



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Kanatlı Eti Hijyeni ve Teknolojisi	GID265	3	3 + 0	5,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Yüz yüze )				
Amaç	Kanatlı hayvan etlerinden elde edilen ürünlerin üretim teknikleri ve sağlıklı bir biçimde son tüketiciye ulaşması konularında öğrenciye bilgi kazandırılması.				
Ders İçeriği	Dünyada ve ülkemizde kanatlı sektörü ve önemi. Kanatlı etinin tanımı ve özellikleri. Kanatlı hayvanların antemortem muayenesi ve Transport. Kanatlılarda kesim prosesi, postmortem muayene. Kanatlı hayvan hastalıkları. Kanatlı eti hijyeni ve sınıflandırılma. Kanatlı etlerinin parçalanması. Kanatlı etlerinin soğutulması ve muhafazası. Kanatlı etlerinin dondurulması ve muhafazası. Taze kanatlı etleri preparatlarının hazırlanması. Kanatlı eti ürünleri teknolojisi.				
Ders Kaynakları	Arslan A Et Muayenesi ve Et ürünleri Teknolojisi. 2013. , Erol İ. Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi. 2007. , Microbiological Analysis Of Red Meat, Poultry And Eggs, Mead G, Woodhead Publishing Limited, England, 2006.				

Hafta	Konu
1	Kanatlı etinin tanımı ve kanatlı eti özellikleri
2	Dünyada ve ülkemizde kanatlı sektörü ve önemi
3	Kanatlı hayvanların antemortem muayenesi
4	Kanatlılarda kesim prosesi
5	Kanatlı hayvanların postmortem muayenesi
6	Kanatlı hayvan hastalıkları
7	Ara Sınav
8	Kanatlı eti hijyeni ve sınıflandırılma
9	Kanatlı eti mikrobiyolojisi, mikrobiyal kontaminasyon kaynakları ve kontrolü
10	Kanatlı etlerinin soğutulması ve muhafazası
11	Kanatlı etlerinin dondurulması ve muhafazası
12	Kanatlı etlerinin parçalanması
13	Kanatlı eti ürünleri teknolojisi
14	Taze kanatlı etleri preparatlarının hazırlanması Kanatlı eti karışımları

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotları	Süresi (Saat)	Sayısı
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim, eleştirel düşünme, soru geliştirme, yönetsel beceriler, takım çalışması	Grup Çalışması	1	10
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	3	10
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, durumları işleme, soru geliştirme, yorumlama, sunum	Sözlü	5	1
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	2	10
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	3	2
Ara Sınav 1		5	1
Final		10	1
	<b>Ders İş Yüğü:</b>	128	
	<b>AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):</b>	5,02	

#### Program Çıktıları

- Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.
- Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerine sağlayabilmek.
- Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
- Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
- Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
- Bireysel olarak çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.
- Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek.
- Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
- Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.
- Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.
- Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
- Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.
- Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.
- Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.
- Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.

**Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)**

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Kanatlı eti mikrobiyolojisi, mikrobiyal kontaminasyon kaynakları ve kontrolü ile dekontaminasyon yöntemleri, muhafazası hakkında bilgi sahibi olma	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kanatlı hayvan ürünleri üreten işletmelerde sanitasyonun önemi, alet ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyonu hakkında bilgi sahibi olma	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kanatlı kesim hattı, kesim yöntemleri, kanatlı etlerindeki postmortal değişimler hakkında bilgi sahibi olma	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/322255>