

YUMURTA ve YUMURTA ÜRÜNLERİ

1	Ders Adı:	YUMURTA ve YUMURTA ÜRÜNLERİ
2	Ders Kodu:	VBH6021
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Doktora
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	1
7	Dersin AKTS Kredisi:	4.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
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. ŞAHSENE ANAR
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Yok
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Prof. Dr. Şahsene ANAR e-posta: anar@uludag.edu.tr Tel: 02242941332 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 yapısı, yumurta akı ve sarısının özellikleri, yumurtanın beslenmedeki önemi, yumurta kalitesi ve yumurta kalitesini etkileyen faktörler yumurtanın iç ve dış kalite kontrol yöntemleri, yumurtaların depolanması, dondurulmuş yumurta, pastörize sıvı yumurta ve yumurta tozu üretim teknolojisi hakkında bilgi kazandırmak
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Yumurtanın tanımı, oluşumu, yumurta çeşitleri ,
	2	Yumurtanın morfolojik yapısı, yumurta akı ve sarısının kimyasal özellikleri
	3	Yumurta kabuğunda görülen ve yumurta içeriğinde görülen anormallikler ve nedenleri ile kontrol yöntemlerini öğrenir.
	4	Yumurtanın iç ve dış kalite özellikleri ile kalite ölçüm yöntemleri konusunda bilgi sahibi olur.
	5	Yumurta kalitesini korumak için uygulanan yöntemler hakkında güncel bilgileri öğrenir.
	6	Yumurtaların depolanmasında dikkat edilecek kurallar hakkında bilgi edinir.
	7	Dondurulmuş yumurta ve pastörize sıvı yumurta üretim teknolojisi hakkında bilgi sahibi olur.
	8	Yumurta tozu üretim teknolojisini öğrenir.
	9	Yumurtaların taşınması ve pazarlanmasında uyulması gereken kuralları öğrenir.
	10	Yumurtanın insan beslenmesindeki önemi, çiğ ve pişirilmiş yumurtanın besin unsurları
21	Dersin İçeriği:	

Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Yumurtanın tanımı, oluşumu, yumurta çeşitleri	
2	Yumurtanın morfolojik yapısı, yumurta akı ve sarısının kimyasal özellikleri	
3	Yumurtanın insan beslenmesindeki önemi, çiğ ve pişirilmiş yumurtanın besin unsurları	
4	Yumurta kabuğunda görülen anormallikler ve nedenleri	
5	Yumurta içeriğinde görülen bozukluklar ve nedenleri	
6	Yumurta kalitesi ve yumurta kalitesini etkileyen faktörler	
7	Yumurtanın iç ve dış kalite özellikleri	
8	Yumurta dış kalite kontrolü ölçüm yöntemleri	
9	Yumurta iç kalite kontrolü ölçüm yöntemleri	
10	Yumurta kalitesini korumak için uygulanan yöntemler(Sıcaktan koruma, yıkama, yağ ile kaplama)	
11	Yumurtaların depolanmasında dikkat edilecek noktalar	
12	Yumurtaların taşınması ve pazarlanmasında uyulması gereken kurallar	
13	Dondurulmuş yumurta ve pastörize sıvı yumurta üretim teknolojisi	
14	Yumurta tozu üretim teknolojisi	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	ANAR, Ş. Yumurta ve yumurta ürünleri, Dora Basımevi, Bursa, 2013 ERENSAYIN,C. Bilimsel- Teknik-Pratik Tavukçuluk, Cilt 1; Nobel Yayınevi Ankara 2000 YAMAMATO,T. JUNEJA, L.R. HATTA,H.KIM,M. Hen Eggs, Their Basic and Applied Science, CRC Pres, Newyork, 1997 SOLOMON,S.E. Egg and Eggshell Quality,Manson Publishing, The Veterinary Press, Iowa State ,1997 COUTTS, J.A.,WILSON,G.C. Optimum Egg Quality, 5 M Publishing, United Kingtom,2007
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	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
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			113.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.77
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	2	5	2	3	2	2	5	5	3	2	5	5	0	0	0	0
ÖK2	2	5	2	3	2	2	5	5	3	2	5	5	0	0	0	0
ÖK3	2	5	2	3	2	2	5	5	3	2	5	5	0	0	0	0
ÖK4	2	5	2	3	2	2	5	5	3	2	5	5	0	0	0	0
ÖK5	2	5	2	3	2	2	5	5	3	2	5	5	0	0	0	0
ÖK6	2	5	2	3	2	2	5	5	3	2	5	5	0	0	0	0
ÖK7	2	5	2	3	2	2	5	5	3	2	5	5	0	0	0	0
ÖK8	2	5	2	3	2	2	5	5	3	2	5	5	0	0	0	0
ÖK9	2	5	2	3	2	2	5	5	3	2	5	5	0	0	0	0
ÖK10	2	5	2	3	2	2	5	5	3	2	5	5	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek							