



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Kalite Güvencesi ve Standartları							
Ders Kodu		GT250		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	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 Güvenliğı 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 güvenliğı 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 Güvenliğı 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 güvenliğı ve denetim sistemi
13	Teorik	Gıda güvenliğı sistemleri ve standartları
14	Teorik	Kalite güvencesi ile ilişkili standartlar
15	Teorik	Gıda güvenliğı ve denetiminde ülkemizin mevcut durumu
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	YARIYIL SONU SINAVI



Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
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 Yüğü (Saat)				75
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yüğü 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 (Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı)

1	Süt işletmelerindeki temel işlemleri uygulayabilme
2	Süt ve Ürünleri İşletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
3	Süt ve endüstrisinde kullanılan makineleri tanıyabilmek ve kullanabilme
4	Süt ve ürünleri kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını değerlendirebilme
5	Mesleki etik ve sorumluluk bilgisine sahip olabilme
6	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
7	Yazılı ve sözlü olarak iletişim kurabilme
8	Temel kimya ve mikrobiyolojisi bilgisine sahip olabilme
9	Süt hayvancılığı ile ilgili bilgi sahibi olabilme
10	Çiğ süt analizleri yapabilme
11	Çeşitli süt ürünleri analizlerini yapabilme
12	Süt ve ürünlerini ambalajlayabilme
13	Çeşitli süt ürünleri yapabilme
14	Süt tesisleri ve kuruluş organizasyonu hakkında bilgi sahibi olmak ve yapabilme

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ1					3
PÇ2				3	4
PÇ3					4
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ6					4
PÇ10			5		
PÇ11			5		
PÇ14					4

