

İLERİ ET BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ

1	Ders Adı:	İLERİ ET BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	GMB5055
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Yüksek Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	1
7	Dersin AKTS Kredisi:	6.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	3.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Doç. Dr. SİNE ÖZMEN TOĞAY
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Yrd. Doç. Dr. Sine ÖZMEN TOĞAY 0 224 294 16 29 / sinetogay@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Dersin amacı; kırmızı et, kanatlı eti ve su ürünü kaynaklı et ve ürünlerinin bileşim ve besin unsurları hakkında bilgi vermek, bu ürünlerin üretim teknolojileri ve muhafaza koşullarını öğretmek ve bu ürünlerde meydana gelebilecek kontaminasyon ve bozulma risklerini detaylı şekilde açıklamaktır.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Et ve ürünlerinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerini öğrenir.
	2	Et ürünlerinin işleme ve muhafaza tekniklerini öğrenir.
	3	Et ürünlerinin kontaminasyon ve bozulma risklerini ve önleme yöntemlerini öğrenir.
	4	Akademik bir sunum yapma becerisi kazanır.
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Et Bilimine Giriş	
2	Kırmızı etin fiziksel, kimyasal, histolojik ve mikrobiyolojik özellikleri	

3	Kanatlı etinin fiziksel, kimyasal, histolojik ve mikrobiyolojik özellikleri	
4	Su ürünü kaynaklı etlerin fiziksel, kimyasal, histolojik ve mikrobiyolojik özellikleri	
5	Kesimden sonra ette oluşan değişiklikler	
6	Kanatlılarda kesim teknikleri	
7	Kanatlı eti üretim teknolojisi ve muhafaza yöntemleri	
8	Su ürünleri işleme yöntemleri (Soğutma, Dondurma, Tuzlama)	
9	Su ürünleri işleme yöntemleri (Kurutma, Dumanlama, Konserve)	
10	Et ürünleri atık ve artıkların değerlendirilmesi	
11	Öğrenci sunumları	
12	Öğrenci sunumları	
13	Öğrenci sunumları	
14	Öğrenci sunumları	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Çaklı, Ş. 2007. Su Ürünleri İşleme Teknolojisi 1, Ege Üniversitesi Yayınları, İzmir. İnal, T. 1992. Besin Hijyeni Hayvansal Gıdaların Sağlık Kontrolü, Genişletilmiş İkinci Baskı, İstanbul. Öztan, A., 2005. Et Bilimi ve Teknolojisi, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yayınları, Ankara. Arslan, A. 2013. Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi. 2. Baskı, Elazığ. Anar, Ş. 2015. Et ve Et Ürünleri Teknolojisi. 3. Baskı, Bursa.
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARİ		SAYISI
Ara Sınav		0
Kısa Sınav		0
Ödev		0
Yıl Sonu Sınavı		1
Toplam		1
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		0.00
Finalin Başarıya Oranı		100.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	3.00	42.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	4.00	56.00
Ödevler	1	40.00	40.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	0	0.00	0.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	40.00	40.00
Toplam İş Yüğü			178.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			5.93
Dersin AKTS Kredisi			6.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	5	5	4	4	4	4	4	3	3	3	0	0	0	0	0	0
ÖK2	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0
ÖK3	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0
ÖK4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			