

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Et Hijyeni Muayenesi ve Teknolojisi
Dersin AKTS'si	4
Dersin Yürütücüsü	Doç. Dr. Serap KILIÇ ALTUN
Dersin Gün ve Saati	Çarşamba 10.15-12.00 Perşembe 10.15-12.00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Pazartesi 13:00-14:00
İletişim Bilgileri	skılıçaltun@harran.edu.tr 0 414 3182676
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze. Konu anlatım, Soru-yanıt, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden 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. 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
Haftalık Ders Konuları	1. Hafta Et bilimine giriş 2. Hafta Kasaplık hayvanlar, Anatomi (Östeoloji, Sindirim sistemi) 3. Hafta Solunum sistemi, Dolaşım sistemi 4. Hafta Lenfatik sistem, Yaş tayini 5. Hafta Cinsiyet tayini, Et hijyeni 6. Hafta myologia (Kısa Süreli Sınav) 7. Hafta Antemortem muayene, Bayılma yöntemleri 8. Hafta Postmortem muayene 9. Hafta arthroloji. (Ara Sınav) 10. Hafta Et fermentasyonunun ilkeleri, tarihçesi 11. Hafta Et, yağ, ingredientler, katkıları, baharat ve kılıflar 12. Hafta Fermente et ürünlerinin sınıflandırılması 13. Hafta Et fermentasyonunun mikrobiyolojisi, starter kültürler Poroses özellikleri 14. Hafta Fermente et ürünlerinin güvenliği ve kalite kontrolü 15. Hafta Konserve teknolojisi
Ölçme-Değerlendirme	Her bir değerlendirme kriterinin başarı puanına etkisi yüzdelik olarak aşağıda verilmiştir. Ara Sınav: 40 % Kısa Süreli Sınav: 10% Yarıyıl sonu Sınavı : 50 % Ara Sınav Tarih ve Saati: Birim tarafından ilan edilecek tarih ve saatlerde Kısa Süreli Sınav Tarih ve Saati: 6. Hafta (1. Ders

	Saatinde)
Kaynaklar	1.Arslan A. <i>Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi</i> . Özkan Matbaacılık Ltd.Şti., Ankara, 2002. 2.Gürbüz Ü (2009) <i>Mezbaha Bilgisi ve Pratik Et muayenesi</i> . S.Ü. Basimevi 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
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