

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
KANATLI HAYVAN ÜRÜNLERİ HIJYENİ VE TEKNOLOJİSİ	0901766	8	1+0	1	1
Ön koşul Dersler	-				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren	Prof.Dr. Hisamettin Durmaz, Dr. Öğr. Ü. Serap Kılıç Altun				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Kanatlı hayvan yetiştiriciliğine ait temel mesleki alan bilgilerinin verilmesi				
Dersin Öğrenme Çıktıları	İnsan tüketimi için üretilen kanatlı hayvan ürünlerinin hijyenik üretimi ve tüketime sunulduğu aşamalarında hijyen ve teknolojisini öğrenir ve sağlık kontrollerini yapar. Halk sağlığı, biyogüvenlik ve zoonozlar konularında duyarlı olur.				
Dersin İçeriği					
Haftalar	Konular				
1	Dersin tanıtımı, dünyada ve ülkemizde kanatlı eti ve yumurtanın üretim ve tüketimi,				
2	Endüstride kullanılan kanatlı hayvan etleri (tavuk, hindi, bıldırcın, ördek, devekuşu ve kaz), bileşimi ve besin değeri,				
3	Kanatlı hayvanların mezbahaya nakli, nakil için gerekli yasal belgeler				
4	Kesim öncesi ve kesim sırasında karkas kalitesini etkileyen faktörler				
5	Kanatlı kesim hattı, kesim yöntemleri, kanatlı etlerindeki postmortal değişimler				
6	Kanatlı gövde etinin parçalanması, karkas kalitesi ve derecelendirme ile mekanik olarak ayrılmış kanatlı eti				
7	Kanatlı etinin soğuk ve dondurarak muhafazası ve dondurulmuş etlerin çözdürülmesi ile kanatlı etinin ambalajlanması				
8	Kanatlı hayvan eti ve et ürünleri üretim tesisleri, kanatlı hayvan eti ve ürünleri ile yumurta ve yumurta ürünleri ile ilgili yasal düzenlemeler (1)				
9	Kanatlı hayvan eti ve et ürünleri üretim tesisleri, kanatlı hayvan eti ve ürünleri ile yumurta ve yumurta ürünleri ile ilgili yasal düzenlemeler (2)				
10	Ara sınav				
11	Et muayenesi bakımından Kanatlı hayvan hastalıkları (1)				
12	Et muayenesi bakımından Kanatlı hayvan hastalıkları (2)				
13	Kanatlı hayvan ürünleri üreten işletmelerde sanitasyonun önemi, alet ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyonu (1)				
14	Kanatlı hayvan ürünleri üreten işletmelerde sanitasyonun önemi, alet ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyonu (2)				
Kaynaklar	1. Arslan A. Et muayenesi ve et ürünleri teknolojisi, 2. Baskı. Medipress,2013.				
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: Yazılı (%40)					
Final: Yazılı (%60)					
Projeler: -					
Ödevler: -					