**KÜMES HAYVANLARI YETİŞTİRİCİLİĞİ PROGRAMI DERS İÇERİKLERİ**

**(2011-2012 Eğitim-Öğretim Yılı)**

1. **Sınıf. I. Yarıyıl Dersleri**

**KHY1111- Anatomi (3+1)**

Anatomiye giriş, anatomik terimlerin izahı, Evcil hayvanların anatomisi (Genel): Kemik bilimi, Kıkırdak bilimi, Eklem bilgisi, Kas bilimi, Genel Splanchologia Sindirim Sistemi, Solunum organları, Sidik sistemi, Üreme organları,Dolaşım sistemi, İç salgı bezleri, Sinir sistemi. Tavuk Diseksiyonu: Kemik bilim, Deri ve epidermoidel teşekküller, Kas bilimi, Sindirim sistemi organları, Solunum organları, Üriner sistem, Genital sistem organları, Dolaşım sistemi organları, Endokrin bezler, Sinir sistemi organları

**KHY1102- Genel Biyoloji (2+0)**

Biyolojiye giriş, hücrenin genel özellikleri, hücrenin mikroskobik morfolojisi ve hücre organelleri, hücrenin fiziksel yapısı ve hücre zarında transport olayları, hücrenin kimyasal yapısı, hücre metabolizması (anabolizma, katabolizma),hücre uyarı sistemleri,hücre bölünmesi (amitoz, mitoz ve mayoz bölünme), seksüel ve aseksüel üreme, embriyonal gelişim, epitel doku, bağ ve destek doku, yağ doku, kıkırdak doku, kan doku, kas doku, sinir doku

**KHY1103-İşletme Ekonomisi (2+0)**

İşletmecilik ile ilgili temel kavramlar, işletmenin tanımı, Girişimci ve profesyonel yönetici kavramlarının irdelenmesi, işletme yönetiminin gelişimi,İşletmenin özellikleri, amaçları ve fonksiyonları,İşletme çeşitleri, işletmelerin işletmeler arası anlaşmalar bakımından sınıflandırılması, İşletmenin kuruluş çalışmaları ve kuruluş yeri seçimi, Yönetim ve fonksiyonları, yönetici becerileri, planlama, örgütleme, yöneltme, koordinasyon, denetim,

Yönetimle ilgili bazı yeni kavramlar, kıyaslama, dış kaynaklardan yararlanma, öğrenen örgütler, toplam kalite yönetimi, İşletmelerde Üretim yönetimi, İşletmelerde Pazarlama

Üretim ve pazarlama yönetimi ile ilgili örnek olay çalışması, İşletmelerde Finansman, İşletmelerde insan kaynakları, İşletmelerde Halkla ilişkiler,İşletme yönetiminde karar verme ve süreci

**KHY1104-Kanatlı yetiştiriciliğine giriş (3+1)**

Tavukçulukta endüstrileşmeye yol açan gelişmeler, hayvancılık sektörü içinde tavukçuluğun daha fazla gelişmesinin nedenleri, Türkiye tavukçuluğunun durumu, tavuk ürünleri üretim ve tüketimi anlatılmaktadır. Tavuk ırkları, tavuğun evcilleştirilmesi, ticari hibritler, yumurta yönlü ticari hibritler, et yönlü ticari hibritler, mini hatlar, Tavuğun dış yapısı, tavuklarda büyüme, sindirim, sinir, boşaltım, iç salgı, solunum, dolaşım ve üreme sistemleri, Kalitatif ve kantitatif karakterlerin kalıtımı, cinsiyete bağlı karakterlerin kalıtımı, tavukçulukta kullanılan ıslah yöntemleri, hibrit üretimi ve avantajları, Yumurta ve tavuk eti, yumurtanın oluşumu, besin değeri, yumurta kalitesi, yumurta kalite ölçümleri, yumurtanın kalitesinin korunması, tavuk eti, tavuk etinin besin kompozisyonu, Kümesler ve kümes içi çevre koşulları, kümes yapmadan önce dikkat edilecek hususlar, kümeslerin planlanmasında dikkat edilecek hususlar, kümes tipleri, kümes tiplerine göre kullanılan ekipmanlar, Kümes içi iklim koşulları, sıcaklık, rutubet, havalandırma, serinletme koşullarının düzenlenmesi, Döllenme, Civciv embriyosunun gelişimi, embriyonik zarlar, embriyo gelişme dönemleri, Kuluçkahaneler, kuluçkahanelerin yapısal özellikleri, kuluçkahane planlanması, kuluçkahane çevre faktörleri, kuluçkahane yönetimi, kuluçkahane ekipmanları, Kuluçkalık yumurta kalitesi ve damızlık işletme sürü yönetimi, kuluçkalık yumurta elde edilmesi, nakli, depolanması, kuluçkalık yumurtaların depolanmasında çevre şartları, kuluçkalık yumurtalara yapılan uygulamalar.Kuluçka sonuçlarının değerlendirilmesi, döllülük, kuluçka aksaklıkları, kuluçka makinelerinin bakımı, kuluçkalık yumurta ihtiyacının belirlenmesi, kuluçkahanede temizlik ve dezenfeksiyon, damızlık yumurtaların dezenfeksiyonu, civciv kalitesi, Etlik piliç yetiştirme sistemleri, civciv büyütme döneminde çevre koşulları, etlik piliç kümes büyüklüğü ve kapasitesi, bakım ve yetiştirme işlemleri, biyogüvenlik uygulamaları, Etlik piliç yetiştirme kümeslerinde altlık yönetimi, kümes içi çevre koşullarının düzenlenmesi kontrolü ve yönetimi, yemlik ve yemlik yönetimi, suluk ve suluk yönetimi, sağlık koruma, Etlik piliçlerde canlı ağırlığın izlenmesi, üniformite kayıtları, AEF ve EPEF değerlerinin hesaplanması, diğer kayıtlar,

