

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Et Ürünleri Teknolojisi-II	2304401	IV	2+1	3	3
Ön Koşul Dersler	-				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Et ürünleri üretimi ve ete uygulanan temel işlemleri öğretilmesi amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Et işlemede uygulanan temel işlemlerini bilir. 2. Et ürünlerinin üretimini ve uygulamasını öğrenir. 3. İşlenmiş et ürünlerinin muhafazasını öğrenir.				
Dersin İçeriği	Et ürünleri üretiminde kullanılan temel hammaddeler ve katkı maddeleri, parça halinde işlenen ve kür edilen et ürünleri, pastırma ve diğer bazı kurutma ürünlerinin üretimi, et teknolojisinde tamburlama ve masajlama teknikleri, emülsiyon tipi et ürünleri (sosis salam) üretimi, fermente et ürünleri ve sucuk üretim teknolojisi, et konserveleri üretim teknolojisi, kavurma üretim teknolojisi, et ürünleri işleme teknolojisinde tütsüleme ve et işlemede yeni gelişmeler ve uygulamalar.				
Haftalar	Konular				
1	Et ürünleri üretiminde kullanılan temel hammaddeler ve katkı maddeleri				
2	Parça halinde işlenen ve kür edilen et ürünleri				
3	Pastırma ve diğer bazı kurutma ürünlerinin üretimi				
4	Et teknolojisinde tamburlama ve masajlama teknikleri				
5	Emülsiyon tipi et ürünleri (sosis salam) üretimi				
6	Emülsiyon tipi et ürünleri (sosis salam) üretimi				
7	Ara Sınav				
8	Emülsiyon tipi et ürünleri (sosis salam) üretimi				
9	Fermente et ürünleri ve sucuk üretim teknolojisi				
10	Fermente et ürünleri ve sucuk üretim teknolojisi				
11	Fermente et ürünleri ve sucuk üretim teknolojisi				
12	Et konserveleri üretim teknolojisi				
13	Kavurma üretim teknolojisi				
14	Et ürünleri işleme teknolojisinde tütsüleme				
Genel Yeterlilikler					
1. Et ürünleri üretimi yapabilir. 2. Ete uygulanan temel işlemleri 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. Öztan 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	4	2	4	2	4	1	5	3	5	3	1	1	1	
ÖÇ2	5	4	3	5	2	3	1	4	4	5	4	1	1	1	
ÖÇ3	5	3	3	4	2	4	1	5	3	3	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-II	5	4	3	4	2	4	1	5	3	5	3	1	1	1