

Dersin Adı	Et ve Ürünleri Tekno.-1		
Dönemi	Dersin Kodu	Teorik Saat / Uygulama Saati	AKTS
1	5041311	2 / 1	3

Dersin Düzeyi	Önlisans
Dersin Veriliş Biçimi	Yüzyüze
Dersin Koordinatörü	Doç. Dr. Nihat Telli
Koordinatör E-Mail	ntelli @ ktun.edu.tr
Öğretim Elemanı	Doç. Dr. Nihat Telli
Yardımcı Öğretim Elemanları	
Dersin Amacı	Etin besleyici değeri, et türlerinin ayrımı, rigor motris ve kasın ete dönüşüm mekanizması, etin kaliteye göre sınıflandırılması ve etin muhafaza metotları hakkında öğrencilere bilgi kazandırmak

Temel Meslek Dersi	Uzmanlaşma Dersi
90	10

Ders Öğretim Yöntem ve Teknikleri
Anlatım, Gösterim, Soru-Cevap, Tartışma, Deney, Uygulama-Alıştırma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme, Beyin Fırtınası

Hafta	Ders İçerik	Kaynak
1	Etin tanımı ve etin beslenme açısından önemi	Ders Notları Et Bilimi ve Teknolojisi-Prof. Dr. Aydın Öztan

		Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar
2	Etin histolojik yapısı	Ders Notları Et Bilimi ve Teknolojisi-Prof. Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar
3	Etin kimyasal bileşimi	Ders Notları Et Bilimi ve Teknolojisi-Prof. Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar
4	Etin fiziksel özellikleri	Ders Notları Et Bilimi ve Teknolojisi-Prof. Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar
5	Etin kimyasal özellikleri	Ders Notları Et Bilimi ve Teknolojisi-Prof. Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar
6	Kasın ete dönüşüm mekanizması	Ders Notları Et Bilimi ve Teknolojisi-Prof. Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar
7	Kasaplık hayvanların kesim sonrası etlerde meydana gelen fiziksel ve kimyasal değişiklikler (etin pH sında görülen değişiklikler, rigor mortis, glikoliz ve etlerin olgunlaştırılması).	Ders Notları Et Bilimi ve Teknolojisi-Prof. Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar
8	Kasaplık hayvanların kesim sonrası etlerde meydana gelen fiziksel ve kimyasal değişiklikler (etin pH sında görülen değişiklikler, rigor mortis, glikoliz ve etlerin olgunlaştırılması).	Ders Notları Et Bilimi ve Teknolojisi-Prof. Dr. Aydın

		Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar
9	Kasaplık hayvanların kesim sonrası etlerde meydana gelen fiziksel ve kimyasal değişiklikler (DFD, PSE etler).	Ders Notları Et Bilimi ve Teknolojisi-Prof. Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar
10	ARA SINAV	
11	Etin muhafazası ve işlenmesi (fiziksel yöntemler)	Ders Notları Et Bilimi ve Teknolojisi-Prof. Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar
12	Etin muhafazası ve işlenmesi (Kimyasal yöntemler)	Ders Notları Et Bilimi ve Teknolojisi-Prof. Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar
13	Etin muhafazası ve işlenmesi (kimyasal yöntemler)	Ders Notları Et Bilimi ve Teknolojisi-Prof. Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar
14	Et ve et ürünleri mikrobiyolojisi	Ders Notları Et Bilimi ve Teknolojisi-Prof. Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar
15	Et ve et ürünleri mikrobiyolojisi	Ders Notları Et Bilimi ve Teknolojisi-Prof. Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar

Sıra	Ders Öğrenim Çıktıları	Değer
1	Etin bileşimi ve beslenme fizyolojisindeki önemini öğrenebilme	20
2	Etin histolojik yapısı ve etin kasa dönüşüm mekanizmasını kavrayabilme	20
3	Etlerin soğukta ve dondurarak muhafazasını öğrenebilme	20
4	Temel et işleme yöntemlerini öğrenebilme	20
5	Karkas kalitesi ve verimini öğrenebilme	20

	DÖÇ 1	DÖÇ 2	DÖÇ 3	DÖÇ 4	DÖÇ 5
PÇ	0	0	0	0	0
PÇ	10	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	10	0
PÇ	0	0	0	10	0
PÇ	0	0	10	0	0
PÇ	0	10	0	0	10
PÇ	0	0	10	0	0
PÇ	0	10	0	0	10
PÇ	10	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0	0

AKTS İş Yüğü	Sayı	Süre,Dakika	Toplam İş Yüğü
--------------	------	-------------	----------------

Haftalık ders saati (Teorik)	14	90	1260
Haftalık ders saati (Uygulama) (laboratuvar, stüdyo, atölye vb)	14	45	630
Ödev	14	45	630
Kısa Sınavlar (quiz)	0	0	0
Materyal tasarlama, hazırlama	0	0	0
Arazi Çalışmaları	0	0	0
Rapor hazırlama	14	45	630
Sunum	14	45	630
Proje hazırlama	0	0	0
Diğer çalışmalar	14	45	630
Ara sınav ve ara sınava hazırlık	1	420	420
Genel sınav ve genel sınava hazırlık	1	600	600

AKTS İş Yüğü	Ara Sınava Katkı Yüzdesi	Finale Katkı Yüzdesi
Haftalık ders saati (Teorik)	0	0
Haftalık ders saati (Uygulama) (laboratuvar, stüdyo, atölye vb)	0	0
Ödev	0	0
Kısa Sınavlar (quiz)	0	0
Materyal tasarlama, hazırlama	0	0
Arazi Çalışmaları	0	0

Rapor hazırlama	0	0
Sunum	0	0
Proje hazırlama	0	0
Diğer çalışmalar	0	0
Ara sınav ve ara sınava hazırlık	40	0
Genel sınav ve genel sınava hazırlık	0	60

