

111.	Yenilebilir Buzlu Ürünler Tebliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=9.5.9502&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=
112.	Yenilebilir Kazein Ve Kazeinatların Analiz Metodları Tebliği	http://www.istanbulsaglik.gov.tr/w/mev/mev_tebel/tebel_temel_saglik/yenilebilir_kazein_kazeinatlarin_analiz.pdf
113.	Yenilebilir Kazein Ve Kazeinatlardan Numune Alma Metodu Tebliği	http://www.istanbulsaglik.gov.tr/w/mev/mev_tebel/tebel_temel_saglik/yenilebilir_kazein_kazeinatlardan_numune.pdf
114.	Yumurta Ve Yumurta Ürünleri Tebliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=9.5.11925&sourceXmlSearch=yumurta&MevzuatIliski=0
115.	Makarna Tebliği	http://www.istanbulsaglik.gov.tr/w/mev/mev_tebel/tebel_temel_saglik/makarna.pdf
116.	İçilebilir Nitelikteki Suların İstihsalı, Ambalajlanması, Satışı ve Denetlenmesi Hakkında Yönetmelik	https://www.google.com.tr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&ved=0CCcQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.istanbulsaglik.gov.tr%2Fw%2Fmev%2Fmev_yon%2Fyt_su_guv_degisik.doc&ei=WNbTUcz_KMbFPLXYgbAM&usq=AFOjCNHFVytCeRUwOcksQggc6s8LYTsjQ&bvm=bv.48705608.d.ZWU
117.	Çiğ Süt Ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği	http://www.istanbulsaglik.gov.tr/w/mev/mev_tebel/tebel_temel_saglik/cig_sut.pdf
118.	Doğal Mineralli Sular Hakkında Yönetmelik	http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.4821&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=
119.	İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik	http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.7510&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=
120.	Türk Gıda Kodeksi Enerji İçecekleri Tebliği	http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=9.5.10679&sourceXmlSearch=enerji&MevzuatIliski=0
121.	Rektörlük İdari Teşkilatı kalite Yönetim Sistemi	http://ritkys.uludag.edu.tr/default.aspx
122.	Bağıl Değerlendirme Sistemi (BDS)" kullanılmaktadır	http://www.uludag.edu.tr/Icerik/index/konu/196
123.	KILIÇ, O., A. EKİNCİ 1986. Bira Teknolojisi. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Notları No:19 Bursa. 61 s.	İlgili Öğretim Elemanı Kütüphanesi

GM-FR-YÖN-07 REV 04

© 2007. Bu doküman U.Ü.Gıda Mühendisliği Bölümüne aittir. Başkaları tarafından kullanılamaz ve çoğaltılamaz.



