

Dersin Adı:	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
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	Bu dersin sonunda öğrenci; 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.				
Hafta	Konu Başlığı	İçerik			
1. Hafta	Etin genel yapısı ile histolojik yapıları ile ilgili bilgiler verilir.				
2. Hafta	Etlerin elde edildikleri hayvan türlerinin genel özellikleri hakkında bilgiler verilir.				
3. Hafta	Et ile yapılan analizlerin öneminden bahsedilir.				
4. Hafta	Etlerin elde edildikleri hayvan türlerine göre yapılan renk, su tutma v.s. gibi fizikokimyasal özelliklerden bahsedilir.				
5. Hafta	Balık etlerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri ile yapılacak duyuşal testler ile ilgili bilgiler verilir.				
6. Hafta	İnsanların önemli protein kaynağı olan etlerin beslenmemizdeki öneminden bahseder.				
7. Hafta	Ara sınav				
8. Hafta	Kasaplık hayvanların kem öncesi yapılan işlemler ile kesimi yasak olan durumlardan bahsedilir.				
9. Hafta	Kasaplık hayvanların genel özellikleri ile standardizasyonlar ile ilgili temel bilgiler verilir.				
10. Hafta	Karkas parçalama düzeni ile bunların sınıflandırılması hakkında genel bilgiler verilir.				
11. Hafta	Koyun ve keçi karkasları parçalanarak satışının yapılması için kalitelerine göre tasnifinin yapılması hakkında bilgiler verilir.				
12. Hafta	Karkaslar sınıflandırılırken dikkat edilmesi gereken özellikler hakkında bilgiler verir.				
13. Hafta	Et ve tavuklardaki fire oranlarının ortalama hesaplaması ile et ve et ürünlerinin genel muhafazası hakkında bilgiler sunulur.				
14. Hafta	Anlatılan konular hakkında genel değerlendirmeler yapılır				
Genel Yeterlilikler					
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.					
Kaynaklar					
Et ve Ürünleri Analizleri 1. Megep. http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Et%20Ve%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20Analizleri%201.pdf					
Et ve Ürünleri Analizleri 2. Megep. http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Et%20Ve%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20Analizleri%202.pdf					
Karkasların Kalitelerine Göre Sınıflandırılması. http://slideplayer.biz.tr/slide/9112024/					
Karkas Derecelendirmesi. http://aves.istanbul.edu.tr/ImageOfByte.aspx?Resim=8&SSNO=4&USER=2971					
http://foodwaste-meat.tripod.com/					
Et Ve Ürünleri Analizleri 1. MEGEP					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: %40					
Final: %60					
Bütünleme:					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU										
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10
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 PY: 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