

## DERS İZLENESİ

<b>Dersin Adı</b>	Et Hijyeni Muayenesi Ve Teknolojisi
<b>Dersin AKTS'si</b>	4
<b>Dersin Yürütücüsü</b>	Doç. Dr. Serap KILIÇ ALTUN
<b>Dersin Gün ve Saati</b>	4A şubesi: Teorik: Pazartesi 13.30-15.00; Uygulama: Çarşamba 15.30-17.00 4B şubesi: Teorik: Pazartesi 15.30-17.00; Uygulama: Çarşamba 13.30-15.00
<b>Ders Görüşme Gün ve Saatleri</b>	Perşembe:10.30-16.30
<b>İletişim Bilgileri</b>	<a href="mailto:skılıçaltun@harran.edu.tr">skılıçaltun@harran.edu.tr</a> 0 414 3182676
<b>Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık</b>	Yüz yüze eğitimle, konu anlatım, soru-yanıt, doküman incelemesi. Ders hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse katılmadan önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.
<b>Dersin Amacı</b>	Kasaplık hayvanların naklinden soğuk hava deposuna alınincaya kadar geçen süreç içerisinde yapılan işlem basamaklarında nelerin yapılması gerektiğinin anlatılması. Et ürünleri teknolojisi konusunda ileri düzey bilgiler edinmesi
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1. Hayvan naklini ve önemini öğrenir. 2. Kesim iş akış şemasını öğrenir. 3. Antomortemmuayenin temel ilkelerini benimser ve uygular. 4. Postmortem muayenenin temel ilkelerini benimser ve uygular. 5. Et kalitesini konusunda bilgi edinir. 6. Et ürünleri teknolojisi konusunda ileri düzey bilgiler edinir
<b>Haftalık Ders Konuları</b>	<b>1. Hafta:</b> Et bilimine giriş <b>2. Hafta:</b> Kasaplık hayvanlar, Anatomi (Östeoloji, Sindirim sistemi) <b>3. Hafta:</b> Solunum sistemi, Dolaşım sistemi <b>4. Hafta:</b> Lenfatik sistem, Yaş tayini <b>5. Hafta:</b> Cinsiyet tayini, Et hijyeni <b>6.Hafta:</b> Antemortem muayene, Bayıltma yöntemleri <b>7. Hafta:</b> Postmortem muayene <b>8. Hafta:</b> Et fermantasyonunun ilkeleri, tarihçesi <b>9. Hafta:</b> Et, yağ, ingredientler, katkıları, baharat ve kılıflar <b>10.Hafta:</b> Fermente et ürünlerinin sınıflandırılması <b>11.Hafta:</b> Et fermantasyonunun mikrobiyolojisi, starter kültürler Dersin uygulaması <b>12. Hafta:</b> Proses özellikleri Dersin uygulaması <b>13.Hafta:</b> Fermente et ürünlerinin güvenliği ve kalite kontrolü Dersin uygulaması <b>14. Hafta:</b> Konserve teknolojisi Dersin uygulaması <b>15.Hafta:</b> Et sanayisinde temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri Dersin uygulaması
<b>Ölçme-Değerlendirme</b>	1-Ara sınav ve yarı yıl sonu sınavı birim yönetim kurulu tarafından tarihler belirlenerek web sayfasında ilan edilecektir. 2-Ara sınavın %40, yarıyıl sonu sınavının (final) %60 olacak şekilde değerlendirilecektir. 3-Sınavlar yüz yüze yapılacaktır.

<b>Kaynaklar</b>	1.Arslan A. (2020) Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi. Medipres, Malatya 2.Gürbüz Ü (2009) Mezbaha Bilgisi ve Pratik Et muayenesi. S.Ü. Basımevi Konya
------------------	--

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU												
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ2	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ3	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ5	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ6	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
<b>ÖK: Öğrenme Kazanımları      PÇ: Program Çıktıları</b>												
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>		<b>2 Düşük</b>		<b>3 Orta</b>		<b>4 Yüksek</b>		<b>5 Çok Yüksek</b>			

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi												
Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5