

Dersin Adı	Et ve Ürünleri Tekno.-2		
Dönemi	Dersin Kodu	Teorik Saat / Uygulama Saati	AKTS
0	5041407	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	Et ve et ürünleri ile ilgili konularda temel bilgilere sahip olmaları ve sanayide uygulayabilmeleri

Temel Meslek Dersi	Uzmanlaşma Dersi
90	10

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

Hafta	Ders İçerik	Kaynak
1	Et endüstrisinde kullanılan katkılar	Ders Notları Et bilimi ve Teknolojisi, Prof.Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar

2	Et endüstrisinde kullanılan katkılar	Ders Notları Et bilimi ve Teknolojisi, Prof.Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar
3	Et ürünlerine giriş (et ürünlerinin sınıflandırılması, hammadde seçimi)	Ders Notları Et bilimi ve Teknolojisi, Prof.Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar
4	Pastırma teknolojisi	Ders Notları Et bilimi ve Teknolojisi, Prof.Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar
5	Kavurma teknolojisi	Ders Notları Et bilimi ve Teknolojisi, Prof.Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar
6	Sucuk teknolojisi	Ders Notları Et bilimi ve Teknolojisi, Prof.Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar
7	Haşlanmış ürünler teknolojisi (sosis)	Ders Notları Et bilimi ve Teknolojisi, Prof.Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar
8	Sosis teknolojisi	Ders Notları Et bilimi ve Teknolojisi, Prof.Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar
9	Salam teknolojisi	Ders Notları Et bilimi ve Teknolojisi, Prof.Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar
10	ARA SINAV	
11	Füme dil üretimi	Ders Notları Et bilimi ve Teknolojisi, Prof.Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar
12	Jöle işkembe	Ders Notları Et bilimi ve Teknolojisi, Prof.Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar

13	Hazır yemek et ürünleri üretimi (döner, köfte..)	Ders Notları Et bilimi ve Teknolojisi, Prof.Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar
14	Artık ve atıklar (yan ürünler teknolojisi)	Ders Notları Et bilimi ve Teknolojisi, Prof.Dr. Aydın Öztan Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Prof. Dr. Şahsene Anar
15	Artık ve atıklar (yan ürünler teknolojisi)	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	Et endüstrisinde kullanılan katkıları öğrenebilme	20
2	Temel et işleme ve et ürünleri üretim metotlarını öğrenebilme	20
3	Et ürünlerinde kullanılan doğal ve yapay bağırsak kılıflarının önemini öğrenebilme	20
4	Et ürünlerinin yapımında et seçiminin önemini kavrayabilme	20
5	Et muhafaza, hijyen ve kalite kontrol konularına hakim olabilmeyi öğrenebilme	20

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

PÇ	0	5	0	0	5
PÇ	0	0	0	5	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

