



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

Dersin Adı	Kalite Güvencesi ve Standartları								
Ders Kodu	KGK264			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	İşletmelerde kalite standartlarının yükseltilmesine yönelik bilgi ve becerilerin artırılması ve bu amaçla kalite standartları ve HACCP hakkında bilgi verilmesi								
Özet İçeriği	Toplam kalite yönetiminin işletmelerde uygulanması, bu uygulamaya yönelik standartlar. HACCP ve ilkeleri.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin Nail AKGÜL, Öğr. Gör. Yeliz TEKGÜL								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	[1] Topal, 1996. Gıda Güvenliği Ve Kalite Yönetim Sistemleri Kitabı, Uğurer .com. Tarım kitapları
2	[2] Mahmutoğlu, 2007. Gıda Endüstrisinde Güvenli Gıda Üretmek

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Kalitenin tanımı ve kapsamı
2	Teorik	Kalite çemberleri
3	Teorik	Kalitenin sınıflandırılması
4	Teorik	Kalite güvence sistemleri
5	Teorik	Toplam kalite yönetimi
6	Teorik	HACCP ve Risk analizi
7	Teorik	Tehlikeler
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Kalite ile ilgili standartlar
10	Teorik	Kalite ile ilgili standartlar
11	Teorik	Risk analizi
12	Teorik	Farklı gıdaların üretiminde kalite uygulamaları
13	Teorik	Kalite analizleri
14	Teorik	Kalite standardı uygulayan bir işletmenin incelenmesi
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final 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
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Kalite güvence sistemleri ile ilgili bilgiye sahip olma
---	---



2	Toplam kalite yönetimi temel ilkelerini kavrama ve bu anlayışa sahip olma
3	HACCP konusunda gerekli bilgiye sahip olma ve Risk analizi yapabilme
4	ISO 9000 ve serisi ile ilgili bilgiye sahip olma
5	ISO 14000 ve serisi ile ilgili bilgiye sahip olma
6	ISO 22000 ve serisi ile ilgili bilgiye sahip olma

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	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ6	5	5	4	5	5
PÇ7	4	5	5	4	4
PÇ8	4	4	5	5	5
PÇ9	5	4	4	5	5
PÇ10	5	5	5	4	5
PÇ11	5	4	4	4	4
PÇ12	4	4	5	5	5

