

Gıda Güvenliği Kalite Yönetim Sistemleri

1	Ders Adı:	Gıda Güvenliği Kalite Yönetim Sistemleri
2	Ders Kodu:	VBH 5003
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Yüksek Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	1
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	1.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	YOK
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Prof. Dr. Mustafa Tayar
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	mtayar@uludag.edu.tr, 2941331, Uludağ Üniv. Veteriner Fakültesi
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Gıda Güvenliği kavramını bilen, işletmelerde ISO22000 sistemini kurabilecek, diğer gıda güvenliği sistemleri hakkında bilgi sahibi olan öğrenciler yetiştirmek
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Kalite kavramını öğrenir.
	2	gıda güvenliği kurallarını uygulayacak ve uyarlayacak seviyede bilgi sahibi olur
	3	Risk analizi yapabilir
	4	kalite yönetim sistemleri hakkında bilgi sahibi olur
	5	ISO 22000 kalite yönetim sistemini bilir.
	6	Farklı gıda güvenliği kalite sistemleri hakkında bilgi sahibi olur
	7	Gıda güvenliği ile ilgili yasal düzenlemeler hakkında yorum yapabilecek bilgiye sahip olur.
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Kalite kavramını öğrenir.	
2	gıda güvenliği kurallarını uygulayacak ve uyarlayacak seviyede bilgi sahibi olur	

3	Risk analizi yapabilir	
4	kalite yönetim sistemleri hakkında bilgi sahibi olur	
5	ISO 22000 kalite yönetim sistemini bilir.	
6	Farklı gıda güvenliği kalite sistemleri hakkında bilgi sahibi olur	
7	Gıda güvenliği ile ilgili yasal düzenlemeler hakkında yorum yapabilecek bilgiye sahip olur.	
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	• Türk Standartları Enstitüsü (2006). Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri- Gıda Zincirindeki Tüm Kuruluşlar İçin Şartlar. TS EN ISO 22000. Ankara. • Türk Standartları Enstitüsü (2006). Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri- Gıda Zincirindeki Tüm Kuruluşlar İçin Şartlar.Eğitim Notu. TS EN ISO 22000. Ankara. • ANON, " Guidebook for the preparation of HACCP plans", USDA , Food Safety and Inspection Service, 1997) MAHMUTOĞLU,T. Gıda Endüstrisinde "Güvenli Gıda Üretmek". ODTÜ Yayıncılık, Ankara, 2007. • TOPAL Ş. Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri TÜBİTAK, Kocaeli, 1996. • Karaali, A. (2003). Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları ve Denetim.T.C. Sağlık Bakanlığı. Ankara.
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI
		KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav		1
		20.00
Kısa Sınav		1
		10.00
Ödev		0
		0.00
Yıl Sonu Sınavı		1
		70.00
Toplam		3
		100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		30.00
Finalin Başarıya Oranı		70.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	1.00	14.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	3	16.00	48.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	5.00	5.00
Diğer	1	1.00	1.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	22.00	22.00
Toplam İş Yüğü			90.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.00
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	4	4	5	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK2	5	3	4	4	2	2	3	4	2	3	2	5	0	0	0	0
ÖK3	2	3	5	4	3	5	2	2	2	2	3	2	0	0	0	0
ÖK4	3	2	3	5	2	2	4	2	3	2	4	5	0	0	0	0
ÖK5	5	4	3	3	3	3	2	3	3	2	1	4	0	0	0	0
ÖK6	3	5	4	3	5	3	1	1	2	1	3	2	0	0	0	0
ÖK7	4	2	2	3	4	2	5	2	2	4	3	4	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek							