

GIDA GÜVENLİĞİ KONTROLÜ ve HACCP

1	Ders Adı:	GIDA GÜVENLİĞİ KONTROLÜ ve HACCP
2	Ders Kodu:	VET5405
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	5
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	9
7	Dersin AKTS Kredisi:	4.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Prof. Dr. AYŞEGÜL EYİĞÖR
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Prof.Dr.Recep ÇIBIK
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	e-posta: aeyigor@uludag.edu.tr Telefon: 02242941334 Adres: Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı 16059 Görükle Kampusu Bursa
17	Dersin WEB adresi:	http://veteriner.uludag.edu.tr
18	Dersin Amacı:	Öğrencilere temel gıda güvenliğini yönetimini öğretmek
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Sistem yönetimi ve şartları ile ilgili temel tanımları öğrenir.
	2	Ön gereksinim programlarını ve kullanımını öğrenir.
	3	Gıda güvenliği ekibi oluşturulmasını ve şartlarını öğrenir.
	4	Ürün özelliklerini, proses basamaklarını, tasarlanmış kullanımı, akış şeması oluşturmayı öğrenir.
	5	Tehlike analizi (tehlikenin tanımlanması, kabul edilebilir seviye belirlenmesi, kontrol önlemi seçimi ve değerlendirmesi) yapabilir.
	6	Kritik kontrol noktalarını tanımlayabilir, bu noktalar için kritik limit belirleyebilir.
	7	Kritik kontrol noktalarında izleme sistemleri hakkında bilgi edinir.
	8	Kritik limitler aşıldığında uygulanacak işlemleri saptayabilir.
	9	Proses doğrulaması için planlama yapabilir.
	10	Dökümantasyon şartları, ön gereksinim programları ve sistem yönetim planlarında bilgi ve dökümanların güncellenmesini yapabilir.
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama

1	Dersin tanıtımı, HACCP, tarihçesi ve ISO 22000 ile bağlantısı, HACCP prensipleri, HACCP'nin yararları ve sınırlamaları	Uygulamalarda uygulanacak stratejinin öğretilmeye tanıtımı. Ürün belirlenmesi.
2	Uluslararası HACCP standartları, HACCP ve uluslar arası ticaret, kodeks ve diğer ilgili komiteler, kanuni yaptırımlar, belgelendirme	Ürün etiket bilgilerinin çalışılması: Raf ömrü, üretim tarihi ve son kullanma tarihi, içindekiler, içerikteki maddelerin kullanım nedenlerinin araştırılması.
3	Gıda güvenliğini yönetimi: kapsamı, terimler ve tanımlar	Farklı firmaların aynı tip ya da aynı firmanın benzer ürünü ile etiket bilgilerinin özellikle üretim/son kullanma tarihi bilgileri, içerik, besin değeri bilgileri, ambalaj materyali özellikleri yönünden karşılaştırılması.
4	Gıda güvenliğini yönetimi: genel gereksinimler ve dokümantasyon, yönetimin sorumlulukları, kaynakların kullanımı, personel eğitimi	Farklı üretim akış, şemalarının irdelenmesi ile jenerik HACCP modellerinin öğrencilere tanıtılması sonrasında gruplar arasında proje konularının paylaşımı
5	Güvenli gıda için ürün planlanması ve realizasyonu, ön gereksinim programları ve işletmedeki güncel durumun belirlenmesi, HACCP sistemi yapılanma çeşitleri, proje planlama teknikleri	Üretimden tüketime spesifik potansiyel tehlikelerin belirlenmesi sonrasında seçilen üründe insan sağlığını tehdit edebilecek tehlikelerin listelenmesi
6	Gıda güvenliğini yönetimi için ekip oluşturma, ürün özelliklerini, ürünün işleme basamaklarını ve kontrol önlemlerini tanımlama; tasarlanan kullanım alanı ile tüketici kitlesini belirleme, akış, şeması oluşturma	Gıda güvenliği yönetimi ve ön gereksinim programları ile ilgili potansiyel tehlikeler ile ilgili yasal mevzuatın incelenmesi 1
7	Ürünün tehlike analizini yapma: tehlikeyi tanımlama ve kabul edilebilir seviyeleri belirleme	Gıda güvenliği yönetimi ve ön gereksinim programları ile ilgili potansiyel tehlikeler ile ilgili yasal mevzuatın incelenmesi 2
8	Tehlikeleri değerlendirme, kontrol önlemlerini belirleme ve değerlendirme, kritik kontrol noktalarını tanımlama, kritik kontrol noktaları için kritik limitleri belirleme 1	Kritik kontrol noktalarının belirlenmesi
9	Tehlikeleri değerlendirme, kontrol önlemlerini belirleme ve değerlendirme, kritik kontrol noktalarını tanımlama, kritik kontrol noktaları için kritik limitleri belirleme 2	Kontrol kriterleri ve tolerans/hedef limitlerin belirlenmesi
10	Tehlikeleri değerlendirme, kontrol önlemlerini belirleme ve değerlendirme, kritik kontrol noktalarını tanımlama, kritik kontrol noktaları için kritik limitleri belirleme 3	Sapmalarda alınacak düzeltici önlemlerin belirlenmesi
11	Kritik kontrol noktalarını verimli olarak izleme sistemlerini belirleme	Doğrulamalı analizler ve işlemlerin belirlenmesi
12	Kritik limitler asıldığında uygulanacak işlemleri belirleme 1	Dokümantasyon
13	Kritik limitler asıldığında uygulanacak işlemleri belirleme 2 Doğrulama işlemini planlama	Proje parçalarının grup elemanları tarafından birleştirilmesi ve sunuların hazırlanması Proje sunumu ve değerlendirmesi 1
14	Dokümantasyon ve gereklilikleri, ön gereksinim programları ve HACCP planlarında belirtilen esas bilgi ve dokümanların güncellenmesi	Proje sunumu ve değerlendirilmesi 2

