



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Mezbaha Yan Ürünleri Teknolojisi							
Ders Kodu		EU237		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Çiftlik hayvanlarından elde edilen karkas eti dışındaki kısımların değerlendirilmesi konusunda bilgi ve tecrübe kazandırmaktır.							
Özet İçeriği		Mezbaha yan ürünleri, önemi, değerlendirmesi, miktarları ve hesaplama yöntemleri. Sakatatlar, beslenme açısından önemi ve değerlendirilme şekilleri. Bağırsakların, yağların işlenmesi. Derinin değerlendirilmesi. Mezbaha yan ürünlerinin hayvan beslemede kullanılması. Rendering sistemleri. Kanatlı hayvanlara ait mezbaha yan ürünlerinin değerlendirilmesi.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Problem Çözme							
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	Gökalp, H.Z., Kaya, M., Zorba, Ö. Et Ürünleri İşleme Müh.
2	Öztan, A. Et Bilimi ve Teknolojisi
3	Ders Notları
4	Bilimsel makaleler

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Mezbaha yan ürünleri, önemi ve değerlendirmesi
2	Teorik	Kesim sonucu elde edilen miktarlar ve hesaplama yöntemleri
3	Teorik	Sakatatlar, beslenme açısından önemi ve değerlendirilme şekilleri
4	Teorik	Füme dil, jöle işkembe üretime, ayakların işlenmesi
5	Teorik	Bağırsakların işlenmesi
6	Teorik	Hayvansal yağların değerlendirilmesi
7	Teorik	Deri ve sınıflandırılması
8	Ara Sınav (Vize)	ARA SINAV
9	Teorik	Deri muhafaza yöntemleri
10	Teorik	İlaç ve biyokimyasal sanayide mezbaha yan ürünlerinin kullanması
11	Teorik	Hayvan beslemede kullanımı
12	Teorik	Rendering sistemleri
13	Teorik	Et unu, kemik unu, kan unu ve rendering yağları üretimi
14	Teorik	Tavuk unu, tüy unu üretimi
15	Teorik	Atık su arıtma sistemleri
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	YARIYIL SONU SINAVI

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	3	42
Dönem Ödevi	1	0	3	3
Okuma	14	0	1	14
Ara Sınav	1	7	1	8



Dönem Sonu Sınavı	1	7	1	8
Toplam İş Yüğü (Saat)				75
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25] = AKTS Kredisi				3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Mezbaha yan ürünlerinin besin olarak değerlendirilmesi konusunda bilgi edinme
2	Mezbaha yan ürünlerinin hayvan beslemede değerlendirilmesi konusunu kavrama
3	Diğer alanlarda mezbaha yan ürünlerinin değerlendirilmesi konusunda bilgi sahibi olma
4	Mezbaha yan ürünlerinin değerlendirilmesinde kullanılan teknoloji konusunda bilgi sahibi olma

Program Çıktıları (Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı)

1	Kasaplık hayvanları kesimi hakkında bilgi ve tecrübeye sahibi olabilmek
2	Kesim sonrasında elde edilen et ve yan ürünleri elde edebilmek
3	Karkasları standart parçalayabilmek
4	Karkasları taze et ürünlerine işleyebilmek
5	Ülkemizde yaygın tüketilen et ürünlerinin üretimini yapabilmek
6	Mezbaha yan ürünlerinin değerlendirebilmek
7	Et ve ürünlerine taşınması gereken özelliklere ait yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olabilmek
8	Et ve ürünlerini uygun koşullarda muhafaza edebilmek
9	Et ve ürünlerinin üretimindeki gıda güvenliği uygulamaları hakkında yeterliliğe sahip olabilmek
10	Tüketici tercihlerinde belirleyici olabilen çeşitli standartlar hakkında bilgi sahibi olabilmek
11	Et ve ürünlerinin üretim sürecinde gerek duyulan laboratuvar uygulamalarını yapabilmek
12	Sektörün aradığı nitelikte eleman olabilmek
13	Etik değerlere saygılı, sorumluluk bilincinde olabilmek
14	Çeşitli sosyal ve kültürel alanlarda birikimi olan, araştıran, sorgulayan, modern çağın yeniliklerini takip eden ve kullanabilen nitelikte olabilmek
15	Ulusal değerlere bağlı olabilmek

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4
PÇ1	4	4	3	3
PÇ2	5	4	4	4
PÇ3	5	4	4	4
PÇ5	5	3	3	4
PÇ6	5	5	5	5
PÇ7	5	4	4	4
PÇ8	5	2	3	3
PÇ9	5	3	3	3
PÇ12	2	2	2	2

