



## AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

|                                   |   |                                                                                                                                                                                                  |            |             |   |          |   |             |   |
|-----------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|---|----------|---|-------------|---|
| Dersin Adı                        |   | Et Teknolojisi I                                                                                                                                                                                 |            |             |   |          |   |             |   |
| Ders Kodu                         |   | EU239                                                                                                                                                                                            |            | Ders Düzeyi |   | Önlisans |   |             |   |
| AKTS Kredi                        | 4 | İş Yüğü                                                                                                                                                                                          | 103 (Saat) | Teori       | 3 | Uygulama | 2 | Laboratuvar | 0 |
| Dersin Amacı                      |   | Et kaynakları, kasaplık hayvanların kesimi ve standartlara uygun karkas parçalama becerilerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.                                                                  |            |             |   |          |   |             |   |
| Özet İçeriğı                      |   | Etin beslenmedeki önemi. Kasaplık hayvanlar, kesimi ve yöntemleri. Randıman ve hesaplanması. Kesimden sonra meydana gelen değışimler. Karkasların parçalanması, işleme yöntemleri ve muhafazası. |            |             |   |          |   |             |   |
| Staj Durum                        |   | Yok                                                                                                                                                                                              |            |             |   |          |   |             |   |
| Öğretim Yöntemleri                |   | Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay, Problem Çözme                                                                                                                         |            |             |   |          |   |             |   |
| 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 - Gıda Müh.Odası - 2008                                                       |
| 2 | Et Ürünleri İşleme Müh.- Prof.Dr.H.Yusuf Gökalp, Prof.Dr.Mükerrem Kaya- Doç.Dr.Ömer Zorba - Atatürk Üniversitesi - Ders kitabı |

| Hafta | Haftalara Göre Ders Konuları |                                                                   |
|-------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 1     | Teorik                       | Etin beslenmedeki önemi                                           |
|       | Uygulama                     | Dengeli beslenme                                                  |
| 2     | Teorik                       | Kasaplık hayvanların tanımı                                       |
|       | Uygulama                     | Çiftlik hayvanlarının ve kasaplık değerlendirilmesi               |
| 3     | Teorik                       | Kesim yöntemleri ve et eldesi                                     |
|       | Uygulama                     | Kesim ve karkas eldesi                                            |
| 4     | Teorik                       | Kesim ürünleri ve damgalama                                       |
|       | Uygulama                     | Karkas muayene ve damgalama                                       |
| 5     | Teorik                       | Sıcak, soğuk, net et, yenebilir et randımanları                   |
|       | Uygulama                     | Sıcak, soğuk, net et, yenebilir et randımanlarının hesaplanması   |
| 6     | Teorik                       | Et histolojisi                                                    |
|       | Laboratuvar                  | Kasın yapısının incelenmesi                                       |
| 7     | Teorik                       | Etin fiziksel ve kimyasal özellikleri                             |
|       | Uygulama                     | Farklı kompozisyonlardaki etlerin incelenmesi                     |
| 8     | Ara Sınav (Vize)             | Arasınav                                                          |
| 9     | Teorik                       | Kesimden sonra ette meydana gelen değışiklikler                   |
|       | Uygulama                     | Etlerin olgunlaştırılması                                         |
| 10    | Teorik                       | Ette pH problemleri                                               |
|       | Uygulama                     | PSE ve DFD etlerin incelenmesi                                    |
| 11    | Teorik                       | Karkasların kalitelerine göre sınıflandırılması ve derecelendirme |
|       | Uygulama                     | Farklı kalitedeki karkasların incelenmesi                         |
| 12    | Teorik                       | Standart parçalama                                                |
|       | Uygulama                     | Dana ve Kuzu karkası parçalama                                    |
| 13    | Teorik                       | Taze etlerin muhafazası                                           |
|       | Uygulama                     | Soğutma, şoklama dolap/kabinlerinin incelenmesi                   |
| 14    | Teorik                       | Mezbaha yan ürünlerinin işlenmesi                                 |
|       | Uygulama                     | Sakatatların işlenmesi                                            |
| 15    | Teorik                       | Balık işleme                                                      |



|    |                           |                               |
|----|---------------------------|-------------------------------|
| 15 | Uygulama                  | Kültür balıklarının işlenmesi |
| 16 | Dönem Sonu Sınavı (Final) | Yarıyıl sonu 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   | 0           | 3               | 42             |
| Uygulamalı Ders                                      | 14   | 0           | 2               | 28             |
| Laboratuvar                                          | 2    | 0           | 7               | 14             |
| Ara Sınav                                            | 1    | 7           | 1               | 8              |
| Dönem Sonu Sınavı                                    | 1    | 10          | 1               | 11             |
| Toplam İş Yükü (Saat)                                |      |             |                 | 103            |
| Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi |      |             |                 | 4              |

\*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

|   |                                               |
|---|-----------------------------------------------|
| 1 | Kasaplık Hayvanların Tanımı ve Kesimi         |
| 2 | Kesimden Sonra Kasta Meydana Gelen Değişimler |
| 3 | Karkas Kalite Sınıflarının Belirlenmesi       |
| 4 | Karkasların Standart Parçalanması             |

**Program Çıktıları (Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı)**

|    |                                                                                                                                                     |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Kasaplık hayvanları kesimi hakkında bilgi ve tecrübeye sahibi olabilme                                                                              |
| 2  | Kesim sonrasında elde edilen et ve yan ürünleri elde edebilme                                                                                       |
| 3  | Karkasları standart parçalayabilme                                                                                                                  |
| 4  | Karkasları taze et ürünlerine işleyebilme                                                                                                           |
| 5  | Ülkemizde yaygın tüketilen et ürünlerinin üretimini yapabilme                                                                                       |
| 6  | Mezhiba 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                                                                                                                     |