**KHY1105-Hijyen ve Sanitasyon (2+1)**

Hijyen ve Sanitasyonun önemi ,tanımı,çalışma konuları, Mikroorganizmaların çeşitleri bulaşma yolları ve gıda mikroorganizma ilişkisi, Gıda ile uğraşanların kişisel hijyeni ve egitimi, Gıda hijyeni,Yüksek-orta düşük riskli gıdalar, Çapraz bulaşma ve taşıyıcılar, Kir ve çeşitleri, Temizlik ve önemi-Temizlik ve Dezenfeksiyon aşamaları, Temizleme ekipmanları-Deterjanlar-Dezenfektanlar, Hijyen planları ve güvenliği-Yüzeyler ve bakım, Otomatik yıkama sistemleri ve makinaları, Haşerelerle mücadele, Su hijyeni-kalitesi –sertliği, Gıdaların satınalmada,taşınmasında,depolanmasında,soğuma-donduma-çözündürülmesinde, pişirilmesinde,tekrar ısıtılıp tüketilmesinde önemli olan hijyen ve sanitasyon kuralları, Gıdaların satınalmada,taşınmasında, depolanmasında,soğuma-donduma-çözündürülmesinde pişirilmesinde,tekrar ısıtılıp tüketilmesinde önemli olan hijyen ve sanitasyon kuralları.

**KHY1106-Beslenme Fizyolojisi ve Metabolizma (3+0)**

Kümes hayvanlarında sindirim kanalı, Ağızda sindirim, Midede sindirim ve emilim, İnce bağırsaklarda sindirim ve emilim, Kalın bağırsak ve kör bağırsaklarda sindirim ve emilim, Enzim salgıları, Sinir sistemi ve endokrin sistem, Karbonhidrat metabolizması, Lipid metabolizması, Protein metabolizması, Vitamin Metabolizması, Mineral metabolizması, Krebs ve azot döngüsü, Metabolik artıkların boşaltımı

**KHY1107- Bilgisayar (2+0)**

Bilgisayar Bileşenleri –Giriş Çıkış Aygıtlar, İşletim Sistemleri-Dosya Kavramı , Windows İşletim Sistemi Masaüstü, Denetim masası bileşenleri, Kelime İşlem, Microsoft Word’e giriş ve ekran öğeleri, Kelime İşlem, Microsoft Word dosya, düzen, ekle ve biçim öğeleri, Kelime İşlem, Microsoft Word araçlar, tablo ve pencere öğeleri, Elektronik tablo, Microsoft Excel’e giriş ve ekran öğeleri, Elektronik tablo, Microsoft Excel’e dosya, düzen ve diğer öğeler, Elektronik tablo, Microsoft Excel’e Değerler ve formüller, grafik, tablo Elektronik tablo, Microsoft Excel’e Filtreleme, Özet Tablo ve Özet Grafik raporları oluşturmak,Veri tabanı, Microsoft Access giriş ve ekran öğeleri, Veri tabanı, Microsoft Access tablo, sorgu, form, rapor nesneleri ve ilişki kavramı, Outlook Express ve e-posta kavramları, İnternet kavramları ve internet Explorer

**TDI1101- Türk Dili 1 (2+0)**

Dil nedir?, dilin sosyal bir kurum olarak toplum hayatındaki önemi, dil-kültür ilişkisi, Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri, Türk dilinin gelişimi ve tarihi dönemleri, Türk dilinin bugünkü durumu ve yayılma alanları, Türkçe’de sesler ve sınıflandırılması, Türkçe’nin ses özellikleri, Türkçe ses bilgisi ile ilgili kurallar, hece bilgisi, imlâ kuralları ve uygulanması, imlâ kuralları ve uygulanması, noktalama işaretleri ve uygulanması, yapım ve çekim eklerinin uygulanması, Türk ve dünya edebiyatından ve düşünce tarihinden seçilmiş yazılı eserler, metinler.

