



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Su Ürünlerinde Hijyen HACCP ve Global Gap							
Ders Kodu		SUM422		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	78 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		HACCP “Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları” Yönetim Sisteminin su ürünleri ve işleme tesislerine uyarlanması. Uygulama ve prensiplerinin anlatımı ve planlanması dersin ana konusudur.							
Özet İçeriği		HACCP prensipleri, kuralları, uygulamaları ve denetimi							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	İşleme Teknolojisi I ders kitabı Huss, H.H; Ababouch, L; Gram, L. Assessment and management of seafood safety and quality FAO Fisheries Technical Paper. No. 444. Rome, FAO. 2003. 230p
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	HACCP Sistemi HACCP Prensiplerinin Gelişimi Ve Adaptasyonu
	Ön Hazırlık	Yardımcı kaynak kitap örnekleri inceleme
2	Teorik	Temel HACCP Prensipleri HACCP Uygulamaları
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
3	Teorik	HACCP Uygulamalarının Su Ürünleri Endüstrisine Uyarlanması
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
4	Teorik	HACCP Denetimi Ve Kuralları
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
5	Teorik	HACCP Planı Oluşturmak Ve Yürütmek
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
6	Teorik	Denetim Frekansları
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
7	Teorik	HACCP Tanımlamaları/ Sertifika Denetimleri Sınıflandırma
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
8	Ara Sınav (Vize)	ARA SINAV
9	Teorik	HACCP Prensiplerinin Su Ürünleri Uygulamaları Arasında Kıyaslanması
	Ön Hazırlık	Labrotuarda kullanılan yemlerin ve ham maddelerin ele alınması, özelliklerinin belirlenmesi
10	Teorik	Potansiyel Balık Ve Balık Ürünleri Tehlikeleri
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili internet taraması
11	Teorik	Biyolojik Tehlikeler Parazitler Kimyasal Tehlikeler
	Ön Hazırlık	Besleme yöntemleri için gerekli olabilecek formüllerin, analizlerin vb değerlendirilmesi
12	Teorik	Skombrotoksin (Histamin) Formasyonu
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
13	Teorik	Doğal Toksinler, Ağır Metallerin Tanımlanması
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
14	Teorik	Çevresel Kimyasal Kontaminantlar Ve Pestisitler Fiziksel Tehlikeler
	Ön Hazırlık	Konu ile ilgili ders notları ve slaytlar
15	Teorik	Su Ürünleri Endüstrisinde Hijyen
	Ön Hazırlık	Ders notları, konuya ilişkin kitap ve dergiler, internet taraması



16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	FİNAL
----	------------------------------	-------

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	3	2	70
Ara Sınav	1	3	1	4
Dönem Sonu Sınavı	1	3	1	4
Toplam İş Yükü (Saat)				78
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	HACCP prensiplerini tanımlayabilmeli
2	Su ürünlerinde HACCP'i açıklayabilmeli
3	Ürüne ve istenen depolama süresine uygun prensiplere karar verebilmeli
4	Su ürünleri için uygun HACCP'i planlayabilmeli
5	HACCP denetimini yapabilmeli

Program Çıktıları (Su Ürünleri Mühendisliği Programı)

1	Su ürünleri konularının uygulama alanlarında planlama, projelendirme, tasarım, takip ve analiz yapabilme, ortaya çıkabilecek sorunlar karşısında analitik, hedefe yönelik ve yeterli çözümler ortaya koyabilme
2	Matematik, fen ve mühendislik bilgilerini su ürünleri mühendisliği problemlerinin çözümüne uygulayabilme
3	Edindiği kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanarak alanıyla ilgili olay ve olgulara bilimsel yöntem ve teknikleri uygulayabilme
4	Deniz ve iç sulardaki doğal dengenin korunması hakkında bilgi ve bilince sahip olarak bu tür alanların korunması ve sürdürülebilirliği üzerine etkin bilgi ve birikime sahip olma
5	Sahip olduğu bilim alanı ile ilgili stratejileri, yöntem ve teknikleri, ölçme ve değerlendirme bilgisine sahip olma
6	Ekosistem, biyolojik çeşitlilik ve sürdürülebilir kaynak yönetimi ve teknoloji kullanımı ile birlikte çevre sorunlarına ve çözümlerine yönelik bilgilere sahip olma
7	Su Ürünleri Mühendisliği alanlarıyla ilgili kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olma
8	Sorgulayıcı ve araştırmacı olma, bilgiye ulaşma, analitik düşünme ve tasarım yapabilme
9	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma
10	Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme
11	Sözlü ve yazılı iletişimin farklı yöntemlerini kullanarak su ürünleri hakkındaki seminer, konferans ve çalıştayları takip edebilme, değerlendirebilme veya düzenlenmesine katkıda bulunabilme
12	En az bir yabancı dili etkili bir biçimde kullanarak alanındaki güncel gelişmeleri izleyebilme ve diğer ülkelerdeki meslektaşları ile iletişim kurabilme
13	Bireysel çalışma becerisi ve bağımsız karar verme yetisine sahip olarak, fikirlerini sözlü ve yazılı, açık ve öz bir şekilde ifade ederek iletişim kurabilme
14	Bireysel mesleki faaliyetlerin yanında ekip içerisinde yer alabilme, inisiyatif sahibi olabilme, yöneticilik yapabilme ve farklı disiplinlerden ekiplerle uyum içerisinde çalışabilme
15	Atatürk ilke ve inkılapları ışığında ve yükseköğretimin getirileri doğrultusunda ülke ve dünya düzeni hakkında çağdaş bir bakış açısına sahip olma

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	4
PÇ2	4	5	4	5	4
PÇ3	5	5	4	5	3
PÇ4	4	5	5	5	4
PÇ5	5	5	5	5	4
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	5	5	5	5	4
PÇ8	5	5	5	5	3
PÇ9	4	5	5	5	3
PÇ10	5	5	4	5	3
PÇ11	5	5	5	5	4



PÇ12	4	5	5	5	4
PÇ13	5	5	5	5	5
PÇ14	5	5	4	5	4
PÇ15	5	5	5	5	2

