



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, füme 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

