



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Et Muhafaza Yöntemleri							
Ders Kodu		EU234		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	105 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrencilere; kesilen ve avlanan büyükbaş, küçükbaş, kümes ile su hayvanlarının etlerinin gıda zehirlenmelerine yol açmayacak ve kısa zamanda bozulmayacak bunun yanında fire vermeyecek şekilde uzun süre saklanma ve koruma yollarının uygulama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriğı		Düşük sıcaklık ve ısıt işlem uygulamaları yanında, kurutma ve tuzlama uygulamaları ile marinasyon tekniğı ile etin korunması yöntemleri işlenecektir.							
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 Mühendisliğı-Prof.Dr.Hüsnü Yusuf GÖKALP

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
2	Teorik	Düşük sıcaklık uygulama ortamlarının özellikleri , Düşük sıcaklık uygulamalarının önemi ve yararı
3	Teorik	Etin soğutulması ve soğukta koruma
4	Teorik	Dondurarak koruma ve çözündürme
5	Teorik	Düşük sıcaklık uygulamalarında kritik noktalar
7	Teorik	Konserve uygulamalarının önemi ve prensibi, Konserve uygulamaları
8	Ara Sınav (Vize)	ara sınav
9	Teorik	Kavurma tekniğı ile etin korunması
11	Teorik	Kurutma uygulamaları Kurutulmuş etin saklanması ve sulandırılması
13	Teorik	Dumanlama uygulamalarının prensibi, Dumanlama uygulamaları ve etin korunması
14	Teorik	Tuzlama uygulamaları prensibi ve kullanılan tuzlar
15	Teorik	Marinasyon Tekniğı
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl sonu sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	30	2	1,5	105
Toplam İş Yüğü (Saat)				105
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Düşük sıcaklık uygulamaları ile etin korunması
2	Isıl işlem uygulamaları ile etin korunması
3	Kurutma uygulamaları ile etin korunması
4	Tuzlama uygulamaları ile etin korunması
5	Marinasyon tekniğı ile etin korunması



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

