



# KİLİS 7 ARALIK ÜNİVERSİTESİ

REKTÖRLÜK  
ORTAK SEÇMELİ DERSLER  
2025-2026 BAHAR YARIYILI

0100272	Et ve Et Ürünleri Teknolojisi			T+U	Kredi	AKTS
Yarıyıl	Kodu	Adı				
2	0100272	Et ve Et Ürünleri Teknolojisi		2	2	3

#### Dersin Dili:

Türkçe

#### Dersin Düzeyi:

Fakülte

#### Dersin Staj Durumu:

Yok

#### Bölümü/Programı:

ORTAK SEÇMELİ DERSLER

#### Dersin Türü:

Seçmeli

#### Dersin Amacı:

Bu dersin amacı, öğrencilerin etin yapısı ve bileşimi, kesim sonrası değişimler, et ve et ürünlerinin işlenmesi, muhafazası ve kalite-güvenlik ilkeleri hakkında temel bilgi kazanmalarını sağlamaktır.

#### Ders İçeriği:

Etin yapısı ve kimyasal bileşimi, kesim sonrası biyokimyasal değişimler, et kalitesi, et ve et ürünlerinin işleme teknolojileri (kıyma, sucuk, salam, sosis vb.), muhafaza yöntemleri, hijyen ve gıda güvenliği konularını kapsar.

#### Ön Koşulları:

#### Dersin Koordinatörü:

Yok

#### Dersi Veren:

Dr. Öğr. Üyesi ANIL UZUN ÖZCAN [aniluzunozcan@kilis.edu.tr](mailto:aniluzunozcan@kilis.edu.tr)

#### Dersin Yardımcıları:

Yok

#### Dersin Kaynakları

<b>Ders Notları</b>	: Anar, Ş. (2020). Et ve et ürünleri teknolojisi. Dora Yayıncılık. Öztan, A. (2003). Et bilimi ve teknolojisi. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
<b>Kaynakları</b>	: Yayınları.
<b>Dökümanlar</b>	:
<b>Ödevler</b>	: Anar, Ş. (2020). Et ve et ürünleri teknolojisi. Dora Yayıncılık. Öztan, A. (2003). Et bilimi ve teknolojisi. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
<b>Sınavlar</b>	: Yayınları.

#### Ders Yapısı

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:	<b>Eğitim Bilimleri</b>	:
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	: 80	<b>Fen Bilimleri</b>	: 20
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:	<b>Sağlık Bilimleri</b>	:
<b>Sosyal Bilimler</b>	:	<b>Alan Bilgisi</b>	:

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dersin tanıtımı, amaç ve kapsam, et ve et ürünleri teknolojisinin gıda sanayisindeki yeri ve önemi		
2	Etin tanımı, sınıflandırılması ve besin değeri. Etin kimyasal bileşimi (protein, yağ, su, mineral maddeler)		
3	Etin histolojik yapısı, etin fiziksel ve fizikokimyasal özellikleri		
4	Kesim öncesi faktörler ve et kalitesine etkileri		
5	Kesim sonrası değişimler (rigor mortis, pH değişimi) ve et kalitesine etkileri		
6	Ette bozulma (mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel) ve kalite kaybı		
7	Etin muhafaza yöntemleri: soğutma ve dondurma		
8	Ara Sınav Haftası		
9	Etin muhafaza yöntemleri: kurutma, mikrodalga, tuzlama, kürlenme, dumanlama, ışınlama		
10	Et teknolojisinde kullanılan alet ve ekipmanlar		
11	Et teknolojisinde kullanılan katkı maddeleri		
12	Et ürünleri- sucuk üretim teknolojisi		
13	Emülsiyon et ürünleri teknolojisi, ısı işlem görmüş et ürünleri (sosis, salam vb.)		
14	Pastırma, kavurma, pişirilmiş ürünler (füme dil, jöle işkembe, paça) üretim teknolojisi		
15	Et ürünlerinde karşılaşılan problemler		
16	Final Sınavı Haftası		

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Etin yapısını, kimyasal bileşimini ve kesim sonrası meydana gelen değişimleri açıklar.
Ö02	Et ve et ürünlerinin kalite özelliklerini ve kaliteyi etkileyen faktörleri değerlendirir.
Ö03	Temel et ve et ürünleri işleme teknolojilerini açıklar.
Ö04	Et ve et ürünlerinde uygulanan muhafaza yöntemlerini ve raf ömrü üzerindeki etkilerini açıklar.
Ö05	Et ve et ürünlerinde hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği ilkelerini açıklar.
Ö06	Et ve et ürünleri üretiminde kullanılan katkı maddelerini ve mevzuat çerçevesinde kullanımını değerlendirir.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P02	Öğrenciler, farklı disiplinlere ait bilgi ve yaklaşımları ilişkilendirerek disiplinler arası bakış açısı kazanır ve bu yaklaşımı akademik, mesleki ve toplumsal uygulamalara yansıtır.
P03	Öğrenciler, kendi program derslerine ek olarak sunulan ortak seçmeli dersler aracılığıyla ilgi alanları ve yetenekleri doğrultusunda bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirir.
P05	Öğrenciler, ortak seçmeli ders etkinlikleri aracılığıyla iletişim, ekip çalışması ve iş birliği becerileri geliştirir; toplumsal ve etik sorumluluk bilinci kazanır.
P06	Öğrenciler, ortak seçmeli dersler sayesinde kişisel ve mesleki gelişimlerini destekleyen çok yönlü bir öğrenme profili oluşturur ve yaşam boyu öğrenme bilinci geliştirir.
P04	Öğrenciler, disiplinler arası bilgi ve deneyimleri bütünleştirerek problemlere eleştirel ve yaratıcı çözümler üretir.



Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	0	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	4	56
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	1	1
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	1	1
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>86</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları
Katkı Düzeyi: 1: Çok Düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

