



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Et Kimyası							
Ders Kodu		EU104		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	6	İş Yüğü	148 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrencilere; kesilen ve avlanan büyükbaş, küçükbaş, kümes ile su hayvanlarının etlerinin kimyasal yapıları, rigor mortis oluşumu, etlerin olgunlaştırılmaları ve kimyasal ile duyuşal özellikleri hakkında bilgilendirme ve uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriğı		Karkas ve kemiksiz etin protein, yağ, karbonhidrat, mineral ve vitamin içerikleri ile özellikleri yanında rigor mortis,etin olgunlaştırılması ve duyuşal özellikler ile kalite hakkında bilgi verilecektir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	- Et Bilimi ve Teknolojisi – Prof. Dr. Aydın Öztan
2	- Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi -Doç.Dr. Ali Arslan
3	Et Ürünleri İşleme Mühendisliği-Prof.Dr.Hüsnü Yusuf GÖKALP

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları		
2	Teorik	Et ve karkas Genel bilgilendirme	Et proteinleri ile proteinlerin genel yapısı Et proteinleri ile proteinlerin genel yapısı
4	Teorik	Esansiyel aminoasitler ve biyolojik değeri	Azotlu Bileşikler
7	Teorik	Karbonhidratlar, düzeyi ve bulunma şekli	Rigor mortis oluşumu ve önemi
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav	
10	Teorik	Rigor mortis oluşumu ve önemi, Kasın ete dönüşümü ve olgunlaşması	
12	Teorik	Yağlar ve et teknolojisi bakımından önemi	Suyun etteki fonksiyonu ve önemi
15	Teorik	Etin kimyasal özellikleri ve kalitesi	Etin duyuşal özellikleri ve kalitesi
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı	

Dersin Öğrenme, Öğretim ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	37	2	2	148
Toplam İş Yüğü (Saat)				148
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				6

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Et ve karkas Genel bilgilendirme ve Et proteinleri ile proteinlerin genel yapısı
2	Esansiyel aminoasitler ve biyolojik değeri ve Karbonhidratlar, düzeyi ve bulunma şekli
3	Rigor mortis oluşumu ve önemi, Kasın ete dönüşümü ve olgunlaşması

Program Çıktıları (Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı)

1	Kasaplık hayvanları kesimi hakkında bilgi ve tecrübeye sahibi olabilmek
2	Kesim sonrasında elde edilen et ve yan ürünleri elde edebilmek
3	Karkasları standart parçalayabilmek



4	Karkasları taze et ürünlerine işleyebilme
5	Ülkemizde yaygın tüketilen et ürünlerinin üretimini yapabilme
6	Mezbaha yan ürünlerinin değerlendirebilme
7	Et ve ürünlerine taşınması gereken özelliklere ait yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olabilme
8	Et ve ürünlerini uygun koşullarda muhafaza edebilme
9	Et ve ürünlerinin üretimindeki gıda güvenliği uygulamaları hakkında yeterliliğe sahip olabilme
10	Tüketici tercihlerinde belirleyici olabilen çeşitli standartlar hakkında bilgi sahibi olabilme
11	Et ve ürünlerinin üretim sürecinde gerek duyulan laboratuvar uygulamalarını yapabilme
12	Sektörün aradığı nitelikte eleman olabilme
13	Etik değerlere saygılı, sorumluluk bilincinde olabilme
14	Çeşitli sosyal ve kültürel alanlarda birikimi olan, araştıran, sorgulayan, modern çağın yeniliklerini takip eden ve kullanabilen nitelikte olabilme
15	Ulusal değerlere bağlı olabilme