**AIT1101-Atatürk İlkeleri ve Inkılap Tarihi 1 (2+0)**

Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi dersini okutmanın amacı ve dersle ilgili temel kavramlar hakkında bilgi verilmesi ve Türk İnkılâbı’nın stratejisi, Osmanlı Devleti’nin yıkılışını ve Türk İnkılâbı’nı hazırlayan sebeplere toplu bir bakış (iç sebepler, dış sebepler, Osmanlı Devleti’nin jeopolitik ve ekonomik durumu), XIX. yüzyılda Osmanlı Devleti’nde yenileşme hareketleri (Tanzimat, Islahat ve I. Meşrutiyet dönemleri), Osmanlı Devleti’nin dağılması sürecinde meydana gelen iç ve dış olaylar (Kırım Savaşı, 1877-78 Osmanlı-Rus Savaşı, Makedonya meselesi, 31 Mart olayı, Girit ve Bosna-Hersek’in elden çıkışı, Trablusgarp Savaşı, Balkan Savaşları, Osmanlı Devleti’nin son dönemindeki fikir akımları (Osmanlıcılık, İslamcılık, Türkçülük, Batıcılık, Adem-i Merkeziyetçilik, Sosyalizm) ve II. Meşrutiyet’in sürecinde Osmanlı Devleti, I. Dünya Savaşı (savaşın çıkışı, Osmanlı Devleti’nin savaşa dâhil oluşu, cepheler ve savaşın sonu) ve Mondros Mütarekesi’nin imzalanması, işgaller, tepkiler (Kuva-yı Milliye’nin ortaya çıkışı), cemiyetler (millî, millî varlığa düşman ve azınlık cemiyetleri), Mondros Mütarekesi’nden sonra Mustafa Kemal Paşa’nın faaliyetleri ve Anadolu’ya geçmesi, Millî Mücadele için ilk adım ve Kongreler yoluyla teşkilatlanma (Amasya Genelgesi, Erzurum, Sivas Kongresi ve Batı Anadolu Kongreleri), son Osmanlı Meclis-i Mebusanı’nın toplanması, Misak-ı Millî’nin kabulü ve İstanbul’un işgali, Türkiye Büyük Millet Meclisi’nin açılışı, Meclis’in yapısı, çıkardığı yasalar ve faaliyetleri, Meclis’in açılışına iç ve dış tepkiler, San Remo Konferansı, Sevr Anlaşması, Sevr’de Ermeni ve Kürdistan meselesi, Sevr Anlaşması’nda bugüne yönelik tehditler, Doğu ve Güney Cepheleri’ndeki durum, Kuva-yı Milliye’nin tasfiyesi ve düzenli ordunun kuruluşu, Yunan Genel Taarruzu ve Batı Cephesi’ndeki savaşlar, Mustafa Kemal Paşa’nın Başkomutanlığı, Tekâlif-i Milliye emirleri, Sakarya Savaşı ve sonrasındaki dış politika gelişmeleri (Türk-Rus, Türk-Afgan münasebetleri, Londra Konferansı, Ankara İtilafnamesi), Büyük Taarruz ve Mudanya Mütarekesi’nin imzalanması, Lozan Konferansı öncesindeki gelişmeler, konferansın toplanması ve Barış Anlaşması’nın imzalanması.

**YDI1101-Yabancı Dil 1**

Introduction, proficiency exam, possessive adjectives (my, your, his, her), verb be (statements, negative form), this, that, these, those, plural “s”, verb be (question form), prepositions of place, yes-no questions with “be”, why- questions with “be”, adjectives possessive adjectives (its, our, their,…), present continuous tense with statements and negative form, present continuous tense with question form, conjunctions (and / but), mid-term exam, simple present tense with statements, yes-no questions with simple present tense short answers with simple present tense and “how many..?”, revision.

