AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Kanatlı Eti Üretimi ve Değerllendirilmesi							
Ders Kodu		ZZO516		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	8	İş Yükü	201 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu derste amaç, kanatlı eti üretim ilke ve esaslarını öğretmek, üretim ve işleme sürecinde karşılaşılan kritik noktaları ve sorunları ortaya koymaktır							
Özet İçeriği		kanatlı eti üretim ilke ve esaslarını öğretmek, üretim ve işleme sürecinde karşılaşılan kritik noktaları ve sorunları ortaya koymaktır							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)		Prof. Dr. Mustafa AKŞİT							

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Richardson, R. I. And Mead, G. C., 1999 .“Poultry Meat Science”, CABI Publishing.
2	Sams A. “Poultry meat processing” , Boca Raton, FL, CRC Press, (2001).
3	XV. European Symposium on the Quality of Poultry Meat. September Kuşadası TURKEY
4	XVI .nci European Symposium on the Quality of Poultry Meat. Volume :2 , France, 2003
5	Kanatlı Etleri ve Gıda Güvenliği. Kanatlı AR-GE Yayın: 3 Derleme: 1 BOLU Temmuz 2001
6	Research and Review Articles from J. Poultry Science

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Kanatlı etinin tanımı
	Ön Hazırlık	Kanatlı et üretim sistemlerinin incelenmesi
2	Teorik	Kanatlı etlerinin üretim süreci
	Ön Hazırlık	Kanatlı et üretim sistemlerinin incelenmesi
3	Teorik	Kanatlı kesimhaneleri
	Ön Hazırlık	Kesimhane ekipmanlarının tanıtımı
4	Teorik	Kanatlı kesim tekniği ve hijyeni
	Ön Hazırlık	Kanatlılarda kesim uygulaması ve kanatlı etinin yapısal özelliklerinin incelenmesi
5	Teorik	Kanatlı etinin yapısal özellikleri
	Ön Hazırlık	Kanatlılarda kesim uygulaması ve kanatlı etinin yapısal özelliklerinin incelenmesi
6	Teorik	Kanatlı et kalitesini etkileyen etmenler
	Ön Hazırlık	Kanatlı Etinde pH, renk ve su tutma kapasitesinin belirlenmesi
7	Teorik	Kesim öncesi ve sonrası kanatlı etlerinde meydana gelen değişiklikler
	Ön Hazırlık	Kanatlı Etinde pH, renk ve su tutma kapasitesinin belirlenmesi
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Kanatlı et ürünleri teknolojisi
	Ön Hazırlık	Kanatlı etinde ortaya çıkan depolama kayıplarının saptanması
10	Teorik	Kanatlı etlerinin depolanması
	Ön Hazırlık	Kanatlı etinde ortaya çıkan depolama kayıplarının saptanması
11	Teorik	Kanatlı et kalitesinde genotip ıslahı sonucu ortaya çıkan değişiklikler
	Ön Hazırlık	Kanatlı etinde ortaya çıkan depolama kayıplarının saptanması
12	Teorik	Kanatlı eti mikrobiyolojisi ve kanatlı etlerinden kaynaklanan gıda zehirlenmeleri
	Ön Hazırlık	Kanatlı etlerinde gelişen bazı mikroorganizmaların belirlenmesi
13	Teorik	Kanatlı eti özellikleri ve işleme yöntemlerini açıklamak.
	Ön Hazırlık	Kanatlı etinin kalite özellikleri ve işleme şekilleri

14	Teorik	Türkiyede ve Dünya da kanatlı etini işleme yöntemleri ve önemi
	Ön Hazırlık	Uluslar arası kanatlı etinin işleme ve pazarlaması
15	Teorik	Türkiye de kanatlı etinin tüketimi
	Ön Hazırlık	Türkiye de üretilen kanatlı eti miktarı ve tüketimi
16	Teorik	Yılsonu 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	3	2	70
Uygulamalı Ders	14	2	2	56
Dönem Ödevi	1	20	1	21
Ara Sınav	1	20	2	22
Dönem Sonu Sınavı	1	30	2	32
			Toplam İş Yükü (Saat)	201
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	8

**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	1. Kanatlı etinin tanımı ve etlerin üretim süreçleri hakkında bilgi sahibi olma
2	2. Kanatlı kesimhanelerinin işleyişi, kesim tekniği ve hijyeni hakkında bilgi kazandırma
3	3. Kanatlı eti kalitesini etkileyen etmenler (ph, renk, su tutma kapasitesi, su kaybı) hakkında bilgi edindirme
4	4. Kanatlı et ürünleri teknolojileri ve kanatlı et kalitesinde ıslah sonucu ortaya çıkan değişiklikler hakkında bilgi sahibi olma
5	5. Kanatlı eti mikrobiyolojisi hakkında bilgi edinme

Program Çıktıları *(Zootekni Yüksek Lisans Programı)*

1	Zootekni Lisans derecesi ile hayvansal üretimle ilgili yeterlilikler üzerine, hayvan yetiştirme ve ıslahı, yemler ve hayvan besleme, biyometri ve genetik bilim dallarından birinde bilgilerini artırabilme becerisi
2	Zootekni alanında araştırma yapabilme, deneme desenlerini oluşturabilme, tasarladıkları denemeleri gerçekleştirebilme, veri toplayabilme ve analiz edebilme, sonuçları yorumlayabilme ve araştırmaya dayalı çözüm önerileri geliştirebilme becerisi
3	Zootekni alanının gerektirdiği bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile bilişim teknolojilerini kullanabilme ve geliştirebilme becerisi
4	Hayvansal üretimde ve elde edilen ürünlerde kalite süreçlerini değerlendirebilme becerisi
5	Zootekni alanındaki ulusal ve uluslar arası güncel gelişmeleri takip edebilme ve kendi çalışmalarından elde edilen sonuçları, alanındaki ve alanı dışındaki gruplara, yazılı, sözlü ve görsel olarak aktarabilme becerisi
6	Zootekni alanında, öngörülmeyen durumlarda yeni stratejik yaklaşımlar geliştirebilme ve sorumluluk alarak bölgesel, ulusal veya uluslar arası çözüm üretebilme becerisi
7	Zootekni alanında özümsedikleri bilgiyi ve problem çözme yeteneklerini, disiplinler arası çalışmalarda da uygulayabilme becerisi

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	4	5	5
PÇ2	5	5		4	3
PÇ3	3	4	4		
PÇ4	5	4	5	5	5
PÇ5	4	4			3
PÇ6			4	4	3
PÇ7		4	4	4	