

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	6
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:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Prof. 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 2941565 Fax: 0224 2941402 e-posta: nihalt@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Bu dersin amacı, gıda kalite kontrolünün tanımı ve önemi hakkında bilgilendirme, kalite kontrolün nasıl uygulandığını öğretme, kalite parametreleri ve ölçme yöntemlerini kavramalarını sağlama ve kalite yönetim sistemleri ile gıda mevzuatı konusunda bilgilendirmektir.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	1-Etkin bir iletişim kurabilme becerisi kazanma 2-Meslek ile ilgili yasa, yönetmelik ve tüzüklerin yüklediği temel yetki ve sorumlulukları öğrenme ve bunları kullanabilme becerisi kazanma
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	Kalitenin tanımı	
2	Gıda kalitesine etki eden faktörler	
3	Kalite standartları	
4	Kalite kontrol ve tanımı	
5	Kalite karrakteristikleri ve ölçümü	
6	Kalite karrakteristikleri ve ölçümü	
7	Kusurlar ve sınıflandırılması	
8	İstatistiksel Kalite Kontrol-Kontrol Kartları	
9	İstatistiksel Kalite Kontrol-Kontrol Kartları	
10	Toplam kalite yönetimi	
11	Kalite yönetim sistemleri	
12	Kalite maliyetleri	
13	Gıda güvenliği yönetim sistemleri	
14	Gıda mevzuatı	

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	1-Gıda Kalite Kontrolün Esasları ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri(Prof.Dr.Fikri BAŞOĞLU) Dora Yayıncılık LTD. ŞTİ. 2-Gıda kalite kontrolü ve mevzuatı ders notları
----	---	---

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		Değerlendirme için ara sınav ve final sınavı yapılmakta olup bağıl değerlendirme uygulanmaktadır

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							