

GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

1. SINIF GÜZ YARIYILI

D.KODU	DERSİN ADI	Te	Uy.	D.Saati	Z/M/S	AKTS
	Türk Dili I	2	0	2	Z	1
	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	2	0	2	Z	1
	Yabancı Dil I	2	0	2	Z	2
	Matematik I	2	0	2	Z	3
	Kimya I	2	0	2	Z	3
	Genel Mikrobiyoloji	2	1	3	M	3
	Anatomi	2	1	3	M	3
	Bilgi ve İletişim Teknolojisi I	2	0	2	Z	2
	Laboratuvar Tekniği	2	1	3	M	4
	Et Bilimi ve Teknolojisi	2	0	2	M	3
	Beslenme İlkeleri	2	0	3	S	3
	İşletme Ekonomisi	2	0	3	S	3
	TOPLAM			26		28

Yarıyıl için en az 3 AKTS ders seçilmeli

1. SINIF BAHAR YARIYILI

D.KOD	DERS ADI	Te	Uy	D.Saati	Z/M/S	AKTS
	Türk Dili II	2	0	2	Z	1
	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	2	0	2	Z	1
	Yabancı Dil II	2	0	2	Z	2
	Matematik II	2	0	2	Z	3
	Kimya II	2	0	2	Z	3
	Et Ürünleri Katkı Maddeleri	2	0	2	M	2
	Bilgi ve İletişim Teknolojisi II	2	0	2	Z	2
	Et ve Ürünlerinde Analiz Yönt.	2	1	3	M	4
	Et Mikrobiyolojisi	2	1	3	M	4
	Et Kimyası ve Biyokimyası	3	0	3	M	3
	Soğutma Tekniği ve Depolama	2	0	3	S	3
	Gıda Hijyen ve Sanitasyonu	2	0	3	S	3
	TOPLAM			26		28

Yarıyıl için en az 3 AKTS ders seçilmeli

1. SINIF YAZ YARIYILI

D.KOD	DERS ADI	Te	Uy	D.Saati	Z/M/S	AKTS
	Staj I	0	0	0	Z	4

2. SINIF GÜZ YARIYILI

D.KOD	DERS ADI	TE	UY	D.SAATİ	Z/M/S	AKTS
	Et ve Karkas Muayene	2	1	3	M	3
	Et Teknolojisi	2	1	3	M	4
	Et ve Et Ürünleri Muh. Metodları	2	0	2	M	2
	Et Kalite Kontrol	2	1	3	M	3
	Gıda Mevzuatı	3	0	3	M	3
	Kanatlı Et Teknolojisi	2	1	3	M	3
	Kanatlı Hayvan Yetiştiriciliği	2	0	2	M	3
	Kesim ve Et İşleme Makineleri	2	1	3	M	4
	İletişim	2	0	2	S	3
	İş Hukuku	2	0	2	S	3
	TOPLAM			24		28

Yarıyıl için en az 3 AKTS ders seçilmeli

2. SINIF BAHAR YARIYILI

D.KOD	DERS ADI	TE	UY	D.SAATİ	Z/M/S	AKTS
	Et İşt. Org. Ve Yönt.	2	1	3	M	3
	Et ve Et Ür. Ambalaj	2	1	3	M	3
	Mezbaha Yan. Ürün. Değerlendirme	2	1	3	M	3
	Kasaplık Hayvan Bakımı ve Besleme	2	0	2	M	3
	Et Ürünleri Teknolojisi	2	1	3	M	4
	Hazır Et Ürünleri Teknolojisi	2	1	3	M	4
	Su Ür. İşl. Tek.	3	0	3	M	3
	Proje	0	2	2	M	3
	İnsan Kay. Yön.	2	0	2	S	2
	İşçi Sağ. Ve İş Güv.	2	0	2	S	2
	TOPLAM			24		28

Yarıyıl için en az 2 AKTS ders seçilmeli

2. SINIF YAZ YARIYILI

D.KOD	DERS ADI	Te	Uy	D.Saati	Z/M/S	AKTS
	Staj II	0	0	0	Z	4

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	101	TÜRK DİLİ I	2+0	2	1

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Yüksek öğrenimini tamamlamış olan her gence, ana dilinin yapısı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrayabilmek; Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmektir.
Dersin İçeriği	1. Türkçenin yapısı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrayabilmek 2. Dil - düşünce bağlantısı açısından, yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmek. 3. Öğretim birleştirici ve bütünleştirici bir dili hakim kılmak.
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Okutman VEDAT BALKAN
Dersi Verenler	Okutman VEDAT BALKAN
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	103	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ I	2+0	2	1

