AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gıda Kalite Kontrolünün Esasları ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri								
Ders Kodu	BDB223			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	2	İş Yükü	48 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Öğrencileri kalite sistem belgeleri (TS ISO EN 9001-2000, TS ISO 22000, TS ISO EN 14001,TS 18001) ve Türk Gıda Mevzuatı konusunda bilgilendirmek. .								
Özet İçeriği	Kalitenin tanımı ve tarihsel gelişimi, kalite sistem belgeleri (TS ISO EN 9001-2000, TS ISO 22000, TS ISO EN 14001,TS 18001), belgelendirme, kalite-verimlilik ilişkisi, 5179 sayılı Gıdaların Üretimi,Tüketimi ve Denetlenmesine dair kanun ve ilgili yönetmelikleri, Türk Gıda Kodeksi ve ekleri (Ürün tebliğleri), bilirkişilik ve diğer meslek yasaları. .								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları	
AKTS Kredi Koşulu	30

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Topal, 2001. Gıda Endüstrisinde Risk Yönetimi Sistemi: HACCP ve Uygulamaları. Taç Ofset Matbaacılık, Topkapı/ İSTANBUL
2	Topal, 1996. Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri, TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi Matbaası, Gebze/ KOCAELİ.
3	http://www.gkgm.gov.tr. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Bazı Tebliğleri, 5996 ve 5179 sayılı kanunlar, 5179 ve 5996 sayılı kanunlarla ilgili bazı yönetmelikler.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Kalitenin tanımları, Kalite kontrol, Kalite güvenliği, Toplam kalite yönetimi kavramları, Kalite yönetim prensipleri, Kalite geliştirmede aşamalar
2	Teorik	Kalite güvence sistemleri, kalite güvence sisteminin kazandırdıkları, Bir kalite-güvence sisteminin kuruluş aşamaları, Kritik kontrol noktalarında tehlike analizleri (HACCP) sistemi
3	Teorik	Kritik kontrol noktalarında tehlike analizleri (HACCP) sisteminin kurulması hakkında bilgilendirme
4	Teorik	HACCP Sisteminin bazı gıda sektörlerine uyarlanmasına örnekler
5	Teorik	ISO'nun tanımı, ISO 9000 Standartları, Dünyada ve ülkemizde akreditasyon, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi
6	Teorik	OHSAS 18001 Iş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi, Mevzuatın tanımı ve önemi, Kanun, kanun hükmünde kararname, tüzük, yönetmelik ve tebliğin tanımları ve bunların tasarılarının hazırlanmasına ilişkin esaslar
7	Teorik	Türk Gıda Kodeksi, Kodeks Alimentarius hakkında bilgiler, Mevzuattaki yönetmeliklere ve Türk Gıda Kodeksi'ne genel bakış. "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin incelenmesi
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	"Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu"nun (Kanun No: 5996) incelenmesi ve 5179 sayılı kanunla karşılaştırılması
10	Teorik	"Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu"nun (Kanun No: 5996) incelenmesi ve 5179 sayılı kanunla karşılaştırılması

