



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Kırmızı Et Üretimi							
Ders Kodu		ZT427		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	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 emülsiyeye ürünler, et ürünlerinde kullanılan katkıları.							
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 Gereklere
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	Emülsiyeye 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 Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	2	42
Ara Sınav	1	4	1	5



Dönem Sonu Sınavı	1	8	1	9
Toplam İş Yüğü (Saat)				56
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2
*25 saatlik iş yüğü 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 olabilmek ve bu alandaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri alanında kullanabilmek,
2	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek,
3	Alanı ile ilgili planlama, projelendirme, tasarım, takip ve analiz yapabilme, hedefe yönelik çözümler bulabilmek,
4	Meslek etik ve bilincine sahip olabilmek,
5	Bireysel çalışabilmek, karar verebilmek, fikirlerini sözlü ve yazılı açık ve net ifade edebilmek,
6	Ekip çalışmalarına katılabilmek, sorumluluk alabilmek, liderlik yapabilme,
7	Atatürk ilke ve inkılâplarını kavrayabilmek, Türkçe ve yabancı dilde iletişim kurabilmek
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olabilmek; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleyebilmek ve kendini sürekli yenileyebilmek
9	Süt ve ürünleri üretimi, kalite kontrolü ve ürün geliştirme, ürün kalitesinin artırılması ve gıda güvenliği alanlarında yeterli düzeyde bilgi sahibi olabilmek,
10	Konusu ile ilgili sorunları saptayabilmek, tanımlayabilmek, çözebilmek ve bu amaçla uygun yöntemleri ve modelleme tekniklerini seçebilmek ve uygulayabilmek
11	İş yeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, iş güvenliği ve çevre konularında bilinçli olabilmek; konusu ile ilgili mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçları hakkında bilgi sahibi olabilmek.

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