1. **Sınıf II.Yarıyıl**

**KHY1201-İmmunoloji (3+1)**

İmmunolojiye Giriş,

Bağışıklık ve bağışıklığı etkileyen faktörler,

İmmunojen ve immunojenite, immun yanıtı tayin eden faktörler,

Mikroorganizmalarda antjenik susbstanslar,

Immunglobulinlerin yapısı, biyolojik aktivileri ve sınıfları,

Birincil ve ikincil yanıtlarda antikor sentezi,

Mukozal bağışıklık,

Immun sistemin organları, Immun sistemin hücreleri

Sitokin ve Interferonlar,

Komplement (Komplemet sistemi, Komplement sisteminin aktivasyonu),

Antijenlerin işlenmesi ve sunulması,

Hücresel immun yanıt,

Aşılar ve immunoterapi,

Antijen-Antikor Reaksiyonları

**KHY1202- Yem Teknolojisi**

Yemin tanımı ve çiftlik hayvanlarının beslemesindeki önemi, Yemin tanımı ve kapsamı

Yemlerin değer ve kaliteleri ile sindirilebilirliğine etki eden faktörler, Yemlerin sınıflandırılması, Tabi çayır ve mer’a yemleri ile çiftlik hayvanlarının beslenmesinde kullanımları, Yemlerden örnek alma yöntemleri, Çiftlik yemleri, kullanım sınırları, özel etkileri ve verimlerle ilişkileri, yemden kaynaklanan metabolik bozukluklar ve uygulamada alınacak tedbirler, Besin maddelerinin tespitinde kullanılan analiz yöntemleri, Yeşil yemleri saklama metodları, Kuru madde, ham kül, ham protein, ham yağ ve ham selüloz analizlerinin anlatımı ve gösterilmesi.Mineral yemler ve teknolojileri, Hücre duvarı unsurlarını belirlemede kullanılan analiz yöntemleri, Değirmencilik kalıntıları, hayvan beslemede kullanımları ve elde ediliş teknolojileri, Fermentasyon sanayi kalıntıları, hayvan beslemede kullanımları ve elde ediliş teknolojileri, Meyve işleme kalıntıları, şeker ve yağ sanayi kalıntıları, hayvan beslemede kullanımları ve elde ediliş teknolojileri, Hayvansal yemler, hayvan beslemede kullanımları ve elde ediliş teknolojileri, Yem birimleri, Hayvan beslemede kullanılabilecek alternatif yem kaynakları, kullanım sınırları, özel etkileri ve verimlerle ilişkileri, yemden kaynaklanan metabolik bozukluklar ve uygulamada alınacak tedbirler, Yem hammaddeleri ve karma yemlerin enerji değerlerinin saptanması ve kullanımı Türkiye’de yem üretimi, karma yem sanayinde kullanımı ve sorunlar, Çiftlik hayvanlarında enerjinin değerlendirilmesi, Yem teknolojisinde kullanılan katkı maddeleri, Yem proteinlerinin biyolojik değeri ve bunu etkileyen faktörler, Türkiye’de yem kanun ve yönetmeliği, karma yem sanayinde son gelişmeler

**KHY1203- Damızlıkçılık ve Kuluçkacılık (2+2)**

Yumurtacı damızlıklar,

Etçi damızlıklar

Diğer kanatlı damızlıkları

Damızlıkların bakım ve barınma koşulları

Damızlıkların beslenmesi

Kuluçkacılık

Kuluçkalık yumurta özellikleri

Kuluçka ekipmanları ve işletilmesi

Kuluçka dezenfeksiyonu ve hijyen

Kuluçka çıkışı ve çıkış sonrası bakım ve yönetim

Kuluçkada yapılan aşılamalar ve in ovo besleme

**KHY1204-Kanatlı Hayvanların Beslenmesi (3+2)**

Kanatlı hayvanlarda sindirm sistemi ve sindirim

Sindirim fizyolojisi ve metabolizma

Kanatlılarda besin madde ihtiyaçları ve hesaplanması

Enerji ihtiyaçları

Protein ve amino asit ihtiyaçları

Vitamin ve minareal ihtiyaçları

Beslenmeye bağlı metabolik bozukluklar ve önlenmesi

Sıcak koşularda besleme

Beslenme ve et-yumurta ilişkileri

Kanatlılar için yem katkıları ve yem hammaddeleri

Kanatlılar için rasyon hazırlama

**KHY1205-Mikrobiyoloji (3+2)**

Mikrobiyolojiye Giriş,

Mikroorganizmaların sınıflandırılması ve isimlendirilmesi,

Bakteriyoloji; Bakterilerin morfolojik özellikleri ve hücre yapısı, Bakteri metabolizması, Bakterilerde üreme, Bakterilerin üremelerine etkili faktörler, Mikrobiyal üremenin kontrolü,

