

GIDA KALİTE KONTROLÜ VE MEVZUATI

1	Ders Adı:	GIDA KALİTE KONTROLÜ VE MEVZUATI
2	Ders Kodu:	GMD3229
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	3
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	5
7	Dersin AKTS Kredisi:	2.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	-
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Doç. Dr. NIHAL TÜRKMEN EROL
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	-
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 16059 Görükle/Bursa Tel: 0224 2941492 Fax: 0224 2941402 e-posta: fbasoglu@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Gıda Kalite Kontrolünün Tanıtımı, Gerekliği. Gıdalarda Kalite Unsurları, Teorisi, Uygulamada Kullanılan Alet ve Cihazlar. HACCP ISO 9000'ler ve ISO 22000, Gıda mevzuatı nedir? Tanıtımı.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Gıda kalite kontrolün gerekliliğini kavrayabilme
	2	Gıda san.'de kalite kontrol uygulama yöntemlerini kavrayabilme
	3	Kalite yönetim sistemleri ve işleyişlerini kavrayabilme
	4	
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Öğrencilerle tanışma, Kaynak Tanıtımı, Gıda Kalite Kontrol nedir?	

2	Kalite Kontrolün İlkeleri, Kalite Döngüsü, Ölçüm ve İlkeleri	
3	Gıdalarda Renk, Teori, Uygulama Yöntemleri	
4	Viskozite ve Konsistens Tanım ve Uygulama Yöntemleri	
5	Şekil ve Boyutlar	
6	Kusurlar ve Sınıflandırılması, Tesbit Yöntemleri	
7	Kinestetik ve Tekstür	
8	Aroma, Duyusal Değerlendirme Metodları	
9	İstatistiksel Kalite Kontrol-Kontrol Kartları	
10	Gıda Maddelerinden Örnek Alma - Ülkemizde Kontrol Yapan Kuruluşlar	
11	HACCP Kavramı, Tarihçesi, Uygulanması	
12	Ara sınav, ders tekrarı	
13	ISO 9000'ler ve Tanıtımı	
14	ISO 22000 Nedir, Uygulanması	

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Gıda Kalite Kontrolün Esasları ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri(Prof.Dr.Fikri BAŞOĞLU) Dora Yayıncılık LTD. ŞTİ.
----	---	--

23	Değerlendirme	
----	---------------	--

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav	1	40.00
Kısa Sınav	0	0.00
Ödev	0	0.00
Yıl Sonu Sınavı	1	60.00
Toplam	2	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
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)	14	1.00	14.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlar	1	10.00	10.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	20.00	20.00
Toplam İş Yüğü			58.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			1.93
Dersin AKTS Kredisi			2.00

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	5	3	4	5	3	4	4	5	5	4	0	0	0	0	0
ÖK2	4	5	3	4	5	3	4	4	5	5	4	0	0	0	0	0
ÖK3	4	5	3	4	5	3	4	4	5	5	4	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			