

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

| | | |
|--|--|---|
| Ders Adı / Course Name | TOTAL QUALITY MANAGEMENT AND FOOD SAFETY SYSTEMS / TOTAL QUALITY MANAGEMENT AND FOOD SAFETY SYSTEMS | |
| Ders Kodu / Course Code | KLT302 | |
| Ders Türü / Course Type | | |
| Ders Seviyesi / Course Level | First Cycle / First Cycle | |
| Ders Akts Kredi / ECTS | 4.00 | |
| Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical) | 2.00 | |
| Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected) | 2.00 | |
| Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory) | 0.00 | |
| Dersin Verildiği Yıl / Year | 3 | |
| Öğretim Sistemi / Teaching System | Face to Face / Face to Face | |
| Eğitim Dili / Education Language | Turkish / Turkish | |
| Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses | Yok | None |
| Amacı / Purpose | Toplam kalite yönetimi anlayışının ve bu anlayışın tarihsel kökenlerinin öğrenilmesi, toplam kalite yönetimi ilke ve tekniklerinin anlaşılması. Farklı gıda güvence sistemlerinin irdelenmesi. | Total quality management approach and to learn the historical roots of this approach, total quality management principles ,techniques and also different food safety systems to understand. |
| İçeriği / Content | Toplam kalite yönetimi ve gıda güvenlik sistemleri | Total quality management and food safety systems. |
| Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations | Yok | None |
| Staj Durumu / Internship Status | Yok | None |
| Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading | Tekin, M. (2004). Toplam Kalite Yönetimi. Kıngır, S. (2006). Toplam Kalite Yönetimi. Halis, M. (2008). Toplam Kalite Yönetimi. | Tekin, M. (2004). Toplam Kalite Yönetimi Kıngır, S. (2006). Toplam Kalite Yönetimi Halis, M. (2008). Toplam Kalite Yönetimi |
| Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members) | Prof.Dr.Özer KINIK | |

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

| | | |
|---|---|---|
| 1 | Toplam kalite yönetimi felsefesini anlama | Understanding the philosophy of total quality management |
| 2 | Toplam kalite yönetimi araç ve tekniklerini bilme ve bunları kullanabilme | Knowing the tools and techniques of total quality management and use them |
| 3 | Farklı gıda güvence sistemlerini bilme ve kullanabilme | Knowing the quality standarts |
| 4 | Bireylerde kalite bilinci oluşturma | Knowing and understanding different food safety systems |

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

| Hafta / Week | | | | | |
|--------------|---|----------|-----|--|---------------------------|
| 1 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Kalite kavramı, kavramın tarihsel süreçte evrilerek toplam kalite yönetimi anlayışının ortaya çıkması ve toplam kalite anlayışının ortaya çıkmasının nedenleri | | | | |
| | Quality concept, the concept of total quality management approach evolved in the historical process of emergence and the reasons for the emergence of the concept of total quality. | | | | |
| 2 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Klasik yönetim anlayışı ve toplam kalite yönetiminin karşılaştırılması | | | | |
| | Compare of total quality management concept and classical management concept | | | | |
| 3 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Toplam kalite yönetimine ilişkin temel kavramlar, bu kavramların toplam kalite yönetimi içerisindeki yeri ve önemi | | | | |
| | Fundamental concepts of total quality management, importance of these concepts for total quality management. | | | | |
| 4 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Toplam kalite yönetimi unsurları ve bu unsurların toplam kalite yönetimi açısından önemi | | | | |
| | Total quality management elements and the importance of these elements | | | | |
| 5 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | PUKO (Deming) döngüsü, ilkeleri | | | | |
| | PDCA cycle, principles | | | | |

| | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
|----|--|----------|-----|--|---------------------------|
| 6 | Kalite çemberleri, örgütlenişi, işleyişi, faydaları | | | | |
| | Quality circles, organization, operation, benefits | | | | |
| 7 | Kıyaslama, amaçları, aşamaları, çeşitleri, faydaları | | | | |
| | Benchmarking, goals, stages, types, benefits | | | | |
| 8 | Ara sınav | | | | |
| | Midterm exam | | | | |
| 9 | Toplam kalite yönetiminde kullanılan sorun çözme teknikleri | | | | |
| | Problem solving techniques used in total quality management | | | | |
| 10 | Kalite maliyetleri ve kalite maliyet sistemi | | | | |
| | Quality costs and quality costs system | | | | |
| 11 | Türkiye ve dünyada toplam kalite yönetimi uygulamaları karşılaştırılması | | | | |
| | Compare of total quality management practices in Turkey and around the world | | | | |

| | | | | | |
|----|--|----------|-----|--|---------------------------|
| 12 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Gıda güvence sistemleri (GMP, GAP, GHP, HACCP,BRT, İSO Standartları) | | | | |
| | Food safety systems (GMP, HACCP; BRT, ISO etc) | | | | |
| 13 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Gıda güvence sistemleri (GMP, GAP, GHP, HACCP,BRT, İSO Standartları) | | | | |
| | Food safety systems (GMP, HACCP; BRT, ISO etc) | | | | |
| 14 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Gıda güvence sistemleri (GMP, GAP, GHP, HACCP,BRT, İSO Standartları) | | | | |
| | Food safety systems (GMP, HACCP; BRT, ISO etc) | | | | |
| 15 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Gıda güvence sistemleri (GMP, GAP, GHP, HACCP,BRT, İSO Standartları) | | | | |
| | Food safety systems (GMP, HACCP; BRT, ISO etc) | | | | |
| 16 | Teorik Dersler / Theoretical | Uygulama | Lab | Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques | Ön Hazırlık / Preliminary |
| | Final Sınavı | | | | |
| | Final exam | | | | |

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

| Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities | Sayı / Number | Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%) |
|---|---------------|--|
| Ara Sınav / Midterm Examination | 1 | 100 |
| Toplam / Total: | 1 | 100 |
| Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%): | | 40 |

| Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities | Sayı / Number | Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%) |
|---|---------------|--|
| Final Sınavı / Final Examination | 1 | 100 |
| Toplam / Total: | 1 | 100 |
| Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%): | | 60 |

| | |
|---|-----|
| Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade: | 100 |
| Değerlendirme Tipi / Evaluation Type: | |

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

| Etkinlikler / Workloads | Sayı / Number | Süresi (Saat) / Duration (Hours) | Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour) |
|---|---------------|----------------------------------|--|
| Bireysel Çalışma / Self Study | 10 | 3.00 | 30.00 |
| Final Sınavı / Final Examination | 1 | 2.00 | 2.00 |
| Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination | 5 | 4.00 | 20.00 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination | 5 | 4.00 | 20.00 |
| Derse Katılım / Attending Lectures | 14 | 2.00 | 28.00 |
| Ara Sınav / Midterm Examination | 1 | 2.00 | 2.00 |
| Toplam / Total: | 36 | 17.00 | 102.00 |

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 102.00/30.00 = 3.40 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 102.00 / 30.00 = 3.40 ~

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

| Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes | Program Çıktıları / Program Outcomes | | | | | | | | | | | | |
|---|--------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| | 1.1.1 | 1.1.2 | 1.1.3 | 1.1.4 | 1.1.5 | 1.1.6 | 1.1.7 | 1.1.8 | 1.1.9 | 1.1.10 | 1.1.11 | 1.1.12 | 1.1.13 |
| 1.Toplam kalite yönetimi felsefesini anlama / Understanding the philosophy of total quality management | | | | | 2 | 4 | | 3 | | | | | |
| 2.Toplam kalite yönetimi araç ve tekniklerini bilme ve bunları kullanabilme / Knowing the tools and techniques of total quality management and use them | | | | | 2 | 5 | | 3 | | | | | |
| 3.Farklı gıda güvence sistemlerini bilme ve kullanabilme / Knowing the quality standarts | | | | | | 5 | | 3 | | | | | |
| 4.Bireylerde kalite bilinci oluşturma / Knowing and understanding different food safety systems | | | | | | 4 | 2 | 3 | 2 | | | | |

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high