Viroloji;Virusların genel karakterleri, morfolojik özellikleri ve sınıflandırılması, Virusların üremesi, Virusların hücrelerde oluşturdukları infeksiyonlar ve değişiklikler, Viruslarda genetik değişmeler, Virusların üretilmesi, Viral aşılar ve antiviral ilaçlar, Mikoloji;Mantarların yapısı, sınıflandırılması ve morfolojik özellikleri, Mantarların fizyolojisi ve metabolizması, Mantarlarda büyüme ve üreme, Mantar hastalıklarının epidemiyolojisi, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği’nin değerlendirilmesi, Pratik Bakteriyoloji; Mikroskoplar ve mikroskoplar için preperat hazırlama, Boyalar ve boyam yöntemleri (Gram Boyama uygulaması), Besiyerlerinin hazırlanması, Ekim yöntemleri, Saf kültür elde edilmesi, Anaerobiosis, Bazı önemli biyokimyasal testler.

**KHY1206-Epidemiyoloji**

Epidemiyolojinin tanımı ve faaliyet alanları

Epidemiyolojik araştırma çeşitleri

Hastalıkların görülüşü ve görülüş ölçüleri

Hastalık determinantları

Veri toplama ve serolojik testlerin seçiminde kriterler

Sörvey çalışmalarında örnekleme teknikleri

İnfeksiyonların bulaşma yolları

Hastalıkların kontrolü ve eradikasyon çalışmaları

Hastalıkların ekonomik analizi, Zoonozlar, Sürü sağlığı idaresi ve sağlık şemaları

**AIT1201- Atatürk İlkeleri ve Inkılap Tarihi 2 (2+0)**

Siyasî alanda yapılan inkılâplar (Saltanatın kaldırılması, Ankara'nın başkent oluşu, Cumhuriyetin ilanı ve Halifeliğin kaldırılması), Terakkiperver Cumhuriyet Fırkası'nın kuruluşu, Şeyh Sait İsyanı, Takrir-i Sükun yasası ve Atatürk'e suikast teşebbüsü, Atatürk'ün yurt gezileri, Serbest Cumhuriyet Fırkası'nın kuruluşu, İzmir mitingi, Fırkanın kapanışı, Menemen ve Bursa olayları, 1924 Anayasası, diğer anayasalar, Hukuk alanındaki gelişmeler, Toplumsal hayatın düzenlenmesi ile ilgili inkılâplar ve Türkiye Cumhuriyeti'nin laikleşme süreci, eğitim ve kültür alanında gerçekleştirilen inkılâplar (Tevhid-i Tedrisat kanunu, latin harflerinin kabulü, millet mektepleri, Türk tarih ve dil kurumlarının kurulması ve faaliyetleri, Türk tarih tezi, güneş-dil teorisi, 1933 üniversite reformu, halkevleri), sağlık alanındaki gelişmeler, İzmir İktisat Kongresi, Cumhuriyet’in ilk yıllarında ekonomi politikası, 1929 Dünya Ekonomik Buhranı’nın yansıması olarak Türkiye’de devletçi ekonomi politikalarının gündeme gelmesi ve I. Beş Yıllık Kalkınma Programı, Atatürk döneminde Türk dış politikası (1923-1938 döneminde Türk-İngiliz, Türk-Sovyet, Türk-Fransız, Türk-İtalyan ilişkileri, komşularla münasebetler, Balkan ve Sadabat Paktı), Atatürkçü Düşünce Sistemi’nin tanımı, kapsamı, Atatürk İlkeleri (Cumhuriyetçilik, Laiklik, Milliyetçilik, Halkçılık, Devletçilik, İnkılâpçılık) ve bu ilkelere yönelik tehditler, Atatürk’ten sonraki Türkiye (İnönü’nün cumhurbaşkanlığı, II. Dünya Savaşı ve Türkiye, Demokrat Parti’nin kuruluşu ve çok partili hayata geçiş), Demokrat Parti’nin iktidar yılları, Türkiye’nin Nato’ya girişi ve 27 Mayıs 1960 askerî müdahalesi, 27 Mayıs 1960’tan 12 Eylül 1980’e Türkiye’de iç siyaset gelişmeleri (Demirel ve Ecevit hükümetleri, 12 Mart 1971 askeri muhtırası, siyasi ve ekonomik krizler, terör olayları), 12 Eylül 1980’den günümüze Türkiye’de iç siyaset gelişmeleri (12 Eylül askeri müdahalesinden sonra ülkenin durumu, sivil idareye dönüş, ANAP iktidarı ve koalisyonlar, siyasi ve ekonomik krizler, askerin sivil idareye müdahaleleri), 1960’dan günümüze Türkiye’nin dış politikası (soğuk savaş sürecinde Türkiye, Avrupa Birliği ile gelişmeler, Kıbrıs Barış Harekâtı, Sözde Ermeni soykırım iddiaları ve Türkiye, komşularla münasebetler), Türkiye’nin jeopolitik konumu, bundan kaynaklanan tehditler, XXI. Yüzyılda Türkiye’nin çağdaşlaşmasına yönelik beklentiler.

