AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gıda Kalite Sağlama								
Ders Kodu	FE425		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	5	İş Yükü	125 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Gıdalarda kalite kavramı, kontrolü ve geliştirilmesi konusunda öğrencileri bilgilendirmek. Gıda kalite kontrol yöntemleri ve gıda mevzuatı ile ilgili kalite standartları ve yasal düzenlemeler konusunda öğrencilerin bilinçlenmesini ve konu hakkında yorum yapmalarını sağlamak								
Özet İçeriği	Gıdaların çeşitli özelliklerinin incelenmesine yönelik kalite kontrol yöntemleri, ISO standartları, HACCP, gıda kanunu, gıda kodeksi, AB gıda mevzuatı, tebliğ ve yönetmelikler, standartlar.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Didem Peren AYKAS ÇİNKILIÇ, Prof. Dr. Ayşe Demet KARAMAN								

Ders Koşulları	
Yabancı Dil Yeterlik Koşulu	Var

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Vasconcellos, J. A. (2003). Quality assurance for the food industry: a practical approach. CRC Press

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Kalite, kalite sağlama, toplam kalite kavramları, kalite kontrol aktivitelerinin tarihsel gelişimi
2	Teorik	Toplam kalite yönetim Sistemleri ve ISO-9000
3	Teorik	Kalite sağlama bölümünün fonksiyonları ve diğer bölülerle ilişkisi
4	Teorik	Gıda kalite sağlama sistemleri HACCP, GMP, GHP, GDP
5	Teorik	Gıda kalite karakteristiklerinin tanımı ve sınıflandırılması
6	Teorik	Gıdaların duyusal özellikleri- lezzet görünüş
7	Teorik	Gıdaların duyusal özellikleri- renk, doku, gıdalarda doku ölçümünde kullanılan yöntemler
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Vizkozite ölçüm metodları
10	Teorik	Duyusal değerlendirme teknikleri
11	Teorik	Besleyici öğelerin kontrol teknikleri
12	Teorik	Gıdalardaki temel bileşenlerin analiz yöntemleri
13	Teorik	Gıda temel bileşenlerinin analiz teknikleri
14	Teorik	Gıda kalite kontrolünde kullanılan istatistiksel yöntemler
15	Teorik	Genel Tekrar
16	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	3	2	70
Ödev	2	15	1	32
Ara Sınav	1	9	2	11

Dönem Sonu Sınavı	1	10	2	12
			Toplam İş Yükü (Saat)	125
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	5
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Kalite, kalite sağlama, gıda kalitesi ve gıda kalite kontrolü ile ilgili temel kavramlar konusunda bilgi sahibi olmak
2	Toplam kalite yönetimi ve ISO 9000 standartları sistemi ile ilgili genel kavramlar konusunda bilgi sahibi olma
3	Bir işletmede kalite sağlama departmanının fonksiyonları ve diğer birimlerle ilişkileri konusunda bilgi sahibi olma
4	Gıda kalitesi konusundaki güncel olaylar, yeni bilimsel çalışmalar konusunda bilgi sahibi olma ve bu konuda verilecek bir görevde bilgi kaynağına ulaşmayı öğrenme
5	Gıda güvenliği ile ilgili temel kavramlar konusunda bilgi sahibi olma
6	Takım çalışmasının bilincine vararak iş yaşamında farklı disiplinlerden gelen takım üyeleriyle birlikte çalışmanın önemini kavrama
7	Kalitenin sadece gıdaya özgü bir olgu değil yaşam biçimi olduğunu kavrama
8	Gıda kalite kontrolünde istatistiksel tekniklerin uygulanmasının yararını kavrama
9	Gıda kalite kontrolü laboratuvarında kullanılan temel analiz tekniklerini uygulama yeteneği kazanma

Program Çıktıları *(Gıda Mühendisliği Programı)*	
1	Matematik, fen bilimleri ve mühendislik bilgilerini gıda mühendiliği alanında kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisinin geliştirilmesi
2	Gıda mühendisliği ile ilgili kalite, mikrobiyoloji ve mühendislik problemlerini tanımlama ve çözme becerisinin kazanılması
3	Gıda mühendisliği ile ilgili bir sistemin bir bölümünü veya tümünü hedeflenen çıktılar doğrultusunda tasarlayabilme
4	Gıda mühendisliğinde deneysel ve teknolojik çalışmalar için gerekli modern araç ve gereçleri kullanabilme
5	Deney tasarlama ve yapma, veri toplama ve değerlendirme, elde edilen sonuçları çözümleyebilme
6	Gıda üretim teknolojilerinde kullanılan temel ve yeni geliştirilen sistemleri kavrayabilme
7	Disiplin içi ve disiplinler arası bireysel ve ekip çalışması yapabilme ve sorumluluk üstlenebilme
8	Bağımsız olarak düşüncelerini sözlü ve yazılı olarak hem Türkçe hem de İngilizce olarak açık ve öz bir şekilde ifade edebilme
9	Yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinerek, mesleki ve akademik gelişmeleri takip etme
10	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma
11	Dönemsel sorunlar hakkında bilgi sahibi, araştırma ve geliştirme becerisi yüksek, yönetim ve girişimcilik becerilerine sahip olabilme
12	Gıda mühendisliği sorunlarının çözümünde çevre sorunları, insan sağlığı, iş güvenliği gibi evrensel boyuttaki konularda farkındalığın artması

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7	ÖÇ8	ÖÇ9
PÇ1	2	2	2	1	3	3	1	3	4
PÇ2	5	5	5	5	5	5	5	5	5
PÇ3	4	4	4	3	4	4	4	4	4
PÇ4	2	2	3	2	3	2		5	5
PÇ5	1				2	1		5	5
PÇ6								4	4
PÇ7	2	4	4	4	2	5	2	2	3
PÇ8	1	2	1	4	1	4	1	1	1
PÇ9	4	3		3		1	3	1	1
PÇ10					3	1	2	1	
PÇ11	1	1	1	4	1	2	1		
PÇ12		1	1	1	1	1	1	1	1