**Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **ZST419 Süt Endüstrisinde Kalite Kontrol** |
| Dersin Sorumlusu | Prof. Dr. Barbaros Özer |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Ders kapsamında kalite ile ilgili kavramlar ve kalite sistemleri, süt ürünlerinde kalite sağlama, kalitenin tahmini, iyi üretim ve hijyen uygulamaları, HACCP, istatistiksel kalite kontrolü, hijyenik tasarım, toplam kalite yönetimi konularında bilgiler aktarılmaktadır. |
| Dersin Amacı | Süt endüstrisinde kalite yönetimini her yönüyle kavratmak amaçlanmaktadır. |
| Dersin Süresi | 180 dk |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | - Altuğ Onoğur, T., Elmacı, Y., Demirağ, K. Gıda Kalite Sağlama, Sidas Medya, İzmir.- Kramer, A., Bernard, A.T., Quality Control for the food industry- Hubbard,M.R., Statistical quality control for the food industry- Kabu, B., Endstriyel kalite kontrol- Karaali, A. Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları ve Denetimi- Konuyla ilgili makaleler, standartlar, AB direktifleri ve gıda kodeksi. |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Laboratuvar | Var |
| Diğer-1 |  |