

**FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI**

**DERS BİLGİLERİ**

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Et ve et ürünleri	GST 304	4	1+2	2	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Ön Koşulu	Yok				
Dersin Veriliş Şekli	Yüzyüze				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Et teknolojileri konusunda temel bilgilerin kavratılması.				

Dersin Öğrenme Kazanımları	1	<i>Etin tanımı, et üretim ve tüketim oranları, etin beslenme açısından önemi ve sağlığını bilir.</i>
	2	<i>Et sektörünün bugünkü sorunları, çözüm önerleri ve sektör deki son gelişmeleri bilir.</i>
	3	<i>Etin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve histolojik özelliklerini bilir.</i>
	4	<i>Kesim sonrası dönemde oluşan biyokimyasal reaksiyonlarını bilir.</i>
	5	<i>Etin muhafaza yöntemlerini bilir.</i>
	6	<i>Et ürünleri üretiminde kullanılan temel materyaller ve katkı maddelerini bilir.</i>

**DERSİN İÇERİĞİ**

Hafta	Teorik	Uygulama
1	Etin tanımı, et üretim ve tüketim oranları, etin beslenme açısından önemi ve sağlık	Etin tanımı, et üretim ve tüketim oranları, etin beslenme açısından önemi ve sağlık uygulaması
2	Et sektörünün bugünkü sorunları, çözüm önerleri ve sektör deki son gelişmeler	Et sektörünün bugünkü sorunları, çözüm önerleri ve sektör deki son gelişmelerin uygulamaları
3	Etin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve histolojik özellikleri	Etin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve histolojik durumlarında uygulamalı gösterimi
4	Kesim sonrası dönemde oluşan biyokimyasal reaksiyonlar	Kesim sonrası dönemde oluşan biyokimyasal reaksiyonlarında uygulama
5	Etin muhafaza yöntemleri	Etin muhafaza yöntemleri uygulamalı gösterimi
6	Et ürünleri üretiminde kullanılan temel	Et ürünleri üretiminde kullanılan temel

	materyaller ve katkı maddeleri	materyaller ve katkı maddeleri uygulaması
<b>7</b>	<b>ARA SINAV</b>	
<b>8</b>	Et ve ürünleri teknolojisinde düşük ve yüksek sıcaklık uygulanmasının temel prensipler	Et ve ürünleri teknolojisinde düşük ve yüksek sıcaklık uygulanmasının temel prensiplerinde uygulama
<b>9</b>	Et teknolojisinde Tumbling ve Massaging teknolojisi	Et teknolojisinde Tumbling ve Massaging teknolojisini kullanarak uygulama
<b>10</b>	Taze ve işlenmiş et ürünlerinde renk oluşumları	Taze ve işlenmiş et ürünlerinde renk oluşumları uygulamada gösterimi
<b>11</b>	Et ürünleri üretiminde kullanılan temel makineler	Et ürünleri üretiminde kullanılan temel makineler kullanımı
<b>12</b>	Taze ve işlenmiş et ürünlerinin ambalajlanmalarının temel esasları	Taze ve işlenmiş et ürünlerinin ambalajlanmalarının temel esasları uygulamalı gösterimi
<b>13</b>	İşlenmiş et ürünlerinde kalite kriterler	İşlenmiş et ürünlerinde kalite kriterlerinde uygulama
<b>14</b>	İşlenmiş et ürünlerinde genelde görülebilen temel hata ve kusurlar	İşlenmiş et ürünlerinde genelde görülebilen temel hata ve kusurları gösterimi
<b>KAYNAKLAR</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prof. Dr. Nalan Gökoğlu, Ders Notları</li> <li>- Sahsene Anar, Et ve Et Ürünleri Teknolojisi</li> <li>- Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi , Medipres Yayıncılık</li> <li>- Beyza Ulusoy, Canan Hecer, Gıda Analizleri, Dora Yayıncılık</li> <li>-Uğur Volkan Uysal, Yakışıklı Yemekler- Et , Destek Yayınları</li> </ul>		
<b>DEĞERLENDİRME</b>		
<b>Yarıyıl İçi Çalışmaları</b>	<b>Sayısı</b>	<b>Katkı Yüzdesi</b>
<b>Ara Sınav</b>	1	40
<b>Ödev</b>	0	0
<b>Yıl Sonu Sınavı</b>	1	60
<b>Toplam</b>	<b>2</b>	<b>100</b>
<b>Yıl İçi Çalışmaların Başarıya Oranı</b>	40	
<b>Finalin Başarıya Oranı</b>	60	
<b>Toplam</b>	<b>100</b>	
<b>Açıklama</b>		

