

ET ve ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ

1	Ders Adı:	ET ve ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	GIDZ207
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	3
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	3.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. SAADET DİLEK YILDIZ
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Meslek Yüksek okulları yönetim kurullarının görevlendirdiği öğretim elemanları
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr. Gör. Saadet Dilek YILDIZ sdilekyildiz@uludag.edu.tr 0224 294 615 32 BUÜ Mustafakemalpaşa Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Etin bileşimi ve besin değerini, etlerin muhafaza yöntemlerini, et ürünleri üretim teknolojilerini, kanatlı etinin bileşimi ve muhafaza yöntemlerini, kanatlılarda kesim tekniklerini, su ürünlerinin bileşimini, besin değerini, kontaminasyon kaynaklarını ve bozulmalarını, su ürünleri işleme teknolojilerini öğretmek
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Et ürünleri işleme teknolojisi alanındaki temel ilke ve kavramların öğretilmesi. et ve et ürünlerinin tüketime hazır hale getirilmesi, dayandırılması ve paketlenmesi ile ilgili teknolojik bilgilerin edinilmesi ve bunların etin kalite kriterleri üzerine etkilerini öğretmek.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Etin elde edilmesi ve yapısını öğrenir ;
	2	Kesim sonrası ette görülen değişimleri öğrenir ;
	3	Etlerin muhafaza yöntemlerini öğrenir;
	4	Et ürünlerinin üretim teknolojilerini öğrenir ;
	5	Kanatlı eti üretim teknolojilerini öğrenir ;
	6	Su ürünleri işleme teknolojilerini öğrenir.
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama

1	Et endüstrisine giriş, hayvan refahı, sistematik et muayenesi	Kesimhane mezbaha tanıtımı
2	Etin yapısı	Hayvan kesimi ve hayvan refahı
3	Etin fiziksel, kimyasal, hijyenik özellikleri	Et teknolojisinde kullanılan alet ve ekipmanlar
4	Kesimden sonra ette meydana gelen değişiklikler	Etlerde serbest su oranının, su tutma kapasitesinin ve yabancı suyun belirlenmesi
5	Gövde etlerinde istenmeyen değişiklikler ve standardizasyon	Etlerde pH, asitlik ve nem tayini
6	Etin muhafaza ve işleme teknikleri	Etlerde kokuşmanın tespiti
7	Et endüstrisinde kullanılan hammadde, katkı maddeleri, starter kültürler ve kılıflar	Etlerde renk tayini
8	Et ürünlerine giriş ve et ürünlerinin sınıflandırılması	Etlerde nitrit aranması
9	Bazı geleneksel et ürünlerinin üretim teknolojileri (Sucuk, salam-sosis, pastırma)	Protein Tayini
10	Et endüstrisinde atık ve artıklar	Yağ tayini
11	Et ve ürünlerinde kullanılan paketleme yöntemleri	TBA analizi
12	Kanatlı eti üretim teknolojisi	Hidroksiprolin Tayini
13	Su ürünleri üretim teknolojisi	Etlerin parçalanması
14	Su ürünleri üretim teknolojisi	Uygulama Sınavı
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	1. Arslan, A., 2002. Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi. ISBN 975-6676-07-8, Özkan Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara. 2. Tekinşen, O.C., Doğruer, Y., 2000. Her Yönüyle Pastırma. Birinci basım, Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya. 3. Varlık, C., 2004. Su Ürünleri İşleme Teknolojisi. ISBN 975-404-715-4, İstanbul Üniversitesi Yayın No: 4465, Su ürünleri Fak. No: 7, İstanbul.
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALAR		
Ara Sınav	1	30.00
Kısa Sınav	1	10.00
Ödev	0	0.00
Yıl Sonu Sınavı	1	60.00
Toplam	3	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Ölçme ve değerlendirme Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır.
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	3.00	42.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	0	0.00	0.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlار	1	8.00	8.00
Diğer	1	5.00	5.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	14.00	14.00
Toplam İş Yüğü			97.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.23
Dersin AKTS Kredisi			3.00

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	0	4	0	0	0	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0
ÖK2	5	0	4	0	0	0	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0
ÖK3	5	0	4	0	0	0	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0
ÖK4	5	0	4	0	0	0	5	0	3	0	5	5	0	0	0	0
ÖK5	5	0	4	0	0	0	5	0	3	0	5	5	0	0	0	0
ÖK6	5	0	4	0	0	0	5	0	3	0	5	5	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			