



## AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

|                                   |   |                                                                                                                                                                                                                                                    |           |             |   |          |   |             |   |
|-----------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|---|----------|---|-------------|---|
| Dersin Adı                        |   | Kırmızı Et Üretimi                                                                                                                                                                                                                                 |           |             |   |          |   |             |   |
| Ders Kodu                         |   | ZT427                                                                                                                                                                                                                                              |           | Ders Düzeyi |   | Lisans   |   |             |   |
| AKTS Kredi                        | 4 | İş Yüğü                                                                                                                                                                                                                                            | 56 (Saat) | Teori       | 2 | Uygulama | 2 | Laboratuvar | 0 |
| Dersin Amacı                      |   | Dersin amacı et üretim kaynaklarını tanıma, kasaplık hayvanların sınıflandırılmasını, besi uygulamaları, kasaplık hayvanların kesimi, etlerin muhafazası ve başlıca et ürünlerini tanıtmaktır.                                                     |           |             |   |          |   |             |   |
| Özet İçeriği                      |   | Kasaplık hayvanlar, besi yöntemleri, etin kimyasal kompozisyonu, kasın ete dönüşümü, et kalitesini etkileyen faktörler, etin soğutulması ve dondurulması, depolama koşulları, fermente ve emülsiyeye ürünler, et ürünlerinde kullanılan katkıları. |           |             |   |          |   |             |   |
| Staj Durum                        |   | Yok                                                                                                                                                                                                                                                |           |             |   |          |   |             |   |
| Öğretim Yöntemleri                |   | Anlatım (Takrir), Tartışma                                                                                                                                                                                                                         |           |             |   |          |   |             |   |
| Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları) |   |                                                                                                                                                                                                                                                    |           |             |   |          |   |             |   |

### Ders Koşulları

|          |       |
|----------|-------|
| Ön Koşul | ZT102 |
|----------|-------|

### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

| Araç                      | Adet | Oran (%) |
|---------------------------|------|----------|
| Ara Sınav (Vize)          | 1    | 40       |
| Dönem Sonu Sınavı (Final) | 1    | 60       |

### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

|   |                                                                                                                                           |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Göğüş, A. K., 1986. Et Teknolojisi. Ankara Üniv., Ziraat Fak., Yay. No: 991, Ankara.                                                      |
| 2 | Gökalp, H. Y., Kaya, M., Zorba, Ö., 1999. Et Ürünleri İşleme Mühendisliği. Atatürk Üniv., Ziraat Fak., Yay. No:320, Erzurum.              |
| 3 | Hui, Y. H., Nip, W. K., Rogers, R. W., Young, O. A., 2001. Meat Science and Applications. Marcel Dekker, Inc.270 Madison Avenue, NY 10016 |
| 4 | Hinton, D. G., 2007. Supplementary Feeding of Sheep and Beef Cattle. Landlinks Press Collingwood VIC 3066, Australia                      |
| 5 | Toldrá, F., 2010. Handbook of Meat Processing. Blackwell Publishing, USA.                                                                 |

| Hafta | Haftalara Göre Ders Konuları |                                                                         |
|-------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Teorik                       | Dersin Tanıtımı: Kapsamı, Önemi, Kural ve Gereklere                     |
| 2     | Teorik                       | Kasaplık hayvanlar, sınıflandırma, etlenme ve yağlanmanın tahmini       |
| 3     | Teorik                       | Besi yöntemleri                                                         |
| 4     | Teorik                       | Etin beslenmede önemi, etin kimyasal kompozisyonu ve besleyici değeri   |
| 5     | Teorik                       | Kas dokunun yapısı, kas tipleri ve fonksiyonları                        |
| 6     | Teorik                       | Kasaplık hayvanların kesim yöntemleri                                   |
| 7     | Teorik                       | Kas kasılması mekanizması ve kasın ete dönüşümü                         |
| 8     | Teorik                       | Karkas parçalama ve Derecelendirme                                      |
| 9     | Ara Sınav (Vize)             | Ara sınav                                                               |
| 10    | Teorik                       | Ette kalitesi tanımı, taze et kalite özellikleri ve etkileyen faktörler |
| 11    | Teorik                       | Etin soğukta saklanması, dondurulması ve çözündürülmesi                 |
| 12    | Teorik                       | Et teknolojisinde kullanılan katkı maddeleri                            |
| 13    | Teorik                       | Fermente et ürünleri üretim teknikleri                                  |
| 14    | Teorik                       | Emülsiyeye et ürünleri üretim teknikleri                                |
| 15    | Teorik                       | Dersin genel bir değerlendirmesi                                        |
| 16    | Dönem Sonu Sınavı (Final)    | Final 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             |
| Ara Sınav     | 1    | 4           | 1               | 5              |



|                                                       |   |   |   |    |
|-------------------------------------------------------|---|---|---|----|
| Dönem Sonu Sınavı                                     | 1 | 8 | 1 | 9  |
| Toplam İş Yüğü (Saat)                                 |   |   |   | 56 |
| Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi  |   |   |   | 2  |
| *25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir. |   |   |   |    |

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

|   |                                                                                                   |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Et üretiminde kesim öncesi ve kesim sonrası faktörlerin öğrenilmesi                               |
| 2 | Et teknolojisi konusunda uygulanan temel işlemler konusunda bilgi sahibi olunması.                |
| 3 | Et ürünleri üretiminde kullanılan katkı maddeleri, bu katkıların fonksiyonları                    |
| 4 | Et ve ürünlerinin üretiminde mühendislik bakış açısının geliştirilmesi.                           |
| 5 | Öğrencilerin mesleki sorumluluklarla ilgili görüş ve düşüncelerine yeni bir boyut kazandırılması. |

**Program Çıktıları (Tarımsal Yapılar ve Sulama Programı)**

|    |                                                                                                                   |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Temel bilimleri, tarımsal yapılar ve sulama alanına uygulayabilme.                                                |
| 2  | Temel mühendislik ve tarım bilgilerini alanında kullanabilme becerisi.                                            |
| 3  | Sulama ve drenaj sistemlerini tasarlama ve uygulama becerisi                                                      |
| 4  | Bitkisel ve hayvansal üretim yapı projelerini tasarlama ve uygulayabilme.                                         |
| 5  | Toprak ve su kaynaklarının korunması, geliştirilmesi ve sürdürülebilirliğine yönelik bilgi birikimine sahip olma. |
| 6  | Kırsal kalkınmada toprak ve su kaynaklarının geliştirilmesine yönelik bilgi birikimine sahip olmak                |
| 7  | Alanında veri toplama, değerlendirme, yorumlama ve elde edilen sonuçları uygulamaya aktarabilme                   |
| 8  | Ulusal ve uluslararası güncel mesleki sorunları izleme, değerlendirme ve çözebilme                                |
| 9  | Disiplinler arası takım çalışması yapabilme ve inisiyatif kullanabilme                                            |
| 10 | Güncel teknolojileri takip edebilme ve proje bazında kullanabilme                                                 |
| 11 | Etkin iletişim kurma becerisi                                                                                     |
| 12 | Alanındaki çalışma ve uygulamaların toplumsal etkilerinin önemini kavrayabilme                                    |
| 13 | Alanındaki sorunları proje odaklı tanımlayabilme ve çözebilme                                                     |
| 14 | Atatürk ilke ve inkılapları hakkında bilgi sahibi olmak                                                           |
| 15 | Alanında yabancı dildeki literatürü okuyup, anlama ve yazabilme becerisi                                          |

