

<b>Dersin Adı:</b>	<b>Kodu</b>	<b>Yarıyılı</b>	<b>T+U</b>	<b>Kredisi</b>	<b>AKTS</b>
Toplam Kalite Yönetimi ve Gıda Güvenliği	0629438	IV	2 + 0	2	2
<b>Ön Koşul Dersler</b>	Yok				
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu				
<b>Dersin Koordinatörü</b>					
<b>Dersi Veren</b>					
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>Dersin Amacı</b>	Bu derste iş hayatında kalite güvencesi ve yönetim standartları ile ilgili yeterliliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> <b>1.</b> Toplam kalite yönetimi felsefesini anlar. <b>2.</b> Toplam kalite yönetimi araç ve tekniklerini bilir ve bunları kullanır. <b>3.</b> Standart, standardizasyon kavramlarını ve standardizasyonun faydalarını öğrenir. <b>4.</b> Farklı gıda güvence sistemlerini öğrenir. <b>5.</b> Kalite bilincine sahip olur.				
<b>Dersin İçeriği</b>	Kalitenin tanımı, standartlar hakkında bilgi sahibi olma, genel muayene yöntemlerinin önemi				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Kalite kavramı				
2	Standart ve standardizasyon				
3	Standart üretimin önemi				
4	Yönetim kalitesi ve standartları				
5	Kalite yönetim sistemi modelleri				
6	Kalite yönetim sistemi modelleri stratejik yönetim				
7	Ara Sınav				
8	Stratejik yönetim, yönetime katılma				
9	Süreç yönetim sistemi, Kaynak yönetimi sistemi				
10	Üretimde kalite kontrolü, Muayene ve örnekleme				
11	Üretimde kalite kontrolü, Muayene ve örnekleme				
12	Kontrol diyagramları				
13	Toplam kalite kontrol				
14	Toplam kalite kontrol				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
1. Kalite tanımını açıklayabilir, 2. Standartları uygulayabilir, 3. Kalite kontrolün önemini açıklayıp uygulamasını gerçekleştirebilir.					
<b>Kaynaklar</b>					
1. Abbasoğlu H.İ. Pastacı H. (1996), <i>Dijital Ölçmeler</i> , Vamos Kitap Dağıtım: İstanbul 2. Genseli O.F. (1994), <i>Ölçme Tekniği</i> , Birsen Yayınevi, 3. Holman J.P. (1994), <i>Experimental methods for engineers</i> , McGraw-Hill International Edition, 4. Morris A.S. Alan S. (1996) <i>Principles of Measurements and Instrumentation</i> , PrenticeHall Second Edition,					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
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
ÖÇ1	4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	5	5
ÖÇ2	4	4	5	4	4	4	3	4	5	4	5	5
ÖÇ3	4	5	5	4	5	4	5	4	5	4	4	3
ÖÇ4	5	5	5	4	5	4	4	5	4	5	4	3
ÖÇ5	5	4	4	3	5	3	4	5	4	4	4	4
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>												
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>		<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>		<b>4 Yüksek</b>			<b>5 Çok Yüksek</b>	

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Toplam Kalite Yönetimi ve Gıda Güvenliği	5	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5	4