**Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **ZST 428 SÜT ENDÜSTRİSİNDE KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ** |
| Dersin Sorumlusu | Doç. Dr. Şebnem BUDAK |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Toplam Kalite kavramında bir işletmede yürütülen tüm işlerde,yasal zorunlulukları ve müşteri isteklerini karşılayabilmek için gerekli olan yönetim, insan, iş, süreç, ürün ve hizmet kalitelerinin bir sistem yaklaşımı içerisinde, tüm çalışanların katılımı, hedef ve fikir birlikleri sağlanarak ele alınması ve geliştirilmesi gerekliliği üzerinde durulacaktır. Bu yaklaşımın temelinde “hataları elemine etmek” yerine “hata yapmamak” görüşleri vardır. Ders kapsamında ISO 9000 gibi kalite yönetim sistemi veya özellikle süt ve ürünlerinde oluşabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik tehlikelerin önceden belirlenerek, tehlike analizleri ve kritik noktaların belirlendiği ve bu noktalarda önleyici/ düzeltici faaliyetlerin belirlendiği HACCP veya ISO 22000 gibi kalite/güvenliği yönetim sistemi uygulamalı olarak verilecektir. Bu sistemler ürün ve süreçlerin kalitesinin kontrol altına alınması sağlayan sistematik yaklaşımlardır. Bu kapsamda bu sistemlerin uygulanmasından önce GAP, GHP, GMP gibi bazı programların da bilinmesi gerektiğinden ders kapsamında bu programlara yer verilecektir. |
| Dersin Amacı | Gıda Zinciri, süt ve ürünleri üretiminde olduğu gibi gıda maddelerinin üretiminde hammaddeden başlayarak hazırlama, işleme, ambalajlama, depolama, taşıma, dağıtım ve piyasaya arz aşamalarının tümüne verilen isim olup, özetle tarladan çatala kadar olan işlem süreçlerinin tamamıdır. Gıda kalitesi ve güvenliği yönetim sistemlerinin amacı karşılaşılabilecek sorun ve problemleri oluşmadan önce belirleyip önlemeye yönelik yaklaşımlardır. Günümüzde gerek ürün üretimi, gerek hizmet üretimi üzerine olsun tüm gıda endüstrisinde artık uygulanılmaya başlanılan gıda kalite ve güvenliği yönetim sistemleri çalıştıkları/çalışacakları sektörde uygulama ve kullanma potansiyeli nedeniyle lisans öğrencilerinin öğrenmesi gereken önemli bir konu olarak görülmektedir. |
| Dersin Süresi | 90 dk/hafta |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul |  |
| Önerilen Kaynaklar | Mortimore Sarah, Wallace Carol. 2014. HACCP. Wiley Blackwell, New Jersey, USA (ISBN: 978-8126549863)Rolf E. Rogers, Erdener K. 1996. Implementation of Total Quality Management : A Comprehensive Training Program, Taylor&Francis, New York, USA (ISBN: 1-56024-996-X)Vasconcellos J.A. 2004. Quality assurance for the food industry: A practical approach. CRC Press, Florida, USA.Yiannas F. 2009. Food Safety Culture. Springer, Rkansas, USA (ISBN: 978-0-387-72866-7) |
| Dersin Kredisi (AKTS) | 2 |
| Laboratuvar | yok |
| Diğer-1 |  |