



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Su Ürünleri Endüstrisinde HACCP ve GlobalGAP Uygulamaları							
Ders Kodu		ZSU514		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	8	İş Yüğü	201 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Dersin Amacı HACCP uygulamaları ile ilgili genel bilgilerin verilmesi. HACCP planlarının temel ilkelerini açıklamak. HACCP karar ağacının uygulanması ile ilgili bazı uygulamalar yapmak. HACCP sistemi için kritik kontrol noktaları belirlenecektir. Ayrıca, ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi hakkında bilgi verilecektir. Bazı HACCP uygulama örnekleri farklı su ürünleri işleme üniteleri için verilecektir.							
Özet İçeriğı		HACCP tanımı hakkında bilgi verilecektir. HACCP ürün güvenliği sağlayan kalite güvence sisteminin bir parçasıdır. HACCP sisteminin yedi ilkeleri açıklanacaktır. Karar ağacı ve kritik kontrol noktası değerlendirilecektir. HACCP planı örnekleri su ürünleri işleme üniteleri için verilecektir. ISO 22 000 ile ilgili bazı bilgiler bu derste verilecektir. ISO 22 000 gıda güvenliği yönetim sistemidir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir)							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Food and Drug Administration. (1994) Fish and Fishery Products Hazards and Control Guide--Get Hooked on Seafood Safety. Office of Seafood. Washington, D.C. Stevenson, K.E. and Bernard, D.T. (1999) Editors. HACCP: A Systematic Approach to Food Safety. 3rd Edition. The Food Processors Institute, Washington, D.C. Park, J.W., (2000). Surimi and surimi seafood. New York: MarcelDekker. Henrick, H., Jakobsen, M., Liston J., (1992), Quality assurance in the fish industry. ISBN: 9780444890771 Elsevier Science Publishers B.V. Denmark. Sen D. P. (2005). Advances in fish processing technology, Pub. Allied Publishers Pvt. Ltd. New Delhi. Bremner, H.A., (2002), Safety and quality issues in fish processing. ISBN: 978-0849315404 CRC Press. Boston New York.
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	HACCP uygulamasının tarihi hakkında bilgi verilmesi.
2	Teorik	HACCP sisteminde içerisinde bulunan ilgili tanımların ve terimlerin açıklanması.
3	Teorik	HACCP planlarının temel ilkelerini açıklamak.
4	Teorik	İlgili tanımlar ve HACCP sistemlerinin içerdiği terimlerin açıklanmasına devam.
5	Teorik	Su ürünleri işleme tesislerinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kontaminasyonu ile ilgili genel açıklamalar yapmak.
6	Teorik	HACCP sistemi için karar ağacı akış şeması uygulanması.
7	Teorik	Bir HACCP planında kritik kontrol noktalarının izlenmesi.
8	Teorik	Ara sınav
9	Teorik	ISO 22 000 hakkında bazı bilgiler verilecektir.
10	Teorik	HACCP planı örnekleri su ürünleri işleme üniteleri için verilecektir.
11	Teorik	Bir HACCP planında tehlike analizi tanımı için gerekli bilgi verilecektir.
12	Teorik	Tehlike Analizi Çalışma formu hakkında bilgi verilecektir.
13	Teorik	Su ürünleri işleme tesisi için farklı HACCP planlarının değerlendirilmesi.
14	Teorik	Kabuklu ve yumuşakça işleme tesisi için farklı HACCP planları değerlendirilmesi.
15	Teorik	Farklı su ürünleri işleme tesisi için teknik geziler düzenlenecek.
16	Teorik	Yarıyıl sınavı.

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	5	2	98
Ödev	1	50	1	51
Ara Sınav	1	20	1	21



Dönem Sonu Sınavı	1	30	1	31
Toplam İş Yüğü (Saat)				201
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				8
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	1. Bazı HACCP uygulamaları farklı su ürünleri işleme tesisleri için değerlendirmeye alınacaktır
2	2. Su ürünleri işleme tesislerinde HACCP uygulaması hakkında bilgi sahibi olmak.
3	3. HACCP uygulamaları için su ürünleri işleme tesislerinin ekonomik değerlendirmeleri yapılacaktır.
4	4. Su ürünleri işleme tesislerinde HACCP uygulamalarında bazı problemler oluşursa, bu problemler bu ders bilgileri ile kolaylıkla çözülebilir.
5	5. Farklı HACCP uygulamaları elde edilecektir.

Program Çıktıları (Su Ürünleri Yüksek Lisans Programı)

1	Su Ürünleri ile ilgili lisans düzeyi bilgi ve becerilerini belirli konularda uzmanlık düzeyine taşıyabilme
2	Su Ürünleri konularını ekolojik, ekonomik ve etik bakış açıları ile beraber değerlendirebilme
3	Bilimsel makale okuyabilme ve kendi konuları ile ilişkilendirebilme
4	Kendi konuları ile ilgili bilimsel bir çalışmayı bağımsız olarak planlayabilme ve yürütebilme
5	Kendi konuları ile ilgili bilimsel bir çalışmanın sonuçlarını gerektiğinde farklı disiplinlerle beraber yorumlayabilme
6	Çalışmalarını veya katkıda bulunduğu çalışmaları yazılı, sözlü ve görsel olarak sunabilme
7	Laboratuvar ve arazi çalışmalarında etkili olarak görev alabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	4	3	4	4
PÇ2	5	4	3	4	3
PÇ5	5	3	3	3	2

