



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Gıda Sektöründe HACCP ve Gıda Güvenliğine Genel Bakış							
Ders Kodu		VBH541		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	128 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Ürün kalite güvenliği uygulamalarını ve kalite güvence sistemleri ile etkileşimlerini öğretmek							
Özet İçeriğı		HACCP tanımı, prensipleri, uygulama alanları, avantajları. HACCP uygulamasının zorunlulukları.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Cemil ŞAHİNER						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri (Topal, Ş., 1996, İstanbul)
2	Gıda Endüstrisinde Risk Yönetim Sistemi: HACCP ve Uygulamaları (Topal, Ş., 2001, İstanbul)
3	Gıda Mikrobiyolojisi (Ünlütürk, A., Turantaş F., 1999, İzmir)
4	HACCP in Meat Industry (Ed. Martyn Brown, 2002)
5	Principles of Food Sanitation (N.G. Marriott, 1999)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıda koruma teknikleri ve ürün güvenliği
	Uygulama	Uygulamalarda uygulanacak stratejinin öğrenciye tanıtımı, problem çözme ve örnekleme tabanlı uygulamaya geçiş yaklaşım nasıl olmalı?
2	Teorik	Farklı işleme tekniklerinin geliştirilmesinde temel kuramlar
	Uygulama	Personel hijyeni, dezenfeksiyon, haşere mücadelesi
3	Teorik	Gıdalarda kalite güvenliği, üretim ve ürün kontrolü
	Uygulama	HACCP uygulama stratejisi ve planı ile öğrencilere projelerin tanıtılması
4	Teorik	HACCP ve gerekliliğı
	Uygulama	Üretimden tüketime spesifik potansiyel tehlikelerin belirlenmesi
5	Teorik	HACCP ana tanımlar, prensipleri, fazları
	Uygulama	Potansiyel tehlikelerin kontrolü ya da engellenmesi için risk analizi
6	Teorik	HACCP uygulamasında takım oluşturulması, uygulamada planlama
	Uygulama	Kritik kontrol noktalarının belirlenmesi



7	Teorik	Gıda endüstrisinde risk yönetimi ve HACCP entegrasyonu
	Uygulama	Kontrol kriterleri ve tolerans/hedef limitlerinin belirlenmesi
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	HACCP'ta olası tehlikelerin sınıflandırılması
	Uygulama	Sapmalarda alınacak düzeltici önlemlerin belirlenmesi
10	Teorik	HACCP'ta örnek alma planı hazırlama
	Uygulama	Doğrulayıcı analizler ve işlemlerin belirlenmesi
11	Teorik	HACCP nasıl uygulanır? Plan basamakları, tehlike analizleri
	Uygulama	Dökümantasyon
12	Teorik	HACCP'ta kritik kontrol noktalarının belirlenmesi, kontrol ve izleme mekanizmasının oluşturulması
	Uygulama	Proje parçalarının grup elemanları tarafından birleştirilmesi, sunu hazırlanması
13	Teorik	HACCP'ta düzeltici işlemlerin belirlenmesi, doğrulama ve denetim, denetim aşamaları, verilerin saklanması ve dökümantasyon
	Uygulama	Proje sunumu ve hazırlanması
14	Teorik	Tüketici ve ürün güvenliği yönünden HACCP'ın yararları
	Uygulama	Proje sunumu ve hazırlanması
15	Teorik	Temel risk yönetimi ve kalite güvence sistemlerini yönlendiren yapılar
	Uygulama	Proje sunumu ve hazırlanması

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Uygulamalı Ders	14	0	2	28
Ödev	4	0	5	20
Okuma	14	0	1	14
Ara Sınav	1	15	1	16
Dönem Sonu Sınavı	1	21	1	22
Toplam İş Yüğü (Saat)				128
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Kalite güvenliğini öğrenilir
2	Kalite güvence sistemlerini öğrenilir
3	Kalite güvence sistemlerinin kalite güvenliği ile etkileşimlerini öğrenilir
4	HACCP ve gerekliliğini öğrenilir
5	HACCP ana tanımları öğrenilir



6 HACCP'in nasıl uygulandığını öğrenilir

Program Çıktıları (Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Yüksek Lisans Programı)

1	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi çalışma alanı ile ilgili uzmanlık düzeyinde geliştirilmiş bilgilere sahip olur (Bilgi)
2	Başta halk sağlığı olmak üzere Gıda Hijyeni ve Teknolojisi ile ilişkili disiplinler arası etkileşimi kavrayarak tanımlar (Bilgi)
3	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanında edinmiş olduğu bilgileri kullanarak, uzmanlık gerektiren sorunlara çözüm önerileri getirir (Beceri)
4	Alanı ile ilgili edindiği bilgileri, farklı disiplinlerdeki bilgiler ile bütünleştirerek yorumlar ve gerekli durumlarda bilimsel bilgi ve çözüm önerileri oluşturur (Beceri)
5	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi yüksek lisans programının kendisine sağladığı yetki ve sorumlulukların bilincinde olarak uzmanlığını uygulama yetkinliğinde olur (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği)
6	Bilimsel bilginin elde edilmesi ve sunulması ile ilgili yöntemleri kavrar (Öğrenme Yetkinliği).
7	Yüksek lisans eğitimi sırasında kazandığı bilgi ve becerileri değerlendirerek, mesleki bilgi gelişimini sağlayacak çalışmalarda yeni bilgileri ve bilgi kaynakları belirler ve kullanır (Öğrenme Yetkinliği).
8	Mesleki ve profesyonel ortamdaki sosyal ilişkilerde ihtiyaç duyulabilecek teknolojik araçları kullanır (İletişim ve Sosyal Yetkinlik).
9	Alanı ile ilgili bilimsel bilgileri derler ve amaca yönelik olarak değerlendirerek yorumlar (Alana Özgü Yetkinlik).
10	Gıda hijyeni ve kontrolü, et muayenesi ve teknolojisi, süt kalitesi ve güvenliği, kalite kontrol sistemleri, halk sağlığı, su hijyeni ve su ürünleri teknolojisi, hayvan refahı, kanatlı eti üretimi ve kontrolü ile domuz eti kalitesi konularında bilgi sahibi olur (Bilgi).
11	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi laboratuvarlarındaki cihazları ve sarf malzemelerini belirler ve kullanır (Beceri).
12	Gıda hijyeni ile ilişkili mikrobiyolojik, kimyasal, serolojik ve moleküler düzeyde tanı yöntemleri hakkında uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).
13	Hayvansal kaynaklı gıda ürünlerinin kalite özellikleri ve organoleptik muayeneler konusunda uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ1	5	5	5	5	5	5
PÇ2						3
PÇ3	4	4	4	4	4	4
PÇ4	2	2	2	2	2	5
PÇ5						5
PÇ6	2	2	2	2	2	5
PÇ7	1	1	1	1	1	5
PÇ8						5
PÇ9						3
PÇ10	5	5	5	5	5	5

