



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  
**GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Kanatlı Hayvan Ürünleri								
Ders Kodu	GKA218			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	78 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Kanatlı etleri ve yumurta kalitesi ile ilgili analizleri yapmayı öğrenmek.								
Özet İçeriğı	Kanatlı kümes hayvan ürünlerinin üretimi. Örnek alma, örneklerin analize hazırlanması ve sonuçların değerlendirilmesi. Rutubet, yağ, protein, kül ve mineral tayinleri tayinleri , pH, katkı maddeleri ve kalıntı analizleri.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi İhsan Bülent HELVA								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Gökalp, H.Y., Kaya, M., Tülek, Y., Zorba, Ö. Et ve Et ürünlerinde Kalite Kontrolü ve Laboratuvar Uygulama Klavuzu. Ankara Üniv.Ziraat Fak. Ofset Tesisi, Erzurum, 2001.
2	Öğretim elemanı ders notları
3	Recommended Methods for Analysis of Eggs and Poultry Meat <a href="http://aufsi.auburn.edu/recommendedmethods/recommendedmethods_print.html">http://aufsi.auburn.edu/recommendedmethods/recommendedmethods_print.html</a>

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Ticari kanatlı hayvanları ve ürünlerini tanıma
2	Teorik	Piliç ve hindi eti üretimi
3	Teorik	Piliç ve hindi etinin işlenmesi
4	Teorik	Piliç ve hindi eti üretiminde kalite kontrol
5	Teorik	Ticari yumurta üretimi
6	Teorik	Yumurtanın işlenmesi
7	Teorik	Yumurta ve üretiminde kalite kontrol
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Zoonoz hastalıklar
10	Teorik	Örnek alma ve örneklere uygulanacak işlemler
11	Teorik	Rutubet, protein, yağ, pH, tuz ve renk analizleri
12	Teorik	Yumurta kabuk kalitesi, yumurta sarısı renk ölçümleri, ak ve sarı indeksleri
13	Teorik	Mikrobiyolojik analizler
14	Teorik	Toplam m.o., salmonella ve Campylobacter spp., Clostridium perfringens, Escherichia coli , Listeria monocytogenes analizleri
15	Teorik	Piliç eti ve yumurta ile ilgili duyuusal analizler
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

#### 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	2	28
Bireysel Çalışma	7	2	2	28
Ara Sınav	1	8	1	9



Dönem Sonu Sınavı	1	12	1	13
	Toplam İş Yüğü (Saat)			78
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	Kanatlı hayvan ürünlerini tanıma
2	Kanatlı ürünlerinde kalite kontrol
3	Kanatlı ürünlerinde kimyasal analizleri yapmak
4	Kanatlı ürünlerinde mikrobiyolojik analizler yapmak
5	Kanatlı ürünlerinde duyuusal analizler yapmak

**Program Çıktıları (Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)**

1	Gıda ürünleri ile ilgili konularda temel bilgilere sahip olma
2	Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olma
3	Laboratuvarında çalışma ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olma
4	Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirme.
5	Çalışma alanlarının gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanma
6	Bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme
7	Çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	5
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4	4	4	4	4	4
PÇ5	4	4	4	4	4
PÇ6	4	4	4	4	4
PÇ7	3	3	3	3	3