**GIDA MÜHENDİSLİĞİ
BÖLÜMÜ**

DIŞ KAYNAKLI DOKÜMANLAR LİSTESİ

YAYIN TARİHİ : 02.07.2007
REVİZYON NO : 04
SAYFA NO : 9/10

124.	CEMEROĞLU, B. 1992. Meyve ve Sebze İşleme Endüstrisinde Temel Analiz Metodları. Biltav Yayınları, Üniversite Kitapları Serisi, No:02-2. Arsa . Ofset, Ankara. 381 s .	İlgili Öğretim Elemanı Kütüphanesi
125.	KILIÇ, O., Ö.U. ÇOPUR ve Ş. GÖRTAY. 1991. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Uygulama Kılavuzu. U.Ü. Ziraat Fak. Ders Notları:7, Bursa. 147 s.	İlgili Öğretim Elemanı Kütüphanesi
126.	UYLAŞER, V. ve F. BAŞOĞLU, 2001. Gıda Analizlerine Giriş Uygulama Kılavuzu. U. Ü. Ziraat Fakültesi Uygulama Kılavuzu No: 9, Bursa, 119 s.	İlgili Öğretim Elemanı Kütüphanesi
127.	AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. 15 th Edition, Arlington, VA.	İlgili Öğretim Elemanı Kütüphanesi
128.	ANONİM 1988. Gıda Maddeleri Muayene ve Analiz Metodları. Tarım Orman ve Köy İşleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü. Bursa. 883 s.	İlgili Öğretim Elemanı Kütüphanesi
129.	ÖZKAYA, H., B. KAHVECİ. 1990. Tahıl ve Ürünleri Analiz Yöntemleri. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları No: 14, Ankara, 152 s.	İlgili Öğretim Elemanı Kütüphanesi
130.	ELGÜN, A., S.TÜRKER, N. BİLGİÇLİ. 2001. Tahıl ve Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü. S.Ü.Z.F. Gıda Mühendisliği Bölümü Ders Notları, Konya, 112 s.	İlgili Öğretim Elemanı Kütüphanesi
131.	KURDAL, E., ÖZCAN YILSAI, T., YILMAZ, L. 2004. Süt Teknolojisi. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınlar, Yayın No:99, Bursa, 240 s.	İlgili Öğretim Elemanı Kütüphanesi
132.	OYSUN, G. 1996. Süt ve Ürünlerinde Analiz Yöntemleri. Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Yayınları, No:504, İzmir.	İlgili Öğretim Elemanı Kütüphanesi
133.	DOĞAN, A. ve F. BAŞOĞLU, 1982. Yemelik Bitkisel Yağ Kimyası ve Teknolojisi Uygulama Klavuzu. A.Ü.Z.F. yayınları:799, Uygulama Klavuzu: 210, Ankara, 62s.	İlgili Öğretim Elemanı Kütüphanesi
134.	ANONİM 1994. TS 1018. Çiğ Süt Standardı. Türk Standartları Enstitüsü. Ankara. 15 s.	İlgili Öğretim Elemanı Kütüphanesi
135.	DEMİRCİ, M. ve H. H. GÜNDÜZ. 2000. Süt Teknoloğünün El Kitabı. Hasad Yayıncılık. İstanbul. 185 s.	İlgili Öğretim Elemanı Kütüphanesi
136.	ÖZGÜMÜŞ, A., 1999. Analitik Kimya –1 Uygulama Klavuzu. (3. Baskı). Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Uygulama Klavuzları, No: 6, 84 s.	İlgili Öğretim Elemanı Kütüphanesi

GM-FR-YÖN-07 REV 04

© 2007. Bu doküman U.Ü. Gıda Mühendisliği Bölümüne aittir. Başkaları tarafından kullanılamaz ve çoğaltılamaz.



**GIDA MÜHENDİSLİĞİ
BÖLÜMÜ**

DIŞ KAYNAKLI DOKÜMANLAR LİSTESİ

YAYIN TARİHİ : 02.07.2007
REVİZYON NO : 04
SAYFA NO : 10/10

137.	HALKMAN, K., . 2005. Gıda Mikrobiyolojisi ve Uygulamaları. Başak Matbaacılık ve Tanıtım Ltd. Şti. Ankara. 522 s.	İlgili Öğretim Elemanı Kütüphanesi
138.	SEKİN, Y., KARAGÖZLÜ, N. 2004. Gıda mikrobiyolojisi. Gıda Endüstrisi İçin Temel Esaslar Ve Uygulamalar.Çevik Matbaacılık. İstanbul. 358 s.	İlgili Öğretim Elemanı Kütüphanesi
139.	ŞENEL, Y. ve F. BAŞOĞLU, 2000. Gıda Sanayinde kullanılan Bazı Dezenfektanların Mikroorganizmalar üzerine Etkileri. U.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü (Y. Lisans Tezi), Bursa.	İlgili Öğretim Elemanı Kütüphanesi
140.	ALTUĞ, T. 1993. Duyusal Test Teknikleri. E.Ü. Mühendislik Fak. Ders Kitapları Yayın No: 28, İzmir. 56 s.	İlgili Öğretim Elemanı Kütüphanesi
141.	SAMSON, R. A., E. S. HOETCSTRA, C. A. N. Van OARSCHAT 1984. Introduction to Food Borne Fungi. 200 s.	İlgili Öğretim Elemanı Kütüphanesi
142.	ANONİM 1988. TS 1019. Pastörize Süt Standardı. Türk Standartları Enstitüsü. Ankara. 10 s.	İlgili Öğretim Elemanı Kütüphanesi
143.	ANONİM 1999. TS 1192. UHT Süt Standardı. Türk Standartları Enstitüsü. Ankara. 4 s.	İlgili Öğretim Elemanı Kütüphanesi
144.	Materyal Güvenlik Bilgi Formları	Bölüm kimyasal madde deposunda bulunan bilgisayar

GM-FR-YÖN-07 REV 04

© 2007. Bu doküman U.Ü.Gıda Mühendisliği Bölümüne aittir. Başkaları tarafından kullanılamaz ve çoğaltılamaz.