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu derste Osmanlı Devletinin yıkılışı ve Türk istiklalinin sağlanması mücadelesi ortaya konulacaktır.
Dersin İçeriği	İnkılâp ve benzeri kavramlar, Osmanlı İmparatorluğu'nun yıkılışını hazırlayan sebepler, I. Dünya Savaşı, Türkiye Cumhuriyeti'nin kurulmasını hazırlayan sebepler, Mondros Mütarekesi ve sonrasında Anadolu'nun işgali üzerine başlayan ulusal uyanış, Atatürk'ün kişiliği ve Samsun'a çıkış, Milli Mücadele'ye hazırlık dönemi (kongreler, T. B. M. M. 'nin açılışı) ve savaşlar dönemi, Saltanatın kaldırılması, Lozan Barış Antlaşması, Cumhuriyet'in ilanı anlatılır ve kavratılır.
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Okutman Feyza KURNAZ ŞAHİN
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	119	ANATOMİ	2+1	2,50	3

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Temel anatomi terminolojisini vermek, evcil memeli ve kanatlıların hareket ve sinir sistemlerinin morfolojik özelliklerini karşılaştırmalı olarak öğretmek ve böylece üst yıllarda okutulacak mesleki dersler ile mezuniyet sonrası meslek icrasına bir alt yapı hazırlamak.
Dersin İçeriği	Locomotor Sistem ve Sinir Sistemi Anatomisi
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	Öğr.Gör. BESİM MADEN
Dersin Staj Durumu	Yok

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	121	LABORATUVAR TEKNİĞİ	2+1	2,50	4

Dersin Dili	Türkçe
--------------------	--------

Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Laboratuvar temel analiz tekniklerini uygulamak
Dersin İçeriği	Analiz öncesi/sonrası işlemleri yapmak
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. Besim MADEN
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	133	KİMYA I	2+0	2	3

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Bu ders ile kimyada geçen temel kavramlar öğrenilecek, laboratuvar araç gereçleri ile ölçüm yapma, anorganik ve organik maddeleri kullanma, suda sertlik, metal iyonu ve atık su kontrolü yapma yeterlikleri kazandırılacaktır.
Dersin İçeriği	Atık suda pH kontrolü Katılar Periyodik cetvel Asitler, Bazlar, Tuzlar Tepkime kinetiği, Kimyasal Termodinamik Çözelti hazırlama m, M, N, F % derişimler Kimyasal Çözeltileri Hazırlama Sıvılar Gazlar Tepkimelerin katsayılarının denkleştirilmesi Kimyasal maddelerin adlarının okunması Mol kavramı Temel kavramlar, kanunlar, mol kavramı Sembollerin kavranması
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Yalçın Bostanoğlu
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	135	MATEMATİK I	2+0	2	3

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Temel aritmetik ve cebirsel işlem yapma kabiliyetinin artırılması ve temel matematik ve geometrik tanımların bilinmesi amaçlanmaktadır. Bunun yanısıra, bu temel matematiksel kavramların uygulamalı olarak hangi alanlarda kullanıldığını bilmek ve alan ile ilişkilendirmektir.
Dersin İçeriği	Çalışma yaşamında temel matematik bilgilerinden yararlanabilmeyi sağlamak ve uygulama alanlarını bilmektir.
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Yrd.Doç.Dr. Hakan ÖZTÜRK
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	137	GENEL MİKROBİYOLOJİ	2+1	2,50	3

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu

Dersin Amacı	Genel Mikrobiyoloji dersinin amacı; temel mikrobiyolojik kavramların öğrenilmesi ile gıda mikrobiyolojisi dersi için gerekli alt yapının oluşturulmasını sağlamaktır				
Dersin İçeriği	Mikrobiyolojiye giriş, Terminoloji, Sınıflandırma, Mikroorganizma gruplarının genel özellikleri ve bu mikroorganizma gruplarının gıda mikrobiyolojisi açısından önemi, Mikrobiyal metabolizma, Mikrobiyal üreme, Mikroorganizmaların kontrolü, Bağışıklık, genetik yapı ve mutasyon				
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler	Öğr.Gör. SEVGÜL DENKTAŞ				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu	Yok				

