

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ - CERRAHPAŞA
VETERİNERLİK MESLEK YÜKSEKOKULU



MÜFREDAT FORMU
Ders İzlenesi

Sayı : Tarih : 9.9.2019

Diploma Program Adı : GIDA TEKNOLOJİSİ, ÖNLİSANS PROGRAMI, (ÖRGÜN ÖĞRETİM)

Akademik Yıl : 2017 - 2018

Ders Adı		ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ II				Ders Kodu	GITE2051
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Laboratuvar Saati	Kredisi	AKTS	Dersin Dili	Dersin Türü
4	2	1	0	2,5	3	Türkçe	Zor.
Derse Kabul Koşulları		Koşul Mevcut Değil					
Devam Zorunluluğu		Teorik		Uygulama		Laboratuvar	
		%70		%80			
Dersi Veren(ler)		Doç. Dr. FİLİZ AKSU, Öğr. Gör. Dr. CANSU ÇELİK, Öğr. Gör. Dr. DENİZ AKTARAN BALA, Doç. Dr. SEMA SANDIKÇI ALTUNATMAZ,					
Dersin Amacı		İşlenmiş et ürünlerinin öğretilmesi amaçlanmaktadır.					
Dersin İçeriği (Kısa Tanım)		Emülsiyon tip ürünler, fermente et ürünleri ileri işlenmiş et ürünleri konularını kapsar. 14 haftalık ders içeriği: Et ürünlerinin tüketim miktarları, beslenme üzerine etkisi, Et ve et ürünlerinin sınıflandırılması, kütleme yöntemleri, Et teknolojisinde kullanılan katkı maddeleri, Et ürünlerinde kullanılan doğal ve yapay kılıflar, starter kültürler, Sucuk teknolojisi üretimi, Salam ve sosis teknolojisi üretimi, Pastırma üretimi, Et konserve üretimi, Jöle işkembe ve füme dil üretimi, Döner ve köfte üretimi, Jambon ve kuru et üretimi, Kokoreç üretimi					
Dersin Öğrenme Çıktıları		Salam sosis üretimi, sucuk, pastırma üretimi, konserve ve jöle işkembe, kavurma üretimini bilmek					
Öğretim Yöntemleri		Bilgisayar, barkovizyon, öğrenci ödevleri, işletme gezileri					
Dersin Öğrenme Çıktılarının Program Yeterliliklerine Katkısı		İleri işlenmiş ve emülsiyon tarzı et ürünleri üretme yeterlilikleri kazandırılır. Üretilen gıdayı ve sağlığa etkilerini bilmek, oluşacak tehlikeleri bilmek ve sorunlarla başa çıkmak, mevzuat bilgilerine sahip olmak, kullanılan katkıları bilmek yönünde program çıktıları destekler.					
Kaynaklar		Yıldırım, Y. Et Endüstrisi. Kozan Yayınevi, Ankara (1996) Arslan Y., Et muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi. Medipres, Malatya (2013) Anar, Ş. Et ve et ürünleri teknolojisi kitabı. Bursa					

DERSİN DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

Çalışma	Sayı	Katkı Payı

DERSİN DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

Çalışma	Sayı	Katkı Payı
Ödevler	1	8
Sunum	0	0
Arasınavlara (Hazırlık Süresi Dahil)	1	24
Proje	0	0
Klinik Uygulama	0	0
Laboratuvar	0	0
Arazi Çalışması	0	0
Diğer Uygulamalar	0	0
Kısa Sınavlar	1	8
Dönem Ödevi / Projesi	0	0
Portfolyo Çalışmaları	0	0
Raporlar	0	0
Öğrenme Günlükleri	0	0
Bitirme Tezi/Projesi	0	0
Seminer	0	0
Diğer	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı (Hazırlık Süresi Dahil)	1	60
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARIN BAŞARI NOTUNA KATKISI		40
YARIYIL SONU SINAVININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		60
TOPLAM		100

AKTS - İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlikler	Sayı	Süre	Kredi İş Yükü
Ders Süresi	12	3	36
Sınıf Dışı Çalışma Süresi	12	1	12
Ödevler	1	8	8
Sunum	0	0	0
Arasınavlara (Hazırlık Süresi Dahil)	1	13	13
Proje	0	0	0
Klinik Uygulama	0	0	0

