

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Et Ürünleri Teknolojisi	0508709	VII	2+0	2	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; 1. Kesim ve sökülme (açma) ve etin nasıl elde edildiğini bilir. 2. Et kalitesi ile ilgili becerileri bilir. 3. Et ve et ürünlerinin kalite özelliklerini bilir. 4. Et teknolojisi ile ilgili temel kavramları bilir. 5. Et ürünlerinin işleme teknolojilerini bilir.				
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 İşleme Teknolojileri; Kütleme, 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 için önemi				
2	Et kaynakları ve et hayvanlarının tanıtılması				
3	Kas ve ilgili dokuların histolojik yapısı ve bileşimi				
4	Kasların kasılma ve gevşemesi				
5	Çiftlik hayvanlarının kesilmesi, kesilme yöntemleri ve et kalitesine etkileri				
6	Ara sınav				
7	Karkasın sökülmesi ve karkas standardizasyonu				
8	Kasın ete dönüşümü				
9	Taze et kalitesi (pH, su tutma kapasitesi ve rengi)				
10	Fermente ve kurutulmuş et (sucuk) işleme teknolojisi				
11	Emülsiyonlaştırılmış et (sosis) işleme teknolojisi				
12	Et ve et ürünlerinin tütsülenmesi				
13	Kürlenmiş ve kurutulmuş et (pastırma) işleme teknolojisi				
14	Et ve et ürünlerinin paketleme teknolojisi				
Genel Yeterlilikler					
1. Et kaynakları ve çiftlik hayvanları, etin beslenme ve sağlık için önemi kavranabilir. 2. Et kaynakları ve et hayvanları öğrenilebilir. 3. Çiftlik hayvanlarının kesilmesi, kesilme yöntemleri ve et kalitesine etkileri öğrenilebilir. 4. Karkasın sökülmesi ve karkas standardizasyonu anlayabilir. 5. İşlenmiş et ürünleri teknolojisi kavranabilir.					
Kaynaklar					
Gökalp, H.Y., Kaya, M., Tülek, Y., Zorba, Ö. (1993). <i>Et ve Ürünlerinde Kalite Kontrolü ve Laboratuvar Uygulama Klavuzu</i> . Atatürk Üniversitesi Yayın No: 751. Ders Kitapları Serisi No: 69. Öztan, A. (1993). <i>Et Bilimi ve Teknolojisi</i> . Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayınları No: 19. Ankara. Öztan, A. (2005). <i>Et Bilimi ve Teknolojisi</i> , TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, Ankara.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav:% 40 Final:% 60 Bütünleme: % 60					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
ÖÇ1	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	4
ÖÇ2	4	4	4	5	5	5	4	4	5	4	4
ÖÇ3	5	5	5	5	4	4	5	4	4	4	5
ÖÇ4	4	4	4	5	5	5	4	3	4	5	4
ÖÇ5	5	4	5	3	3	4	5	4	5	3	5
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PY: 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
Et Ür. Tek	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4