

HARRAN ÜNİVERSİTESİ
SİVEREK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+ U	Kredisi	AKTS
Et Ürünleri Teknolojisi		III	3+ 1	3,5	5
Ön Koşul Dersler	Yok				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Etin beslenmedeki yeri ve önemi, etin histolojik, fiziksel ve kimyasal özellikleri, kasaplık hayvanlarda kesimi yasak hastalıklar, etlerde kesim sonrası oluşan değişiklikler, karkasların muhafazası, et ürünleri üretimi hakkında öğrencilere bilgi verilmesidir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Etin histolojik, fiziksel ve kimyasal özellikleri hakkında bilgi sahibi olur. 2. Dondurulmuş ve soğutulmuş et ürünleri üretimini tanımlar. 3. Et ürünleri üretiminde kullanılan ham maddeleri, katkı maddelerini, makinelerini bilir. 4. Sucuk, salam-sosis, pastırma, kavurma, konserve et, füme dil, jöle üretimini kavrar. 5. Kanatlı etler ve su ürünleri üretimini öğrenir.				
Dersin İçeriği	Etin tanıtımı ve beslenmedeki önemi, etin histolojik yapısı, etin kimyasal özellikleri, kasaplık hayvanların sınıflandırılması, kasaplık hayvanlarda kesimi yasak hastalıklar, ette kesim sonrası görülen değişiklikler, etlerin soğutulması ve dondurularak muhafazası, et ürünleri üretiminde kullanılan makineler ve katkı maddeleri, etlerde kürlenme ve dumanlama yöntemleri, sucuk üretimi, Salam-sosis üretimi, pastırma, kavurma, et konserve, füme dil, jöle işkembe, kanatlı etler ve su ürünleri üretimi.				
Haftalar	Konular				
1	Etin tanıtımı ve beslenmedeki önemi				
2	Etin histolojik yapısı, kimyasal özellikleri				
3	Kasaplık hayvanların sınıflandırılması ve et verimine etki eden faktörler				
4	Kasaplık hayvanlarda kesimi yasak hastalıklar, paraziter hastalıklar				
5	Kasaplık hayvanların kesimi ve kesim yöntemleri				
6	Ette kesim sonrası görülen değişiklikler				
7	Etlerin soğutulması ve dondurularak muhafazası				
8	Et ürünleri üretiminde kullanılan ham maddeler, katkı maddeleri ve makineler				
9	Etlerde kürlenme ve dumanlama yöntemleri				
10	Sucuk, salam-sosis üretimi				
11	Pastırma, kavurma, et konserve üretimi				
12	Füme dil, jöle işkembe üretimi				
13	Kanatlı etler üretimi				
14	Su ürünleri üretimi				
Genel Yeterlilik					
1. Kasaplık hayvanlarda kesimi yasak hastalıkları açıklayabilir. 2. Ette kesim sonrası görülen değişiklikleri açıklayabilir. 3. Etlerin soğutulması ve dondurularak muhafazası hakkında bilgi verebilir. 4. Sucuk, salam-sosis, pastırma, kavurma, konserve et, füme dil, jöle üretimini açıklayabilir. 5. Kanatlı etler ve su ürünleri üretimini açıklayabilir.					
Kaynaklar					
Anar, Ş. (2012). <i>Et ve Et Ürünleri Teknolojisi</i> . Bursa: Dora Basım-Yayın. Millî Eğitim Bakanlığı. <i>Et ve Et ürünleri Teknolojisi</i> , Ders Modülü.					
Değerlendirme Sistemi					
Harran Üniversitesi Önlisans ve Lisans Yönetmeliği gereği akademik dönem başında ilan edilen ders izlencelerinde belirtilecektir.					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU										
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
ÖÇ1	5	-	-	-	-	4	-	5	-	-
ÖÇ2	5	4	-	5	-	4	5	5	-	-
ÖÇ3	5	5	-	5	-	4	5	5	-	-
ÖÇ4	5	4	-	5	-	4	5	5	-	-
ÖÇ5	5	5	-	5	-	4	5	5	-	-
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları										
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek	

PROGRAM ÇIKTILARI VE İLGİLİ DERSİN İLİŞKİSİ										
Dersin Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
Et Ürünleri Teknolojisi	5	5	-	5	-	4	5	5	-	-