



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gıda Kalite Kontrolü Esasları	GKA102	2	3 + 0	4,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi - Ön Lisans (Yüz yüze eğitim)				
Amaç	Kalite, kalite kontrol tanımlarıyla küreselleşen dünyada kalite ve kalite kontrol anlayışında meydana gelen değişiklikler ve bu değişiklikleri bünyesinde toplayan toplam kalite yönetimi ile ilgili prensipleri kazandırmak; standart ve standardizasyon ile standardın üretim ve hizmet sektöründeki önemi, kalite yönetim sistemleri hakkında bilgilendirmek.				
Ders İçeriği	Gıda kalite özellikleri, gıda güvenliğinin kalitedeki rolü, sektöründeki önemi ve kalite yönetim sistemleri hakkında bilgilendirmek.				
Ders Kaynakları	Altuğ Onogur, T., Elmacı, Y., Demirağ K. Gıda Kalite Sağlama. Sidas Medya, 2011, Orhan Küçük, "Kalite Yönetimi ve Kalite Güvence Sistemleri", Seçkin Kitabevi, Muharrem TUNA - İlkay GÜLER "Kalite Yönetim Sistemleri", Detay Yayıncılık				

Hafta	Konu
1	Kalite ile ilgili kavramlar
2	Standart ve Standardizasyon
3	Gıda kalitesine etki eden unsurlar
4	Standardın üretim ve hizmet sektöründe önemi
5	Toplam kalite yönetimi ve temel kavramları
6	Toplam kalite yönetimine ilişkin temel kavramların toplam kalite yönetimi içerisindeki yeri ve önemi
7	Toplam kalite yönetiminin uygulama süreci
8	İstatistiksel Kalite Kontrol
9	İstatistiksel Süreç Kontrolü
10	Kalite iyileştirme araç ve teknikleri
11	Kalite güvence sistemleri ve ISO 9001 kalite güvence standartları
12	Kalite güvence sistemleri ve ISO 9001 kalite güvence standartları
13	Toplam kalite yönetimi ve Türkiye uygulamaları
14	Çevre standartları

Program Çıktıları

- Matematik, fen bilimleri ve kendi alanı ile ilgili yeterli düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme becerisi.
- Temel düzeyde bilgi ve iletişim teknolojisi araçları ile alanındaki yazılımları, donanımları kullanma becerisi.
- Atatürk İlkeleri konusunda bilinçli ve İnkılâp Tarihi konusunda bilgi sahibi, tarihi değerlere ve insan haklarına saygılı olma.
- Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurabilme ve düşüncelerini ve önerilerini paylaşabilme; kendisini ve mesleğini temel düzeyde bir yabancı dilde (İngilizce) ifade edebilme becerisi.
- Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilme.
- Yönetim sistemlerinin kurulması, yürütülmesi, akredite edilmesi, denetlenmesi veya mevcut sistemin iyileştirilmesinde öncü rol üstlenme becerisi.
- Problemleri analiz edebilme, çözüm önerileri geliştirebilme ve uygun yöntem veya modelleme tekniklerini uygulayabilme becerisi.
- Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilme. Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
- Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme.
- Gıdaların kalitelerinin belirlenmesindeki temel unsurları öğrenmek ve gıda kalite ve güvenliğinin belirlenmesindeki analizleri uygulayabilme becerisi.
- Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilme ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
- Geleneksel ve modern üretim yöntem ve araçları, üretim planlama, fizibilite ve fabrika düzenleme konularında bilgi sahibi olma becerisi.
- Mesleki alanda iş sağlığı ve güvenliği, risk analizi, iş hukuku ve hukuksal sonuçları konusunda bilgisine sahip; etik ilke ve yaklaşımları kavramış, sosyal sorumluluk ve çevre bilincini kazanmış olma.
- Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
- Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Gıdalarda kalite unsurlarının bilinmesi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gıdaların kalitesini etkileyen faktörlerin öğrenilmesi ve gıdalarda kalite sağlama	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gıda kalite yönetim sistemlerinin öğrenilip gıda endüstrisine uyarlanması	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
İstatistiksel kalite kontrol yöntemlerinin uygulanabilmesi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-