Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuar (saat/hafta)
Et ve Ürünleri Teknolojisi	GDM3022	3	5	3	0	0

Önkoşullar	Yok

Yarıyıl	Bahar

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
Dersin Koordinatörü	Ruşen METİN YILDIRIM
Dersi Veren(ler)	Ruşen METİN YILDIRIM
Asistan(lar)ı	

Dersin Amacı	Etin elde edilmesi, yapısı, özellikleri ve işlenmesine yönelik bilgileri geniş bir bakış açısı ile kazandırmak.
Dersin İçeriği	Etin elde edilmesi, etin fiziksel, kimyasal, duyusal, mikrobiyolojik ve biyokimyasal özellikleri ile muhafaza yöntemlerine yönelik konuları içerir.
Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci etin bileşimini ve beslenme açısından önemini bilir.
2	Öğrenci kasın ete dönüşümü basamaklarını bilir.
3	Öğrenci etin kalitesine etki eden faktörleri bilir.
4	Öğrenci et muhafaza yöntemlerinin temel prensiplerini bilir.
5	Öğrenciler et endüstrisinde hijyen uygulamalarını değişik açılardan değerlendirmeyi bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Etin kompozisyonu	İlgili Kaynaklar
2	Et ve insan beslenmesi	İlgili Kaynaklar
3	Kasaplık hayvanlar	İlgili Kaynaklar
4	Ante ve post-mortem muayene	İlgili Kaynaklar
5	Kesim metotları	İlgili Kaynaklar
6	Dokuların yapısı ve özellikleri	İlgili Kaynaklar
7	Kasın yapısı ve fonksiyonu	İlgili Kaynaklar
8	Midterm 1	İlgili Kaynaklar
9	Ara Sınav	İlgili Kaynaklar
10	Kasın ete dönüşümü	İlgili Kaynaklar

11	Et mikrobiyolojisi ve hijyen	İlgili Kaynaklar
12	Ette renk oluşumu	İlgili Kaynaklar
13	Etin ambalajlanması	İlgili Kaynaklar
14	Et muhafaza yöntemleri	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	15	3	45
Laboratuar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması			0
Derse Özgü Staj			
Ödev	1	30	30
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	35	35
Toplam İşyükü			135
Toplam İşyükü / 30(s)			4.50

AKTS Kredisi	5

Diğer Notlar	Yok