AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Kanatlı Eti Hijyeni ve Muayenesi								
Ders Kodu	VBH649		Ders Düzeyi		Doktora				
AKTS Kredi	4	İş Yükü	100 *(Saat)*	Teori	1	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Kanatlı eti üretim aşamalarının belirlenmesi, kanatlı etinin besleyici değerliliğinin belirtilmesi, kanatlı etinden kaynaklanan gıda risklerinin belirtilmesi amaçlanmıştır.								
Özet İçeriği	Kanatlı eti üretim aşamaları, kanatlı muayenesi ve kalite kontrolü, Kanatlı kaynaklı gıda infeksiyon ve intoksikasyonları.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Pelin KOÇAK KIZANLIK								

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 Güvenliği 2001
3	Türker., Hayvansal gıdalarda kalite kontrolü, 1997.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik & Uygulama	Kanatlı etinin bileşimi ve besin değerleri & Giriş
2	Teorik & Uygulama	Kanatlı kesimhanesi, et parçalama yeri, soğuk depo ve üretim yerlerinin hijyenik koşulların belirlenmesi & Kanatlı analizlerinin yapılacağı laboratuvarların ve analizlerde kullanılacak alet ve cihazların tanıtılması
3	Teorik & Uygulama	Kanatlı kesim hattına HACCP ilkelerinin belirlenmesi ve uygulanması & Kanatlı etinde protein tayini
4	Teorik & Uygulama	Kesimi yasak ve ihbari mecburi hastalıklar & Kanatlı etinde yağ tayini
5	Teorik & Uygulama	Etlerin soğutulması ve soğukta muhafaza metotları & Kanatlı etinde rutubet, kül pH tayini
6	Teorik & Uygulama	Etlerin dondurulması ve donmuş muhafaza metotları & Kanatlı etlerinde mikrobiyolojik analizler için hazırlık: sterilizasyon ve besi yeri hazırlanması
7	Teorik & Uygulama	Genel hijyenik önlemler ile dekontaminasyon yöntemlerinin belirlenmesi & Kanatlı etlerinde Salmonella aranması
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik & Uygulama	Tavuk gövde etlerinin gruplandırılması ve gövde etlerinin parçalanması & Kanatlı etlerinde Campylobacter aranması
10	Teorik & Uygulama	Kanatlı etinin kalitesi ve kalitesini etkileyen faktörler & Kanatlı etinde fiziksel muayane yöntemleri
11	Teorik & Uygulama	Et muayenesi bakımından önemli olan kanatlı hastalıkları & Kanatlı etlerinde Staphylococcus aureus aranması
12	Teorik & Uygulama	Kanatlı işletmelerinde temizlik ve sanitasyon & Kanatlı etlerinde toplam aerop mezofil canlı ile maya-küf aranması
13	Teorik & Uygulama	Kanatlı sektöründe personel hijyeni & Kanatlı işletmelerin soğuk hava depolarından, parçalama ünitelerinden hijyen kontrolü.
14	Teorik & Uygulama	Kanatlı etlerinin kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri & Kanatlı işletmelerinde çalışan personelin hijyen kontrolü
15	Teorik & Uygulama	Tartışma & Analiz sonuçlarının değerlendirilmesi
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final 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	1	14
Uygulamalı Ders	14	0	2	28
Ödev	14	0	1	14
Ara Sınav	1	17	1	18
Dönem Sonu Sınavı	1	25	1	26
			Toplam İş Yükü (Saat)	100
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	4
**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 infeksiyon ve intoksikasyonlarının belirlenmesi
4	Kanatlı et ürünleri teknolojisi, etlerin muhafazası
5	Kanatlı kesimhanesinde ve burada çalışan personelde hijyen ve sanitasyon
6	Kanatlı etleri üzerine laboratuar analizlerinin yapabilmek, kanatlı etleri ile kesimhanesinin taşıması gereken teknik şartnamesini bilmek

Program Çıktıları *(Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Doktora Programı)*	
1	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi çalışma alanı ile ilgili ileri düzeyde bilimsel yeterliliğe ve bilgi birikimine sahip olur (Bilgi).
2	Öncelikle tek tıp-tek sağlık konsepti olmak üzere Gıda Hijyeni ve Teknolojisi ile ilişkili çeşitli disiplinler arası etkileşimi kavrayarak, bu alanda sahip olduğu bilgi birikimini kullanır (Bilgi).
3	Hayvansal gıdalarla ilgili sorunları çözebilmeye yönelik projelerde yer alabilecek yeterliliğe sahiptir (Beceri).
4	Alanı ile ilgili edindiği bilgileri, farklı disiplinlerdeki bilgiler ile bütünleştirerek yorumlar ve gerekli durumlarda bilimsel bilgi ve çözüm önerileri oluşturur (Beceri).
5	Mesleki, toplumsal ve etik değerlere ve gerekli bilimsel formasyona sahip olarak ekip çalışması içerisinde yer alabilir, gerektiğinde de bireysel sorumluluk üstlenebiir (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği).
6	Bilimsel bilginin elde edilmesi ve sunulması ile ilgili yöntemleri kavrar, gıda alanında bilimsel çalışma hazırlayabilme, sunabilme ve etkinlikte bulunabilme yeteneğine sahiptir (Öğrenme Yetkinliği).
7	Doktora programı sırasında kazandığı bilgi ve becerileri değerlendirerek, mesleki bilgi gelişimini sağlayacak çalışmalarda yeni bilgileri ve bilgi kaynakları belirler ve kullanır (Öğrenme Yetkinliği).
8	Kazanmış olduğu bilimsel yeterlilik ve mesleki özgüvenle birlikte mesleki ve profesyonel ortamdaki sosyal ilişkilerde gerekli olan iletişim becerilerine sahiptir (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 ileri derecede bilgi sahibidir (Bilgi).
11	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi laboratuarlarındaki cihazları ve sarf malzemelerini belirler ve kullanır (Beceri).
12	Gıda hijyeni ile ilişkili mikrobiyolojik, kimyasal, serolojik ve moleküler düzeyde tanı yöntemleri hakkında ileri düzeyde bilgi sahibi olur (Bilgi).
13	Çiftlikten sofraya gıda güvenliği kavramını bilir ve uygular (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	3	3	3	3	3
PÇ2	3	3	3		4	5
PÇ3	3	5	3	4	3	3
PÇ4	3	4	5	3	3	3
PÇ5	3	3	3	5	3	4
PÇ7	3	3	3	5	3	4
PÇ8	3	3	3	4	5	3
PÇ9	3	3	3	5	3	3
PÇ10	3	4	5	3	3	3
PÇ11	3	3	3	3	5	3
PÇ12	3	3	3	3	5	3

PÇ13	3	3	4	3	5	3