

Dersin Adı	Ders Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredi	AKTS
Et Ürünleri Teknolojisi-I	1701324	III	2 + 1	2,50	4
Ön Koşul Dersler					
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 üretiminde kullanılan katkı maddeleri ve makineler hakkında öğrencilere bilgi verilmesidir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<b>Bu dersin sonunda öğrenci:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Etin histolojik, fiziksel ve kimyasal özellikleri hakkında bilgi sahibi olur.</li> <li>2. Kasaplık hayvanları sınıflandırır ve kesimi yasak hastalıkları bilir.</li> <li>3. Dondurulmuş ve soğutulmuş et ürünleri üretimini tanımlar.</li> <li>4. Et ürünleri üretiminde kullanılan katkı maddelerini bilir.</li> <li>5. Et ürünleri üretiminde kullanılan makineleri öğrenir.</li> </ol>				
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, et ürünlerinin sınıflandırılması.				
Haftalar	Konular				
1	Etin tanıtımı ve beslenmedeki önemi				
2	Etin histolojik yapısı				
3	Etin kimyasal özellikleri				
4	Kasaplık hayvanların sınıflandırılması ve et verimine etki eden faktörler				
5	Kasaplık hayvanlarda kesimi yasak hastalıklar, paraziter hastalıklar				
6	Kasaplık hayvanların kesimi ve kesim yöntemleri				
7	Ara sınav				
8	Ette kesim sonrası görülen değişiklikler				
9	Etlerin soğutulması ve dondurularak muhafazası				
10	Etlerin soğutulması ve dondurularak muhafazası				
11	Et ürünleri üretiminde kullanılan makineler				
12	Et ürünleri üretiminde kullanılan katkı maddeleri				
13	Et ürünleri tanımı, kullanılan ham maddeler ve et ürünlerinin sınıflandırılması				
14	Tekrar				
Genel Yeterlilik					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kasaplık hayvanlarda kesimi yasak hastalıkları açıklayabilir.</li> <li>2. Ette kesim sonrası görülen değişiklikleri açıklayabilir.</li> <li>3. Et ürünlerinde kullanılan katkı maddelerini açıklayabilir.</li> <li>4. Etlerin soğutulması ve dondurularak muhafazası hakkında bilgi verebilir.</li> </ol>					
Kaynaklar					
Anar, Ş. (2012). <i>Et ve Et Ürünleri Teknolojisi</i> . Bursa: Dora Basım-Yayın.					
Milli Eğitim Bakanlığı. <i>Et ve Et ürünleri Teknolojisi</i> , Ders Modülü.					
Değerlendirme Sistemi					
<b>Ara Sınav: %40</b>					
<b>Final: %60</b>					
<b>Bütünleme:</b>					

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE  
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	5	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ2	4	2	2	4	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ3	5	2	2	2	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ4	2	2	2	4	2	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ5	2	5	2	2	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları      PÇ: Program Çıktıları</b>															
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>			<b>5 Çok Yüksek</b>		

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Et Ürünleri Teknolojisi I	4	3	2	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4