

İŞLENMİŞ ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ

1	Ders Adı:	İŞLENMİŞ ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	GIDS224
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	4
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
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:	Öğrencilere bu ders ile; Türk Gıda Kodeksi ve Türk standartlarına uygun olarak ileri işlenmiş et ürünleri üretiminde gereken yeterliliği sağlamak.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Et ürünleri teknolojisi hakkında bilgi ve deneyim sahibi olmak.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Dana, sığır gibi hayvanlardan elde edilen et ürünlerinin işleme teknolojilerini öğrenmek;
	2	Kanatlı eti ürünlerinin işleme teknolojilerini öğrenmek;
	3	Su ürünlerinde işleme teknolojilerini öğrenmek.
	4	
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	İşlenmiş et ürünlerinin tanıtımı ve sınıflandırılması	İşlenmiş et ürünleri üretimi
2	Et ürünlerinde kullanılan hammadde ve katkı maddeleri	İşlenmiş et ürünleri üretimi

3	Et ürünlerinde kullanılan starter kültürler ve kılıflar	İşlenmiş et ürünleri üretimi
4	Sucuk üretim teknolojisi	İşlenmiş et ürünleri üretimi
5	Sucuk üretim teknolojisi	İşlenmiş et ürünleri üretimi
6	Salam-sosis üretim teknolojisi	İşlenmiş et ürünleri üretimi
7	Pastırma üretim teknolojisi	İşlenmiş et ürünleri üretimi
8	Konserve et ve kavurma et üretim teknolojisi	İşlenmiş et ürünleri üretimi
9	Döner, köfte, burger üretim teknolojisi	İşlenmiş et ürünleri üretimi
10	Jambon, Füme dil, Paça ve jöle işkembe üretim teknolojisi	İşlenmiş et ürünleri üretimi
11	Kurutulmuş ve tuzlanmış et üretim teknolojisi	İşlenmiş et ürünleri üretimi
12	Tütsülenmiş ve marine balık üretim teknolojisi	İşlenmiş et ürünleri üretimi
13	Donuk et ürünleri ve havyar üretim teknolojisi	İşlenmiş et ürünleri üretimi
14	Tavuk ürünleri üretim teknolojisi	İşlenmiş et ürünleri üretimi

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	1.Et Bilimi ve Teknolojisi – Prof .Dr. Aydın Öztan 2.Et Ürünleri İşleme Müh.- Prof.Dr.H.Yusuf Gökalp, Prof.Dr.Mükerrem Kaya- Doç.Dr.Ömer Zorba 3. Su Ürünleri İşleme Teknolojisi. Varlık, C 4.Çeşitli kaynaklardan hazırlanan ders notları
23	Değerlendirme	

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALAR	SAYISI	KATKI YÜZDESİ
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	2.00	28.00
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
Arasınavlar	1	10.00	10.00
Diğer	1	12.00	12.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	14.00	14.00
Toplam İş Yüğü			92.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.07
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	5	0	3	0	5	5	0	0	0	0
ÖK2	5	0	4	0	0	0	5	0	3	0	5	5	0	0	0	0
ÖK3	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			