

Dersin Adı	Ders Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredi	AKTS
Gıda Kalite Kontrolü	1701319	III	3 + 0	3	4
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu 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: <ol style="list-style-type: none"> Gıda kalite kontrolünün amacını ve önemini kavrar. Renk, şekil, boyutlar ve kusurlar hakkında bilgi sahibi olur. Viskozite, konsistens, kinestetik ve tekstür kavramlarını öğrenir. Gıda maddelerinden örnek alma, saklama ve analize hazırlama işlemlerini öğrenir. 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	Ara sınav				
8	Kusurlar				
9	Gıda maddelerinden örnek alma, saklama ve analize hazırlama				
10	Gıda maddelerinden örnek alma, saklama ve analize hazırlama				
11	Gıda kontrolü yapan kuruluşlar ve ilgili mevzuat				
12	HACCP kavramı, yararları ve prensibi				
13	HACCP kavramı, yararları ve prensibi				
14	Tekrar				
Genel Yeterlilik					
<ol style="list-style-type: none"> HACCP kavramını ve prensiplerini açıklayabilir. Gıda maddelerinden örnek alma, saklama ve analize hazırlama işlemlerini uygulayabilir. Viskozite, konsistens, kinestetik ve tekstür kavramlarını açıklayabilir. Gıda kalite kontrolünün amacını ve önemini kavrayabilir. 					
Kaynaklar					
Başoğlu, F. (2016). <i>Gıda Kalite Kontrolünün Esasları ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri</i> . Bursa: Dora Basım Yayın.					
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	PÇ15
ÖÇ1	3	3	4	4	3	3	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ2	3	3	4	4	3	3	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ3	3	3	4	4	3	3	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ4	3	3	4	4	3	3	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ5	3	3	4	4	3	3	2	2	4	4	4	4	4	4	4
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	PÇ15
Gıda Kalite Kontrolü	3	3	4	4	3	3	2	2	4	4	4	4	4	4	4