AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Hayvansal Ürünler Teknolojisi								
Ders Kodu	LVS258		Ders Düzeyi	Önlisans					
AKTS Kredi	2	İş Yükü	50 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere, Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak hammadde ve yardımcı maddeleri işletmeye almak, ön işlemleri kontrol etmek, içme sütü üretimini kontrol etmek, kurutulmuş süt ürünleri üretimini kontrol etmek ve yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. Ayrıca, öğrencilere bu ders ile emülsiyon tipi ve fermente et ürünleri ile sucuk benzeri ürünlerin üretimini yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Hayvansal ürünlerin yapısı ve özellikleri, teknolojik özellikleri, işleme ve saklama yöntemleri ve üretim teknolojileri. Süt ve süt ürünleri üretimi ile et ve et ürünleri üretimini kontrol etmek.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Hayvansal Ürünler Teknolojisi Mustafa Tayar, Mk. Cem Şen

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dersin ve kaynakların tanıtılması
2	Teorik	Sütün bileşimi- sütün oluşumu-süt hijyeni
3	Teorik	Sütün nitelikleri, Süt İşletmelerinde miktar ölçümü+Hammadde ve yardımcı maddelerin depolanması+Sütün temizlenmesi
4	Teorik	Sütün Temizlenmesi+Sütün havasının ve kokusunun alınması
5	Teorik	Süt Yağının Ayrılması+ Sütün Standardizasyonu+ Sütün Homojenizasyonu
6	Teorik	İçme Sütü Teknolojisi-Pastörize-UHT süt üretimi
7	Teorik	Yoğurt Üretim Teknolojisi Sade Yoğurt Üretimi, Meyveli Yoğurt Üretimi Probiyotik Yoğurt Üretimi, Yoğurttan Ayran Üretimi
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
10	Teorik	Et ürünlerinin üretiminde uygulanan temel işlemler ve et ürünlerinin sınıflandırılması
11	Teorik	Emülsiyon teknolojisi
12	Teorik	Sosis üretim teknolojisi
13	Teorik	Salam üretim teknolojisi
14	Teorik	Fermente sucuk teknolojisi
15	Teorik	Fermente sucuk teknolojisi
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı
17	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	13	0	2	26
Ara Sınav	1	0	8	8

Dönem Sonu Sınavı	1	0	16	16
			Toplam İş Yükü (Saat)	50
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Hammadde ve yardımcı maddeleri işletmeye almak;
2	Ön işlemleri kontrol etmek;
3	İçme sütü üretimini kontrol etmek;
4	Yoğurt ve Tereyağı üretimi ve gerekli kontrollerini yapmak;
5	Et ürünleri konusunda temel bilgiye sahip olur;
6	Emülsiyon tipi et ürünlerini üretir ;
7	Fermente et ürünlerini üretir;
8	Sucuk benzeri ürünleri üretir;

Program Çıktıları *(Laborant ve Veteriner Sağlık Programı)*	
1	Veteriner teknikerlik düzeyinde verilen bilgiyi özümseme ve gerektiğinde kullanabilme becerisi
2	Analiz etme ve sentezleme becerisi
3	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
4	Hayvan türleri ve ırkları ile temel özelliklerini tanıma
5	Laboratuvarda, sorumlu hekim nezaretinde kayıt, hazırlık ve test yapabilme
6	Asepsi ve antisepsi ile pre-operatif ve post-operatif dönemde hayvanın bakımını yapabilme
7	Parazit enfestasyonları ve enfeksiyöz hastalıklardan korunma ve kontrolü için yapılacak çalışmalarda Veteriner Hekime yardımcı olabilme
8	Kuramsal olarak belirlenen hayvan besleme protokollerini hazırlama ve kullanabilme
9	Veteriner Hekime muayene, görüntüleme ve cerrahi uygulamalar sırasında yardımda bulunabilme ve Veteriner Hekim tarafından planlanan her türlü uygulamayı yürütebilme
10	Hayvancılıkta verimin artırılmasına yönelik çalışmalar yapmak

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi *1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek*

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7	ÖÇ8
PÇ1	3	2	2	4	4	4	4	4
PÇ2	3	2	2	3	3		4	
PÇ3	2	2	2					
PÇ4	2	2	2					
PÇ5	2	2	2					
PÇ6	2	2	2					
PÇ7	2	2	2					
PÇ8	2	2	2					
PÇ9	2	2	2					
PÇ10	2	2	2					