



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Kalite Yönetim Sistemleri								
Ders Kodu	KGT254			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu derste; kalite yönetim sistemlerinin uygulama yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmıştır.								
Özet İçeriğı	Kalite kavramı, standart ve standardizasyon. Standardın üretim ve hizmet sektöründe önemi. Yönetim kalitesi ve standartları. Çevre standartları. Kalite yönetim sistem modelleri. Stratejik yönetim. Yönetime katılma ve süreç yönetim sistemi. Kaynak yönetimi sistemive Efgm mükemmellik modeli.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Kübra GENÇDAĞ ŞENSOY								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	METİN, M. Gıdalarda Kalite ve kalite Kontrolü .1977. Gıda Dergisi
2	Türk Standartları TS EN ISO 9001, TS EN ISO 22000, TS EN ISO 14001
3	Ders notları

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Kalite kavramı
2	Teorik	Standart ve standardizasyon
3	Teorik	Standardın üretim ve hizmet sektöründe önemi Yönetim kalitesi ve standartları
4	Teorik	Yönetim kalitesi ve standartları Çevre standartları
5	Teorik	Çevre standartları Kalite yönetim sistemi modelleri
6	Teorik	Kalite yönetim sistemi modelleri; Stratejik yönetim
7	Teorik	Stratejik yönetim Yönetime katılma
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Süreç yönetimi sistemi Kaynak yönetimi sistemi
10	Teorik	Kaynak yönetimi sistemi
11	Teorik	Üretimde kalite kontrolü Muayene ve örnekleme
12	Teorik	Muayene ve örnekleme Toplam kalite kontrol
13	Teorik	Toplam kalite kontrol
14	Teorik	Kontrol diyagramları
15	Teorik	İstatistiksel dağılımlar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem sonu sınavı

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	2	28
Okuma	1	0	3	3
Bireysel Çalışma	14	0	2	28
Ara Sınav	1	4	4	8



Dönem Sonu Sınavı	1	4	4	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, standart ve standardizasyon kavramlarını anlayabilme
2	Kalite standartlarını uygulayabilme
3	Kalite güvence sistemlerinin önemini kavrayabilme
4	Standardizasyon kavramlarını anlayabilme
5	Kalite standartlarının önemini anlama

Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3
PÇ1	4	4	5
PÇ2	4	4	5
PÇ3	4	4	4
PÇ4	3	4	4
PÇ5	3	3	4
PÇ6	3	3	4
PÇ7	3	3	4
PÇ8	4	3	4
PÇ9	5	4	5
PÇ10	5	4	5
PÇ11	5	5	5
PÇ12	5	5	5

