



YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ DIŞA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ

Bölüm/Program: GIDA MÜHENDİSLİĞİ - TÜRKÇE

Ders Dili:	Türkçe	Ders Kodu:	GDM404
Ders Türkçe İsmi:	GIDA KALİTE KONTROL		
Ders İngilizce İsmi:	QUALITY CONTROL IN F.E.		
Dersi Verecek:	Dr. Perihan ADUN		
Dersin Türü:	ZORUNLU	Dersin Seviyesi:	LİSANS
Yıl	4	Semester	8
Ders Kredisi:	3	AKTS Kredisi:	4
Teori(saat/hafta):	3,00	Uygulama(saat/hafta):	0,00
Dersin İçeriği:	Kalite kavramı ve gıda kalite kriterleri, kalite güvencede temel kavramlar ve ilgili tanımlar (ISO, GMP, HACCP, GAP), kalite güvence organizasyonu ve görevleri, kalite kontrol kartları ve yorumu, gıdalarda renk, tekstür ve reolojik özellikler, gıdaların duyuşal özellikleri ve duyuşal analiz yöntemleri, gıda kalitesi ile ilgili ulusal ve uluslararası standartlar, gıdalarda kalite değişimi, kontrol ölçütleri ve raf ömrü, gıdalarda kusur tipleri ve belirlenmesi.		
Öğrenme Kazanımları:	İlgili kavramları/kuramları anlayabilecek İlgili kavram/kuramların geçerliliğini tartışabilecek İlgili kavram/kuramları gerçek hayata/verilen diğer durumlara/vakalara uygulayabilecek İlgili kavram/kuramların gerçek hayatta var olan uygulamalarını eleştirel olarak analiz edebilecek Sunum(lara)a hazırlık Verilen çalışmayı bağımsızca yürütebilecek Verilen bir çalışma üzerinde grup halinde çalışabilecek İlgili kavramları sayabilecek ve açıklayabilecek		
Dersin Amaçları:	Belirlenen kavram(ları) açıklamak/anlatmak İlgili kavram(lar)la alakalı farkındalık yaratmak ve bunu geliştirmek. Seçilen konuların derinlemesine/detaylı bir şekilde incelemek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerin var olan bilgilerini geliştirmek Seçilen kavramlar bağlamında öğrencilerin fikirlerini/bilgilerini/kavrayışlarını geliştirmek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerle var olan bilgilerini yenilemek		
Öğrenci İş Yüğü:	Derse hazırlık Ders saatleri Ara sınav Ara sınava hazırlık Final sınavı Final sınavına hazırlık Sunum(lar) Sunum(lara)a hazırlık Grup çalışması Sınıf içi tartışma(lar) Ödev(ler) Kısa ders anlatımları		
AKTS Formülü:	120/30		

Kaynaklar:	Ekşi, A., Gıda Kalite Kontrol İlkeleri. A. Ü. Ziraat Fak. Gıda Müh. Böl. Ders Notları, Ankara (Basılmamış) Artık, N. ve ark. 2011. Gıda Bilimi ve Teknolojisi. Anadolu Üniversitesi Yayınları, 3. Baskı. http://www.iso.org http://www.kalder.org http://www.tse.org.tr http://www.turkak.org.tr http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm
Değerlendirme:	4
İşe Yerleştirme(Staj):	
Ön Koşul Ders Kodları:	GDM302
1. Hafta (19 – 23 Eylül)	Kalitenin tanımı ve tarihsel gelişimi
2. Hafta (26 – 30 Eylül)	gıdaların kalitesinin belirlenmesinde kullanılan ölçütler; işletmede kalite kontrol bölümünün sorumlulukları
3. Hafta (3 – 7 Ekim)	TS EN ISO 22000 - GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMLERİ - GIDA ZİNCİRİNDEKİ TÜM KURULUŞLAR İÇİN ŞARTLAR-HACCP
4. Hafta (10 – 14 Ekim)	Ölçüm nedir, nasıl değerlendirilir?
5. Hafta (17 – 21 Ekim)	Renk ve Parlaklık
6. Hafta (24 – 28 Ekim)	Viskozite ve Konsistens
7. Hafta (31 - 4 Kasım)	Arasınav
8. Hafta (7 - 11 Kasım)	Görünüş; İrilik ve Şekil
9. Hafta (14 – 18 Kasım)	Tekstür veya Kinestetik
10. Hafta (21 – 25 Kasım)	Duyusal Özellikler ve değerlendirilmesi
11. Hafta (28 - 2 Aralık)	Sunumlar
12. Hafta (5 – 9 Aralık)	Sunumlar
13. Hafta (12 -16 Aralık)	Sunumlar
14. Hafta (19 - 23 Aralık)	Gıdalarda görülen kusurlar; Filth testi; bulaşmanın kontrolü
15. Hafta (24 – 30 Aralık)	FİNAL SINAVLARI HAFTASI
16. Hafta	Sınav değerlendirmek
17. Hafta	
18. Hafta	
19. Hafta	
20. Hafta	
21. Hafta	
22. Hafta	
23. Hafta	
24. Hafta	
25. Hafta	
26. Hafta	
27. Hafta	
28. Hafta	