



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Et ve Ürünleri Analizleri								
Ders Kodu	GKA205			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Kırmızı ve kanatlı etlerinde yaygın uygulanan kimyasal ve duyuşsal analizleri yapabilmek								
Özet İçeriğı	Duyusal muayeneler, kokuşma testleri ve kimyasal analizler								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Doç. Dr. Vadullah EREN, Dr. Öğr. Üyesi İhsan Bülent HELVA								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	2	50
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	50

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Et Bilimi ve Teknolojisi. Aydın Öztan. Gıda Müh. Odası. 2008. ISBN 978-395-632-0
2	Et Muayenesi. Mustafa Tayar & Artun Yıbar.. Dora Basın Yayıım Dağıtım. 2013. ISBN 978-605-4485-75-8
3	Et ve Et ürünlerinde Kalite Kontrolü ve Laboratuvar Uygulama Klavuzu. Gökalp,H.Y., Kaya, M., Tülek, Y., Zorba, Ö. Atatürk Üniv.Ziraat Fak. Ofset Tesisi, Erzurum, 2001

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Et, etin beslenmedeki önemi. Kasaplık hayvanlar.
	Uygulama	Dana eti, piliç eti ve ürünlerinin incelenmesi
2	Teorik	Kesim ve yöntemleri. Karkas ve oranları
	Uygulama	Kesim ve karkas eldesi. Sıcak, soğuk, net et, yenebilir et randımanları hesaplama
3	Teorik	Kesim ürünleri, damgalama
	Uygulama	Karkas muayene ve damgalama
4	Teorik	Etin kimyasal ve fiziksel özellikleri
	Uygulama	Farklı kompozisyonlardaki etlerin incelenmesi
5	Teorik	Etlerin olgunlaştırılması. Etlerin sınıflandırılması
	Uygulama	PSE ve DFD etlerin incelenmesi
6	Teorik	Et Ürünleri. Etin muhafazası
	Uygulama	Soğutma, şoklama dolap/kabinlerinin incelenmesi
7	Teorik	Et endüstrisinde kalite yönetimi
	Uygulama	HACCP ve ISO standartlarının incelenmesi
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Zoonoz hastalıklar
	Uygulama	Zoonoz hastalıklara ait bulguların incelenmesi
10	Teorik	Ette numune alma ve numunelere uygulanacak işlemler
	Uygulama	Karkas ve üründen numune alma
11	Teorik	Et ve ürünlerinde duyuşsal muayeneler
	Uygulama	Dana ve piliç etinin duyuşsal muayenesi
12	Teorik	Kokuşma testi, pH, renk ölçümleri. Akan kan miktarı tayini metodları
	Uygulama	Kokuşma testi, pH, renk ölçümleri. Akan kan miktarı tayini
13	Teorik	Histolojik ve serolojik analizler
	Uygulama	Et ve ürünlerinde tür tayini yapmak
14	Teorik	Et ve ürünlerinde nitrit, nitrat, tuz ve nişasta tayini metodları



14	Uygulama	Et ürünlerinde nitrit, nitrat, tuz ve nişasta tayini yapmak
15	Teorik	Ette ve ürünlerinde nem ve toplam yağ, toplam protein, mineral madde tayini metotları
	Uygulama	Ette nem ve toplam yağ, toplam protein, mineral madde tayini yapmak
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	13	1	2	39
Uygulamalı Ders	13	0	1	13
Ara Sınav	1	7	1	8
Dönem Sonu Sınavı	1	14	1	15
Toplam İş Yükü (Saat)				75
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Et kaynakları ve et kalitesini bilir
2	Et ve ürünlerinde kalite kontrol uygulamalarını yapar
3	Karkas oranları ve et randımanları hesaplar
4	Et ve ürünlerinde uygulanan duyu testleri yapar
5	Et ve ürünlerinde uygulanan kimyasal analizleri yapar

Program Çıktıları (Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)

1	Gıda ürünleri ile ilgili konularda temel bilgilere sahip olma
2	Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olma
3	Laboratuvar çalışmaları ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olma
4	Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirme.
5	Çalışma alanlarının gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanma
6	Bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme
7	Çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	5
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	4	4	4	4	4
PÇ6	4	4	4	4	4
PÇ7	3	3	3	3	3

