

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı
2023 - 2024 Eğitim Öğretim Yılı
ET BİLİMİ VE UYGULAMALARI
Syllabus

| Dersin Tanımı | | | | | |
|--|---|-----------------------|---------------------------|-------------------------|-------------|
| Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | Kredi | AKTS |
| ET BİLİMİ VE UYGULAMALARI | GMS3113704 | Güz Dönemi | 2+2 | 3 | 3 |
| Ön Koşul Dersleri | | | | | |
| Önerilen Seçmeli Dersler | | | | | |
| Dersin Dili | Türkçe | | | | |
| Dersin Seviyesi | Lisans | | | | |
| Dersin Türü | Programa Bağlı Seçmeli | | | | |
| Dersin Koordinatörü | Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM | | | | |
| Dersi Verenler | Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM | | | | |
| Dersin Yardımcıları | | | | | |
| Dersin Amacı | Et kalitesine etki eden faktörlerin ve çeşitli et ürünlerinin üretim yöntemlerinin anlatılmasıdır. | | | | |
| Dersin İçeriği | Bu ders; Et bilimine giriş,Hayvanın kısımları,Türk gıda kodeksinde et hakkındaki tanımlar,Kesim yöntemleri, kesim öncesi stres faktörleri ,Kesim sonrası biyokimyasal değişimler,Ölüm sertliği, kasın ete dönüşümü,Et kalitesine etki eden faktörler, kesim öncesi faktörler,Et kalitesine etki eden faktörler, kesim sonrası faktörler,Et kalitesi, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite,Uluslararası et terminolojisi,Et ürünleri üretimi, hayvanın işletmeye nakli,Fermente Et ürünleri üretimi,Emülsifiye et ürünleri üretimi,Kanatlı et üretimi; konularını içermektedir. | | | | |
| Dersin Öğrenme Kazanımları | | | Öğretim Yöntemleri | Ölçme Yöntemleri | |
| Et kalitesine etki eden faktörleri açıklayarak uygun işleme yöntemini seçer. | | | 9 | A | |
| Kas, et ve etin çeşitli kısımlarını tanımlar. | | | 9 | A | |
| Çeşitli et ürünlerinin üretim yöntemlerini çevresini ve meslektaşlarını bilgilendirecek şekilde açıklar. | | | 9 | A | |
| Hayvanın hangi bölgesinden elde edilen etin ne şekilde pişirileceğini bilir. | | | 9 | A | |
| Et teknolojisi ile ilgili uluslararası terminolojiyi bilir. | | | 9 | A | |
| Öğretim Yöntemleri | 9: Anlatım Yöntemi | | | | |
| Ölçme Yöntemleri | A: Klasik Yazılı Sınav | | | | |
| Ders Akışı | | | | | |
| Sıra | Konular | Ön Hazırlık | | | |
| 1 | Et bilimine giriş | | | | |
| 2 | Hayvanın kısımları | | | | |
| 3 | Türk gıda kodeksinde et hakkındaki tanımlar | | | | |
| 4 | Kesim yöntemleri, kesim öncesi stres faktörleri | | | | |
| 5 | Kesim sonrası biyokimyasal değişimler | | | | |
| 6 | Ölüm sertliği, kasın ete dönüşümü | | | | |
| 7 | Et kalitesine etki eden faktörler, kesim öncesi faktörler | | | | |
| 8 | Et kalitesine etki eden faktörler, kesim sonrası faktörler | | | | |
| 9 | Et kalitesi, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite | | | | |
| 10 | Uluslararası et terminolojisi | | | | |
| 11 | Et ürünleri üretimi, hayvanın işletmeye nakli | | | | |
| 12 | Fermente Et ürünleri üretimi | | | | |
| 13 | Emülsifiye et ürünleri üretimi | | | | |
| 14 | Kanatlı et üretimi | | | | |
| Değerlendirme Yöntemleri | | Sınava Katkısı | | | |
| Ara Sınav | | 50 | | | |
| Genel Sınav | | 50 | | | |

| Kaynaklar | |
|--|--|
| Öğretim görevlisi ders notları• Gökalp, H.Y., Kaya, M., Zorba, M. 1994. Et ürünleri işleme mühendisliği, Atatürk Üniversitesi. | |
| • Öztan, A. 2003. Et Bilimi ve Teknolojisi. Gıda Mühendisleri Odası. | |
| • Pearson, A.M., Young, R.B. 1989. Muscle and Food Biochemistry.Academic Press. Inc. | |