AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Kanatlı Eti İşleme Tekniği								
Ders Kodu	EU226		Ders Düzeyi	Önlisans					
AKTS Kredi	5	İş Yükü	120 *(Saat)*	Teori	3	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak kanatlı etlerin elde edilmesi, işlenmesi ve muhafaza teknikleri ile ilgili yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Kanatlı hayvan türleri, ürünleri ve beslenme açısından önemi. Etlik piliç ve etlik hindi üretimi. Kesim öncesi ve sonrası muayeneleri. Kesimhaneler, kesim yöntemleri. Kesim, parçalama ve sakatların değerlendirilmesi. Emülsiyon tipi ve hazır yemek tipi kanatlı et ürünleri. Kanatlı eti kalitesi. Ürünlerin muhafazası. HACCP, ISO 22000 uygulamaları ve Helal Gıda Standardı. Kaz, Ördek, Bıldırcın ve Devekuşu kesimi ve işlenmesi								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, 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	Ders Notları
2	Poultry Meat Processing E.R. Sams
3	Poultry Meat Science D.L.Fletcher
4	Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi -Doç.Dr. Ali Arslan
5	Et Bilimi ve Teknolojisi – Prof. Dr. Aydın Öztan

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Kanatlı hayvan türleri ve ürünleri
	Uygulama	Kanatlı hayvan türlerinin tanıtımı
2	Teorik	Kanatlı hayvan etlerinin beslenme açısından önemi ve kaynakları
	Uygulama	Dengeli beslenme ve kanatlı etlerinin rolü
3	Teorik	Etlik piliç ve etlik hindi üretimi
	Uygulama	Etlik piliç, hindi üretimi ve yöntemleri
4	Teorik	Kesim öncesi kontrol
	Uygulama	Canlı hayvanların kesim öncesi muayenesi
5	Teorik	Kesimhaneler, kesim yöntemleri
	Uygulama	Kesimhanelere ait görsel kaynakların izlenmesi, Kesim uygulamaları
6	Teorik	Kesim ve parçalama
	Uygulama	Etlik piliç karkaslarının parçalanması
7	Teorik	Sakatatlar ve işlenmesi
	Uygulama	Etlik piliç sakatatlarının işlenmesi
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Emülsiyon tipi kanatlı et ürünleri
	Uygulama	Salam,Sosis, Jambon tipi ürünlerin üretimi
10	Teorik	Hazır yemek tipi kanatlı et ürünleri
	Uygulama	Döner, sinitzel, nuget, cordon blue, köfteler üretimi
11	Teorik	Kanatlı eti kalitesi ve etkileyen faktörler
12	Teorik	Kanatlı etlerinin muhafazası
	Uygulama	Soğutma ve şoklama sistemleri
13	Teorik	HACCP, ISO 22000 uygulamaları ve Helal Gıda Standardı
14	Teorik	Kaz – ördek kesimi ve işlenmesi

14	Uygulama	Kaz – ördek kesimi ve işlenmesi ile ilgili görsel materyalin kullanımı
15	Teorik	Bıldırcın – devekuşu kesimi ve işlenmesi
	Uygulama	Bıldırcın – devekuşu kesimi ve işlenmesi ile ilgili görsel materyalin kullanımı
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl sonu sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	3	42
Uygulamalı Ders	14	0	1	14
Ödev	2	0	5	10
Laboratuvar	5	0	7	35
Ara Sınav	1	7	1	8
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
			Toplam İş Yükü (Saat)	120
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	5
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Kanatlı etleri, özellikleri ve et kalitesini etkileyen faktörler
2	Kesim teknikleri ve kesimhaneler
3	Kesim ve parçalama
4	Emülsiyon tipi ve hazır yemek tipi ürünler
5	Muhafaza yöntemleri, gıda güvenliği ve uygulamaları

Program Çıktıları *(Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı)*	
1	Kasaplık hayvanları kesimi hakkında bilgi ve tecrübeye sahibi olabilme
2	Kesim sonrasında elde edilen et ve yan ürünleri elde edebilme
3	Karkasları standart parçalayabilme
4	Karkasları taze et ürünlerine işleyebilme
5	Ülkemizde yaygın tüketilen et ürünlerinin üretimini yapabilme
6	Mezbaha yan ürünlerinin değerlendirebilme
7	Et ve ürünlerine taşıması gereken özelliklere ait yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olabilme
8	Et ve ürünlerini uygun koşullarda muhafaza edebilme
9	Et ve ürünlerinin üretimindeki gıda güvenliği uygulamaları hakkında yeterliliğe sahip olabilme
10	Tüketici tercihlerinde belirleyici olabilen çeşitli standartlar hakkında bilgi sahibi olabilme
11	Et ve ürünlerinin üretim sürecinde gerek duyulan laboratuar uygulamalarını yapabilme
12	Sektörün aradığı nitelikte eleman olabilme
13	Etik değerlere saygılı, sorumluluk bilincinde olabilme
14	Çeşitli sosyal ve kültürel alanlarda birikimi olan, araştıran, sorgulayan, modern çağın yeniliklerini takip eden ve kullanabilen nitelikte olabilme
15	Ulusal değerlere bağlı olabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	5	5	4	4
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	4	4
PÇ4	5	4	5	4	5
PÇ5	4	4	5	5	5
PÇ6	4	4	5	4	5
PÇ7	5	5	5	5	5
PÇ8	5	4	4	5	5
PÇ9	4	4	5	5	5
PÇ10	5	5	5	5	5

PÇ11	4	4	4	4	5
PÇ12	5	5	5	5	5
PÇ13	3	3	3	3	3
PÇ14	2	2	2	2	2
PÇ15	1	1	1	1	1