

GIDA GÜVENLİĞİ ve KALİTE YÖNETİMİ

1	Ders Adı:	GIDA GÜVENLİĞİ ve KALİTE YÖNETİMİ
2	Ders Kodu:	GIDZ242
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	4
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	3.00
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:	Öğr. Gör. SAADET DİLEK YILDIZ
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Meslek Yüksekokulları Yönetim Kurullarının görevlendirdiği öğretim elemanları.
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr. Gör. Saadet Dilek YILDIZ sdilekyildiz@uludag.edu.tr 0224 294 615 32 BUÜ Mustafakemalpaşa Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Öğrenciye sürekli gelişme ve iyileşme anlayışı ile kalite yönetim sistemini değerlendirme ve bu anlayışın uygulamaya kazandırılması için gerekli yaklaşım ve uygulamaları tanıtmak, gıda güvenliği kavramını benimsetmek, gıda güvenliği yönetim sistemlerini öğretmek , ulusal ve uluslararası mevzuat ve standartlar hakkında bilgilendirmek.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Kalite kültürünü kavramak, kalite yönetim sistem çalışmalarına hakim olmak, gıda güvenliği riskleri ve bu risklere karşı alınabilecek önlemler hakkında bilgi sahibi olmak, ulusal ve uluslararası mevzuat ve standartlar hakkında bilgilendirmek.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Kalitenin temel kavramlarını ve bileşenlerini açıklayabilmek
	2	Kalite süreçlerini öğrenmek
	3	Toplam kaliteyi, gıda kalitesi ve güvenliği sistemlerini kavrayabilmek
	4	Türkiye'de uygulanan gıda güvenliği sistemini dünyada uygulanan gıda güvenliği sistemleri ile karşılaştırabilme
	5	Mevzuatın tanımı ve önemi, kanun, kanun hükmünde kararname, tüzük, yönetmelik ve tebliğin tanımları ve bunlara ilişkin esasları kavramak
	6	Güncel gıda kanunları ve yönetmelikleri hakkında yeterli bilgiye sahip olmak
	7	Gıdalardaki tehlikeleri ve bunlardan korunma yöntemlerini öğrenmek
	8	
	9	

		10	
21	Dersin İçeriği:		
Hafta	DERS İÇERİKLERİ		
	Teorik	Uygulama	
1	Kalite ile ilgili kavramlar ve kalitenin temelleri		
2	Toplam Kalite Yönetimi, Standart ve Standardizasyon		
3	İstatistiksel kalite yönetim teknikleri ve problem çözme yöntemleri		
4	Süreç ve Risk Yönetimi		
5	Kalitede dokümantasyon		
6	Gıda Güvenliğine giriş ve temel kavramlar		
7	Gıdalardaki fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeler		
8	Gıda kökenli sağlık riskleri		
9	Gıda koruma teknikleri		
10	ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemleri		
11	HACCP-ISO 22000 Sistemleri		
12	Ön koşul programları ve GMP'ler		
13	BRC, IFS, FSSC 22000, SQF, GlobalGAP, Helal Gıda Sertifikasyonu		
14	Güncel Gıda Mevzuatları		
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Topal Ş. 1996. Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri, Tübitak, Gebze. Topal Ş, 2001. Gıda Endüstrisinde Risk Yönetim Sistemi: HACCP ve Uygulamaları. Taç Ofset, İstanbul. Baş T., Oymak M. 2007. Kalite Yönetim Sistemleri, Seçkin Yayıncılık. Türk Gıda Kodeksi ve Yönetmelikler	
23	Değerlendirme		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALAR		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		Ölçme ve değerlendirme Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır.	
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU		

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	3.00	42.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	2.00	28.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	10.00	10.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	14.00	14.00
Toplam İş Yüğü			94.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.13
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	5	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	4	0	0	0
ÖK2	4	5	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	4	0	0	0
ÖK3	4	5	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	4	0	0	0
ÖK4	4	5	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	5	0	0	0
ÖK5	4	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0
ÖK6	4	5	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	5	0	0	0
ÖK7	4	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek							