

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuatı	0508702	VII	2+0	2	3
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu ders lisans öğrencilerine gıda mevzuatı ve kalite kontrol ile ilgili standart ve diğer düzenlemeler hakkında bilgi verir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>Bu dersin sonunda öğrenci;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kalite, kalite sağlama, gıda kalitesi ve gıda kalite kontrolü ile ilgili temel kavramlar konusunda bilgi sahibi olur. 2. Toplam kalite yönetimi ve ISO 9000 standartları sistemi ile ilgili genel kavramlar konusunda bilgi sahibi olur. 3. Gıda hukuku ve Gıda mevzuatında yeralan yönetmelik, tüzük ve direktifleri bilir. 4. Gıda üretimi yapan işletmeler ile ve satış yapanların sorumluluklarının neler olduğunu bilir. 				
Dersin İçeriği	Gıda Kalite, Kontrol, Standart ve Mevzuatı, Toplam Kalite, Kalite Kontrol ve Gıda Sanayinde Uygulanan Kalite Güvence Sistemleri				
Haftalar	Konular				
1	Kalite ve gıda güvenliği nedir?				
2	Gıda mevzuatı ve teknik terimlerin tanımı-açıklanması				
3	Geçmişten günümüze gıda mevzuatındaki gelişmeler-Türk Gıda Kanunu, TSE ve kodeks ile ürün tebliğleri hakkında genel bilgi-Gıda mevzuatlarının temel amacı				
4	Gıdalardaki Riskler ve tehlikeler				
5	Gıdalarda taşıyıcı ve taklit				
6	GHP,GMP, HACCP				
7	Ara sınav				
8	HACCP uygulamaları-örnekler				
9	Gıda kodeksi ve ürün tebliğleri-Etiketleme Yönetmeliği				
10	Gıda Kontrol				
11	Gıda Kontrolünde numune alma				
12	Metot validasyonu-tekrarlanabilirlik				
13	Laboratuvar istatistiği				
14	Gıda kontrolünde duyu kontrol				
Genel Yeterlilikler					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Öğrenci dersin sonunda gıda kanununun ve yönetmelikler ile gıda iş yerlerinin yasal sorumluluklarını öğrenebilir. 2. Gıda kontrol ile ilgili bilgi kazanabilir. 3. Kazandığı bilgiler ışığında danışman firmalarda, kamu ve özel laboratuvarlarda çalışabilir veya firmalarda kalite güvence uzmanı olarak görev yapabilir. 					
Kaynaklar					
<p>Başoğlu, F. (2011). <i>Gıda Kalite Kontrolünün Esasları ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri</i>. Dora Basım –Yayın Ltd.Şti.Bursa.</p> <p>Topal, Ş., (2001). <i>Gıda Endüstrisinde Risk Yönetimi Sistemi; HACCP ve Uygulamaları</i>. Taç Ofset Matbaacılık, İstanbul.</p>					
Değerlendirme Sistemi					
<p>Ara Sınav : % 40</p> <p>Final : % 60</p> <p>Bütünleme: % 60</p>					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
ÖÇ1	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5
ÖÇ2	5	4	5	5	5	3	5	4	4	5	5
ÖÇ3	5	5	4	4	4	5	4	4	4	4	5
ÖÇ4	5	5	5	4	5	4	4	4	4	5	4
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PY: 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
Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuatı	5	5	5	5	5	4	5	4	4	5	5