

<b>Dersin Adı</b>	<b>Kodu</b>	<b>Yarıyılı</b>	<b>T+U</b>	<b>Kredisi</b>	<b>AKTS</b>
<b>Su Ürünlerinde Gıda Güvenliği</b>	5110194	Güz	3+0	3	6
<b>Ön koşul Dersler</b>	Yok				
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Türü</b>	Seçmeli				
<b>Dersin Koordinatörü</b>					
<b>Dersi Veren</b>					
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>Dersin Amacı</b>	Öğrencinin balıklar ve diğer su ürünlerinin avlanmadan itibaren göreceği muameleler ve güvenli şekilde tüketilmesi için bilgi sahibi olması amaçlanmıştır.				
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ülkemiz su ürünlerinin gereğince değerlendirilmesi için donanımlı bireyler yetiştirilmesi,</li> <li>2. Su ürünlerinin taşıdığı potansiyel risklerin bilinmesi.</li> <li>3. Risklerin bertaraf edilmesi için gerekli hijyen, sanitasyon önlemleri ve yasal düzenlemeler hakkında bilgi edinilmesi.</li> </ol>				
<b>Dersin İçeriği</b>	Bu ders kapsamında, su ürünlerinin güvenli taşıma, depolama, satış ve işleme şartlarının öğrenilmesi ve personel hijyeni konuları işlenecektir.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Taze-soğutulmuş su ürünlerinin duyu kalitesi				
2	Su ürünleri kaynaklı gıdalarda bulunan mikroorganizmalar				
3	Su ürünlerinde temel hijyen kuralları				
4	HACCP sisteminin kurulması				
5	Su ürünleri işletmelerinde hijyen				
6	Su ürünleri işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon				
7	Kemirgen, haşere ve kuş kontrolü				
8	Ara Sınav -ve Su ürünleri genel bir değerlendirme				
9	Ürün satış ve sergileme alanlarının nitelikleri				
10	Su ürünlerinin taşınması ve soğutma yöntemleri				
11	Soğutulmuş balığın kalitesi ve raf ömrü				
12	Satış öncesinde su ürünleri işleme aşamaları				
13	Tüketicilerin balık vd. su ürünlerini satın alırken dikkat etmesi gereken hususlar				
14	Su ürünleri kaynaklı zehirlenmeler				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
Öğrenciler,					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Su ürünlerinden kaynaklanan sağlık riskleri</li> <li>2. Su ürünlerinin avlanmadan itibaren güvenli ürünler olarak tüketilebilmesi için gerekli prosedürler hakkında bilgi edinir.</li> </ol>					
<b>Kaynaklar</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• İnternet kaynakları.</li> <li>• Denizden Sofraya Kaliteli ve Sağlıklı Balık.Küçükçekmece Perakende Balık Pazarında AB Standartlarının Uygulanması Projesi Örneği.2012.Nobel Akademik Yayıncılık.İstanbul.</li> <li>• Sağlıklı Nesiller İçin Balık.2011. Merak Edilen Sorular-Kolay Anlaşılır Yanıtlar.Çamlı Deniz Ürünleri A.Ş.İzmir.</li> <li>• Su Ürünleri Kalite Kontrol Hizmetleri El Kitabı.1996.Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Ankara.</li> </ul>					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					

Ara sınav: % 40  
Final: % 60

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU														
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
ÖÇ1	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖÇ2	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖÇ3	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları														
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek									

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

Ders	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14
Su Ürünlerinde Gıda Güvenliği	4	5	5	4	4	5	4	4	5	5	4	4	5	5