

Et ve Et Ürünleri Analizleri

1	Ders Adı:	Et ve Et Ürünleri Analizleri
2	Ders Kodu:	VBH5013
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Yüksek Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	1
7	Dersin AKTS Kredisi:	4.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	1.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Prof. Dr. ŞAHSENE ANAR
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Yok
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Mail: anar@uludag.edu.tr Tel: 02242941332 Adres: Uludağ Ün. Veteriner Fak. Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı
17	Dersin WEB adresi:	http://saglikbilimleri.uludag.edu.tr
18	Dersin Amacı:	Et ve et ürünlerinin kalite kontrolünde kullanılan kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerin prensiplerinin, analizlerinin yapılmasının ve sonuçlarının yorumlanmasının öğretilmesi amaçlanır.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Laboratuvarda çalışma prensiplerini sıralayabilir
	2	Et ve et ürünlerinde kimyasal analizler için örnek alınmasını uygulayabilir
	3	Et ve et ürünlerinde mikrobiyolojik analizler için örnek alabilir
	4	Et ve et ürünlerinde su aktivitesi ve rutubet tayinini yapabilir
	5	Et ve et ürünlerinde Soxhelet yöntemi ile yağ miktarını belirleyebilir
	6	Et ve et ürünlerinde protein ve kül içeriğinin miktarını saptayabilir
	7	Et ve et ürünlerinde asitlik, pH ve tuz analizlerini yapabilir
	8	Mikrobiyolojik analizler için besi yerini hazırlayabilir
	9	Dökme plak yöntemi ile ekim yapabilir
	10	Yayma plak yöntemi ile ekim yapabilir ve analiz sonuçlarını yorumlayabilir
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama

1	Dersin tanımı, kaynak kitapların tanıtımı, laboratuvar güvenliği ve laboratuvarlarda ilk yardım	Laboratuvar ve laboratuvarlarda kullanılan aletlerin tanıtımı
2	Et ve et ürünlerinde kimyasal analizler için örnek alınmasında dikkat edilecek noktalar	Et ve et ürünlerinden kimyasal analizler için örnek alınması
3	Et ve et ürünlerinden mikrobiyolojik analizler için örnek alınmasında takip edilecek basamaklar	Et ve et ürünlerinden mikrobiyolojik analizler için örnek alınması
4	Et ve et ürünlerinde kimyasal analizler I (rutubet, aW tayini)	Rutubet ve aW analizleri
5	Et ve et ürünlerinde kimyasal analizler II (yağ miktarı)	Kıyma ve sucukta Soxhelet metodu ile yağ miktarı tayini
6	Et ve et ürünlerinde protein içeriğinin belirlenmesi yöntemleri	Et ve et ürünlerinde Kjeldahl yöntemi ile protein içeriğinin belirlenmesi
7	Et ve et ürünlerinde kül içeriği	Total kül miktarının saptanması
8	Et ve et ürünlerinde asitlik (pH, total asitlik)	Et ve et ürünlerinde pH ölçümü ve total asitlik belirlenmesi
9	Et ürünlerinde tuz ve tuzluluk miktarı	Et ürünlerinde tuz içeriğinin belirlenmesi
10	Et ve et ürünlerinden mikrobiyolojik analizler için örnek alınması, örnek alma kuralları ve yöntemleri	Pamuk sürtme yöntemi, Trigger yöntemi, agar sucuğu yöntemi ile örnek alınması
11	Mikrobiyolojik analizlerde kullanılacak besi yerlerinin hazırlanması kuralları	Besi ortamlarının hazırlanması ve kullanılan malzemelerin sterilizasyonu
12	Mikrobiyolojik analizlerde kullanılan ekim yöntemleri I (yüzey yayma)	Et ve et ürünlerinde yüzey yayma ekim yönteminin uygulanması
13	Mikrobiyolojik analizlerde kullanılan ekim yöntemleri II (dökme)	Et ve et ürünlerinde dökme ekim yönteminin uygulanması
14	Analiz sonuçlarının ilgili ürün tebliğlerine göre yorumlanması	Analiz sonuçları ile ilgili rapor hazırlanması

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	1. İnal, T. Besin Hijyeni. Hayvansal Gıdaların Sağlık Kontrolü, Final Ofset, İstanbul, 1992. 2. Gökalp, H.Y., Kaya, M., Tülek, Y., Zorba, Ö. Et ve Et ürünlerinde Kalite Kontrolü ve Laboratuvar Uygulama Klavuzu. Ankara Üniv.Ziraat Fak. Ofset Tesisi, Erzurum, 2001. 3. Tekinşen, O.C., Doğruer, Y. Her Yönüyle Pastırma. Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya, 2000. 4. Yıldırım, Y. Et Endüstrisi, Kozan Ofset, Ankara, 1996.
----	---	--

23	Değerlendirme
----	---------------

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav	0	0.00
Kısa Sınav	0	0.00
Ödev	0	0.00
Yıl Sonu Sınavı	1	100.00
Toplam	1	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		0.00
Finalin Başarıya Oranı		100.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		

24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU
----	-------------------------------

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	1.00	14.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	6.00	84.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	0	0.00	0.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1.00	1.00
Toplam İş Yüğü			127.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			4.23
Dersin AKTS Kredisi			4.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	3	1	1	1	1	2	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0
ÖK2	1	1	4	1	5	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0
ÖK3	1	1	4	1	5	1	1	1	5	1	0	0	0	0	0	0
ÖK4	3	5	5	3	5	1	2	1	2	3	0	0	0	0	0	0
ÖK5	3	5	5	3	2	1	2	1	2	3	0	0	0	0	0	0
ÖK6	3	5	5	3	2	1	2	1	2	3	0	0	0	0	0	0
ÖK7	3	5	5	3	2	1	2	1	2	3	0	0	0	0	0	0
ÖK8	3	5	5	3	2	1	2	1	2	1	0	0	0	0	0	0
ÖK9	3	5	5	3	2	1	2	1	2	1	0	0	0	0	0	0
ÖK10	3	5	5	3	2	1	2	1	2	1	0	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			