www.manas.edu.kg

KIRGIZİSTAN TÜRKİYE MANAS ÜNİVERSİTESİ
Mühendislik Fakültesi Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü
DERS İZLENCESİ

Ders Kodu	Ders Adı (Kırgızca)	Ders Adı (Türkçe)	Yarıyıl	Haftalık Saat	Kredisi	AKTS
GMÜ-546	ЭТ АЗЫКТАРЫНЫН АЛДЫҢКЫ ТЕХНОЛОГИЯСЫ	İLERİ ET TEKNOLOJİSİ	0	1 + 2	2	4

Seviyesi	Lisans Üstü
Ders Türü	Seçmeli
Ders Veren	Prof.Dr. Coşkan ILICALI
Ders Dili	Kırgızca
Yardımcılar	Ruslan Adil Agay Tegin
Derslik	MFFB 304
Dersin Amacı	Et teknolojisi dersinde biyokimyasal değişikliklerin et kalitesi ile olan ilişkileri ve et ürünlerinde kullanılan hammaddenin fonksiyonel özelikleri ile ürün kalitesi arasındaki ilişkilerin incelenmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca et endüstrisinde kullanılan temel işleme teknikleri, ürün formülasyonları ve ürün kalitesini etkileyen kritik parametreleri de öğrenmeleri dersin temel amacıdır. Öğrencilerin et endüstrisinde kullanılan temel işleme teknikleri, ürün formülasyonları ve ürün kalitesini etkileyen kritik parametreleri araştırarak gıda mühendisliği temellerine sahip olmalarıdır.

Dersin Kaynakları

	Kaynak	Kaynak Türü
1	1) Gökalp, H. Y., Kaya, M., Zorba, O., “Et Ürünleri İşleme Mühendisliği”, Atatürk Üniversitesi yayın No: 786, (1994).	Kitap
2	Aberle, E. D., Forrest, J. C.,Gerrard, D. E., Hedrick, H. B., Judge, M. D., Merkel, R.A., “Principles of Meat Science”, Kendall/Hunt Publishing Comp., (2001).	Kitap

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Öğrencilerin et endüstrisinde kullanılan temel işleme teknikleri, ürün formülasyonları ve ürün kalitesini etkileyen kritik parametreleri araştırarak gıda mühendisliği temellerine sahip olmalarıdır

Haftalık Ders İçeriği

Hafta	Dersin Konusu
1. Hafta	. Giriş.
2. Hafta	Kas Doku.
3. Hafta	Kas Kasılmasının Mekanizması.
4. Hafta	Kasın Ete Dönüşümü
4. Hafta	Kasın Ete Dönüşümü
5. Hafta	Taze Etin Özellikleri.
6. Hafta	Soğutma, Dondurma ve ısıl işlemleri.
7. Hafta	Et Olmayan Katkı Maddeleri.
8. Hafta	Et Sanayinde Kullanılan Makineler.
9. Hafta	Et Ürünleri İşleme Teknolojisi.
10. Hafta	Tütsüleme.
11. Hafta	Arasınav
12. Hafta	Sucuk Üretimi Teknolojisi
13. Hafta	. Pastırma Üretim Teknolojisi
14. Hafta	Sosis-Salam Üretim Teknolojisi

Haftalık Ders İçeriği	
15. Hafta	Yan Ürünler Teknolojisi.
16. Hafta	Et Ürünlerinde Kusurlar.

Ölçme Değerlendirme Biçimi			
Değerlendirme Aracı	**Adet**	**Katkı (%)**	**Katkı Yüzdesi**
Vize	1	25	**40**
Kısa Sınav	2	10	
Ödevler	1	5	
Final	1	60	**60**