



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI
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 İçeriğı	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 güvenliğı, denetim sistemi ve standartları, gıda güvenliğı ve denetiminde ülkemizin mevcut durumu								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Prof. Dr. Özdal GÖKDAL								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

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	Ara Sınav (Vize)	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 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 (Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)

1	Gıda ürünleri ile ilgili konularda temel bilgilere sahip olma
2	Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olma
3	Laboratuarda çalışma ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olma
4	Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirme.
5	Çalışma alanlarının gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanma
6	Bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme
7	Çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ1	4	4	4		4	4
PÇ2	4	4	4	5	4	4
PÇ3			4	4	4	4

