AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Et ve Ürünleri Teknolojisi I							
Ders Kodu		KGT205		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yükü	100 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak taze et ürünleri, dondurulmuş et ürünleri, kesimhane yan ürünleri, kanatlı eti ürünleri, su ürünleri üretimi üretimini yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriği		Taze et ürünlerinin üretimi, dondurulmuş et ürünleri. Kesimhane yan ürünleri ve kanatlı eti üretimi. Su ürünleri üretimi.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)		Dr. Öğr. Üyesi Kübra GENÇDAĞ ŞENSOY							

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Öztan, A. 2003, Et Bilimi ve Teknolojisi, Gıda Mühendisleri Odası, ANKARA.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Taze et ürünleri üretimi
2	Teorik	Taze et ürünleri üretimi
3	Uygulama	Taze et ürünleri üretimi
4	Uygulama	Taze et ürünleri üretimi
5	Teorik	Dondurulmuş et ürünleri üretimi
6	Teorik	Dondurulmuş et ürünleri üretimi
7	Uygulama	Dondurulmuş et ürünleri üretimi
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Production of frozen meat products
10	Teorik	Kesimhane yan ürünleri üretimi
11	Uygulama	Kesimhane yan ürünleri üretimi
12	Uygulama	Kanatlı eti ürünleri üretimi
14	Teorik	Su ürünleri üretimi
15	Teorik	Su ürünleri üretimi
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem 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	1	2	42
Uygulamalı Ders	14	1	1	28
Ödev	10	1	1	20
Ara Sınav	1	4	1	5
Dönem Sonu Sınavı	1	4	1	5
			Toplam İş Yükü (Saat)	100
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	4
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Taze ve donuk et hakkında bilgi sahibi olur

2	Et ürünleri hakkında bili ve tecrübe sahibi olur.
3	Kanatlı ürünlerini bilir ve uygular.
4	Su ürünleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Et dondurma yöntemleri hakkında bilgi sahibi olur.

Program Çıktıları *(Gıda Teknolojisi Programı)*	
1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ4
PÇ1	5	5	5
PÇ2	5	5	5
PÇ3	5	5	5
PÇ4	4	4	4
PÇ5	4	4	4
PÇ6	3	4	4
PÇ7	4	4	4
PÇ8	4	5	5
PÇ9	5	5	5
PÇ10	5	5	5
PÇ11	5	5	5
PÇ12	5	5	5