



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Et ve Ürünleri Teknolojisi II								
Ders Kodu	KGT206			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak ileri işlenmiş et ürünleri ve emülsiyon tipi et ürünleri üretimini yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Emülsiyon Tipi Et Ürünleri, İleri İşlem Görmüş Et Ürünleri Üretimi-I ve İleri İşlem Görmüş Et Ürünleri Üretimi-II.								
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	60

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Öztaş, A. 2003, Et Bilimi ve Teknolojisi, Gıda Mühendisleri Odası, ANKARA.
---	----------------------------------------------------------------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Emülsiyon tipi et ürünleri: Sosis ve salam üretimi
2	Teorik	Emülsiyon tipi et ürünleri: Sosis ve salam üretimi
3	Uygulama	Emülsiyon tipi et ürünleri: Sosis ve salam üretimi
4	Teorik	İleri işlem görmüş et ürünleri-I: Sucuk üretimi
5	Uygulama	İleri işlem görmüş et ürünleri-I: Sucuk üretimi
6	Teorik	İleri işlem görmüş et ürünleri-I: Sucuk benzeri ürünler üretimi
7	Uygulama	İleri işlem görmüş et ürünleri-I: Sucuk benzeri ürünler üretimi
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	İleri işlem görmüş et ürünleri-I: Pastırma üretimi
10	Teorik	İleri işlem görmüş et ürünleri-II: Konserve et ürünleri üretimi
11	Uygulama	İleri işlem görmüş et ürünleri üretimi-II: Kavurma üretimi
12	Teorik	İleri işlem görmüş et ürünleri-II: Jambon üretimi
13	Teorik	İleri işlem görmüş et ürünleri-II: Füme dil üretimi
14	Teorik	İleri işlem görmüş et ürünleri-II: Jele işkembe üretimi
15	Uygulama	İleri işlem görmüş et ürünleri-II: Jele işkembe üretimi
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem 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	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 Yüğü (Saat)				100
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

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



**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	Emülsiyon tipi et ürünleri üretebilir
2	İleri işlenmiş et ürünlerini üretebilme
3	Jöle teknolojisi hakkında bilgi sahibi olur.
4	İleri işlenmiş et ürünlerini tanıyabilme
5	Jöle teknolojisini öğrenme.

**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	ÖÇ3
PÇ1	5	5	5
PÇ2	5	4	5
PÇ3	5	4	5
PÇ4	4	4	5
PÇ5	4	4	4
PÇ6	4	4	4
PÇ7	4	4	4
PÇ8	4	5	4
PÇ9	5	5	5
PÇ10	5	5	5
PÇ11	5	5	5
PÇ12	5	5	5