11	Teorik	Bazı Türk Gıda Kodeksi yönetmeliklerinin incelenmesi
12	Teorik	Bazı Türk Gıda Kodeksi yönetmeliklerinin incelenmesi
13	Teorik	Türk Gıda Kodeksi'nden bazı tebliğlerin incelenmesi, TSE'nin bazı ürün standartlarının tebliğleriyle karşılaştırılması
14	Teorik	Türk Gıda Kodeksi'nden bazı tebliğlerin incelenmesi, TSE'nin bazı ürün standartlarının tebliğleriyle karşılaştırılması
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	13	0	2	26
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
			Toplam İş Yükü (Saat)	48
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Kalite ve kalitenin önemi hakkında bilgi artışı, Toplam kalite yönetiminin esaslarını ve kalite yönetim prensiplerini kavrayabilme
2	Kalite güvence sistemlerinin önemini ve kazandırdıklarını kavrayabilme, Bir kalite-güvence sisteminin kuruluş aşamalarını öğrenme
3	Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi (HACCP) Sistemi (ISO 22000), TS ISO EN 9001, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi, OHSAS 18001 Iş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi konularında bilgilenme.
4	Dünyada ve ülkemizde akreditasyon konularında bilgilenme
5	Mevzuatın tanımı ve önemi, Kanun, kanun hükmünde kararname, tüzük, yönetmelik ve tebliğin tanımları ve bunların tasarılarının hazırlanmasına ilişkin esasları kavrayabilme
6	Geçerli gıda kanunları ve yönetmelikleri hakkında yeterli bilgiye sahip olma, Türk Gıda Kodeksi Yönetmelikleri ve Tebliğleri ile TSE standartları hakkında bilgilenme, Kodeks Alimentarius hakkında bilgilenme, Gıda ve gıdalar ile temas eden madde ve malzemelerle ilgili olan tüm yasalara nasıl ulaşabileceğini öğrenme.

Program Çıktıları *(Beslenme ve Diyetetik Programı)*	
1	Beslenme ve diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirme bilgisine sahiptir.
2	Bireylerin enerji ve besin öğesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme bilgisine sahiptir
3	Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
4	Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir
5	Üretim tüketim zincirinde birey ve toplumun besin kalitesine etki eden etmenleri değerlendirebilme ve besin güvenliği, güvencesine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
6	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri derinlemesine düşünüp uygulamaya geçirmek, özellikle problem çözme ve karar verme becerisine sahip olmak, araştırma projesi oluşturabilmek, bilgi toplama ve rapor hazırlama sürecinde güncel teknolojileri, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
7	Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak bireyin, toplumun ve hastanın beslenme durumunu saptar, değerlendirir, yorumlar, çözüm yolları üretir, tıbbi beslenme tedavisi uygular, sağlık ve sosyal alanlarda ulusal ve uluslararası tüm paydaşlarla ekip çalışması yapar, etik kurallara göre hareket eder.
8	Hedef grubun enerji ve besin ögesi gereksinimlerini göz önünde tutarak, beslenme ve diyetetik açısından değerlendirerek, toplu beslenme yapılan kurumlarda menü planlaması yapar ve yiyeceklerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğine dikkat ederek, uygun hizmet sunumunu teknolojik gelişmelerden de faydalanarak sağlar.
9	Bireyi ve toplumu güvenli ve sağlıklı yiyecekler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
10	Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir.
11	Tüm yaşam döngüsü boyunca bireylerin ve toplumun sağlıklı beslenme bilincinin oluşturulması ve bilgi düzeyinin arttırılmasına yönelik araştırma, proje ve programları planlar, yönetir, değerlendirir, izler, raporlar ve ekip çalışmalarına liderlik eder, ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.

12	Görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir, yaşam boyu öğrenmenin önemini benimseyerek bilim, teknoloji ve sağlık konusundaki gelişmeleri takip ederek kendini sürekli geliştirir, diyetisyenlik mesleğinin ilerlemesini ve gelişmesini sağlar.
13	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarındaki uygulamaların doğruluğunu göstermek için bilgilerini kullanır, gerekçeler ve kanıtlar sunarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etik ilkeler doğrultusunda etkili iletişim kurar.
14	Farklı yaş gruplarındaki hasta bireylerin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak interdisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir. Klinik araştırmalara katılır.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ1	2	1	3	2	2	3
PÇ2	1	1	2	2	1	2
PÇ3	2	1	1	2	1	1
PÇ4	1	1	1	1	2	2
PÇ5	2	2	1	2	2	1
PÇ6	2	2	2	1	3	1
PÇ7	2	2	2	1	2	1
PÇ8	1	3	2	2	1	2
PÇ9	1	1	1	3	1	1
PÇ10	1	1	1	1	2	2
PÇ11	2	2	1	1	2	2
PÇ12	2	2	2	2	3	2
PÇ13	1	1	2	2	3	1
PÇ14	2	2	1	1	2	2