GIDA GÜVENLİĞİ KONTROLÜ ve HACCP

1	Ders Adi:	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 EYİGÖR	
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:	Ögˆrencilere temel gıda güvenligˆi yönetimini ögˆretmek	
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 güncellemesini yapabilir.
21	Dersin İçeriği:		
Hafta	**DERS İÇERİKLERİ**		
	Teorik	**Uygulama**	

1	Dersin tanıtımı, HACCP, tarihçesi ve ISO 22000 ile bagˆlantısı, HACCP prensipleri, HACCP'ın yararları ve sınırlamaları	Uygulamalarda uygulanacak stratejinin ögˆrenciye tanıtımı. Ürün belirlenmesi.
2	Uluslararası HACCP standartları, HACCP ve uluslar arası ticaret, kodeks ve digˆer 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 güvenligˆi 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 güvenligˆi yönetimi: genel gereksinimler ve dökümantasyon, yönetimin sorumlulukları, kaynakların kullanımı, personel egˆitimi	Farklı üretim akıs¸ s¸emalarının irdelenmesi ile jenerik HACCP modellerinin ögˆrencilere tanıtılması sonrasında gruplar arasında proje konularının paylas¸ımı
5	Güvenli gıda için ürün planlanması ve realizasyonu, ön gereksinim programları ve is¸letmedeki güncel durumun belirlenmesi, HACCP sistemi yapılanma çes¸itleri, proje planlama teknikleri	Üretimden tüketime spesifik potansiyel tehlikelerin belirlenmesi sonrasında seçilen üründe insan sağlığını tehdit edebilecek tehlikelerin listelenmesi
6	Gıda güvenligˆi yönetimi için ekip olus¸turma, ürün özelliklerini, ürünün is¸lem basamaklarını ve kontrol önlemlerini tanımlama; tasarlanan kullanım alanı ile tüketici kitlesini belirleme, akıs¸ s¸eması olus¸turma	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 degˆerlendirme, kontrol önlemlerini belirleme ve degˆerlendirme, kritik kontrol noktalarını tanımlama, kritik kontrol noktaları için kritik limitleri belirleme 1	Kritik kontrol noktalarının belirlenmesi
9	Tehlikeleri degˆerlendirme, kontrol önlemlerini belirleme ve degˆerlendirme, kritik kontrol noktalarını tanımlama, kritik kontrol noktaları için kritik limitleri belirleme 2	Kontrol kriterleri ve tolerans/hedef limitlerin belirlenmesi
10	Tehlikeleri degˆerlendirme, kontrol önlemlerini belirleme ve degˆerlendirme, 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	Dogˆrulayıcı analizler ve is¸lemlerin belirlenmesi
12	Kritik limitler as¸ıldıgˆında uygulanacak is¸lemleri belirleme 1	Dokümantasyon
13	Kritik limitler as¸ıldıgˆında uygulanacak is¸lemleri belirleme 2 Dogˆrulama is¸lemini planlama	Proje parçalarının grup elemanları tarafından birles¸tirilmesi ve sunuların hazırlanması Proje sunumu ve degˆerlendirmesi 1
14	Dokümantasyon ve gereklilikleri, ön gereksinim programları ve HACCP planlarında belirtilen esas bilgi ve dokümanların güncellenmesi	Proje sunumu ve degˆerlendirmesi 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 ÇALIŞMALARI	**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 Yükü (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 Yükü			119.00
Toplam İş Yükü / 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**