

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 11.15-12.00
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Pazartesi 12:00-13:00
İletişim Bilgileri	skilcaltun@harran.edu.tr 0 414 318 2676
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 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.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 (Uzaktan Eğitim). 2.Hafta: Kanatlı hayvanların mezbahaya nakli, nakil için gerekli yasal belgeler (Uzaktan Eğitim). 3.Hafta: Kesim öncesi ve kesim sırasında karkas kalitesini etkileyen faktörler (Uzaktan Eğitim). 4.Hafta: Kanatlı kesim hattı, kesim yöntemleri 5.Hafta: Kanatlı etlerindeki postmortal değişimler 6.Hafta: Kanatlı gövde etinin parçalanması (Uzaktan Eğitim). 7.Hafta: Kanatlı etinin muhafazası (Uzaktan Eğitim). 8.Hafta: Kanatlı eti mikrobiyolojisi (Uzaktan Eğitim). 9.Hafta: İleri işlem teknolojisi I (Haşlanmış ürünler; sucuk, salam, sosis, jambon, burger) (Uzaktan Eğitim). 10.Hafta: İleri işlem teknolojisi II (Formlu ürünler; nugget, cordon bleu, pane) (Uzaktan Eğitim). 11.Hafta: Yumurtanın soğuk, dondurarak, yüksek ısı, kurutma ve koruyucu maddeler ile muhafazası ve ambalajlanması (Uzaktan Eğitim). 12.Hafta: Kanatlı hayvan ürünleri üreten işletmelerde sanitasyonun, önemi, alet ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyonu (Uzaktan Eğitim). 13.Hafta: Mevzuat bilgisi (Uzaktan Eğitim). 14.Hafta: Mevzuat bilgisi (Uzaktan Eğitim). 15.Hafta: Genel değerlendirme(Uzaktan 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

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