



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Et ve Ürünleri Analizleri							
Ders Kodu		KGK205		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	6	İş Yüğü	144 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Et ve ürünlerinin kalite kontrolü ve kalite kriterleri konularında öğrencilere bilgi kazandırılmasıdır. Et ve ürünlerinde uygulanan analizler konularında öğrencilere bilgi ve beceri kazandırılmasıdır.							
Özet İçeriğı		Et ve ürünlerinde kalite kontrol ve önemi, Ette kalite parametreleri ve genel kalite kriterleri, Et ve ürünlerinde kontaminasyon,Kritik kontrol noktaları, Kalite güvenliği, Asgari kalite temin yöntemi ve uygulanması, Et ve ürünlerinde duyusal kalite, Karkas kalitesi, Et ve ürünlerinde fiziksel ve kimyasal kalite, Et ve ürünlerinde mikrobiyolojik kalite, Et ve ürünlerinde sanitasyon, Et ve ürünlerinde kalite kusurları. Et ve et ürünlerinin özellikleri,Et ve ürünlerinde numune alma, Et ve ürünlerinde duyusal muayeneler, Et ve ürünlerinde fiziksel muayeneler, Et ve ürünlerinde serolojik muayeneler, Et ve ürünlerinde histolojik muayeneler, Et ve ürünlerinde kimyasal muayeneler, Balık etinde duyusal muayeneler, Balık etinde fiziksel muayeneler, Balık etinde kimyasal muayeneler.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme							
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	[1] Öztan, A. Et Bilimi ve Teknolojisi. 2008. Filiz Matbaacılık San. Ve Tic. Ltd. Şti., ISBN: 9753956320, Ankara.
2	[2] Göğüş, U. Et ve Kalite. Pelikan Yayınevi. Ankara
3	[3] Gökalp, H. Y., Kaya, M., 1999. Et ve Ürünlerinde Kalite Kontrol ve Uygulama Kılavuzu. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları. Erzurum

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Etin Tanımı, Bileşimi, Bileşenlerin Özellikleri ve İnsan Beslenmesindeki Yeri.
2	Teorik	Et ve Ürünlerinde Kalite Kontrol ve Önemi, Ette Kalite Parametreleri ve Genel Kalite Kriterleri
3	Teorik	Et ve Ürünlerinde Kontaminasyon, Kritik Kontrol Noktaları
4	Teorik	Kalite Güvenliğı, Asgari Kalite Temin Yöntemi ve Uygulanması,
5	Teorik	Et ve Ürünlerinde Duyusal Kalite, Karkas Kalitesi
6	Teorik	Et ve Ürünlerinde Fiziksel ve Kimyasal Kalite, Et ve Ürünlerinde Mikrobiyolojik Kalite
7	Teorik	Et ve Ürünlerinde Sanitasyon, Et ve Ürünlerinde Kalite Kusurları
8	Teorik	Et ve Et ürünlerinin özellikleri, Et ve Ürünlerinde Numune Alma, Et ve Ürünlerinde Duyusal Muayeneler
9	Ara Sınav (Vize)	ARA SINAV
10	Teorik	Et ve Ürünlerinde Fiziksel Muayeneler
11	Teorik	Et ve Ürünlerinde Serolojik Muayeneler
12	Teorik	Et ve Ürünlerinde Histolojik Muayeneler, Et ve Ürünlerinde Kimyasal Muayeneler
13	Teorik	Balık Etinin özellikleri, Balık Etinde Duyusal Muayeneler, Balık Etinde Fiziksel Muayeneler
14	Teorik	Balık Etinde Kimyasal Muayeneler
15	Teorik	Genel Tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	2	56



Uygulamalı Ders	14	2	2	56
Ara Sınav	1	15	1	16
Dönem Sonu Sınavı	1	15	1	16
Toplam İş Yüğü (Saat)				144
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				6
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Et ve ürünlerinde kalite kontrolün önemini açıklamak
2	Et ve ürünlerinde kalite parametreleri ve genel kalite kriterlerini sıralamak
3	Kalite güvenliği sistemlerini açıklamak
4	Et ve ürünlerinde kalite kusurlarını ve oluşum nedenlerini açıklamak
5	Et ve ürünlerinde kalite faktörlerini açıklamak
6	Et ve ürünlerinde numune almak
7	Et ve ürünlerinde duyuusal analiz tekniklerini sıralamak
8	Et ve ürünlerinde fiziksel,kimyasal,histolojik ve serolojik analizleri yapmak
9	Balık ürünlerinde duyuusal analiz tekniklerini sıralamak
10	Balık ürünlerinde fiziksel ve kimyasal analizleri yapmak

Program Çıktıları (Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve temel mühendislik konularında yeterli altyapıya sahip olma; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilmek.
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme becerisine sahip olmak.
3	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek.
4	Alanı ile ilgili uygulamalarda öngörülme durumlarla karşılaştığında çözüm üretebilme, takımlarda sorumluluk alabilme veya bireysel çalışma yapabilme becerisi ile donatılmış olmak.
5	Etkili iletişim kurma tekniklerine hâkim ve alanındaki yenilikleri takip edebilecek düzeyde bir yabancı dil bilgisine sahip olmak.
6	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi kazandırmak.
7	Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olmak.
8	İş güvenliği, işçi sağlığı ve çevre koruma bilgisi ve bilincine sahip olmak.
9	Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme becerisi kazandırmak.
10	Sanayi ve hizmet sektöründeki üretim süreçlerini yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazandırmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7	ÖÇ8	ÖÇ9	ÖÇ10
PÇ1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
PÇ2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
PÇ3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
PÇ4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
PÇ6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
PÇ10	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

