

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	MEAT AND PRODUCTS TECHNOLOGY - II / MEAT AND PRODUCTS TECHNOLOGY - II	
Ders Kodu / Course Code	UGT2082013272	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	
Amacı / Purpose	Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak ileri işlenmiş et ürünleri ve emülsiyon tipi et ürünleri üretimini yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.	The aim of the course is •to teach meat products •to equip students with the knowledge and skills of emulsion type •to enable students develop sucuk production •to give the students basic information about bacon production •to provide the basic knowledge about sausages and salami production •to introduce the students with jelly tripe production
İçeriği / Content	Emülsiyon Tipi Et Ürünleri, İleri İşlem Görmüş Et Ürünleri Üretimi-I ve İleri İşlem Görmüş Et Ürünleri Üretimi-II.	•Type emülsiyon meat products •Further processed meat products •Meat products in Turkish food codex •Next generation treated meat products
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	
Staj Durumu / Internship Status	Yok	
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Öztan, A. 2003, Et Bilimi ve Teknolojisi, Gıda Mühendisleri Odası, ANKARA.	Öztan, A. 2003, Et Bilimi ve Teknolojisi, Gıda Mühendisleri Odası, ANKARA.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Ali GÖNCÜ	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1046	Emülsiyon tipi et ürünleri üretebilme	To have the knowledge and skills of ability to produce emulsion type meat products
1047	İleri işlenmiş et ürünlerini üretebilme	Effectively be able to processed meat products
1048		To have knowledge about and awareness of jelly technology
1049		
1050		

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Emülsiyon tipi et ürünleri: Sosis ve salam üretimi				
	Emulsion-type meat products: Sausages and salami production				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Emülsiyon tipi et ürünleri: Sosis ve salam üretimi				
	Emulsion-type meat products: Sausages and salami production				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Emülsiyon tipi et ürünleri: Sosis ve salam üretimi				
	Emulsion-type meat products: Sausages and salami production				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İleri işlem görmüş et ürünleri-I: Sucuk üretimi				
	Further processed meat products-I: Sucuk production				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İleri işlem görmüş et ürünleri-I: Sucuk üretimi				
	Further processed meat products-I: Sucuk production				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İleri işlem görmüş et ürünleri-I: Sucuk benzeri ürünler üretimi				
	Further processed meat products-I: Sucuk like-products production				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İleri işlem görmüş et ürünleri-I: Sucuk benzeri ürünler üretimi				
	Further processed meat products-I: Sucuk like-products production				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav				
	Midterm Exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İleri işlem görmüş et ürünleri-I: Pastırma üretimi				
	Further processed meat products-I: Bacon production				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İleri işlem görmüş et ürünleri-II: Konserve et ürünleri üretimi				
	Further processed meat products-II: Canned meat production				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İleri işlem görmüş et ürünleri üretimi-II: Kavurma üretimi				
	Further processed meat products-II: Roasted meat production				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İleri işlem görmüş et ürünleri-II: Jambon üretimi				
	Further processed meat products-II: Ham production				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İleri işlem görmüş et ürünleri-II: Fume dil üretimi				
	Further processed meat products-II: Smoked tongue production				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İleri işlem görmüş et ürünleri-II: Jele işkembe üretimi				
	Further processed meat products-II: Jelly tripe production				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İleri işlem görmüş et ürünleri-II: Jele işkembe üretimi				
	Further processed meat products-II: Jelly tripe production				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dönem sonu sınavı				
	Final Exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	70
Alan Gezisi / Field Trip	1	15
Makale Kritik Etme / Criticising Paper	1	15
Toplam / Total:	3	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Laboratuvar / Laboratory	14	1.00	14.00
Alan Gezisi / Field Trip	1	2.00	2.00
Makale Kritik Etme / Criticising Paper	1	1.00	1.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	2.00	28.00
Ödev Problemleri için Bireysel Çalışma / Individual Study for Homework Problems	1	5.00	5.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	5.00	5.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	10.00	10.00
Toplam / Total:	49	32.00	97.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 97.00/30.00 = 3.23 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 97.00 / 30.00 = 3.23 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1046.Emülsiyon tipi et ürünleri üretebilme / To have the knowledge and skills of ability to produce emulsion type meat products		3	4	4	4	5	5	3		3	5		2	3	4
1047.İleri işlenmiş et ürünlerini üretebilme / Effectively be able to processed meat products		3	4	4	4	5	5	3		3	5		2	3	4
1048. / To have knowledge about and awareness of jelly technology															
1049. /															
1050. /															

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high