

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	QUALITY ASSURANCE AND STANDARDS / QUALITY ASSURANCE AND STANDARDS	
Ders Kodu / Course Code	UGT2122013272	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı, gıda mevzuatı ve eğitim ilkelerine, ulusal ve uluslararası gıda mevzuatı ve Türkiye'deki gıda kontrol, toplam kalite yönetim sistemleri hakkında bilgi vermek	The aim of the course is •to provide the basic knowledge about quality, total quality, standardization and management quality •to equip students with the knowledge and skills of applying quality management systems •to develop the ability of the students to work in teams •to enable students develop their presentation skills
İçeriği / Content	Toplam Kalite nedir? Risk ve tehlike nedir? Taklit ve taşıyıcı gıda, vb mevzuatta önemli kavramlar. Gıda ve kanun, yönetmelik, Türk gıda kodeksi, Kontrol ve Etiketleme.	•Quality concept •Total quality concept •Standardization •Standards and mission of TSE •Quality management systems, ISO 9001, ISO 2000, ISO14001 •Waste management
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	
Staj Durumu / Internship Status	Yok	
Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Topal, Ş., 2001. Gıda Endüstrisinde Risk Yönetimi Sistemi; HACCP ve Uygulamaları. Taç Ofset Matbaacılık, İstanbul.	1 Topal, Ş., 2001. Gıda Endüstrisinde Risk Yönetimi Sistemi; HACCP ve Uygulamaları. Taç Ofset Matbaacılık, İstanbul. 2 Türk Standartları TS EN ISO 9001, TS EN ISO 22000, TS EN ISO 14001

Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Sercan ERGÜN	
--	------------------------	--

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1051	Toplam kaliteyi, gıda güvenliğini ve gıda kontrol mevzuatını bilir	To gain knowledge about standards
1052	Gıda kanun, yönetmelik ve kodeksini bilir.	Explain total quality& total quality management
1053		Understand the need for standardization
1054		Demonstrate the ability to apply quality standards
1055		Improve teamwork skills
1116		Improve communication skills

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda mevzuatı ve gıda kontrol- gıda güvenliğine giriş				
	Quality concept, historical development,				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Toplam kalite- tehlike ve riskler				
	Quality approaches, quality costs				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	5179 sayılı gıda kanunu				
	Introduction to Total Quality Management, Quality circles				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İmitasyon ve teknik tanımları				
	Definition, features, sources and benefits of standardization				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Teknik ve Hijyenik özellikler hakkında yönetmelik				
	Standardization and documentation studies at Turkey, TSE.				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Çalışma izni ve gıda sicili				
	Quality Assurance: Quality Management Systems				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sorumlu Yöneticilik				
	ISO 9001 Quality Management System				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	Midterm Exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	HACCP				
	ISO 9001 Quality Management System				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşyeri sorumlulukları				
	ISO 22000/ HACCP Food Safety Management System				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İşyeri sorumlulukları				
	ISO 22000/ HACCP Food Safety Management System				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kontrol ve Denetim				
	ISO 22000/ HACCP Food Safety Management System				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kodeks				
	Environmental Management System (ISO 14001)				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Etiketleme				
	Environmental Management System (ISO 14001)				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bildirim ve Denetim				
	Waste Management				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dönem sonu sınavı				
	Final				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	50
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	50
Toplam / Total:	2	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Beyin Fırtınası / Brain Storming	14	1.00	14.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	2.00	28.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	5.00	5.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	10.00	10.00
Toplam / Total:	46	25.00	103.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 103.00/30.00 = 3.43 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 103.00 / 30.00 = 3.43 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1051.Toplam kaliteyi, gıda güvenliğini ve gıda kontrol mevzuatını bilir / To gain knowledge about standards						5	5			5	5	5	5	5	5
1052.Gıda kanun, yönetmelik ve kodeksini bilir. / Explain total quality& total quality management						5	5			5	5		4	4	5
1053. / Understand the need for standardization															
1054. / Demonstrate the ability to apply quality standards															
1055. / Improve teamwork skills															
1116. / Improve communication skills															

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high