

Dersin Adı	D. Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri	5110159	Güz	3+0	3	6
Ön Koşul Dersler	-				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Amacı	Gıda üretiminde kalite yönetim sistemi ve gıda güvenliğinin ürün kalitesini ve tüketici sağlığını etkileyen her alanda etkin hale getirilmesi için kuruluşun tüm sürecinin kontrol altında tutulmasının anlaşılmasını sağlamaktır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. İşletmelerin kalite yönetim sistemlerini kavrar. 2. ISO9000, ISO22000, ISO14001, ISO18001 vb. sistemleri tanıır. 3. Müşteri ihtiyaç ve beklentileri ile güvenilir gıda üretimi ilişkisini kurar. 4. Gıda zincirinin her aşamasında KYS' nin oluşturulmasını benimser.				
Dersin İçeriği					
Hafta	Konular				
1	Tanımlar, TS.EN ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi. KYS (ISO22000, IFS, BRC, ISO14001, ISO18001)				
2	Kalite anlayışı ve kalite sistemini tanımlamak, Müşterileri memnuniyeti, İşletme verimliliğinin artırılması ve çalışanların tatmini, Kurumsallaşma kavramlarının irdelenmesi				
3	Mevcut Durum Analizi, Gıda işletmesi için Kalite Politikası ve Hedeflerinin Belirlenmesi				
4	Organizasyonun Yeniden Yapılanması, Görev, Yetki ve Sorumlulukların Belirlenmesi				
5	Prosedür ve Talimatların Belirlenmesi. Kalite El Kitabı'nın Hazırlanması				
6	Destek Dokümanların Hazırlanması, Kayıtların Tutulması, Ölçme, Analiz ve İyileştirme				
7	Ara Sınav				
8	Yönetimin Gözden Geçirmesi, Belgelendirme Kuruluşuna Müracaat				
9	ISO22000 GYYS. Temizlik-hijyen şartları. Çalışanlarda temizlik - hijyen bilinci ve sorumluluklar.				
10	ISO 22000 sistem kurulumu. Kalite maliyetleri ve Hatalı ürünlerin azaltılması, Kaynakların (insan, zaman, makine, malzeme, sermaye, vb.) optimum kullanımı, planlama ve zamanında teslim.				
11	Organizasyon yapısı, Gıda Güvenliği Ekip Lideri, Gıda Güvenliği İle İlgili Görev, Yetki ve Sorumluluk belirlenmesi, Gıda Güvenliği Politikasının ve Hedefinin Tespiti, Yayınlanması.				
12	ÖGP'ler. Hammadde-son ürün özellikleri. Akış diyagramı oluşturulması. Üretimde potansiyel tehlikeler. Operasyonel OGP ve HACCP Planları. Tehlike kontrolü. KKN'larını belirlemek, KNN için limitler.				
13	Doğrulama planlarının yapılması, izlenebilirlik sisteminin oluşturulması, Prosedür ve Talimatların Belirlenmesi, El Kitabı'nın Hazırlanması, Destek Dokümanları,				
14	Gıda İle İlgili Kayıtların Tutulması, Eğitimlerin Verilmesi, Ölçme, Analiz ve İyileştirme, Düzeltici ve Önleyici Faaliyetler, Yönetimin Gözden Geçirmesi.				
Genel Yeterlilikler					
Gıda üretiminin her aşamasında Toplam Kalite ve Gıda Güvenliğinin sağlanmasına katkıda bulunur ve bunun önemini bilir.					
Kaynaklar					
Erkmen,O ve Bozoğlu,F. (2008), Food Safety, İlke Publishing Co.,Ankara. Topal,Ş.(1996).Gıda Güvenliği- Kalite Yönetim Sistemleri.Tubitak Matbaası. Karaali,A.(2003).Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları ve Denetimi. Refik Saydam Hıfzısıhha Ens.Sağlık Bak.Basımevi http://foreigntrade.gov.tr . / http://tarim.gov.tr .					
Değerlendirme Sistemi					
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	PÇ13	PÇ14
ÖÇ1	3	3	2	4	3	3	4	5	4	3	5	4	4	3
ÖÇ2	4	4	5	3	3	4	4	3	4	4	5	5	4	4
ÖÇ3	3	4	2	4	3	3	4	5	4	3	5	4	4	3
ÖÇ4	4	5	4	5	5	5	4	4	4	4	5	5	5	5
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları														
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek			5 Çok Yüksek			

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Gıda Güv. ve Kalite Yön.Sist.	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4