

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	Kalite standartlarını bilme	Knowing the quality standards
4	Farklı gıda güvence sistemlerini bilme ve kullanabilme	Knowing and understanding different food safety systems
5	Bireylerde kalite bilinci oluşturma	Creating quality awareness in individuals

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)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Bireysel Çalışma / Self Study	10	3.00	30.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	5	4.00	20.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	5	4.00	20.00
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	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1
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.Kalite standartlarını bilme / Knowing the quality standarts													
4.Farklı gıda güvence sistemlerini bilme ve kullanabilme / Knowing and understanding different food safety systems													
5.Bireylerde kalite bilinci oluşturma / Creating quality awareness in individuals													

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