



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Kanatlı Ürünleri Kalite ve Teknolojileri							
Ders Kodu		VBH650		Ders Düzeyi		Doktora			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	1	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Kanatlı etlerinin üretim aşamalarının belirlenmesi, kanatlı etlerinin besleyici değeriğinin belirtilmesi, kanatlı etlerinin muhafazasının öğretilmesi amaçlanmıştır.							
Özet İçeriğı		Kanatlı etlerinin genel özellikleri, kanatlı etlerinin muhafazası, kanatlı parçalama ünitelerinin temizlik ve sanitasyon uygulamaları							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Devrim BEYAZ, 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 Güvenliğı 2001

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Tavuk, bıldırcın, hindi, devekuşu ve ördek etlerinin özellikleri; genel bakış
2	Teorik	Kanatlı kesimhanesi, et parçalama yeri, soğuk depo ve üretim yerlerinin hijyenik koşulların belirlenmesi
3	Teorik	Kanatlı kesim hattına HACCP ilkelerinin belirlenmesi ve uygulanması
4	Teorik	Etlerin dondurulması ve donmuş muhafaza metotları
5	Teorik	Kanatlı etlerinin kimyasal bileşimi ve besleyici özellikleri; bıldırcın eti
6	Teorik	Kanatlı etlerinin kimyasal bileşimi ve besleyici özellikleri; hindi eti
7	Teorik	Kanatlı etlerinin kimyasal bileşimi ve besleyici özellikleri; deve kuşu eti
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	9) Kanatlı etlerinin kimyasal bileşimi ve besleyici özellikleri; Ördek eti
10	Teorik	Kanatlı etlerinin işlenmesi
11	Teorik	Kanatlı etleri ile ilgili Türk Standartları: TS 2409 (Tavuk Gövde eti), TS 4018 (Hindi eti)
12	Teorik	Kanatlı etleri ile ilgili Türk Standartları: TS 8057 (Beyaz et- soğutma, dondurma, muhafaza ve taşıma kuralları), TS 12401 (Tavuk parça etleri- kemiksiz)
13	Teorik	Kanatlı parçalama ünitelerinde personel hijyeni ile temizlik ve sanitasyon
14	Teorik	Kanatlı etlerinin tüketime sunulma şekilleri: Baget, but, kanat, göğüs, ciğer, taşlık vb şekilleri
15	Teorik	Tartışma, genel tekrar, literatür sunumu
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	1	14
Ödev	5	0	1	5
Okuma	5	0	5	25
Ara Sınav	1	12	1	13



Dönem Sonu Sınavı	1	17	1	18
Toplam İş Yüğü (Saat)				75
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Tavuk etinin besleyici değeriğini ve bileşimini ortaya koymak
2	Bıldırcın etinin besleyici değeriğini ve bileşimini ortaya koymak
3	Hindi etinin besleyici değeriğini ve bileşimini ortaya koymak
4	Devekuşu etinin besleyici değeriğini ve bileşimini ortaya koymak
5	Ördek etinin besleyici değeriğini ve bileşimini ortaya koymak
6	Kanatlı et ürünleri teknolojisi, etlerin muhafazası

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 bütünlüştürerek 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 üstlenebilir (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 laboratuvarlarındaki 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	5	5	5	5	3
PÇ2	3	3	3	3	3	
PÇ3	3	3	3	3	3	4
PÇ4	3	3	3	3	3	3
PÇ5	3	3	3	3	3	5
PÇ7	3	3	3	3	3	5
PÇ8	3	3	3	3	3	4
PÇ9	3	3	3	3	3	5
PÇ10	3	3	3	3	3	3
PÇ13						3

