



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Endüstrisinde Kalite Güvence Sistemleri	GDM6109	3	7.5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

Dersin Seviyesi	Doktora Seviyesi
-----------------	------------------

Ders Kategorisi	Temel Meslek Dersleri
-----------------	-----------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Muhammed Zeki DURAK
---------------------	---------------------

Dersi Veren(ler)	
------------------	--

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Gıda endüstrisinde kalite kavramı ve uygulanan kalite sistemleri hakkında yeterli bilgileri kazandırmak.
--------------	--

Dersin İçeriği	Kalitenin tanımı, tarihsel gelişimi, toplam kalite yönetimi, risk analizi, iyi üretim uygulamaları, ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi temel prensipleri, ISO 9000 uygulamaları, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi temel prensipleri, ISO 22000 uygulamaları, izlenebilirlik, akreditasyon, ISO 14000 Çevre Yönetim Sistemi, TS 18000 İş Sağlığı ve Güvenliği Sistemi (OHSAS)
----------------	---

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci Kalite kavramı hakkında detaylı bilgi öğrenir.
2	Öğrenci ISO 9000 uygulamaları hakkında detaylı bilgi öğrenir.
3	Öğrenci ISO 22000 uygulamaları hakkında detaylı bilgi öğrenir.
4	Öğrenci İyi Üretim Uygulamaları(GMP) hakkında detaylı bilgi öğrenir.
5	Öğrenci ISO 14000 ve ISO 18000 hakkında temel bilgileri öğrenir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Kalitenin tanımı, tarihsel gelişimi	İlgili Kaynaklar
2	toplam kalite yönetimi, risk analizi	İlgili Kaynaklar
3	Risk analizi, İyi üretim uygulamaları(GMP)	İlgili Kaynaklar
4	ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi temel prensipleri	İlgili Kaynaklar
5	ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi temel prensipleri	İlgili Kaynaklar
6	ISO 9000 uygulamaları	İlgili Kaynaklar
7	ISO 9000 uygulamaları	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar

9	ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi temel prensipleri	İlgili Kaynaklar
10	ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi temel prensipleri	İlgili Kaynaklar
11	ISO 22000 uygulamaları	İlgili Kaynaklar
12	ISO 22000 uygulamaları	İlgili Kaynaklar
13	İzlenebilirlik	İlgili Kaynaklar
14	Akreditasyon	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	13	3	39
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	4	56
Derse Özgü Staj			
Ödev	2	25	50
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer	1	25	25
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25

Toplam İşyükü	220
Toplam İşyükü / 30(s)	7.33
AKTS Kredisi	7.5

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----