

<b>Dersin Adı:</b>	<b>Kodu</b>	<b>Yarıyılı</b>	<b>T+U</b>	<b>Kredisi</b>	<b>AKTS</b>
Et Bilimi ve Karkas Değerlendirme	0628635	VI	2+0	2	3
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; lisans eğitimi alan öğrencilere, Et bilgisi ve Karkas değerlendirme hakkında gerekli bilgi ve deneyimin kazandırılmasıdır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1. Et ve etin genel yapısını öğrenir. 2. Etin fiziksel yapıları ile fizikokimyasal özelliklerini öğrenir. 3. Kasaplık hayvanlar ve kesim , Karkasların parçalanması hakkında bilgi öğrenir. 4. Karkasların sınıflandırılmasını öğrenir. 5. Etlerin genel muhafazası hakkında bilgi öğrenir.				
Dersin İçeriği	Et bilgisi ve Karkasların genel özellikleri hakkında bilgi sahibi olacaktır.				
<b>Hafta</b>	<b>Konu Başlığı</b>	<b>İçerik</b>			
1		Etin genel yapısı ile histolojik yapıları ile ilgili bilgiler verilir.			
2		Etlerin elde edildikleri hayvan türlerinin genel özellikleri hakkında bilgiler verilir.			
3		Et ile yapılan analizlerin öneminden bahsedilir.			
4		Etlerin elde edildikleri hayvan türlerine göre yapılan renk, su tutma v.s. gibi fizikokimyasal özelliklerden bahsedilir.			
5		Balık etlerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri ile yapılacak duyusal testler ile ilgili bilgiler verilir.			
6		İnsanların önemli protein kaynağı olan etlerin beslenmemizdeki öneminden bahseder.			
7		Ara sınav			
8		Kasaplık hayvanların kem öncesi yapılan işlemler ile kesimi yasak olan durumlardan bahsedilir.			
9		Kasaplık hayvanların genel özellikleri ile standardizasyonlar ile ilgili temel bilgiler verilir.			
10		Karkas parçalama düzeni ile bunların sınıflandırılması hakkında genel bilgiler verilir.			
11		Koyun ve keçi karkasları parçalanarak satışının yapılması için kalitelerine göre tasnifinin yapılması hakkında bilgiler verilir.			
12		Karkaslar sınıflandırılırken dikkat edilmesi gereken özellikler hakkında bilgiler verir.			
13		Et ve tavuklardaki fire oranlarının ortalama hesaplaması ile et ve et ürünlerinin genel muhafazası hakkında bilgiler sunulur.			
14		Anlatılan konular hakkında genel değerlendirmeler yapılır			
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
1. Et bilgisi ve karkas değerlendirilmesini yapabilir.					
2. Et bilgisi ve karkas değerlendirilmesinin önemini açıklayabilir.					
3. Et ve et ürünlerinin genel muhafazası hakkında bilgiler sunabilir.					
<b>Kaynaklar</b>					
<i>Et ve et ürünleri teknolojisi.</i> 2016. T.C.Millî Eğitim Bakanlığı Gıda Teknolojisi. Ankara <i>Et ve ürünleri analizleri 1.</i> 2013. Megep. Ankara. <a href="http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf">http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf</a> . <i>Et ve ürünleri analizleri 2.</i> 2013. Megep. <a href="http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf">http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf</a> . Soyer, A., <i>Et teknolojisi.</i> <a href="https://acikders.ankara.edu.tr/pluginfile.php/69173/mod_resource/content/pdf">https://acikders.ankara.edu.tr/pluginfile.php/69173/mod_resource/content/pdf</a>					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
<b>Ara sınav: %40</b> <b>Final: %60</b> <b>Bütünleme:</b>					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU										
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
ÖK1	5	5	3	3	5	3	5	4	3	4
ÖK2	5	5	3	3	5	3	5	4	3	4
ÖK3	5	5	3	3	5	3	5	4	3	4
ÖK4	5	5	3	3	5	3	5	4	3	4
ÖK5	5	5	3	3	5	3	5	4	3	4
ÖK: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları										
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek					

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
Et Bilimi ve Karkas Değerlendirme	5	5	4	3	5	4	5	4	3	4