



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Kanatlı Eti Hijyeni ve Teknolojisi							
Ders Kodu		VBH553		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	1	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Kanatlı eti üretim aşamalarının belirlenmesi, kanatlı etinin besleyici değeriğinin belirlenmesi, kanatlı etinden kaynaklanan gıda risklerinin belirlenmesi amaçlanmıştır.							
Özet İçeriğı		Kanatlı eti üretim aşamaları, kanatlı muayenesi ve kalite kontrolü, Kanatlı kaynaklı gıda enfeksiyon ve intoksikasyonları.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Arslan A., Et muayenesi ve et ürünleri teknolojisi, 2002.
2	Kanatlı Ar-Ge Yayınları no:3., Kanatlı Etleri ve Gıda Güvenliğı 2001
3	Türker., Hayvansal gıdalarda kalite kontrolü, 1997.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Kanatlı etinin bileşimi ve besin değeriğeri
	Uygulama	Giriş
2	Teorik	Kanatlı kesimhanesi, et parçalama yeri, soğuk depo ve üretim yerlerinin hijyenik koşulların belirlenmesi
	Uygulama	Kanatlı analizlerinin yapılacağı laboratuvarların ve analizlerde kullanılacak alet ve cihazların tanıtılması
3	Teorik	Kanatlı kesim hattına HACCP ilkelerinin belirlenmesi ve uygulanması
	Uygulama	Kanatlı etinde protein tayini
4	Teorik	Kesimi yasak ve ihbari mecburi hastalıklar
	Uygulama	Kanatlı etinde yağ tayini
5	Teorik	Etlerin soğutulması ve soğukta muhafaza metotları
	Uygulama	Kanatlı etinde rutubet, kül pH tayini
6	Teorik	Etlerin dondurulması ve donmuş muhafaza metotları
	Uygulama	Kanatlı etlerinde mikrobiyolojik analizler için hazırlık: sterilizasyon ve besi yeri hazırlanması
7	Teorik	Genel hijyenik önlemler ile dekontaminasyon yöntemlerinin belirlenmesi
	Uygulama	Kanatlı etlerinde Salmonella aranması
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Tavuk gövde etlerinin gruplandırılması ve gövde etlerinin parçalanması
	Uygulama	Kanatlı etlerinde Campylobacter aranması
10	Teorik	Kanatlı etinin kalitesi ve kalitesini etkileyen faktörler



10	Uygulama	Kanatlı etinde fiziksel muayane yöntemleri
11	Teorik	Et muayenesi bakımından önemli olan kanatlı hastalıkları
	Uygulama	Kanatlı etlerinde Staphylococcus aureus aranması
12	Teorik	Kanatlı işletmelerinde temizlik ve sanitasyon
	Uygulama	Kanatlı etlerinde toplam aerop mezofil canlı ile maya-küf aranması
13	Teorik	Kanatlı sektöründe personel hijyeni
	Uygulama	Kanatlı işletmelerin soğuk hava depolarından, parçalama ünitelerinden hijyen kontrolü.
14	Teorik	Kanatlı etlerinin kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri
	Uygulama	Kanatlı işletmelerinde çalışan personelin hijyen kontrolü
15	Teorik	Tartışma
	Uygulama	Analiz sonuçlarının değerlendirilmesi

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	1	14
Uygulamalı Ders	14	0	2	28
Ara Sınav	1	11	1	12
Dönem Sonu Sınavı	1	20	1	21
Toplam İş Yükü (Saat)				75
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Kanatlı etinin besleyici değerliliğini ve bileşimini ortaya koymak
2	Kanatlı kesim hattının belirlenmesi ve bu hattaki kritik kontrol noktaları
3	Kanatlı etlerinden kaynaklanan gıda enfeksiyon ve intoksikasyonlarının belirlenmesi
4	Kanatlı et ürünleri teknolojisi, etlerin muhafazası
5	Kanatlı kesimhanesinde ve burada çalışan personelde hijyen ve sanitasyon
6	Kanatlı etleri üzerine laboratuvar analizlerinin yapabilmek, kanatlı etleri ile kesimhanesinin taşınması gereken teknik şartnamesini bilmek

Program Çıktıları (Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Yüksek Lisans Programı)

1	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi çalışma alanı ile ilgili uzmanlık düzeyinde geliştirilmiş bilgilere sahip olur (Bilgi)
2	Başta halk sağlığı olmak üzere Gıda Hijyeni ve Teknolojisi ile ilişkili disiplinler arası etkileşimi kavrayarak tanımlar (Bilgi)
3	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanında edinmiş olduğu bilgileri kullanarak, uzmanlık gerektiren sorunlara çözüm önerileri getirir (Beceri)
4	Alanı ile ilgili edindiği bilgileri, farklı disiplinlerdeki bilgiler ile bütünleştirerek yorumlar ve gerekli durumlarda bilimsel bilgi ve çözüm önerileri oluşturur (Beceri)
5	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi yüksek lisans programının kendisine sağladığı yetki ve sorumlulukların bilincinde olarak uzmanlığını uygulama yetkinliğinde olur (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği)
6	Bilimsel bilginin elde edilmesi ve sunulması ile ilgili yöntemleri kavrar (Öğrenme Yetkinliği).
7	Yüksek lisans eğitimi sırasında kazandığı bilgi ve becerileri değerlendirerek, mesleki bilgi gelişimini sağlayacak çalışmalarda yeni bilgileri ve bilgi kaynakları belirler ve kullanır (Öğrenme Yetkinliği).
8	Mesleki ve profesyonel ortamdaki sosyal ilişkilerde ihtiyaç duyulabilecek teknolojik araçları kullanır (İletişim ve Sosyal Yetkinlik).
9	Alanı ile ilgili bilimsel bilgileri derler ve amaca yönelik olarak değerlendirerek yorumlar (Alana Özgü Yetkinlik).
10	Gıda hijyeni ve kontrolü, et muayenesi ve teknolojisi, süt kalitesi ve güvenliği, kalite kontrol sistemleri, halk sağlığı, su hijyeni ve su ürünleri teknolojisi, hayvan refahı, kanatlı eti üretimi ve kontrolü ile domuz eti kalitesi konularında bilgi sahibi olur (Bilgi).
11	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi laboratuvarlarındaki cihazları ve sarf malzemelerini belirler ve kullanır (Beceri).
12	Gıda hijyeni ile ilişkili mikrobiyolojik, kimyasal, serolojik ve moleküler düzeyde tanı yöntemleri hakkında uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).



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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ1	5	1	1	1	1	1
PÇ2	1	1	1		4	5
PÇ3	1	5	2	4	3	1
PÇ4	1	4	5	1	1	1
PÇ5	2	1	1	5	1	4
PÇ7	2	1	1	5	1	4
PÇ8	1	1	3	4	5	2
PÇ9	3	1	1	5	1	1
PÇ10	1	4	5	1	3	2
PÇ11	1	1	1	1	5	3
PÇ12	1	1	1	1	5	3
PÇ13	1	1	4	3	5	1