**TDI1201- Türk Dili 2 (2+0)**

Cümlenin öğeleri, cümle tahlili, cümlenin öğeleri, cümle çeşitleri, cümle tahlili, genel kompozisyon bilgileri, yazılı kompozisyonda kullanılacak plân, sözlü anlatım türleri, Türkçe’de genel anlatım bozuklukları, cümlede anlatım bozuklukları, iyi bir anlatımın nitelikleri, yazılı kompozisyon türleri, bilimsel yazıların hazırlanmasında uyulacak kurallar, Türk ve dünya edebiyatından ve düşünce tarihinden seçilmiş yazılı eserler, metinler.

**YDI1201- Yabancı Dil 2 (2+0)**

Simple present questions with “do”, descriptive adjectives and why-questions with simple present tense, countable and uncountable nouns, some / any, adverbs of frequency, adverbs of frequency, prepositions of places (next to, across from, between…), have+noun, feel+adjective, ordinal numbers, be going to, why-questions with be going to, midterm exam- 2, past of “be”, simple past tense with statements, regular and irregular verbs, simple past tense with questions, time expressions, past tense, simple present tense, future tense and present continuous tense.

1. **Sınıf I.Yarıyıl**

**KHY2111- Kanatlı Eti ve Teknolojisi (3+1)**

Et bilimine giriş, Etin kimyasal bileşimi, Etin histolojik özellikleri, Etin kimyasal özellikleri, Etin fiziksel özellikleri, Kanatlı etleri, Tavuk etinin özellikleri, Hindi etinin özellikleri, Deve kuşu etinin özellikleri, Bıldırcın etinin özellikleri, Gövde etlerde görülen özellikler, karkas kalitesi, Kanatlı etlerinin üretim teknolojisi, Kanatlı etlerinin depolanması, Kanatlı etlerinin kalite derecelendirilmesi, Kanatlı etlerinin mikrobiyolojisi, Et ürünlerinde kullanılan katkı maddeleri, Et ürünleri teknolojisi

**KHY2112- Etlik Piliç Yetiştiriciliği (3+1)**

Etlik piliçlerde barınak sistemleri

Barınakların planlaması

Aydınlatma manejmanı

Altlık materyali

Yemlik ve suluk sistemleri ve yönetimi

Havalandırma ve iklimlendirme sistemleri

Kümeslerde hijyen ve sanitasyon-biyogüvenlik

Kümes hazırlığı

Yakalama ve yükleme-taşıma

Genel sorunlar ve nedenleri-çözümleri

Tutulan kayıtlar

Metabolik bozukluklar

Yemler ve besleme, yemleme sistemleri

**KHY2113 Laboratuar Teknikleri (2+2)**

Laboratuarın tanımı ve özellikleri, laboratuar çalışma kuralları, laboratuar kazaları ve önlemleri, Laboratuarlarda kullanılan cam, metal, plastik ve porselen malzemeler, cam malzemelerin temizlenmesi, laboratuarda kullanılan kimyasal malzemeler, çözelti hazırlama,

Konsantrasyonu belli çözeltilerden daha düşük konsantrasyonda yüzde çözelti hazırlanması, çözelti hazırlama örnekleri, Mikrobiyolojik analizler için numune alma, örnek almada dikkat edilecek hususlar, İki sınıflı örnekleme planları, Üç sınıflı örnekleme planları, Dilüsyon hazırlama, Dilüsyon sıvıları, Dilüsyon hazırlamada dikkat edilecek konular,Dilüsyon sıvıları hazırlama, sıvı ve katı gıdalardan desimal dilüsyon serileri hazırlama. Kültür elde etme, ekim teknikleri, Sıvı ve agarlı besiyerlerine ekim, inkübasyon, Kültürel sayım yöntemleri (koloni sayımı, memebran filtre tekniği, EMS yöntemi), Direk mikroskobik sayım yöntemleri (Howard ve Thoma Lamı Yöntemleri, Breed Yöntemi), Sterilizasyon, aseptik çalışma tekniği,

Mikrobiyoloji laboratuarında kullanılan dezenfektanlar, dezenfektanların kullanılmasında dikkat edilecek hususlar, Mikroskoplar için preparat hazırlama, boyama yöntemleri, Mikroskoplar

