AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Kalite Güvencesi ve Standartları								
Ders Kodu	GT250		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	3	İş Yükü	75 *(Saat)*	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu derste; iş hayatında kalite güvencesi ve standartları ile ilgili yeterliliklerin kazandırılması amaçlanmıştır.								
Özet İçeriği	Kalite ve kalite kontrolü kavramları, kalite kontrolü organizasyonu, kaliteyi oluşturan temel unsurlar, kalite kontrolü amaçları, kalite özelliklerinin sınıflandırılması, kalite kontrolde muayene ve analiz, kalite kontrolünde örnekleme, gıda güvenliği, denetim sistemi ve standartları, gıda güvenliği ve denetiminde ülkemizin mevcut durumu								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Ali Kemali ÖZUĞUR, Prof. Dr. Özdal GÖKDAL								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Gıda Kalite Kontrolünün Esasları ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri. Fikri BAŞOĞLU. 2014. Dora Basın-Yayım Ltd.Şti, ISBN:978-605-4798-56-8, Bursa.
2	Gıda kalitesi ve gıda mevzuatı ile ilgili temel kavramlar ışığında Türk ve AB gıda mevzuatının karşılaştırılması. E. HALAÇ. 2002. Akdeniz İ.İ.B.F. Dergisi, 4, 107-131.
3	Hayvansal Gıdalarda Kalite Kontrolü. S. TÜRKER. 1997. Tamer Matbaacılık, Ankara.
4	Gıda güvenliği ve denetim sistemi. Utku ÇOPUR, Senem YONAK, Aysegül SENKOYUNCU, 2010. Ziraat Müh. VII. Teknik Kongresi, 11-15 Ocak 2010 Ankara.
5	Kalite Güvencesi ve Standartları, Nihat KÖLÜK, İrfan DİLSİZ, Cafer S. KARTAL. 2012, Detay Yayıncılık, ISBN: 975-8326-69-4, Ankara.
6	TS-EN-ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri, Muzaffer ÖZEN. 2007. Standard, 46, 547, 24-29.
7	Diğer kaynaklar (İnternet, yabancı kaynaklar, ders notları, güncel sektör dergileri)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Kalite ve kalite kontrolü kavramları
2	Teorik	Kaliteye ulaşmada gerekli aşamalar
3	Teorik	Kalite kontrolü organizasyonu
4	Teorik	Kaliteyi oluşturan temel unsurlar
5	Teorik	Kalite kontrolü amaçları
6	Teorik	Kalite kontrol bölümünün organizasyonu ve görevleri
7	Teorik	Kalite özelliklerinin sınıflandırılması
8	Teorik & Uygulama	ARA SINAV
9	Teorik	Kalite kontrolde muayene ve analiz
10	Teorik	Kalite kontrolde muayene ve analiz
11	Teorik	Kalite Kontrolünde örnekleme
12	Teorik	Gıda güvenliği ve denetim sistemi
13	Teorik	Gıda güvenliği sistemleri ve standartları
14	Teorik	Kalite güvencesi ile ilişkili standartlar
15	Teorik	Gıda güvenliği ve denetiminde ülkemizin mevcut durumu
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	YARIYIL SONU SINAVI

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	3	42
Dönem Ödevi	1	0	3	3
Okuma	14	0	1	14
Ara Sınav	1	7	1	8
Dönem Sonu Sınavı	1	7	1	8
			Toplam İş Yükü (Saat)	75
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	3
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Kalite ve kalite kontrol kavramlarını kavrar
2	Kaliteyi oluşturan temel unsurlar ve kalite özelliklerini bilir
3	Kalite kontrolde muayene ve analizi ile ilgili organizasyonu yapar
4	Kalite kontrolünde örnek alma prensiplerini bilir
5	Gıda güvenliği, denetim sistemi ve standartlarını bilir
6	Kalite güvenesi ve standartlarının ülkemizdeki durumunu kavrar

Program Çıktıları *(Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı)*	
1	Kasaplık hayvanları kesimi hakkında bilgi ve tecrübeye sahibi olabilme
2	Kesim sonrasında elde edilen et ve yan ürünleri elde edebilme
3	Karkasları standart parçalayabilme
4	Karkasları taze et ürünlerine işleyebilme
5	Ülkemizde yaygın tüketilen et ürünlerinin üretimini yapabilme
6	Mezbaha yan ürünlerinin değerlendirebilme
7	Et ve ürünlerine taşıması gereken özelliklere ait yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olabilme
8	Et ve ürünlerini uygun koşullarda muhafaza edebilme
9	Et ve ürünlerinin üretimindeki gıda güvenliği uygulamaları hakkında yeterliliğe sahip olabilme
10	Tüketici tercihlerinde belirleyici olabilen çeşitli standartlar hakkında bilgi sahibi olabilme
11	Et ve ürünlerinin üretim sürecinde gerek duyulan laboratuar uygulamalarını yapabilme
12	Sektörün aradığı nitelikte eleman olabilme
13	Etik değerlere saygılı, sorumluluk bilincinde olabilme
14	Çeşitli sosyal ve kültürel alanlarda birikimi olan, araştıran, sorgulayan, modern çağın yeniliklerini takip eden ve kullanabilen nitelikte olabilme
15	Ulusal değerlere bağlı olabilme