

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	1+0 Saat	Kredi	AKTS
Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuatı	GDM 208	4	2 + 0	2	5

Ön Koşul Dersleri	
Önerilen Seçmeli Dersler	
Dersin Dili	Türkçe
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Koordinatörü	Arş.Gör.Dr. ADEM ZENGİN
Dersi Verenler	Prof.Dr. AHMET AYAR, Arş.Gör.Dr. ADEM ZENGİN.
Dersin Yardımcıları	
Dersin Kategorisi	
Dersin Amacı	Gıdalarda kalite kavramı, kontrolü ve kontrolün geliştirilmesi konusunda; kalitenin kanunlarla olan ilişkileri hakkında öğrencileri bilgilendirmek. Gıda kalite kontrol yöntemleri, kalite standartları, gıda mevzuatı, yönetmelik ve tebliğ gibi yasal düzenlemeler konusunda öğrencilerin bilinçlenmesini ve konu hakkında yorum yapmalarını sağlamak. Gıda ile ilgili yasal yenilikleri takip etmelerine yardımcı olmak.
Dersin İçeriği	Gıdaların çeşitli kalite özelliklerinin değerlendirilmesine yönelik kontrol ve analiz yöntemleri, kalite uygulamaları ve standartları, HACCP, gıda kanunu, gıda kodeksi, gıda mevzuatı, tebliğ ve yönetmelikler, gıda standartları.

Ders Öğretimi Çıktıları

- 1 Kalite güvence sistemlerinin uygulanmasını kavrar.
- 2 Gıda işletmeciliğinde kalite yönetimi anlayışını kavrar.
- 3 Gıda üretim ve satış yerleri ile ilgili yasal düzenlemeler hakkında bilgi edinir.
- 4 Standartları kavrar.
- 5 Yönetmelik ve tebliğler hakkında bilgi edinir.

Öğrenim Yöntemleri

Anlatım,
Anlatım,
Anlatım,
Anlatım,
Anlatım,

Ölçme Yöntemleri

Sınav,
Sınav,
Sınav,
Sınav,
Sınav,

Hafta Ders Konuları

- 1 Kalite, kalite kontrol temel kavramları ve gıda kalitesi
- 2 Toplam kalite yönetimi
- 3 Kaizen ve 5S kalite yönetimleri
- 4 Gıda Mevzuatı
- 5 Gıda kalitesi ve güvenliğinin sağlanması
- 6 Gıda işleminin kalite öğeleri üzerine etkisi
- 7 Kalite kontrolde işletme sorumlulukları
- 8 Kalite kontrolde devletin yetki ve sorumlulukları
- 9 Ara sınav haftası
- 10 Gıda Standartları ve Kontrol Kriterleri (TSE)
- 11 Gıda Standartları ve Kontrol Kriterleri (CODEX)
- 12 Gıdalarda kalite kontrol ve risk analizi uygulamaları: HACCP ve ISO22000
- 13 Örnek bir gıdanın üretiminde HACCP uygulaması
- 14 Gıda kalite kontrolde yapay zekâ uygulamaları

Ön Hazırlık



Ayrıca

Ders Notu

<p>1. "Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuatı Ders Notu", Sakarya Üniversitesi</p>

1.Topal,Ş. Gıda Güvenliği Ve Kalite Yönetim Sistemleri Kitabı, Uğurur .com. Tarım kitapları.

2.Türker,S. Hayvansal Gıdalarda Kalite Kontrolü

3.Dinçer,A. Türk Gıda Mevzuatı

Ders Kaynakları

4.Türk Gıda kodeksi ve yönetmeliği. Tarım bakanlığı yayını.

5.Dokuzoğlu,C. Gıda Analizleri

6.Mahmutoğlu. Gıda Endüstrisinde Güvenli Gıda Üretmek

7. www.gkgm.gov.tr/mevzuat/

Sıra Program Çıktıları

1	Matematik, fen bilimleri ve ilgili mühendislik disiplinine özgü konularda yeterli bilgi birikimi; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri, karmaşık mühendislik problemlerinde kullanabilme becerisi.	X
2	Karmaşık mühendislik problemlerini saptama, tanımlama, formüle etme ve çözme becerisi; bu amaçla uygun analiz ve modelleme yöntemlerini seçme ve uygulama becerisi.	
3	Karmaşık bir sistemi, süreci, cihazı veya ürünü gerçekçi kısıtlar ve koşullar altında, belirli gereksinimleri karşılayacak şekilde tasarlama becerisi; bu amaçla modern tasarım yöntemlerini uygulama becerisi.	
4	Mühendislik uygulamalarında karşılaşılan karmaşık problemlerin analizi ve çözümü için gerekli olan modern teknik ve araçları geliştirme, seçme ve kullanma becerisi; bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi.	
5	Karmaşık mühendislik problemlerinin veya disipline özgü araştırma konularının incelenmesi için deney tasarlama, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme ve yorumlama becerisi.	
6	Disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi; bireysel çalışma becerisi.	
7	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisi; en az bir yabancı dil bilgisi; etkin rapor yazma ve yazılı raporları anlama, tasarım ve üretim raporları hazırlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi.	
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.	
9	Etik ilkelerine uygun davranma, mesleki ve etik sorumluluk bilinci; mühendislik uygulamalarında kullanılan standartlar hakkında bilgi.	X
10	Proje yönetimi, risk yönetimi ve değişiklik yönetimi gibi, iş hayatındaki uygulamalar hakkında bilgi; girişimcilik, yenilikçilik hakkında farkındalık; sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.	
11	Mühendislik uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlarda sağlık, çevre ve güvenlik üzerindeki etkileri ve çağın mühendislik alanına yansıyan sorunları hakkında bilgi; mühendislik çözümlerinin hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.	

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl Çalışmaları

1. Ödev		100
	Toplam	100
1. Yıl İçinin Başarıya		40
1. Final		60
	Toplam	100

AKTS - İş Yükü Etkinlik

Ders Süresi (Sınav haftası dahildir. 16x toplam ders saati)

Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi(Ön çalışma, pekiştirme)

Ara Sınav

Kısa Sınav

Ödev

Performans Görevi (Seminer)

Final

Sıra	Süre (Saat)	Toplam İş Yükü (Saat)
16	2	32
16	3	48
1	2	2
2	4	8
1	20	20
1	10	10
1	1	1
	Toplam İş Yükü	121
	Toplam İş Yükü / 25 (Saat)	4,84
	Dersin AKTS Kredisi	5

