GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	ANIMAL PRODUCTS TECHNOLOGY / ANIMAL PRODUCTS TECHNOLOGY	
Ders Kodu / Course Code	SULVS2112014274	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Et ürünleri hakkında temel bilgilerin verilmesi. Sütün işlenerek değerlendirilmesinde farklı ürünlerin üretim tekniklerini bilmek.	The aim of the course is •To make a decision about animal and carcasses after doing ante-mortem and postmortem inspection (approved carcass, conditionally approved or condemned carcass). Getting information about meat and meat products.In our country, learn the steps of the most produced and consumed in the production of dairy products
İçeriği / Content	Kasaplık hayvanlarda kesim öncesi ve sonrası muayene, et muayenesi bakımından önemli olan bakteriyel, viral ve paraziter hastalıklar, et ürünleri teknolojisi, fermente sucuk, salam, sosis, pastırma ve konserve et üretimi Sütün Tanımı, Nitelikleri, İnsan Beslenmesindeki Önemi, Sütün Makro ve Mikro Besin Elementleri, Hatalı Sütler, Çiğ Sütün Mikroflorası, İçme Sütü, Yoğurt, Tereyağı ve Peynir Üretim Teknikleri ile Bu Ürünlerde Görülen Hatalar ve Kalite Kontrol Muayene Şekilleri.	•Specific diseases (bacterial, viral and parasitical) in point of meat inspection. •Meat products technology,Fermented sausages,salami, dried meat (pastırma) and canned meat. •Definition of milk, Characters of milk, Importance in human nutrition, Macro and micro elements of milk, false milks, Microflora of raw milk, Drinking milk, Production techniques of Yoghurt, Butter and cheese, Errors and quality control inspection in yoghurt, butter and cheese
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Ders Notları	Course Textbook
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Dr. Fatih Ahmet ASLAN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Kasaplık hayvanlarda kesim öncesi ve sonrası muayeneleri yaparak hayvan veya karkas hakkında karar verebilme.	To have the knowledge and skills of technical equipment in land and natural conditions, to apply the practical tests, herd treatment in the field of veterinary, to work quickly and efficiently in vaccinations applications
2	Et Ürünleri ve Sütün özellikleri ile Ülkemizde en çok üretilen ve tüketilen bu ürünlerinin üretim basamaklarını öğrenmek	Demonstrate the ability to precautions about health and work safety in the working environment

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et muayenesi bakımından önemli olan patolojik değişiklikler				
	Abnormal and general pathological changes in meat				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et muayenesi bakımından önemli olan bakteriyel hastalıklar				
	Specific bacterial diseases				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et muayenesi bakımından önemli olan viral hastalıklar				
	Specific viral diseases				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et muayenesi bakımından önemli olan paraziter hastalıklar				
	Specific parasitic diseases				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kanatlı hayvanlarda et muayenesi ve önemli bazı bakteriyel,viral ve paraziter hastalıklar				
	Inspection of poultry meat, Specific bacterial, viral and parasitical diseases in poultry				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ette oluşan postmortem değişiklikler, etin kalite nitelikleri ve muhafaza yöntemleri				
	Postmortem changes in meat, Quality parameters in meat, Preservation methods of meat				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Fermente sucuk üretimi hakkında bilgi				
	Fermented sausages				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	Midterm Exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konserve üretimi, konservelerde sterilizasyon, konservede bozulma hakkında bilgi.				
	Canned meat				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Süt				
	Milk				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pastörize süt				
	Pasteurized milk				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Steril süt				
	Sterilized milk				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yoğurt				
	Yoghurt				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tereyağı				
	Butter				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Peynir				
	Cheese				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dönem sonu sınavı				
	Final Exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	3.00	3.00
Final Sınavı / Final Examination	1	3.00	3.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	1.00	14.00
Ödev Problemleri için Bireysel Çalışma / Individual Study for Homework Problems	1	3.00	3.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	5.00	5.00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	8.00	8.00
Toplam / Total:	33	26.00	78.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 78.00/30.00 = 2.60 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 78.00 / 30.00 = 2.60 ~

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes																				
	3.4.1	3.4.2	3.4.3	3.4.4	3.4.5	3.4.6	3.4.7	3.4.8	3.4.9	3.4.10	3.4.11	3.4.12	3.4.13	3.4.14	3.4.15	3.4.16	3.4.17	3.4.18	3.4.19	3.4.20	3.4.21
1.Kasaplık hayvanlarda kesim öncesi ve sonrası muayeneleri yaparak hayvan veya karkas hakkında karar verebilme. / To have the knowledge and skills of technical equipment in land and natural conditions, to apply the practical tests, herd treatment in the field of veterinary, to work quickly and efficiently in vaccinations applications		2								1		1									
2.Et Ürünleri ve Sütün özellikleri ile Ülkemizde en çok üretilen ve tüketilen bu ürünlerinin üretim basamaklarını öğrenmek / Demonstrate the ability to precautions about health and work safety in the working environment		4								2		4									

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high