



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Kanatlı Eti Teknolojisi							
Ders Kodu		VET432		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	1	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Kanatlı eti ve ürünleri ile yumurtaların bileşimi, mikrobiyal kontaminasyon kaynakları, muhafaza yöntemleri, kanatlı eti ürünleri üretim teknolojisi, kalite kontrolleri ve ilgili yasal düzenlemeler hakkında bilgi kazandırmak.							
Özet İçeriğı		Kanatlı etleri ve yumurtalarının bileşimi, kanatlı hayvan etlerinin mikrobiyal kontaminasyon kaynakları ve dekontaminasyon yöntemleri, kanatlı refahı, kesim teknikleri, yumurta ve kanatlı etlerinin muayenesi, kanatlı etleri ve yumurtaların muhafazası, kanatlı etinden elde edilen ürünler.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Pelin KOÇAK KIZANLIK						

Ders Koşulları

Denk Ders	VET436
-----------	--------

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Arslan, A (2002) Et muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi, Elazığ
2	Yücel, A (2002) Kanatlı Etleri Teknolojisi, Bursa
3	Yücel, A (2000) Yumurta ve bal, Bursa
4	İnal, T (1992) Besin Hijyeni Hayvansal Gıdaların Sağlık kontrolleri, İstanbul
5	Uğur, M., Nazlı, B., Botsan, K (1999) Gıda Hijyeni, İstanbul

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dersin amacı, kaynak kitaplarının tanıtımı ve kanatlı etinin dünyada ve ülkemizde üretim ve tüketimi, endüstride kullanılan kanatlı hayvanlar, kanatlı etinin kimyasal bileşimi ve besin değeri
2	Teorik	Kanatlı refahı
3	Teorik	Kesim öncesi kanatlı karkas kalitesini etkileyen faktörler (barınak, havalandırma, altlık, sıcaklık)
4	Teorik	Kanatlı etlerinin antemortem, postmortem muayenesi, kanatlı kesim teknikleri ve piyasaya sunulması
5	Teorik	Kesimden sonra meydana gelen değişimler, olgunlaşma
6	Teorik	Kanatlı gövde etlerinin parçalanması (bütün, but, göğüs, kanat, baget, boyun) ve kalite derecelendirilmesi
7	Teorik	Kanatlı etlerinin soğuk ve dondurarak muhafazası
8	Ara Sınav (Vize)	ARASINAV
9	Teorik	Kanatlı etleri mikrobiyolojisi, kontaminasyon kaynakları ve dekontaminasyon yöntemleri
10	Teorik	Kanatlı eti ve yumurta tüketimine bağlı olarak gözlenen gıda zehirlenmeleri
11	Teorik	Yumurtların morfolojik yapısı, kimyasal bileşimi, besin değeri ve çeşitleri
12	Teorik	Yumurtaların soğuk, dondurarak, yüksek ısı, kurutma ve koruyucu maddelerle muhafazası
13	Teorik	Yumurtaların kalitelerine göre sınıflandırılmaları (kusurlu, hileli, bozuk yumurtalar)
14	Teorik	Kanatlı endüstrisinde HACCP
15	Teorik	İlgili yönetmeliklerin değerlendirilmesi

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
Ara Sınav	1	14	1	15



Dönem Sonu Sınavı	1	20	1	21
Toplam İş Yüğü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Kanatlı etleri ve yumurtalarının bileşimi ve besin değerlerini öğrenir.
2	Kanatlı hayvan etlerinin mikrobiyal kontaminasyon kaynakları ve dekontaminasyon yöntemlerini öğrenir.
3	Kanatlı refahı, kesim teknikleri ve parçalama işlemlerini öğrenir.
4	Yumurta ve kanatlı etlerinin muayenesi ile kalite kriterleri ve yasal düzenlemelerin yorumunu öğrenir.
5	Kanatlı etleri ve yumurtaların muhafazasında kullanılan yöntemleri öğrenir.
6	Kanatlı etinden elde edilen ürünlerin (salam, sosis, sucuk, jambon, kaplama ürünler) teknolojisi ve kalite kontrollerini öğrenir.

Program Çıktıları (Veteriner Programı)