**KHY2114-Yumurta Tavukçuluğu (3+1)**

Yumurta Tavukçuluğunun Geçmişi, Bugünü ve Geleceği

Ticari Yumurtacı Hibritler ve Performansları

Yetiştirme Sistemleri

Kümesler

Kafes Sistemi Kümesler ve Kafes Tavukçuluğu

Kümes Ekipmanları

Yumurta Tavukçuluğunda Kullanılan Bazı Tanımlar

Yumurta Tavukçuluğunda Tutulan Kayıtlar ve Hesaplamalar

Civciv Seçimi ve Civciv Kalitesi

Civciv İhtiyacının Belirlenmesi

Kümeslerin Hazırlanması ve Civcivlerin Kümese yerleştirilmesi

Yerleşim Sıklığı, Yataklık, Sıcaklık, Rutubet, Kümes Havası, Havalandırma, Aydınlatma

Yumurta Tavuklarının Yemlenmesi ve Yemleme Programları

Su Manejmanı

Tavuklarda Kötü Alışkanlıklar

Gaga-Kanat-Tırnak-İbik Kesimi

Yumurta Tavukçuluğunda Sürü İkamesi

Piliçler için Kümes Hazırlama ve Kafeslere Nakli

Üniformite Canlı Ağırlıkların Takibi

Zorlamalı Tüy Dökümü

Tavukçuluk İşletmelerinde Yumurta Kalitesinin Korunması

Yumurta Verimini Etkileyen Faktörler

Yumurta Ağırlığını Etkileyen Faktörler

Yumurta Tavukçuluğunda Biyogüvenlik

**KHY2115- Kanatlı Hastalıkları**

Kanatlı hastalıklarına giriş, Kanatlıların bakteriyel infeksiyonları; Salmonella infeksiyonları, Koli infeksiyonları, Tavuk Kolerası, İnfeksiyöz Koriza, Kampilobakter infeksiyonları, Mikoplazma infeksiyonları, Avian Klamidiozis, Tüberkülozis, Stafilokok infeksiyonları, Klostridial infeksiyonlar, Kanatlıların viral infeksiyonları; Newcastle hastalığı, Tavuk vebası, İnfeksiyöz bronşitis, Avian ensefalomiyelitis, İnfeksiyöz bursal hastalık, Reovirus infeksiyonları, Şişkin baş sendromu, İnfeksiyöz laringotracheitis, Tavuk çiçeği, Marek hastalığı, Adenovirus infeksiyonları, Tavukların infeksiyöz anemisi, Kanatlıların mantar infeksiyonları, Aspergillosis, mikotoksikozisler

**KHY2116-Kalite Güvencesi ve Standartları**

Kalitenin tarihçesi ve temel kavramlar, Toplam Kalite Yönetimi’nin temel kavramları, uluslararası kalite sistem belgeleri, standardizasyonun faydaları, standart çeşitleri, belgelendirme ve akreditasyon, Türk Standartlar Enstitüsü belgelendirme faaliyetleri, uluslararası standardizasyon çalışmaları, standart ve kalitenin üretimdeki ve hizmetteki yeri, TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi ve 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standartları’nın şartları, belgelendirme aşamaları, çevre standartlarının tanım ve önemi, TS EN ISO 14001 Standardı, çevre standardının uygulama alanları, çevre yönetimi standardın uygulama basamakları, atıkların kazanımı ve geri dönüşümü, kalite yönetim sistemi modelleri, stratejik yönetim, süreç yönetim sistemi, kaynak yönetimi sistemi, EFQM mükemmellik modeli.

**KHY2117-Mesleki Etik**

Mesleki etik ve deontoloji, Genel etik değerler, Yayın etiği, Meslek kuralları ve faaliyet alanları, Meslekle ilgili kamu ve özel sektör kuruluşları, Etik ile ilgili kuruluşlar, Etik ihlalleri

Etikle ilgili ulusal ve uluslar arası mevzuat, Etik ve ahlak kavramlarını incelemek, etik sistemlerini incelemek, ahlakın oluşumunda rol oynayan faktörleri incelemek, meslek etiğini incelemek, mesleki yozlaşma ve meslek hayatında etik dışı davranışların sonuçlarını incelemek, sosyal sorumluluk kavramını incelemek.

