

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Kanatlı Hayvan Ürünleri Hijyeni ve Teknolojisi
Dersin AKTS'si	1
Dersin Yürütücüsü	Doç.Dr. Serap KILIÇ ALTUN
Dersin Gün ve Saati	4A-4B şubesi: Cuma 10.30-11.00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Pazartesi 10:00-12:00
İletişim Bilgileri	skilçaltun@harran.edu.tr 0 414 318 2676
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze eğitimle, konu anlatım, soru-yanıt, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse katılmadan önce inceleyerek katılacaklar. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.
Dersin Amacı	Mezbahaların yapısal özellikleri, kasaplık hayvanların nakli, kasaplık hayvanların kesim yöntemleri, sistematik et muayenesi, et muayenesinde saptanan bakteriyel, viral ve paraziter hastalıklar, patolojik değişiklikler ve yasal hükümler çerçevesinde verilecek kararların öğretilmesi
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1.Gıdanın temel kimyasal yapısı ve mikrobiyolojisini öğrenir. 2.Kanatlı kesim yöntemleri, parçalama işlemlerini öğrenir. 3. Karkas kalitesi ve derecelendirmeyi öğrenir. 4. Kanatlı eti muhafazasında kullanılan yöntemleri öğrenir. 5.Yumurthanın muhafazasında kullanılan yöntemleri öğrenir. 6. Kanatlı hayvanların mezbahaya nakli hakkında bilgi öğrenir
Haftalık Ders Konuları	1.Hafta: Endüstride kullanılan kanatlı hayvan etlerinin bileşimi ve besin değeri 2.Hafta: Kanatlı hayvanların mezbahaya nakli, nakil için gerekli yasal belgeler 3.Hafta: Kesim öncesi ve kesim sırasında karkas kalitesini etkileyen faktörler 4.Hafta: Kanatlı kesim hattı, kesim yöntemleri 5.Hafta: Kanatlı etlerindeki postmortal değişimler 6.Hafta: Kanatlı gövde etinin parçalanması 7.Hafta: Kanatlı etinin muhafazası 8.Hafta: Kanatlı eti mikrobiyolojisi 9.Hafta: İleri işlem teknolojisi I (Haşlanmış ürünler; sucuk, salam, sosis, jambon, burger) 10.Hafta: İleri işlem teknolojisi II (Formlu ürünler; nugget, cordon bleu, pane) 11.Hafta: Yumurthanın soğuk, dondurarak, yüksek ısı, kurutma ve koruyucu maddeler ile muhafazası ve ambalajlanması 12.Hafta: Kanatlı hayvan ürünleri üreten işletmelerde sanitasyonun, önemi, alet ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyonu 13.Hafta: Mevzuat bilgisi 14.Hafta: Mevzuat bilgisi 15.Hafta: Genel değerlendirme
Ölçme-Değerlendirme	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.
Kaynaklar	1.Arslan A. (2020) Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi. Medipres. Malatya

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU												
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	3	3	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ2	3	3	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ3	3	3	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ4	3	3	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ5	3	3	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ6	3	3	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
Kanatlı hayvan ürünleri hijyeni ve teknolojisi	3	3	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5