



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Geleneksel Et Ürünleri Teknolojileri							
Ders Kodu		VBH564		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	1	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Geleneksel et ürünlerinin tanımlanması ve tarihçesinin bilinmesi, sucuk ve pastırmanın nasıl yapılacağı ve nasıl muhafaza edileceğinin öğrenilmesi, pastırmanın sınıflandırılmasının yapılabilmesi ve bununla beraber laboratuvar analizlerinin öğrenilmesi amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriği		Pastırma ve sucuk tanımı. Yapım teknolojileri ve özellikleri. Besleyici değeri. Pastırma ve sucuk üretiminde hijyen.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Cenap TEKİNŞEN, Yusuf DOĞRUEK. Her Yönüyle Pastırma. Konya, 2000.
2	Ali ARSLAN. Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi. Elazığ, 2002.
3	YILDIRIM, Y. : Et Endüstrisi. Kozan Ofset Mat. San. Ve Tic. Ltd. Şti., Ankara, 1996
4	GÖKALP, H.Y., KAYA, M. VE ZORBA, Ö.: Et Ürünleri İşleme Mühendisliği, Erzurum: Atatürk Üniversitesi Yayın No: 786, Ziraat Fakültesi Yayın No: 320, Ders Kitapları Serisi No:70, Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Ofset Tesisi, 2002
5	İNAL, T.: Besin Hijyeni Hayvansal Gıdaların Sağlık Kontrolü. İstanbul: Final Ofset., 1992
6	ANAR, Ş., Et ve Et Ürünleri Teknolojisi
7	GÖKALP, H.Y., KAYA, M. VE ZORBA, Ö.: Et Ürünleri İşleme

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik & Uygulama	Pastırmanın tanımı ve tarihçesi & Pastırmada duyuşal ve fiziksel muayeneler
2	Teorik & Uygulama	Pastırmalık etin hazırlanması & Pastırmada rutubet, kül ve yağ analizi
3	Teorik & Uygulama	Pastırmalık etin işlenmesi & Pastırmada protein analizi
4	Teorik & Uygulama	Pastırmanın sınıflandırılması & Pastırmada tuz analizi, çemende boya aranması, kokuşma tespiti
5	Teorik & Uygulama	Pastırmanın muhafazası & Pastırmada mikrobiyolojik analiz için hazırlık
6	Teorik & Uygulama	Pastırmada sık rastlanan kusurlar & Pastırmada mikrobiyolojik analizler
7	Teorik & Uygulama	Fermente sucuk teknolojisine giriş, sucukların sınıflandırılması, çeşitli sucuk formülleri & Sucuklarda fiziksel muayene ile bozulma tespiti (mayşeleme, kılıflarda ve yüzeyde görülen kusurların tespiti, renk koku değışimleri)
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik & Uygulama	Fermente sucuk üretiminde dikkat edilecek hususlar & Sucukta pH, kuru madde ve kül tayini
10	Teorik & Uygulama	Fermente sucuk üretiminde mikrobiyel prosesler, fermente sucuklarda kullanılan starter kültürler & Sucukta tuz ve asitlik tayini
11	Teorik & Uygulama	Sucuk üretiminde kullanılan katkı maddeleri, kılıflar & Sucukta yağ ve protein analizleri
12	Teorik & Uygulama	Sucuk hamurunun hazırlanması, dolum, sucukların olgunlaştırılması ve olgunlaştırılma metotları, ambalajlanması, muhafazası ve karşılaşılan sorunlar & Sucukta kokuşma tespiti
13	Teorik & Uygulama	Sucuklarda görülen hatalar ve sucuklarda bozulma nedenleri & Sucukta mikrobiyolojik analiz için hazırlık
14	Teorik & Uygulama	Sucuk işletmelerinde HACCP uygulamaları & Sucuklarda maya ve küf tayini
15	Teorik & Uygulama	Tartışma
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final



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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	1	14
Uygulamalı Ders	14	0	2	28
Ödev	4	0	2	8
Ara Sınav	1	10	0	10
Dönem Sonu Sınavı	1	15	0	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	Pastırma ve sucuğun tarihçesi ve kullanılacak etler hakkında bilgi sahibi olmak
2	Pastırma ve sucuk yapımını öğrenmek
3	Farklı sınıf pastırmaları bilmek
4	Pastırma ve sucuğun paketlenmesi ve muhafazası hakkında bilgi sahibi olmak
5	Pastırma ve sucuk yapılan işletmelerde hijyenin sağlanması
6	Pastırma ve sucuğun laboratuvar analizlerinin yapabilmek

Program Çıktıları (Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Yüksek Lisans Programı)

1	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi çalışma alanı ile ilgili uzmanlık düzeyinde geliştirilmiş bilgilere sahip olur (Bilgi)
2	Başta halk sağlığı olmak üzere Gıda Hijyeni ve Teknolojisi ile ilişkili disiplinler arası etkileşimi kavrayarak tanımlar (Bilgi)
3	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanında edinmiş olduğu bilgileri kullanarak, uzmanlık gerektiren sorunlara çözüm önerileri getirir (Beceri)
4	Alanı ile ilgili edindiği bilgileri, farklı disiplinlerdeki bilgiler ile bütünleştirerek yorumlar ve gerekli durumlarda bilimsel bilgi ve çözüm önerileri oluşturur (Beceri)
5	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi yüksek lisans programının kendisine sağladığı yetki ve sorumlulukların bilincinde olarak uzmanlığını uygulama yetkinliğinde olur (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği)
6	Bilimsel bilginin elde edilmesi ve sunulması ile ilgili yöntemleri kavrar (Öğrenme Yetkinliği).
7	Yüksek lisans eğitimi sırasında kazandığı bilgi ve becerileri değerlendirerek, mesleki bilgi gelişimini sağlayacak çalışmalarda yeni bilgileri ve bilgi kaynakları belirler ve kullanır (Öğrenme Yetkinliği).
8	Mesleki ve profesyonel ortamdaki sosyal ilişkilerde ihtiyaç duyulabilecek teknolojik araçları kullanır (İletişim ve Sosyal Yetkinlik).
9	Alanı ile ilgili bilimsel bilgileri derler ve amaca yönelik olarak değerlendirerek yorumlar (Alana Özgü Yetkinlik).
10	Gıda hijyeni ve kontrolü, et muayenesi ve teknolojisi, süt kalitesi ve güvenliği, kalite kontrol sistemleri, halk sağlığı, su hijyeni ve su ürünleri teknolojisi, hayvan refahı, kanatlı eti üretimi ve kontrolü ile domuz eti kalitesi konularında bilgi sahibi olur (Bilgi).
11	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi laboratuvarlarındaki cihazları ve sarf malzemelerini belirler ve kullanır (Beceri).
12	Gıda hijyeni ile ilişkili mikrobiyolojik, kimyasal, serolojik ve moleküler düzeyde tanı yöntemleri hakkında uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).
13	Hayvansal kaynaklı gıda ürünlerinin kalite özellikleri ve organoleptik muayeneler konusunda uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ1	5	5	5	5	5	5
PÇ3				3	3	3
PÇ4				2	2	2
PÇ5					4	5
PÇ6	3	3	3	3		
PÇ11						5
PÇ12						5
PÇ13						5

