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 Yükü	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 *(Süt Teknolojisi Programı)*	
1	Temel bilimler ve mühendislik konularında yeterli alt yapıya sahip olabilme ve bu alandaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri alanında kullanabilme,
2	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilme,
3	Alanı ile ilgili planlama, projelendirme, tasarım, takip ve analiz yapabilme, hedefe yönelik çözümler bulabilme,
4	Meslek etik ve bilincine sahip olabilme,
5	Bireysel çalışabilme, karar verebilme, fikirlerini sözlü ve yazılı açık ve net ifade edebilme,
6	Ekip çalışmalarına katılabilme, sorumluluk alabilme, liderlik yapabilme,
7	Atatürk ilke ve inkılâplarını kavrayabilme, Türkçe ve yabancı dilde iletişim kurabilme
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olabilme; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleyebilme ve kendini sürekli yenileyebilme
9	Süt ve ürünleri üretimi, kalite kontrolü ve ürün geliştirme, ürün kalitesinin artırılması ve gıda güvenliği alanlarında yeterli düzeyde bilgi sahibi olabilme,
10	Konusu ile ilgili sorunları saptayabilme, tanımlayabilme, çözebilme ve bu amaçla uygun yöntemleri ve modelleme tekniklerini seçebilme ve uygulayabilme
11	İş yeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, iş güvenliği ve çevre konularında bilinçli olabilme; konusu ile ilgili mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçları hakkında bilgi sahibi olabilme.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ8	4	4	4	4	4