

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Et Ürünleri Teknolojisi-I	2313301	III	2+1	3	3
Ön Koşul Dersler	-				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Temel gıda maddelerinden biri olan etin yapısını ve özelliklerini tanıtmak, et muayenesinin yapılması, etin histolojik yapısı, et parçalama konusunda teorik ve uygulama bilgilerini vermek				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Etin kimyasal ve fizyolojik yapısını kavrar. 2. Etin muhafazasında yararlanılan prensipleri öğrenir. 3. Et işleme ve muhafazasında görülen hatalar ve önleme yöntemlerini öğrenir. 4. Et işleme alanında yeni gelişmeleri ve uygulamaları öğrenir.				
Dersin İçeriği	Etin kimyasal ve fizyolojik yapısı ve et elde edilen hayvanlar, modern bir kesimhanede elde edilen ürünler, et ve et ürünleri teknolojisinde düşük ve yüksek sıcaklık uygulamaları, soğutma ve dondurma teknolojisinde görülen hatalar ve önleme çareleri				
Haftalar	Konular				
1	Et üretim ve tüketim oranları				
2	Etin kimyasal ve fizyolojik yapısı				
3	Etin kimyasal ve fizyolojik yapısı				
4	Kesim işlemleri ve görülen sorunlar				
5	Et muayenesi				
6	Kasın ete dönüşüm süreci				
7	Ara Sınav				
8	Kasın ete dönüşüm süreci				
9	Etin olgunlaşması				
10	Et rengi ve renk üzerine etki eden faktörler				
11	Karkasta verim ve kalite				
12	Karkasta verim ve kalite				
13	Etlerin depolanması				
14	Et ve et ürünleri teknolojisinde düşük ve yüksek sıcaklık uygulamaları				
Genel Yeterlilikler					
1. Etin yapısını, kasın ete dönüşüm mekanizmasını ve elde edilen etlerin kalitesini açıklayabilir. 2. Ette soğutma ve dondurma işlemlerini uygulayabilir.					
Kaynaklar					
Arslan A., (2002), <i>Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi</i> , Medipres. Göğüş A., K. (1986), <i>Et Teknolojisi</i> , AÜ Ziraat Fakültesi Yayınları. Öztaş A., (2003), <i>Et Bilimi ve Teknolojisi</i> , TMMOB Gıda Mühendisleri Odası.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav	% 40				
Final	% 60				
Bütünleme	% 60				

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU														
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
ÖÇ1	5	5	2	3	2	4	1	4	3	4	2	1	1	1
ÖÇ2	5	4	3	4	2	4	1	5	3	5	2	1	1	1
ÖÇ3	5	5	2	4	3	4	1	5	2	3	2	1	1	1
ÖÇ4	5	4	2	4	3	4	1	3	4	4	2	1	1	1
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları														
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta		4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Et Ürünleri Teknolojisi-I	5	5	2	4	3	4	1	4	3	4	2	1	1	1