AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Kalite Güvencesi ve Standartları								
Ders Kodu	KGK264		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	2	İş Yükü	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)	Öğr. Gör. Cahit İNCİOĞLU, Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin Nail AKGÜL								

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

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 Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
			Toplam İş Yükü (Saat)	50
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 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 bilgiliye 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 Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)*	
1	Matematik, fen bilimleri ve temel mühendislik konularında yeterli altyapıya sahip olma; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilmek.
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme becerisine sahip olmak.
3	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek.
4	Alanı ile ilgili uygulamalarda öngörülmeyen durumlarla karşılaştığında çözüm üretebilme, takımlarda sorumluluk alabilme veya bireysel çalışma yapabilme becerisi ile donatılmış olmak.
5	Etkili iletişim kurma tekniklerine hâkim ve alanındaki yenilikleri takip edebilecek düzeyde bir yabancı dil bilgisine sahip olmak.
6	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi kazandırmak.
7	Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olmak.
8	İş güvenliği, işçi sağlığı ve çevre koruma bilgisi ve bilincine sahip olmak.
9	Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme becerisi kazandırmak.
10	Sanayi ve hizmet sektöründeki üretim süreçlerini yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazandırmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ2	2	2	2	2	2	2
PÇ4	3	3	3	2	3	3
PÇ6	5	5	5	5	5	5
PÇ7	1	1	1	1	1	1
PÇ8	4	4	4	4	4	4