

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Et Teknolojisi	0508603	VI	2+2	3	3
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; kas ve et yapısı, kompozisyonu ve et kalitesi parametrelerini öğretmek, et ürünlerinin temel muhafaza yöntemlerini ve işleme teknolojilerini göstermektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; <ol style="list-style-type: none"> 1. Kesim ve sökülme (açma) ve etin nasıl elde edildiğini kavramaktır. 2. Et kalitesi ile ilgili becerileri anlamaktır. 3. Et ve et ürünlerinin kalite özelliklerini anlamaktır. 4. Et teknolojisi ile ilgili temel kavramları anlamaktır. 5. Et ürünlerinin işleme teknolojilerinin kavranmasıdır. 				
Dersin İçeriği	Et kaynakları, kas yapısı ve bileşimi, kasın kasılması ve gevşemesi, çiftlik hayvanlarının kesilmesi ve karkasın açılması, kasın ete dönüştürülmesi, taze et kalitesi (pH, su tutma kapasitesi ve rengi), et muhafaza yöntemleri; soğutma ve dondurma teknolojileri, et işleme teknolojileri; kürlenme, tütsüleme, emülsifikasyon, fermantasyon, konserve, yeniden yapılandırılmış et ürünleri, et paketleme teknolojisi.				
Haftalar	Konular				
1	Et Nedir? Et Kaynakları ve Çiftlik Hayvanları, Etin Beslenme Ve Sağlık İçin Önemi				
2	Et Kaynakları ve Et Hayvanlarının Tanıtılması				
3	Kas ve İlgili Dokuların Histolojik Yapısı Ve Bileşimi				
4	Kasların Kasılma ve Gevşemesi				
5	Çiftlik Hayvanlarının Kesilmesi, Kesilme Yöntemleri ve Et Kalitesine Etkileri				
6	Karkasın Sökümü ve Karkas Standardizasyonu				
7	Ara Sınav				
8	Kasın Ete Dönüşümü				
9	Taze Et Kalitesi (Ph, Su Tutma Kapasitesi Ve Rengi)				
10	Fermente ve Kurutulmuş Et (Sucuk) İşleme Teknolojisi				
11	Emülsiyonlaştırılmış Et (Sosis) İşleme Teknolojisi				
12	Et ve Et Ürünlerinin Tütsülenmesi				
13	Kürlenmiş ve Kurutulmuş Et (Pastırma) İşleme Teknolojisi				
14	Et ve Et Ürünlerinin Paketleme Teknolojisi				
Genel Yeterlilikler					
1- Et kaynakları, kas yapısı ve bileşimi, kasın kasılması ve gevşemesi hakkında yorum yapar. 2- Kasın ete dönüştürülmesi, taze et kalitesi (pH, su tutma kapasitesi ve rengi) hakkında bilgi sahibi olur. 3- Et muhafaza yöntemleri; soğutma ve dondurma teknolojileri, et işleme teknolojileri; gibi etin özellikleri hakkında yorum yapar.					
Kaynaklar					
Öztaş, A. (2005). <i>Et Bilimi ve Teknolojisi</i> . Ankara: 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
ÖÇ1	5	5	5	5	4	4	2	5	5	4	4
ÖÇ2	4	5	4	4	4	3	3	3	5	5	5
ÖÇ3	5	5	5	4	4	4	2	4	4	4	5
ÖÇ4	4	4	4	4	5	5	3	5	5	3	5
ÖÇ5	5	4	4	5	4	4	2	4	4	4	4
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

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
Et Teknolojisi	5	5	5	4	4	4	3	4	5	4	5