

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Kanatlı Hayvan Ürünleri Hijyeni ve Teknolojisi	0901865	VIII	1+0	1	1
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
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	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 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.				
Dersin İçeriği	Endüstride kullanılan kanatlı hayvan etlerinin bileşimi ve besin değeri, Kanatlı hayvanların mezbahaya nakli, nakil için gerekli yasal belgeler, Kesim öncesi ve kesim sırasında karkas kalitesini etkileyen Faktörler, Kanatlı kesim hattı, kesim yöntemleri, Kanatlı etlerindeki postmortal değişimler, Kanatlı gövde etinin parçalanması, Kanatlı etinin muhafazası, Kanatlı eti mikrobiyolojisi, İleri işlem teknolojisi I (Haşlanmış ürünler; sucuk, salam, sosis, jambon, burger), İleri işlem teknolojisi II (Formlu ürünler; nugget, cordon bleu, pane, kroket), Kanatlı hayvan ürünleri üreten işletmelerde sanitasyonun, önemi, alet ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyonu,				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Endüstride kullanılan kanatlı hayvan etlerinin bileşimi ve besin değeri				
2	Kanatlı hayvanların mezbahaya nakli, nakil için gerekli yasal belgeler				
3	Kesim öncesi ve kesim sırasında karkas kalitesini etkileyen Faktörler				
4	Kanatlı kesim hattı, kesim yöntemleri				
5	Kanatlı etlerindeki postmortal değişimler				
6	Kanatlı gövde etinin parçalanması				
7	Ara Sınav				
8	Kanatlı etinin muhafazası				
9	Kanatlı eti mikrobiyolojisi				
10	İleri işlem teknolojisi I (Haşlanmış ürünler; sucuk, salam, sosis, jambon, burger)				
11	İleri işlem teknolojisi II (Formlu ürünler; nugget, cordon bleu, pane)				
12	Yumurthanın soğuk, dondurarak, yüksek ısı, kurutma ve koruyucu maddeler ile muhafazası ve ambalajlanması				
13	Kanatlı hayvan ürünleri üreten işletmelerde sanitasyonun, önemi, alet ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyonu				
14	Genel değerlendirme				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
1. Kanatlı hayvan ürünleri hijyeni ve teknolojisi hakkında kapsamlı bilgi sahibi olunur.					
<b>Kaynaklar</b>					
Arslan, A. (2002). <i>Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi</i> . Özkan Matbaacılık Ltd.Şti., Ankara, Mead, G. (2005). <i>Food Safety Control in the Poultry Industry</i> . Woodhead Publishing Limited, England,					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
<b>Ara sınav: % 40</b>					
<b>Final: % 60</b>					
<b>Bütünleme:</b>					

**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
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları 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	4	4	5	4	4	4	4	2	5	5