



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Et Teknolojisi II							
Ders Kodu		EU236		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	103 (Saat)	Teori	3	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Taze ve işlenmiş et ürünlerinin standart ve yönetmeliklere uygun bir şekilde üretim teknolojilerini öğrenerek ürün üretebilme bilgi ve becerisinin kazandırılması amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriğı		Karkas etlerini Ülkemizde tüketilen et ürünlerine işleyebilmek. Dış ülke formülasyonları hakkında bilgi sahibi olmak.							
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	Toptancı parçalardan kıyma ve kuşbaşı üretimi
	Uygulama	Kıyma ve kuşbaşı üretimi
2	Teorik	Etlerin kürlenmesi
	Uygulama	Etlerin kürlenmesi
3	Teorik	Pastırma üretimi
	Uygulama	Pastırma üretimi konulu görsel kaynakların izlenmesi
4	Teorik	Kavurma üretimi
	Uygulama	Kavurma üretimi
5	Teorik	Sucuk üretimi
	Uygulama	Sucuk üretimi
6	Teorik	Emülsiyon teknolojisi
	Uygulama	Emülsiyon teknolojisi konulu görsel kaynakların izlenmesi
7	Teorik	Salam üretimi
	Uygulama	Salam üretimi konulu görsel kaynakların izlenmesi
8	Teorik	Sosis üretimi
	Uygulama	Sosis üretimi konulu görsel kaynakların izlenmesi
9	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
10	Teorik	Jambon üretimi
	Uygulama	Jambon üretimi konulu görsel kaynakların izlenmesi
11	Teorik	Füme dil üretimi
	Uygulama	Füme dil üretimi konulu görsel kaynakların izlenmesi
12	Teorik	Jöle işkembe üretimi
	Uygulama	Jöle işkembe üretimi konulu görsel kaynakların izlenmesi
13	Teorik	Hazır yemek ürünleri üretimi (döner üretimi)
	Uygulama	Döner Üretimi
14	Teorik	Hazır yemek ürünleri üretimi (köfteler ve kebaplar)
	Uygulama	Köfte üretimi
15	Teorik	Et ürünlerinde ambalajlama ve muhafaza



15	Uygulama	Soğutma - Şoklama birimlerinin incelenmesi ve uygulamaların yapılması
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	Taze et ürünleri üretimi
2	Geleneksel et ürünleri üretimi
3	Emülsiyon et ürünleri üretimi
4	Hazır yemekler üretimi ve dış ülkeler formülasyonları hakkında bilgi sahibi olmak

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

