

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Et Hijyeni Muayenesi ve Teknolojisi
Dersin AKTS'si	4
Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Serap KILIÇ ALTUN
Dersin Gün ve Saati	4A-4B şubesi: Pazartesi 15.15-17.00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Çarşamba: 11.00 -12.00
İletişim Bilgileri	skilicaltun@harran.edu.tr 0 414 3182676
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Uzaktan ve yüz yüze eğitimle, konu anlatım, soru-yanıt, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse katılmadan önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.
Dersin Amacı	Kasaplık hayvanların naklinden soğuk hava deposuna alınıncaya kadar geçen süreç içerisinde yapılan işlem basamaklarında nelerin yapılması gerektiğinin anlatılması. Et ürünleri teknolojisi konusunda ileri düzey bilgiler edinmesi
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Hayvan naklini ve önemini öğrenir. 2. Kesim iş akış şemasını öğrenir. 3. Antemortem muayenin 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
Haftalık Ders Konuları	1. Hafta: Et bilimine giriş (Uzaktan Eğitim). 2. Hafta: Kasaplık hayvanlar, Anatomi (Östeoloji, Sindirim sistemi) (Uzaktan Eğitim). 3. Hafta: Solunum sistemi, Dolaşım sistemi (Uzaktan Eğitim). 4. Hafta: Lenfatik sistem, Yaş tayini (Uzaktan Eğitim). 5. Hafta: Cinsiyet tayini, Et hijyeni (Uzaktan Eğitim). 6. Hafta: Antemortem muayene, Bayılma yöntemleri (Uzaktan Eğitim). 7. Hafta: Postmortem muayene (Uzaktan Eğitim). 8. Hafta: Et fermentasyonunun ilkeleri, tarihçesi (Uzaktan Eğitim). 9. Hafta: Et, yağ, ingredientler, katkılar, baharat ve kılıflar (Uzaktan Eğitim). 10. Hafta: Fermente et ürünlerinin sınıflandırılması (Uzaktan Eğitim). 11. Hafta: Et fermentasyonunun mikrobiyolojisi, starter kültürler (Uzaktan Eğitim). Dersin uygulaması (Yüz Yüze Eğitim). 12. Hafta: Proses özellikleri (Uzaktan Eğitim). Dersin uygulaması (Yüz Yüze Eğitim). 13. Hafta: Fermente et ürünlerinin güvenliği ve kalite kontrolü (Uzaktan Eğitim). Dersin uygulaması (Yüz Yüze Eğitim). 14. Hafta: Konserve teknolojisi (Uzaktan Eğitim). Dersin uygulaması (Yüz Yüze Eğitim). 15. Hafta: Et sanayisinde temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri (Uzaktan Eğitim). Dersin uygulaması (Yüz Yüze Eğitim).
Ölçme-Değerlendirme	Ara sınav, kısa ara sınav, yarıyıl sonu sınavı ve bu sınavların türü (uzaktan/yüz yüze/ödevlendirme) ile sınavların

	yapılacağı tarih ve saatler daha sonra Üniversitemiz Senatonun ve Fakültemiz Yönetim Kurulunun alacağı karara göre ilan edilecektir.
Kaynaklar	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 3.Tayar M ve Atasever M(2006)Et Muayenesi 4.Güner A ve Atasever M (2006)Et Ürünleri Üretim Teknolojisi)

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
ÖK: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları												
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek			5 Çok Yüksek	

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Et hijyeni muayenesi ve teknolojisi	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5