

Dersin Adı	Ders Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredi	AKTS
Et Ürünleri Teknolojisi-II	1701410	IV	2 + 1	2,50	3
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak ileri işlenmiş et ürünleri, emülsiyon tipi et ürünleri, hazır yemek ürünleri (döner, köfte vb.) üretimi, kanatlı etler ve su ürünleri üretimini yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci: <ol style="list-style-type: none"> Sucuk üretimini kontrol eder. Salam-sosis üretimini kavrar. Pastırma, kavurma, konserve et, füme dil, jöle üretimini öğrenir. Kanatlı etler ve su ürünleri üretimini kavrar. Et ve et ürünleri üretimi için gerekli olan starter kültürleri kavrar. 				
Dersin İçeriği	Etlerde kürlenme ve dumanlama yöntemleri, sucuk üretimi, Salam-sosis üretimi, pastırma, kavurma, et konservesi, hazırlanmış et karışımları, füme dil, jöle işkembe, kanatlı etler ve su ürünleri üretimi.				
Haftalar	Konular				
1	Etlerde kürlenme ve dumanlama yöntemleri				
2	Sucuk üretimi				
3	Sucuk üretimi				
4	Salam-sosis üretimi				
5	Pastırma üretimi				
6	Kavurma üretimi				
7	Ara sınav				
8	Et konservesi üretimi				
9	Hazırlanmış et karışımları				
10	Füme dil üretimi				
11	Jöle işkembe üretimi				
12	Kanatlı etler üretimi				
13	Su ürünleri üretimi				
14	Tekrar				
Genel Yeterlilik					
<ol style="list-style-type: none"> Sucuk üretimini kontrol edebilir. Salam-sosis üretim sürecini açıklayabilir. Pastırma, kavurma, konserve et, füme dil, jöle üretimini açıklayabilir. Kanatlı etler ve su ürünleri üretimini açıklayabilir. 					
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					
Ara Sınav: %40					
Final: %60					
Bütünleme:					

**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	5	3	4	4	5	5	3	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ2	5	5	3	4	4	5	5	3	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ3	5	5	3	4	4	5	5	3	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ4	5	5	3	4	4	5	5	3	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ5	5	5	3	4	4	5	5	3	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

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 II	5	5	3	4	4	5	5	3	4	4	4	4	4	4	4