AKTS - İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlikler	Sayı	Süre	Kredi İş Yükü
Laboratuar	0	0	0
Arazi Çalışması	0	0	0
Diğer Uygulamalar	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı (Hazırlık Süresi Dahil)	1	16	16
Kısa Sınavlar	1	3	3
Dönem Ödevi / Projesi	0	0	0
Portfolyo Çalışmaları	0	0	0
Raporlar	0	0	0
Öğrenme Günlükleri	0	0	0
Bitirme Tezi/Projesi	0	0	0
Seminer	0	0	0
Diğer	0	0	0
Kredi İş Yükü			88
Kredi İş Yükü / 25			3.52
AKTS			3

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI

Hafta	Teori Konu Başlıkları
1	Et ürünlerinin tüketim miktarları, beslenme üzerine etkisi
2	Et ve et ürünlerinin sınıflandırılması, kütleme yöntemleri
3	Et teknolojisinde kullanılan katkı maddeleri
4	Et ürünlerinde kullanılan doğal ve yapay kılıflar, starter kültürler
5	Sucuk teknolojisi
6	Salam ve sosis teknolojisi
7	Vize
8	Vize
9	Pastırma
10	Et konservesi
11	Jöle işkembe ve füme dil
12	Döner ve köfte üretimi

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI

Hafta	Teori Konu Başlıkları
13	Jambon ve kuru et
14	Kokoreç

Hafta	Uygulama Konu Başlıkları
1	Tuz tayini
2	Kurumadde tayini
3	pH tayini
4	Nişasta tayini
5	Kokuşma tayini , Yabancı protein tayini, Nitrit nitrat tayini
6	Mikrobiyolojik analizler
7	Vize
8	Vize
9	Yağ tayini
10	İşletme gezisi-üretim videoları
11	İşletme gezisi- üretim videoları
12	İşletme gezisi- üretim videoları
13	Öğrenci ödevleri-sunum- üretim videoları
14	Öğrenci ödevleri-sunum- üretim videoları

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

No	Program Yeterlilikleri	Puan
1	Gıda maddelerini ve bileşenlerini tanımak ve sağlık açısından önemini bilmek	0
2	Gıda ile ilgili her türlü zincirde fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik tehlikeleri ve korunma tedbirlerini bilmek ve uygulamak	0
3	Gıda üretim aşamalarını bilmek ve çıkabilecek sorunlarla başedebilmek	0
4	Laboratuvarda temel hazırlık işlemlerini, müfredat kapsamında gösterilen analizleri yapmak ve yorumlamak	0
5	Katkı maddelerini tanımak, etkileri ve kullanımlarını bilmek	0
6	Yönetmelik ve mevzuatlara ulaşma, okuma ve yorumlama yeteneğinde olma	0
7	Hijyen ve sanitasyon konusunda bilgi sahibi olmak ve uygulayabilmek	0
8	Gıda işletmelerinde kullanılan makinelerin genel özelliklerini bilmek	0
9	Gıda Teknolojisi alanında edindiği bilgi ve beceriler düzeyindeki düşüncelerini ve önerilerini ilgililere yazılı ve sözlü olarak aktarabilmek	0

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

No	Program Yeterlilikleri	Puan
10	Gıda Teknolojisi alanında sorunları algılayarak yorumlar yapabilmek ve çözüm önerileri getirmek	0
11	Kalite, gıda güvenliği, çevre bilinci, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olmak	0
12	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilmek	0
13	Gıda Teknolojisi alanında kendi öğrenme gereksinimini belirleyebilmek, değişime ve yeniliğe karşı açık olmak, araştırma yapabilmek ve edindiği bilgileri uygulayabilmek	0
14	Mesleği ile ilgili alanlarda kuramsal ve uygulamalı bilgileri bilmek ve kullanabilme	0
15	Bireysel ve örgütsel iletişim kurmak	0
16	Gıdalara uygulanan temel işlemleri bilmek	0

Katkı Derecesi : 1 düşük, 5 yüksek

İMZA