

HARRAN ÜNİVERSİTESİ
SİVEREK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+ U	Kredisi	AKTS
Gıda Kalite Kontrolü		III	3+ 0	3	4
Ön Koşul Dersler	Yok				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Kalite kontrolünün önemini kavrayarak çeşitli gıdalardaki temel kalite kontrol kriterlerini öğretmek amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Gıda kalite kontrolünün amacını ve önemini kavrar. 2. Renk, şekil, boyutlar ve kusurlar hakkında bilgi sahibi olur. 3. Viskozite, konsistens, kinestetik ve tekstür kavramlarını öğrenir. 4. Gıda maddelerinden örnek alma, saklama ve analize hazırlama işlemlerini öğrenir. 5. HACCP kavramını ve prensiplerini açıklar.				
Dersin İçeriği	Kalite kontrol ve amacı, kalite özelliklerinin sınıflandırılması, renk, viskozite ve konsistens, şekil ve boyutlar, kinestetik ve tekstür, kusur tipleri, aroma, örnek alma, saklama ve analize hazırlama, HACCP kavramı, yararları ve prensipleri.				
Haftalar	Konular				
1	Gıdanın tanımı, kalite kontrolünün sınıflandırılması, kalite kontrolünün ilkeleri				
2	Renk				
3	Viskozite ve konsistens				
4	Şekil ve boyutlar				
5	Kinestetik ve tekstür				
6	Aroma				
7	Kusurlar				
8	Gıda maddelerinden örnek alma, saklama ve analize hazırlama				
9	Gıda maddelerinden örnek alma, saklama ve analize hazırlama				
10	Gıdaların duyuşal değerlendirme yöntemleri				
11	Gıda kontrolü yapan kuruluşlar ve gıda ile ilgili mevzuat				
12	Gıda kontrolü yapan kuruluşlar ve gıda ile ilgili mevzuat				
13	HACCP kavramı, yararları ve prensibi				
14	HACCP kavramı, yararları ve prensibi				
Genel Yeterlilik					
1. HACCP kavramını ve prensiplerini açıklayabilir. 2. Gıda maddelerinden örnek alma, saklama ve analize hazırlama işlemlerini uygulayabilir. 3. Viskozite, konsistens, kinestetik ve tekstür kavramlarını açıklayabilir. 4. Gıda kalite kontrolünün amacını ve önemini kavrayabilir.					
Kaynaklar					
Başoğlu, F. (2016). <i>Gıda Kalite Kontrolünün Esasları ve Gıda Güvenliđi Yönetim Sistemleri</i> . Bursa: Dora Basım Yayın.					
Değerlendirme Sistemi					
Harran Üniversitesi Önlisans ve Lisans Yönetmeliđi gereği akademik dönem başında ilan edilen ders izlencelerinde belirtilecektir.					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU										
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
ÖÇ1	3	3	3	3	5	4	-	4	-	-
ÖÇ2	3	3	3	3	5	4	-	4	-	-
ÖÇ3	3	3	3	3	5	4	-	4	-	-
ÖÇ4	3	3	3	3	5	4	-	4	-	-
ÖÇ5	3	3	3	3	5	4	-	4	-	-
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları										
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek	

PROGRAM ÇIKTILARI VE İLGİLİ DERSİN İLİŞKİSİ										
Dersin Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
Gıda Kalite Kontrol	3	3	3	3	5	4	-	4	-	-