

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Kalite Güvencesi ve Standardları	2313306	III	3+0	3	3
Ön Koşul Dersler	-				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Kalite, kalite kontrol ve kalite güvencesine ilişkin kavram ve temel ilkeleri tanıtmak. Gıda üretiminde kalite ile ilgili uygulamaları öğretmek.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Gıda işletmelerinde kalite sistemini oluşturur, 2. Kalite kontrol uygulamalarını gerçekleştirir.				
Dersin İçeriği	Kalite güvencesi ve yönetimi. Gıdalarda kalite belirteçleri ve analizleri				
Haftalar	Konular				
1	Kalite kontrolün temel kavramları. Kalite, Kalite Kontrol, Kalite Yönetimi				
2	Kalite Güvenliği ve Kalite. Kalite Karakteristikleri, çevrimi, Toplam kalite yönetimi				
3	Kalite Kontrol bölümünün organizasyonu, fonksiyonları ve diğer bölümlerle ilişkisi				
4	Gıda kalitesi ve kalite kontrolüne ait temel tanımlar Gıda sanayi sorunları, kalite kontrol zinciri				
5	Kalitenin tahmini, objektif ve subjektif yöntemler, Kantitatif gizli duyuşsal kalite				
6	Gıdaların görünüş özellikleri ve sınıflandırılması				
7	Ara Sınav				
8	Gıdalarda renk, renk ölçümlerinde kullanılan fiziksel ve duyuşsal terimlerGıdalarda renk ölçümü				
9	Gıdaların kinestetik özellikleri. Kinestetik duyuşsal özelliklerin sınıflandırılması. Dokunun subjektif ölçümü				
10	Gıdalarda dokunun objektif ölçümü.Objektif ölçüm ilkeleri, doku ölçümünde kullanılan enstrümanlar				
11	Viskozite ve kıvam, Akış tipleri, Viskozite ve kıvam ölçme yöntemleri				
12	Kusur. Sınıflandırılması, ölçümünde kullanılan yöntemler, Kusurlu maddenin giderilmesi				
13	Lezzet, tat ve koku, Algılanmaları sınıflandırılmaları, Lezzetin objektif değerlendirilmesi				
14	Gıdaların duyuşsal değerlendirilmeleri, Temel gereksinimler, sonucu etkileyen faktörler				
Genel Yeterlilikler					
1.İş hayatında kalite güvencesi ve standartları ile ilgili yeterlilikleri bilir ve gıda işletmelerinde uygulayabilir.					
Kaynaklar					
Başoğlu, F., (2011), <i>Gıda Kalite Kontrolünün Esasları ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri</i> . Dora Yayıncılık.					
Tekin, M., (2006), <i>Kalite Güvence ve Standardlar</i> , Tuba Kitabevi.					
Topal, Ş., (1996), <i>Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri</i> , Tubitak, Gebze, Kocaeli.					

Değerlendirme Sistemi

Ara Sınav: % 40
Final : % 60
Bütünleme:

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU														
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
ÖÇ1	4	5	5	5	5	5	5	2	5	5	3	1	1	1
ÖÇ2	4	5	5	5	5	5	5	2	5	5	3	1	1	1
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları														
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta			4 Yüksek				5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Kalite Güvencesi ve Standartları	4	5	5	5	5	5	5	2	5	5	3	1	1	1