

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 | Cuma 14.15-15.00 |
| Ders Görüşme Gün ve Saatleri | Pazartesi 13:00-14:00 |
| İletişim Bilgileri | skılıçaltun@harran.edu.tr 0 414 318 2676 |
| 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 | 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. Yumurtanın 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 myologia (Kısa Süreli Sınav) 7. Hafta Kanatlı gövde etinin parçalanması 8. Hafta Kanatlı etinin muhafazası 9. Hafta arthroloji. (Ara Sınav) 10. Hafta Kanatlı eti mikrobiyolojisi 11. Hafta İleri işlem teknolojisi I (Haşlanmış ürünler; sucuk, salam, sosis, jambon, burger) 12. Hafta İleri işlem teknolojisi II (Formlu ürünler; nugget, cordon bleu, pane) 13. Hafta Yumurtanın soğuk, dondurarak, yüksek ısı, kurutma ve koruyucu maddeler ile muhafazası ve ambalajlanması 14. Hafta Kanatlı hayvan ürünleri üreten işletmelerde sanitasyonun, önemi, alet ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyonu |
| 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. (2002) <i>Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi</i> . Özkan Matbaacılık Ltd.Şti., Ankara, |

| 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 |