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	1. HACCP: A practical approach, 2nd ed. (S. Mortimore, C. Wallace, 1998) 2. The HACCP Training Resource Pack (S. Mortimore, C. Wallace, 2001) 2. HACCP in the Meat Industry (Ed. Martyn Brown, 2002) 3. HACCP in Meat, poultry and fish processing (Ed. A. M. Pearson, T. R. Dutson, 1999) 4. Principles of Food Sanitation (N. G. Marriott, 1999) 5. http://www.fsis.usda.gov/OA/haccp/imphaccp.htm 6. http://www.nal.usda.gov/fnic/foodborne/haccp/index.html 7. http://vm.cfsan.fda.gov/~lrd/haccp.html 8. http://www.ag.ndsu.nodak.edu/media/haccp/haccp.html 9. TS EN ISO 22000 Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain 10. Food safety management systems - ISO 22000: 2005 application guideline
----	---	---

23	Değerlendirme
----	---------------

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALAR	SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav	1	30.00
Kısa Sınav	0	0.00
Ödev	1	10.00
Yıl Sonu Sınavı	1	60.00
Toplam	3	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		

24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU
----	------------------------

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	4.00	56.00
Ödevler	1	5.00	5.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlar	1	1.00	1.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1.00	1.00
Toplam İş Yüğü			119.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.97
Dersin AKTS Kredisi			4.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	3	2	1	3	1	1	3	3	4	1	1	1	0	0	0	0

ÖK2	3	2	1	3	4	1	5	5	4	1	1	1	0	0	0	0
ÖK3	3	2	1	3	4	1	5	5	4	1	1	1	0	0	0	0
ÖK4	3	2	1	3	4	1	5	5	5	1	2	1	0	0	0	0
ÖK5	3	2	1	3	4	1	5	5	5	1	2	1	0	0	0	0
ÖK6	3	2	1	3	4	1	5	5	5	1	2	1	0	0	0	0
ÖK7	3	2	1	3	4	1	5	5	5	1	2	1	0	0	0	0
ÖK8	3	2	1	3	4	1	5	5	5	1	2	1	0	0	0	0
ÖK9	3	2	1	3	1	1	5	5	5	1	2	1	0	0	0	0
ÖK10	3	2	1	3	1	1	5	5	5	1	2	1	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			