

T.C.  
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	Seçmeli	1+2	2	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Et teknolojileri konusunda temel bilgilerin kavratılması.				

**Hafta**

**DERS AKIŞI**

1	Etin tanımı, et üretim ve tüketim oranları, etin beslenme açısından önemi ve sağlık
2	Et sektörünün bugünkü sorunları, çözüm önerleri ve sektör deki son gelişmeler
3	Etin fiziksel,kimyasal,mikrobiyolojik ve histolojik özellikleri
4	Kesim sonrası dönemde oluşan biyokimyasal reaksiyonlar
5	Etin muhafaza yöntemleri
6	Et ürünleri üretiminde kullanılan temel materyaller ve katkı maddeleri
7	<b>ARA SINAV</b>
8	Et ve ürünleri teknolojisinde düşük ve yüksek sıcaklık uygulanmasının temel prensipler
9	Et teknolojisinde Tumlng ve Massaging teknolojisi
10	Taze ve işlenmiş et ürünlerinde renk oluşumları
11	Et ürünleri üretiminde kullanılan temel makineler
12	Taze ve işlenmiş et ürünlerinin ambalajlanmalarının temel esasları
13	İşlenmiş et ürünlerinde kalite kriterler
14	İşlenmiş et ürünlerinde genelde görülebilen temel hata ve kusurlar

**KAYNAKLAR**

- 1-Prof.Dr.Nalan Gökoğlu Ders Notları
- 2-Sahsene Anar Et ve Et Ürünleri Teknolojisi