

MEZBAHA BİLİMİ

1	Ders Adı:	MEZBAHA BİLİMİ
2	Ders Kodu:	ETPZ107
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	1
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:	Öğr.Gör. ÇETİN ÖZUĞUR
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Aytekin Günay, Nalan Çırak
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	cozugur@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Et entegre tesisleri ve et üretim yerlerinin çalışma usul ve esaslarını öğrenir.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Ülkemiz ve dünya et üretim ve tüketim değerlerini bilir.
	2	Mezbahaları sınıflandırabilir.
	3	Mezbahayı oluşturan bölümlerin yapısal özelliklerini bilir.
	4	Kasaplık hayvanların kesim yöntemlerini bilir.
	5	Mezbahada kullanılan makine ve ekipmanları tanır.
	6	Mezbaha proses basamaklarını bilir.
	7	Mezbaha soğuk depo ve donanımlarını tanır.
	8	Et işleme tesisleri için yasal gereklilikleri bilir.
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Dersin tanıtımı ve bilgilendirme	
2	Kasaplık hayvanlar hakkında genel bilgiler (kasaplık hayvan popülasyonu ve sınıflandırılması). Türkiye’de ve dünya da et üretim ve tüketim parametreleri.	
3	Et ve et ürünleri üretim tesisleri, tesislerin kuruluşu, arsa seçimi ve projelendirilmesi ile tesis çevresinin durumu.	

4	Kasaplık hayvanların mezbahaya nakli ve dinlendirilmesi, kesim yöntemleri, etlerin damgalanması, sağlık ve tanımlama işareti.	
5	Mezbaha kompleksinin bölümleri (mezbaha bölümü ve eklentileri).	
6	Mezbaha kompleksinin bölümleri (mezbaha bölümü ve eklentileri).	
7	Mezbaha kompleksinin bölümleri (mezbaha bölümü ve eklentileri).	
8	VİZE	
9	Mezbaha kompleksinin bölümleri (mezbaha bölümü ve eklentileri).	
10	Mezbaha kompleksinin bölümleri (hayvan pazarları ve eklentileri).	
11	Soğuk hava tesisleri ve soğutma ekipmanları ile soğutulmuş etlerin ve karkasların taşınması.	
12	Soğuk hava tesisleri ve soğutma ekipmanları ile soğutulmuş etlerin ve karkasların taşınması.	
13	Atık su arıtımı ve arıtma yöntemleri	
14	Kesimhaneler ve parçalama tesisleri için yasal gereklilikler.	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Ders notu- Öğr.Gör.Çetin Özuğur Et Endüstrisi- Prof. Dr. Yalçın Yıldırım Et Bilimi ve Teknolojisi-Prof. Dr. Aydın Öztan, Et Muayenesi- Tayar, M., Atasever, M.
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARİ		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		
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

