AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Kırmızı Et Üretimi								
Ders Kodu	ZT427			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yükü	56 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Dersin amacı et üretim kaynaklarını tanıma, kasaplık hayvanların sınıflandırılmasını, besi uygulamaları, kasaplık hayvanların kesimi, etlerin muhafazası ve başlıca et ürünlerini tanıtmaktır.								
Özet İçeriği	Kasaplık hayvanlar, besi yöntemleri, etin kimyasal kompozisyonu, kasın ete dönüşümü, et kalitesini etkileyen faktörler, etin soğutulması ve dondurulması, depolama koşulları, fermente ve emülsiye ürünler, et ürünlerinde kullanılan katkılar.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları	
Ön Koşul	ZT102

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Göğüş, A. K., 1986. Et Teknolojisi. Ankara Üniv., Ziraat Fak., Yay. No: 991, Ankara.
2	Gökalp, H. Y., Kaya, M., Zorba, Ö., 1999. Et Ürünleri İşleme Mühendisliği. Atatürk Üniv., Ziraat Fak., Yay. No:320, Erzurum.
3	Hui, Y. H., Nip, W. K., Rogers, R. W., Young, O. A., 2001. Meat Science and Applications. Marcel Dekker, Inc.270 Madison Avenue, NY 10016
4	Hinton, D. G., 2007. Supplementary Feeding of Sheep and Beef Cattle. Landlinks Press Collingwood VIC 3066, Australia
5	Toldrá, F., 2010. Handbook of Meat Processing. Blackwell Publishing, USA.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dersin Tanıtımı: Kapsamı, Önemi, Kural ve Gerekleri
2	Teorik	Kasaplık hayvanlar, sınıflandırma, etlenme ve yağlanmanın tahmini
3	Teorik	Besi yöntemleri
4	Teorik	Etin beslenmede önemi, etin kimyasal kompozisyonu ve besleyici değeri
5	Teorik	Kas dokunun yapısı, kas tipleri ve fonksiyonları
6	Teorik	Kasaplık hayvanların kesim yöntemleri
7	Teorik	Kas kasılması mekanizması ve kasın ete dönüşümü
8	Teorik	Karkas parçalama ve Derecelendirme
9	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
10	Teorik	Ette kalitesi tanımı, taze et kalite özellikleri ve etkileyen faktörler
11	Teorik	Etin soğukta saklanması, dondurulması ve çözündürülmesi
12	Teorik	Et teknolojisinde kullanılan katkı maddeleri
13	Teorik	Fermente et ürünleri üretim teknikleri
14	Teorik	Emülsiye et ürünleri üretim teknikleri
15	Teorik	Dersin genel bir değerlendirmesi
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	1	2	42
Ara Sınav	1	4	1	5

Dönem Sonu Sınavı	1	8	1	9
			Toplam İş Yükü (Saat)	56
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Et üretiminde kesim öncesi ve kesim sonrası faktörlerin öğrenilmesi
2	Et teknolojisi konusunda uygulanan temel işlemler konusunda bilgi sahibi olunması.
3	Et ürünleri üretiminde kullanılan katkı maddeleri, bu katkıların fonksiyonları
4	Et ve ürünlerinin üretiminde mühendislik bakış açısının geliştirilmesi.
5	Öğrencilerin mesleki sorumluluklarla ilgili görüş ve düşüncelerine yeni bir boyut kazandırılması.

Program Çıktıları *(Süt Teknolojisi Programı)*	
1	Temel bilimler ve mühendislik konularında yeterli alt yapıya sahip olabilme ve bu alandaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri alanında kullanabilme,
2	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilme,
3	Alanı ile ilgili planlama, projelendirme, tasarım, takip ve analiz yapabilme, hedefe yönelik çözümler bulabilme,
4	Meslek etik ve bilincine sahip olabilme,
5	Bireysel çalışabilme, karar verebilme, fikirlerini sözlü ve yazılı açık ve net ifade edebilme,
6	Ekip çalışmalarına katılabilme, sorumluluk alabilme, liderlik yapabilme,
7	Atatürk ilke ve inkılâplarını kavrayabilme, Türkçe ve yabancı dilde iletişim kurabilme
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olabilme; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleyebilme ve kendini sürekli yenileyebilme
9	Süt ve ürünleri üretimi, kalite kontrolü ve ürün geliştirme, ürün kalitesinin artırılması ve gıda güvenliği alanlarında yeterli düzeyde bilgi sahibi olabilme,
10	Konusu ile ilgili sorunları saptayabilme, tanımlayabilme, çözebilme ve bu amaçla uygun yöntemleri ve modelleme tekniklerini seçebilme ve uygulayabilme
11	İş yeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, iş güvenliği ve çevre konularında bilinçli olabilme; konusu ile ilgili mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçları hakkında bilgi sahibi olabilme.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi *1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek*

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	4	4	4	4
PÇ8	4	4	4	4	4