



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
İleri Et Ürünleri İşleme Teknolojisi	GDM5113	3	7.5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

Dersin Seviyesi	Yüksek Lisans Seviyesi
-----------------	------------------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Mustafa Tahsin YILMAZ
---------------------	-----------------------

Dersi Veren(ler)	Mustafa Tahsin YILMAZ
------------------	-----------------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Bu dersin amacı öğrencilere kırmızı et ve etin işlenmesi, ürünlere dönüştürülmesi, mühendislik ve teknolojik işlemler hakkında bilgi vermektir.
--------------	---

Dersin İçeriği	Karkas ve et ürünlerinde kalite ilişkisi, et ürünleri işleme metotları, emülsiyon tipi et ürünleri, fermente et ürünleri ve starter kültürler, kurutulmuş et ürünleri, yeniden yapılandırma teknikleri, ısı işlem ve D, F, Z değerlerinin hesaplanması, kütleme, tütüleme ve parça halinde üretilen et ürünleri, taze et ürünleri ve depolama, taze ve işlenmiş et ürünleri için ambalajlama, et ürünlerinde hijyen ve kalite oluşumu, et ürünleri işleme de son gelişmeler..
----------------	---

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci et hakkında genel bilgiye sahip olur.
2	Öğrenci et ürünleri işleme yöntemlerini bilir.
3	Öğrenci et endüstrisindeki yeni yaklaşımları bilir.
4	Öğrenci et ürünleri hakkında genel bilgiye sahip olur.
5	Öğrenci et endüstrisinde kullanılan gıda katkı maddelerini bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Karkas ve et ürünlerinde kalite ilişkisi	İlgili Kaynaklar
2	Et ürünleri işleme metodları	İlgili Kaynaklar
3	Emülsiyon tipi et ürünleri	İlgili Kaynaklar
4	Fermente et ürünleri ve starter kültürler	İlgili Kaynaklar
5	Fermente et ürünleri ve starter kültürler	İlgili Kaynaklar
6	Kurutulmuş et ürünleri	İlgili Kaynaklar
7	Yeniden yapılandırma teknikleri	İlgili Kaynaklar

8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	Ara sınav	İlgili Kaynaklar
10	Et teknolojisinde ısıt işlemler ve D, F, Z değerlerinin hesaplanması	İlgili Kaynaklar
11	Kürleme, tütsüleme ve parça halinde satılan et ürünleri	İlgili Kaynaklar
12	Taze et ürünleri ve depolama	İlgili Kaynaklar
13	Taze ve işlenmiş et ürünleri için ambalajlama	İlgili Kaynaklar
14	Et ürünlerinde hijyen ve kalite oluşumu	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
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	16	3	48
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması			
Derse Özgü Staj			
Ödev	6	20	120
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25

Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	30	30
Toplam İşyükü			223
Toplam İşyükü / 30(s)			7.43
AKTS Kredisi			7.5

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----