

Yumurta Hijyeni

1	Ders Adı:	Yumurta Hijyeni
2	Ders Kodu:	VBH 5016
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Yüksek Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	2
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	1.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
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. SERAN TEMELLİ
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Yok
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	e-posta: seran@uludag.edu.tr Tel: 02242941260 Adres: Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı Görükle
17	Dersin WEB adresi:	http://saglikbilimleri.uludag.edu.tr
18	Dersin Amacı:	Yumurtanın besleyici değeri, fiziksel, kimyasal ve fonksiyonel özellikleri, kontaminasyon kaynakları, muhafaza yöntemleri, yumurta ürünleri üretim teknolojileri, kalitesi ve ilgili yasal düzenlemeler hakkında bilgi kazandırmak
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Dünyada ve ülkemizde yumurta üretim ve tüketimi, sektörün durumu ile ilgili güncel bilgiler öğrenir,
	2	Kanatlı hayvan yumurtalarının bileşimi ve besin değerlerini öğrenir,
	3	Yumurtanın mikrobiyal kontaminasyon kaynaklarını öğrenir
	4	Patojen mikroorganizmalar ve kontrolünü öğrenir.
	5	Yumurtanın toplanması, sınıflandırılması, ambalajlanması, etiketlenmesi ve depolanmasını öğrenir,
	6	Yumurtanın kalite kriterlerini öğrenir.
	7	Yumurta kalitesini etkileyen faktörleri öğrenir,
	8	Yumurta ve ürünlerinin muhafazasında kullanılan yöntemleri öğrenir,
	9	Yumurta ve ürünleri ile ilgili yasal düzenlemeleri öğrenir,
	10	Yumurta ve ürünleri üreten işletmelerde sanitasyonun önemi, alet ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyonu hakkında bilgi edinir,
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama

1	Dersin tanıtımı, dünyada ve ülkemizde yumurtanın üretim ve tüketimi,	
2	Endüstride kullanılan kanatlı hayvan yumurtaları (tavuk, hindi, bıldırcın, ördek, devedkuşu ve kaz), bileşimi ve besin değeri,	
3	Yumurtanın oluşumu ve morfolojik yapısı (yumurta kabuğu, yumurta akı ve yumurta sarısı)	
4	Kusurlu yumurtalar (dış ve iç), yumurtaların sınıflandırılması (A sınıfı, B sınıfı) ve sınıf özellikleri,	
5	Yumurta çeşitleri (organik, fonksiyonel), yumurta kalitesini etkileyen faktörler,	
6	İç (hava boşluğu, ak ve sarının durumu, et/kan lekeleri) ve dış (ağırlık, şekil ve temizlik, kabuk) kalite kriterleri,	
7	Yumurtanın toplanması, sınıflandırılması, damgalanması, ambalajlanması, etiketlenmesi, taşınması ve depolanması,	
8	Yumurtaların depolanması sırasında oluşan değişiklikler ve bayatlama,	
9	Yumurtanın soğuk, dondurarak, yüksek ısı, kurutma ve koruyucu maddeler ile muhafazası ve ambalajlanması,	
10	Yumurta ve ürünlerinde gözlenen mikrobiyal değişimler, kontaminasyon kaynakları, patojen, saprofit ve indikatör mikroorganizmalar,	
11	Yumurta ürünleri (yumurta tozu, sıvı pastörize yumurta, dondurulmuş yumurta), ürün özellikleri, hijyen, ambalajlama, etiketleme ve muhafaza koşulları,	
12	Yumurtanın gıda sanayiindeki kullanım alanları (emülgatör, stabilizatör, renklendirici, kabartıcı, kaplama malzemesi, nem tutucu, protein katkısı),	
13	Yumurta ve yumurta ürünleri ile ilgili yasal düzenlemeler,	
14	Yumurta ve ürünleri üreten işletmelerde sanitasyon ile temizlik ve dezenfeksiyon,	

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	1. Mead G. Microbiological Analysis of Red Meat, Poultry and Eggs. Woodhead Publishing Limited, England, 2006. 2. Mead G. Food Safety Control in the Poultry Industry. Woodhead Publishing Limited, England, 2005. 3. Yücel A. Yumurta ve Bal. U.Ü.Ziraat Fakültesi Ders Notları, Bursa, 2000. 4. Uğur M, Nazlı B, Bostan K. Gıda Hijyeni. Teknik Yayınevi, İstanbul, 2003. 5. http://www.gkgm.gov.tr . Türk Gıda Kodeksi. İlgili Yönetmelikler ile Ürün Tebliğleri.
----	---	---

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 Yükü (Saat)
Teorik Dersler	14	1.00	14.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	5.00	70.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlار	0	0.00	0.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2.00	2.00
Toplam İş Yükü			86.00
Toplam İş Yükü / 30 saat			2.87
Dersin AKTS Kredisi			3.00

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	2	1	1	2	1	1	2	1	2	1	0	0	0	0	0	0
ÖK2	3	5	4	1	5	1	2	2	1	1	0	0	0	0	0	0
ÖK3	5	5	5	5	1	1	2	5	5	4	0	0	0	0	0	0
ÖK4	2	2	5	5	1	1	2	3	4	5	0	0	0	0	0	0
ÖK5	2	2	5	5	1	1	2	3	4	5	0	0	0	0	0	0
ÖK6	3	5	3	5	2	1	2	5	4	2	0	0	0	0	0	0
ÖK7	3	4	5	5	1	1	2	5	5	5	0	0	0	0	0	0
ÖK8	3	4	5	5	1	1	2	5	5	5	0	0	0	0	0	0
ÖK9	5	1	5	5	5	1	2	3	4	5	0	0	0	0	0	0
ÖK10	3	1	2	5	1	1	2	1	5	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							