

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	MEAT PROCESSING TECHNOLOGY / MEAT PROCESSING TECHNOLOGY	
Ders Kodu / Course Code	UGT2392016272	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
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 taze et ürünleri, dondurulmuş et ürünleri, kesimhane yan ürünleri, kanatlı eti ürünleri, su ürünleri üretimi üretimini yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.	The aim of the course is •to teach meat products •to equip students with the knowledge and skills of fresh meat products •to develop the ability of the students to sea food products •to give students the opportunity to Turkish food codex from meat •to enable students develop meat animals
İçeriği / Content	Taze et ürünlerinin üretimi, dondurulmuş et ürünleri. Kesimhane yan ürünleri ve kanatlı eti üretimi. Su ürünleri üretimi.	•fresh meat product •frozen meat product •all meat proses •determination of meat composition
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)	Yrd. Doç. Dr. Hilal TOZLU ÇELİK	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

16	Taze et ürünleri üretebilme	To have the knowledge and skills of all meat products
17	Dondurulmuş et ürünleri üretebilme	Effectively be able to learn fresh and frozen meat
18	Kesimhane yan ürünleri üretebilme	Able to explain seafood products
19	Kanatlı eti üretebilme	Demonstrate the ability to produce poultry meat
20	Su ürünleri üretebilme	

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Taze et ürünleri üretimi				
	Production of fresh meat products				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Taze et ürünleri üretimi				
	Production of fresh meat products				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Taze et ürünleri üretimi				
	Production of fresh meat products				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Taze et ürünleri üretimi				
	Production of fresh meat products				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dondurulmuş et ürünleri üretimi				
	Production of frozen meat products				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dondurulmuş et ürünleri üretimi				
	Production of frozen meat products				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dondurulmuş et ürünleri üretimi				
	Production of frozen meat products				
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
	Dondurulmuş et ürünleri üretimi				
	Production of frozen meat products				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kesimhane yan ürünleri üretimi				
	Production of slaughterhouse by-products				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kesimhane yan ürünleri üretimi				
	Production of slaughterhouse by-products				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kanatlı eti ürünleri üretimi				
	Production of poultry meat products				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kanatlı eti ürünleri üretimi				
	Production of poultry meat products				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su ürünleri üretimi				
	Production of seafood products				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Su ürünleri üretimi				
	Production of seafood products				
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
Tartışma / Discussion	14	1.00	14.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	14	1.00	14.00
Beyin Fırtınası / Brain Storming	14	2.00	28.00
Makale Kritik Etme / Criticising Paper	1	1.00	1.00
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	10.00	10.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	10.00	10.00
Toplam / Total:	76	37.00	128.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 128.00/30.00 = 4.27 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 128.00 / 30.00 = 4.27 ~			

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
16.Taze et ürünleri üretebilme / To have the knowledge and skills of all meat products	3	3	3		3	5	5	4			5		3	3	3
17.Dondurulmuş et ürünleri üretebilme / Effectively be able to learn fresh and frozen meat	3	3	3		3	5	5	4			5		3	3	3
18.Kesimhane yan ürünleri üretebilme / Able to explain seafood products	3	3	3		3	5	5	4			5		3	3	3
19.Kanatlı eti üretebilme / Demonstrate the ability to produce poultry meat	3	3	3		3	5	5	4			5		3	3	3
20.Su ürünleri üretebilme /	3	3	3		3	5	5	4			5		3	3	3

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