1	Veteriner hekimlerin ilişkili olduğu hasta, hasta sahipleri, toplum ve çevre ile ilgili etik ve yasal sorumluluklarını anlamak
2	Veteriner hekimliği ile ilgili organizasyon, yönetim ve mevzuat bilgisine sahip olmak
3	Veteriner hizmetlerinde sağlık ve güvenliği geliştirmek, izlemek ve sürdürmek; kalite güvencesi sistemleri hakkında bilgi sahibi olmak; risk yönetimi ilkelerini uygulamaya koymak
4	Hasta sahipleri, toplum, meslektaşlar ve ilgili makamlarla uygun bir dil kullanarak etkili bir şekilde iletişim kurmak
5	Klinik ve müşteri kayıtları ile gerektiğinde meslektaşları tatmin edici ve toplum tarafından anlaşılabilir bir biçimde vaka raporları hazırlamak
6	Hizmet sırasında multidisipliner bir ekibin üyesi olarak etkili bir şekilde çalışmak
7	Veteriner hekimliği faaliyetlerinde ekonomik ve duygusal durumu anlamak
8	Literatür ve sunumları eleştirel bir şekilde gözden geçirebilmek ve değerlendirebilmek
9	Klinik yönetim prensiplerini anlamak ve uygulamak, kanıta dayalı veteriner hekimliği uygulamalarını yapmak
10	Hayvan bakımı ve veteriner halk sağlığı hizmetlerinin kalitesini artırmak için veteriner hekimliği bilgilerinin geliştirilmesine katkıda bulunmak, bu amaçla mesleki yeteneklerini kullanmak
11	Eksik bilgi ile başa çıkma, beklenmedik durumlarla başa çıkma ve değişime uyum sağlama yeteneğini göstermek
12	Kişisel ve mesleki sınırları tanıma ve gerektiğinde nasıl profesyonel danışmanlık, yardım ve destek alınacağını bilmek
13	Yaşam boyu öğrenme becerisi ile mesleki gelişim ve öğrenme kararlılığı göstermek. Bu, mesleki deneyimin yansıması ve kayıt altına alınması ile performans artırılması ve yetkinlik için önlemler almayı içerir
14	Performansı artırmak/iyileştirmek için kendi kendini denetleme ve akran grubu inceleme süreçlerine katılmak
15	Bireysel hayvan veya hayvan grubunun ve çevresinin konuyla ilgili geçmiş bilgilerini doğru ve eksiksiz bir şekilde öğrenmek
16	Hasta hayvanları güvenli bir şekilde ve hayvanlara saygı göstererek zaptı-raptını yapmak ve veteriner hekimin bu teknikleri gerçekleştirmesine yardımcı olmak
17	Tam bir klinik muayene yapma ve klinik karar verme becerisini göstermek
18	Uygun tedavi planları geliştirmek ve hastaların çıkarlarına ve mevcut kaynakların uygunluğuna göre tedaviyi yönetmek
19	Acil bir durumda tüm türlere bakmak, ilk ve acil yardım yapmak
20	Bir hayvanın veya hayvan grubunun fiziksel durumunu, refahı ve beslenme durumunu değerlendirmek ve hasta sahibine yetiştiricilik ve beslenme ilkeleri hakkında tavsiyelerde bulunmak
21	Örnekleri toplamak, saklamak ve taşımak, uygun teşhis testlerini seçmek, test sonuçlarını yorumlamak ve anlamak
22	Hastanın uygun geçmiş bilgilerinin alınması da dahil olmak üzere, başvuru ve tanı hizmetleriyle açık bir şekilde iletişim kurmak ve işbirliği yapmak
23	Görüntüleme ve diğer tanı yöntemlerinin tanı koymadaki katkısını öğrenmek. Temel görüntüleme ekipmanlarını kullanmak ve iyi sağlık ve güvenlik uygulamaları ile mevcut yönetmeliklere göre vakaya uygun bir muayene gerçekleştirmek
24	İhbarı mecburi, kayıt altına alınması gereken ve zoonoz hastalıkların şüpheli belirtilerini tanımak ve ilgili makamları bilgilendirmek de dahil olmak üzere uygun önlemleri almak
25	Lisanslı ilaçlarla ilgili uygun veri kaynaklarına erişmek
26	Mevzuata ve en son ilaç rehberine uygun olarak ilaçları doğru ve bilinçli bir şekilde reçete etmek ve dağıtmak
27	Şüpheli yan etkiler rapor etmek
28	Ekipman sterilizasyonu ve giysilerin dezenfeksiyonu da dahil olmak üzere, biyogüvenlik prensiplerini doğru bir şekilde uygulamak
29	Aseptik cerrahiyi doğru şekilde gerçekleştirmek
30	Sedasyon, genel ve bölgesel anesteziyi güvenli bir şekilde uygulamak; kimyasal kısıtlama yöntemlerini uygulamak
31	Ağrıyı değerlendirir ve yönetir
32	Gerekli görüldüğünde, öteneziyi hayvan sahiplerinin duygularına duyarlılık göstererek, hayvana saygı duyarak ve uygun bir yöntem kullanarak yapmak, mevcut olanların güvenliği açısından karkasların bertarafı konusunda tavsiyede bulunmak



33	Sistematiik bir Şekilde �l�m sonrası otopsi muayenesi yapmak, gözlemleri kaydetmek, dokuları �rnelemek, saklamak ve nakletmek
34	Gıda zinciri için ayrılan hayvanların ante-mortem muayenesini hayvan refahına dikkat ederek yapmak; hayvansal kökenli ürünlerin kalitesini ve güvenliğini etkileyen koşulları doğru bir Şekilde tespit etmek, gıda zincirine uygun olmayan koşulları bulunduran hayvanları dahil etmemek
35	Gıda üreten hayvanların post-mortem incelemesi ve gıda teknolojisi alanındaki denetim de dahil olmak üzere gıda ve yemlerin muayenesini yapmak
36	Türlere uygun ve kabul edilen hayvan sağlığı, refahı ve halk sağlığı standartlarına uygun önleyici programlar hakkında tavsiyelerde bulunmak ve uygulamak

Program ve öğrenme  ıktıları İliŐkisi 1: ok DüŐük, 2:DüŐük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5: ok Yüksek

	��1	��2	��3	��4	��5	��6
P�1		3				
P�2	3	3	4	5	3	3
P�3		4	4	5	3	3
P�6		3	3			
P�7		2	3		2	
P�8		2	2		2	2
P�10	3	3	3	4		
P�12		2		3		
P�15			3	4		
P�20			4	4		
P�21		4		5		
P�24		5		5		
P�28		5	2	3		
P�32		4		4		
P�34	4	4	3	4	3	3
P�35		5		5		3
P�36		5	5	3	3	3