**2.Sınıf II. Yarıyıl**

**KHY2201-Kanatlı İleri İşlem Ürünleri ve Teknolojisi (3+1)**

Beyaz et üretimindeki gelişmeler,Etin beslenmemizdeki önemi,Etin sınıflandırılması ve isimlendirilmesi, Ette bulunan proteinler, Et ve ürünlerinin muhafaza yöntemleri(soğutma, dondurma,kurutma ,ısıl işlem,tuzlama,kürleme,dumanlama, kimyasal koruyucular, fermantasyon), Tavuk eti işeri işlem ürünlerinde kullanılan hammaddeler ve katkı maddeleri(etler,yağlar,su,tuz,dolgu ve bağlayıcı maddeler,antimikrobiyal katkı maddeleri,
tat ve aroma vericiler,çeşitli baharatlar diğer kimyasal bileşikler, renk maddeleri,antioksidantlar,emüsifa yr bileşikler),Taze beyaz et ürünleri,Kaplamalı ürünler,
kılıflı ürünler,hazırlanmış et karışımları,Kullanılan kılıflar,Emülsiyon tek.Dumanlama Tek.Tumbling ve massaging tekniği,Sosis-salam-sucuk-döner ve köfte üretimi.
Selamlar.

**KHY2202-Yumurta Kalitesi ve Teknolojisi (2+0)**

Yumurtanın yapısı ve oluşumu, yumurta içeriği, yumurtanın yapısını etkileyen faktörler, hijyenik yumurta üretimi, yumurta işleme tesisleri, yumurta işleme, sıvı-likit yumurta, yumurta tozu, ak ve sarının ayrı işlenmesi, kalite standartları, kritik kontrol noktaları ve risk unsurları, işlenmiş yumurtanın kullanım alanları, depolama ve saklama koşulları.

**KHY2203-Rasyon Hazırlama Yöntemleri**

Rasyonun tanımı, rasyon hazırlanmasındaki aşamalar, rasyon hazırlama yöntemleri

Rasyonun Ana Unsurları, Hayvanların Besin Madde İhtiyaçlarının Belirlenmesi

Rasyon hazırlanmasına etki eden faktörler

Pearson Kare metodu

Denklem metodu

Deneme ve Yanılma Metodu

Bilgisayarlı rasyon çözümüne giriş

Yumurta tavukları için rasyon hazırlama

Broiler rasyonu hazırlama

Diğer Hayvanlar İçin Rasyon Hazırlama

**KHY2204- İstatistik (2+0)**

İstatistiğin Tanımı, İstatistiğin Konusu Olan Olaylar, Verilerin Toplanması ve Düzenlenmesi, Veri ve Veri Kaynakları, Tamsayım ve Örnekleme, Doğrudan Veri Toplama Yöntemleri, Verilerin Düzenlenmesi, Birikimli Frekanslar, Oransal Frekanslar, İstatistiksel Frekanslar, Grafikler, Tablo ve Sayısal Yöntemlerle Verilerin Özetlenmesi, Ortalamalar, Aritmetik Ortalama, Kareli Ortalama, Geometrik Ortalama, Mod, Medyan, Bölenler, Değişkenlik ve Asimetrik Ölçüleri, İndeksler ,Basit Regresyon ve Korelasyon.

**KHY2205- Pazarlama İlkeleri (2+0)**

Pazarlamacılar Ne yaparlar?

Pazarlama Çevresi

Tüketici ve Endüstriyel Satın Alıcı Davranışları

Bölümleme Hedefleme ve Konumlandırma

Pazar Araştırması

Ürün, Marka ve Ambalaj

Fiyatlama Stratejileri

Dağıtım

Tüketim Kültürü

Pazarlama İletişimleri ve Tutundurma Araçları

Pazarlama Planı, Uygulama ve Kontrol

Uluslararası Pazarlama

Sürdürülebilir Pazarlama

Pazarlamada Yeni Yaklaşımlar

**KHY2206- Mesleki Uygulama (0+4)**

Kümes hayvanları yetiştiriciliği alanında faaliyet gösteren işletmelerde yerinde inceleme ve genel konularda öğrenim araçlarını kullanan eğitim çalışmaları

**KHY2207- Kanatlı Yönetimi ve Mevzuatlar (3+0)**

Kanatlı işletmelerinin yönetimi

Etlik piliç entegrasyonu

Yumurta tavukçuluğu işletimi

Damızlıkçılık yönetimi

İlgili mevzuatlar, kanun, yönetmelik, tebliğler

Yem, kesimhane, işleme ve canlı nakli ile ilgili mevzuatlar

Kanatlı sektörü ile ilgili AB mevzuatları

**KHY2208-Yem Katkı Maddeleri Teknolojisi (2+0)**

Yem katkı maddeleri, vitaminler, iz mineraller, antioksidanlar, antibiyotikler, antifungaller, antikoksidiyaller, probiyotik ve prebiyotikler, enzimler ve bitkisel ekstraktlar, aroma maddeleri, pelet bağlayıcılar, renk maddeleri, by-pass ürünler, katkı maddesi hazırlama stratejileri ve formülasyonlar, kullanım koşulları ve teknolojik işlemler.