

HAYVANSAL ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ

1	Ders Adı:	HAYVANSAL ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	LVSS239
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	3
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
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:	Doç. Dr. TULAY ELAL MUŞ
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Meslek Yüksekokulları yönetim kurullarının görevlendirdiği Öğretim Elemanları
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Doç. Dr. Tülay ELAL MUŞ tulayelalmus@uludag.edu.tr Tel: 0224 2942662
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Bu derste hayvansal kaynaklı gıdaların üretim teknolojileri hakkında bilgi vermek ve Laborant ve Veteriner Sağlık öğrencilerinin bu ürünleri seçme ve tüketme noktasında tüketici bilinçlerinin artırılması konusunda yeterlilik kazandırılması amaçlanmaktadır.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Bir Laborant ve Veteriner Sağlık Teknikeri olarak hayvanlardan elde edilen gıdalar üzerinde sorumlulukları olduğunu hatırlatmak ve hayvan sağlığının gıda endüstrisi ile yakın ilişki içerisinde olduğu bilincini kazandırmak. Vücudunda ilaç kalıntısı bulunmayan, sağlıklı hayvanlardan elde edilen gıda ürünlerinin toplum sağlığının korunması bakımından önemini benimsetmek.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Çeşitli hayvansal gıdaların üretim teknolojileri hakkında bilgi sahibi olmak
	2	Hayvan sağlığının, hayvansal gıda üretimindeki rolünü kavramak
	3	Veteriner ilaçları kullanımının, hayvansal gıdalarda son ürünün üretim teknolojisi ve ürün kalitesi üzerine etkisini anlamak
	4	Kontrolsüz antibiyotik kullanımının gıdalar ve dolayısıyla halk sağlığı üzerine etkisi hakkında bilgi sahibi olmak
	5	Gıda güvenliği ile hayvan sağlığı arasındaki yakın ilişkiyi ve laborant ve veteriner sağlık personelinin bu ilişkideki rolü konusunda bilgi sahibi olmak
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	

21	Dersin İçeriği:		
Hafta	DERS İÇERİKLERİ		
	Teorik	Uygulama	
1	Yoğurt teknolojisi		
2	Ayran teknolojisi		
3	Peynir teknolojisi		
4	Tereyağı teknolojisi		
5	Salam sosis teknolojisi		
6	Sucuk teknolojisi		
7	Pastırma teknolojisi		
8	Gıdalarda dumanlama uygulaması		
9	Gıdalarda dumanlama uygulaması		
10	Havyar teknolojisi		
11	Bal ve arı ürünleri teknolojisi		
12	Yumurta teknolojisi		
13	Hayvanlarda antibiyotik kullanımının, gıda teknolojisine etkisi		
14	Hayvanlarda antibiyotik kullanımının, insan sağlığına etkisi		
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Et ve Et Ürünleri Teknolojisi; Şahsene ANAR, Dora Basım, Yayım, Dağıtım Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi; Ali ARSLAN, Medipres Süt ve Mamulleri Teknolojisi; Mustafa ÜÇÜNCÜ, Meta Basım Gıda teknolojisi; Sıdika BULDUK, Detay Yayıncılık Yumurta ve Yumurta Ürünleri; Şahsene ANAR, Dora Basım, Yayım, Dağıtım Gıda Güvenliği; Mustafa TAYAR, Marmara Belediyeler Birliği Türk Gıda Kodeksi; T.C. Cumhurbaşkanlığı Mevzuat Bilgi Sistemi, mevzuatgov.tr	
23	Değerlendirme		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav		1	40.00
Kısa Sınav		0	0.00
Ödev		0	0.00
Yıl Sonu Sınavı		1	60.00
Toplam		2	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00	
Finalin Başarıya Oranı		60.00	
Toplam		100.00	
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Ölçme değerlendirme Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır.	
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	1.00	14.00
Ödevler	1	15.00	15.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	15.00	15.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	18.00	18.00
Toplam İş Yüğü			90.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.00
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	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0
ÖK2	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0
ÖK3	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0
ÖK4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0
ÖK5	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			