



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Et İşletmelerinde Kuruluş ve Organizasyon							
Ders Kodu		EU247		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Kesimhane, Mezbaha kuruluşunda dikkat edilmesi gereken hususlar, işletmelerde yapılacak ana ve eklentiler hakkında yeterlilik kazanması amaçlanmaktadır							
Özet İçeriğı		Et üretim tesislerinin yapısı, kurulum aşaması, kullanılan alet-makineler, atık ve artıklar, mezbahalar, kesimhaneler ve laboratuvarların yapısı.							
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 Ürünleri İşleme Müh.- Prof.Dr.H.Yusuf Gökalp, Prof.Dr.Mükerrem Kaya- Doç.Dr.Ömer Zorba
3	Yasal Mevzuatlar

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Tesislerin Kuruluş ve Projelendirilmesi
	Uygulama	Tesislerin Kuruluş ve Projelendirilmesi
2	Teorik	Fiziksel Yapılar ve Parametrelerle İlgili Özellikler
	Uygulama	Fiziksel Yapılar ve Parametrelerle İlgili Özellikler
3	Teorik	Temiz ve Kirli Alanların Ayrımı
	Uygulama	Temiz ve Kirli Alanların Ayrımı
4	Teorik	Makine, alet, ekipman ve tesisatların sahip olması gereken özellikler ve yerleştirilmesi
	Uygulama	Makine, alet, ekipman ve tesisatların sahip olması gereken özellikler ve yerleştirilmesi
5	Teorik	Sosyal tesisler
	Uygulama	Sosyal tesisler
6	Teorik	Atık ve atıkların uzaklaştırılması
	Uygulama	Atık ve atıkların uzaklaştırılması
7	Teorik	Depolama
	Uygulama	Depolama
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Taşıma
	Uygulama	Taşıma
10	Teorik	Mezbaha Bölüm ve Eklentileri
	Uygulama	Mezbaha Bölüm ve Eklentileri
11	Teorik	Geleneksel Kesim Salonları
	Uygulama	Geleneksel Kesim Salonları
12	Teorik	Modern Kesim Salonları
	Uygulama	Modern Kesim Salonları
13	Teorik	Modern Kesim Salonları
	Uygulama	Modern Kesim Salonları
14	Teorik	Soğuk Hava Tesisleri
	Uygulama	Soğuk Hava Tesisleri
15	Teorik	Laboratuvarın Tesisi



15	Uygulama	Laboratuvarın Tesisi
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	2	28
Ödev	2	0	5	10
Seminer	2	0	5	10
Ara Sınav	1	0	1	1
Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
Toplam İş Yükü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Et ve et ürünleri üretim tesisleri genel şartları öğrenebilmek
2	Kesimhane ve mezbahaların kuruluş ve organizasyonunu öğrenebilmek

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	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

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

	ÖÇ1	ÖÇ2
PÇ1	5	5
PÇ2	5	5
PÇ3	3	5
PÇ4	3	5
PÇ5	3	5
PÇ6	3	5
PÇ7	3	3
PÇ8	4	4
PÇ9	4	4
PÇ10	3	5
PÇ11	3	5
PÇ12	5	5

