



## AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

|                                   |   |                                                                                                                                                                        |                                      |             |   |          |   |             |   |
|-----------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------|---|----------|---|-------------|---|
| Dersin Adı                        |   | Et Teknolojisi                                                                                                                                                         |                                      |             |   |          |   |             |   |
| Ders Kodu                         |   | FE403                                                                                                                                                                  |                                      | Ders Düzeyi |   | Lisans   |   |             |   |
| AKTS Kredi                        | 4 | İş Yüğü                                                                                                                                                                | 101 (Saat)                           | Teori       | 2 | Uygulama | 0 | Laboratuvar | 0 |
| Dersin Amacı                      |   | Gıda olarak etin özellikleri, et işleme teknikleri ve çeşitli et ürünlerinin üretimi konusunda bilgi vermek                                                            |                                      |             |   |          |   |             |   |
| Özet İçeriğı                      |   | Etin bileşimi kimyasal yapısı, et işleme teknolojileri (kürleme, tütsüleme, emülsifikasyon vs) konularında temel bilgiler, başlıca et ürünlerinin üretim teknolojileri |                                      |             |   |          |   |             |   |
| Staj Durum                        |   | Yok                                                                                                                                                                    |                                      |             |   |          |   |             |   |
| Öğretim Yöntemleri                |   | Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay                                                                                                                                 |                                      |             |   |          |   |             |   |
| Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları) |   |                                                                                                                                                                        | Dr. Öğr. Üyesi Aslı ZUNGUR BASTIOĞLU |             |   |          |   |             |   |

### Ders Koşulları

Yabancı Dil Yeterlik Koşulu Var

### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

| Araç                      | Adet | Oran (%) |
|---------------------------|------|----------|
| Ara Sınav (Vize)          | 1    | 40       |
| Dönem Sonu Sınavı (Final) | 1    | 70       |

### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

|   |                                                                                              |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Ali Arslan (2002): Et muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi, Medipress                        |
| 2 | Turan İnal (1995): Kesim Hayvanı ve Et Muayenesi, Saray Kitapevleri                          |
| 3 | Uğur Göğüş (2001): Et ve Kalite: Hata Eleme Yöntemi ve Hata Kalite Temin Yöntemi, Tıp Teknik |

| Hafta | Haftalara Göre Ders Konuları |                                                          |
|-------|------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 1     | Teorik                       | Etin Tanımı ve Sınıflandırılması                         |
| 2     | Teorik                       | Kesim ve kesim sırasında meydana değişimler              |
| 3     | Teorik                       | Kasın kimyasal yapısı ve kas doku, bağ doku              |
| 4     | Teorik                       | Et işleme teknolojisinde hijyen                          |
| 5     | Teorik                       | Taze etin özellikleri                                    |
| 6     | Teorik                       | Meat processing technology: an overview                  |
| 7     | Teorik                       | Kürleme, Tütsüleme                                       |
| 8     | Teorik                       | Emülsifikasyon, Olgunlaştırma                            |
| 9     | Teorik                       | Fermente etme                                            |
| 10    | Ara Sınav (Vize)             | Ara sınav                                                |
| 11    | Teorik                       | Geleneksel ürünler teknolojisi: pastırma, sucuk, kavurma |
| 12    | Teorik                       | Haşlanmış pişmiş et ürünleri: sosis, salam vs            |
| 13    | Teorik                       | Pişmiş ürünler: Jöle işkembe, fûme dil vs                |
| 14    | Teorik                       | Kanatlı etleri teknolojisi                               |
| 15    | Dönem Sonu Sınavı (Final)    | Yarıyıl 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   | 4           | 2               | 84             |
| Ara Sınav                                            | 1    | 5           | 2               | 7              |
| Dönem Sonu Sınavı                                    | 1    | 8           | 2               | 10             |
| Toplam İş Yüğü (Saat)                                |      |             |                 | 101            |
| Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi |      |             |                 | 4              |

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



**Dersin Öğrenme Çıktıları**

|    |                                                                                                 |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | İnsan gıdası olarak eti tanımlar                                                                |
| 2  | Etleri sınıflandırır                                                                            |
| 3  | Kesim sonrası meydana gelen değişiklikleri ve bunların et kalitesi üzerine etkilerini tartışır. |
| 4  | Kasın kimyasal yapısı ve kas doku, bağ doku                                                     |
| 5  | Kürleme, Tütsüleme                                                                              |
| 6  | Emülsifikasyon, Olgunlaştırma                                                                   |
| 7  | Fermente etme                                                                                   |
| 8  | Kanatlı etleri teknolojisi                                                                      |
| 9  | Haşlanmış pişmiş et ürünleri: sosis, salam vs                                                   |
| 10 | Boiled cooked meat products: sausages, salami, etc                                              |

**Program Çıktıları (Gıda Mühendisliği Programı)**

|    |                                                                                                                                                      |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Matematik, fen bilimleri ve mühendislik bilgilerini gıda mühendisliği alanında kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisinin geliştirilmesi |
| 2  | Gıda mühendisliği ile ilgili kalite, mikrobiyoloji ve mühendislik problemlerini tanımlama ve çözme becerisinin kazanılması                           |
| 3  | Gıda mühendisliği ile ilgili bir sistemin bir bölümünü veya tümünü hedeflenen çıktılar doğrultusunda tasarlayabilme                                  |
| 4  | Gıda mühendisliğinde deneysel ve teknolojik çalışmalar için gerekli modern araç ve gereçleri kullanabilme                                            |
| 5  | Deney tasarlama ve yapma, veri toplama ve değerlendirme, elde edilen sonuçları çözümleyebilme                                                        |
| 6  | Gıda üretim teknolojilerinde kullanılan temel ve yeni geliştirilen sistemleri kavrayabilme                                                           |
| 7  | Disiplin içi ve disiplinler arası bireysel ve ekip çalışması yapabilme ve sorumluluk üstlenebilme                                                    |
| 8  | Bağımsız olarak düşüncelerini sözlü ve yazılı olarak hem Türkçe hem de İngilizce olarak açık ve öz bir şekilde ifade edebilme                        |
| 9  | Yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinerek, mesleki ve akademik gelişmeleri takip etme                                                                       |
| 10 | Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma                                                                                                      |
| 11 | Dönemsel sorunlar hakkında bilgi sahibi, araştırma ve geliştirme becerisi yüksek, yönetim ve girişimcilik becerilerine sahip olabilme                |
| 12 | Gıda mühendisliği sorunlarının çözümünde çevre sorunları, insan sağlığı, iş güvenliği gibi evrensel boyuttaki konularda farkındalığın artması        |

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

|      | ÖÇ1 | ÖÇ2 | ÖÇ3 | ÖÇ4 | ÖÇ5 |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|
| PÇ1  | 2   | 2   | 2   | 3   | 2   |
| PÇ2  | 2   | 2   | 1   | 4   | 1   |
| PÇ3  |     |     |     | 3   | 3   |
| PÇ4  | 1   | 1   |     |     | 3   |
| PÇ5  |     |     |     | 3   |     |
| PÇ6  | 1   | 1   | 1   | 1   |     |
| PÇ7  |     |     | 1   |     |     |
| PÇ8  | 1   | 1   | 1   | 3   | 2   |
| PÇ9  | 3   | 3   | 1   | 4   | 5   |
| PÇ10 | 3   | 3   | 1   | 3   | 2   |
| PÇ11 | 2   | 2   | 1   | 4   | 1   |
| PÇ12 | 1   | 1   | 1   | 3   | 1   |

