



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
VETERİNER FAKÜLTESİ
VETERİNER PROGRAMI
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 İçeriği	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)									

Ders Koşulları

Ön Koşul	VET201&VET202&VET203&VET204&VET205&VET206&VET207&VET208&VET209&VET210&VET211&VET212&VET213&VET214&VET215&VET216&VET218&VET217&VET101&VET102&VET103&VET104&VET105&VET106&VET107&VET108&VET109&VET110&VET111&VET220
Denk Ders	VET436

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 (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

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 Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	1	14
Ara Sınav	1	14	1	15
Dönem Sonu Sınavı	1	20	1	21
Toplam İş Yükü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yükü 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	Öncelikli olarak çiftlik hayvanları olmak üzere hayvanların anatomik yapısını, doku ve organların yapı ve işleyişini, fizyolojik mekanizmalarını bilir.
2	Teorik ve uygulama bilgi donanımı sayesinde klinik, poliklinik, acil klinik uygulamalarını başarılı şekilde yapar
3	Değişik muayene tekniklerini uygulayarak hastalıkların teşhisini yapar.
4	Klinik muayene bulguları ile laboratuvar bulgularını birlikte yorumlayarak hastalıklara tanı ve ayırıcı tanı yapar.
5	Mikrobiyel, viral, paraziter, metabolik vb hastalıkları başarılı şekilde sağıaltır.
6	Hayvanlarda temel cerrahi girişimler yapar.
7	Her türlü doğum olayına başarılı şekilde müdahale eder.
8	Suni tohumlamanın temel ilkelerini bilir ve uygular.
9	Tanı ve ayırıcı tanı için gerektiğinde nekropsi uygular ve patolojik değerlendirme yapar.
10	Koruyucu hekimlik uygulamalarını bilip uygular.
11	Veteriner halk sağlığı ve gıda güvenliği konularında gerekli uygulamaları yapar.
12	Çiftlik hayvanlarında değişik türlere ait ırkları morfolojik ve fizyolojik olarak tanıır.
13	Çiftlik hayvanlarında bakım-yönetim uygulamalarını bilir, bir hayvancılık işletmesinin sorumluluğunu üstlenebilir.
14	Çiftlik hayvanları için rasyon hazırlar.
15	Hayvancılık işletmelerinde yemleme ve besleme programları düzenler.
16	Veteriner hekimlik mevzuatını bilir ve düzenler.
17	Hayvan refahı ve hakları konularındaki yasal düzenlemeleri bilir ve uygular.
18	Kazandığı donanımlar ile mesleğini uygularken bilimsel ve mesleki etik ilkeleri gözetir.
19	Veteriner hekimliğin tüm uygulama ve çalışma alanlarında başarılı şekilde görev yapar.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ3				5		
PÇ10		4	2		2	4
PÇ11	2	5	4	5	4	5
PÇ16		1	1	5	3	4
PÇ17			5			
PÇ18	5	5	5	5	5	5
PÇ19	5	5	5	5	5	5