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	141	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ I	2+0	2	2

Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Düzeyi	Ön Lisans				
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi				
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Amacı	Bilgisayarla ilgili temel kavramlar kapsamında donanım, yazılım, bilgi ağları, bilgi güvenliği konuları, dosya ve klasör işlemleri, word, excel, power point, internet kavramı ve kullanımı, e-posta uygulamaları ile ilgili konular hakkında bilgi verilmesi				
Dersin İçeriği	Temel kavramlar, dosya yönetimi, word, excel, power point, internet ve e-posta konularını içermektedir				
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu	Yok				

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	143	ET BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ	2+0	2	3

Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Düzeyi	Ön Lisans				
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi				
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Amacı	Etin besin değerinin, kimyasal kompozisyonunun öğrenilmesi Et kalitesini etkileyen kesim öncesi ve kesim sonrası faktörlerin öğrenilerek, kaliteli ürün eldesi konusunda bu bilgilerin kullanılabilmesi. Et teknolojisi konusunda uygulanan temel işlemler konusunda kapsamlı bilgi sahibi olunması, Et ürünleri üretiminde kullanılan katkı maddeleri, bu katkıların fonksiyonları,alet ve ekipmanların öğrenilmesi.				
Dersin İçeriği	Etin kimyasal kompozisyonu ve besleyici değeri Kas dokunun yapısı, kas tipleri ve fonksiyonları Et Proteinleri, bağ doku yapılanması Ölüm sonrası değişimler				
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. BESİM MADEN				
Dersi Verenler					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu	Yok				

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	109	İNGİLİZCE I	2+0	2	2

Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Düzeyi	Ön Lisans				
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi				
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Amacı	Öğrencilerin temel dilbilgisi kurallarını öğrenerek İngilizce'yi doğru ve anlamlı kullanmalarını ve İngilizce okuma, yazma, konuşma bilgisi edinmelerini sağlamaktır.				
Dersin İçeriği	Tanışma, Meslekler, Alfabe, Heceleme, Tekil ve çoğul isimler, This/that/these/those, Sayılar,Sıra sayıları, Kişi zamirleri, İyelik sıfatları, Ülkeler, Uluslar, Diller, Am/is/are. Soru kelimeleri, Saatler, Günler, Tarihler.				

Günlük yaşam aktiviteleri, Geniş zaman, Bağlaçlar, Boş zaman aktiviteleri, Like+ing, Would you like...?, Aile üyeleri, Have/has got, Yer adları, There is/are, Prepositions, Yol tarifi, Mobilyalar, Evin bölümleri, Şimdiki zaman, Aylar, Yıllar, Tarihler, Can/can't					
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler Tanımsız Özlem Biçici					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu Yok					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	145	BESLENME İLKELERİ	3+0	3	3
Dersin Dili Türkçe					
Dersin Düzeyi Ön Lisans					
Bölümü / Programı Et ve Ürünleri Teknolojisi					
Öğrenim Türü Örgün Öğretim					
Dersin Türü Seçmeli					
Dersin Amacı Bu ders ile öğrenciye, besin gruplarından, günlük gereksinime göre mönü listesi hazırlayabilme yeterlikleri kazandırılacaktır. Öğrenci günlük gereksinime göre; Karbonhidrat kaynaklarını, Protein kaynaklarını, Yağ kaynaklarını, Vitaminlerin kaynaklarını, Minerallerin kaynaklarını, Sağlıklı su ve sulu gıdaları seçebilecektir.					
Dersin İçeriği Beslenme					
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler Ar.Gör.Dr. Seda Yalçın					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu Yok					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	147	İŞLETME EKONOMİSİ	3+0	3	3
Dersin Dili Türkçe					
Dersin Düzeyi Ön Lisans					
Bölümü / Programı Et ve Ürünleri Teknolojisi					
Öğrenim Türü Örgün Öğretim					
Dersin Türü Seçmeli					
Dersin Amacı İşletme ile ilgili genel bilgiler ile üretim, pazarlama, finans, personel yönetiminin nasıl olacağı hakkında bilgi kazandırmak.					
Dersin İçeriği İşletmecilikle İlgili Genel Bilgiler, Temel tanım ve Kavramlar, İşletme Sistemi, İşletmelerin Kuruluşu, İşletmelerin Hukuki yapıları, Yönetim, Yönetim İşlevleri, İşletmenin Temel İşlevleri, Üretim Yönetimi, Pazarlama Yönetimi, Finans Yönetimi, Personel Yönetimi, İşletmelerde Karar Verme, İşletmelerde Halkla İlişkiler.					
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler Öğr.Gör. SİNEM DURAN					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu Yok					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	102	TÜRK DİLİ II	2+0	2	1
Dersin Dili Türkçe					
Dersin Düzeyi Ön Lisans					
Bölümü / Programı Et ve Ürünleri Teknolojisi					
Öğrenim Türü Örgün Öğretim					
Dersin Türü Zorunlu					
Dersin Amacı Yüksek öğrenimini tamamlamış olan her gence, ana dilinin yapısı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavratılabilmek; Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmektir.					
Dersin İçeriği 1. Türkçenin yapısı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavratılabilmek 2. Yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak, Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmek. 3. Öğretim birleştirici ve bütünleştirici bir dili hakim kılmak.					

Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü		Okutman VEDAT BALKAN			
Dersi Verenler		Okutman VEDAT BALKAN			
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu		Yok			
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	104	ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II	2+0	2	1
Dersin Dili		Türkçe			
Dersin Düzeyi		Ön Lisans			
Bölümü / Programı		Et ve Ürünleri Teknolojisi			
Öğrenim Türü		Örgün Öğretim			
Dersin Türü		Zorunlu			
Dersin Amacı		Bu derste Türk devriminin ve Atatürkçü düşüncenin entelektüel unsurlarını verecektir			
Dersin İçeriği		Atatürk Devrimleri ve Atatürkçü Düşünce sistemi ile Türkiye Cumhuriyeti Tarihi hakkında doğru bilgiler vermek, Türk gençliğini Atatürkçü Düşünce Sistemi doğrultusunda yetiştirmek.			
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler		Okutman Feyza KURNAZ ŞAHİN			
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu		Yok			
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	118	ET ÜRÜNLERİ KATKI MADDELERİ	2+0	2	2
Dersin Dili		Türkçe			
Dersin Düzeyi		Ön Lisans			
Bölümü / Programı		Et ve Ürünleri Teknolojisi			
Öğrenim Türü		Örgün Öğretim			
Dersin Türü		Zorunlu			
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak raf ömrünü uzatan katkı maddelerini incelemek,duyusal özellikleri modifiye etmek için katkı maddeleri kullanmak,beslenme değerini artırmak için katkı maddeleri kullanmak ve işlem yardımcı maddeleri kullanmak, yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır			
Dersin İçeriği		Et ürünlerinde kullanılan katkı maddelerinin tanımlanması ve sınıflandırılması, gıda katkı maddelerinin denetimini yapan ve onları inceleyen ulusal ve uluslararası kuruluşların öğrenilmesi,enzimler, antimikrobisidaller, dokusal yapıyı düzenleyiciler, antioksidan, renklendiriciler, lezzet artırıcıları, tatlandırıcılar, zenginleştirici katkıların incelenmesi			
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler		Öğr.Gör. Sevgül DENKTAŞ YILDIZ			
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu		Yok			
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	132	MATEMATİK II	2+0	2	3
Dersin Dili		Türkçe			
Dersin Düzeyi		Ön Lisans			
Bölümü / Programı		Et ve Ürünleri Teknolojisi			
Öğrenim Türü		Örgün Öğretim			
Dersin Türü		Zorunlu			
Dersin Amacı		Temel aritmetik ve cebirsel işlem yapma kabiliyetinin artırılması ve temel matematik ve geometrik tanımların bilinmesi amaçlanmaktadır. Özellikle, türev ve integral kavramları arasındaki ilişkiler incelenecektir			
Dersin İçeriği		Dersin ana içeriği, bağıntı ve fonksiyon kavramı, özel fonksiyonlar, limit, türev, integral ve uygulamaları olarak özetlenebilir.			
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler		Yrd.Doç.Dr. Hakan ÖZTÜRK			

Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu Yok					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	134	KİMYA II	2+0	2	3
Dersin Dili Türkçe					
Dersin Düzeyi Ön Lisans					
Bölümü / Programı Et ve Ürünleri Teknolojisi					
Öğrenim Türü Örgün Öğretim					
Dersin Türü Zorunlu					
Dersin Amacı Laboratuvar çalışmalarına basamak oluşturmak, analizlerde kullanılan çözeltileri hazırlayabilmek					
Dersin İçeriği Kalitatif ve Kantitatif analiz tanımı, Çözeltiler, Çözünürlük ve çözünürlük çarpımı Çökeleklerin çözünürlüğüne tesir eden faktörler, Çökelti oluşumu, Seçimli çöktürme, Gravimetrik analiz, Asitler ve bazlar, Asit ve baz tanımı, Konjuge asitler ve bazlar, Kuvvetli asitler ve Ph, Kuvvetli bazlar ve pH, Zayıf asitler ve pH, Zayıf bazlar ve pH, Nötrleşme, Hidroliz, Tampon çözeltiler, Titrasyon, Genel titrasyon tekniği, Kuvvetli asit ve baz titrasyonları, Zayıf asidin kuvvetli baz ile titrasyonu, Zayıf bazın kuvvetli asit ile titrasyonu, Geri titrasyon, İndikatörler, Yükseltgenme indirgenme dengeleri, Elektro kimyasal piller, Elektroliz.					
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler Öğr.Gör. Yalçın BOSTANOĞLU					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu Yok					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	136	BİLGİ VE İLETİŞİM TEKNOLOJİSİ II	2+0	2	2
Dersin Dili Türkçe					
Dersin Düzeyi Ön Lisans					
Bölümü / Programı Et ve Ürünleri Teknolojisi					
Öğrenim Türü Örgün Öğretim					
Dersin Türü Zorunlu					
Dersin Amacı Öğrencilerin Kelime İşlemci, Hesap Tablosu ve Sunum Uygulama programları ile ilgili ileri seviye bilgilere sahip olmaları.					
Dersin İçeriği Diğer derslerle ilgili verilmiş olan ödevleri, kelime işlemci ortamında düzenler, sunum uygulaması haline getirir ve bunları gerçekleştirirken hesap tablosu programından yararlanır.					
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler Öğr.Gör. Ayşen Ölmez					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu Yok					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	138	ET VE ÜRÜNLERİNDE ANALİZ YÖNT.	2+1	2,50	4
Dersin Dili Türkçe					
Dersin Düzeyi Ön Lisans					
Bölümü / Programı Et ve Ürünleri Teknolojisi					
Öğrenim Türü Örgün Öğretim					
Dersin Türü Zorunlu					
Dersin Amacı Bu ders ile öğrencilere ; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak, içme ve kullanma sularının analizleri, et ve et ürünleri fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yapmak, değerlendirmek yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır					
Dersin İçeriği Et ve et ürünlerinde fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizler, elde edilen sonuçların yorumlanması					
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler Öğr.Gör. SEVGÜL DENKTAŞ					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu Yok					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS

2	140	ET MİKROBİYOLOJİSİ	2+1	2,50	4
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Düzeyi	Ön Lisans				
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi				
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak et ve mikroorganizma ilişkilerini, et ve ürünlerinde mikrobiyal gelişmeyi etkileyen faktörleri, etlerde indikatör ve patojen mikroorganizmaları, gıdalarda mikorganizmaların kontrol altına alınmasını, gıdalarda mikrobiyolojik bozulmaları inceleme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Dersin İçeriği	Gıdalarda Mikrobiyal Bulaşma Kaynaklarını ve Gıdalardaki Mikroorganizmaları İncelemek, Mikrobiyal gelişmeyi etkileyen iç faktörleri, Gıdalarda indikatör mikroorganizmaları, Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıkları öğrenmek, Mikrobiyal kontaminasyon kontrolü yapmak, Mikroorganizmaların uzaklaştırılmasını incelemek, Mikrobiyal gelişmenin engellenmesini incelemek, Mikroorganizmaların öldürülmesini incelemek, Fermentasyon mikrobiyolojisi ve fermentasyonda rol oynayan mikroorganizmalar				
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Sevgül Denктаş				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu	Yok				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	142	ET KİMYASI VE BİYOKİMYASI	3+0	3	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Düzeyi	Ön Lisans				
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi				
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Amacı	Etin histolojik, fiziksel, kimyasal yapıları ve besin bileşenleri yönünden tanınması ve kavranması amaçlanmıştır.				
Dersin İçeriği	Etin kimyasal özelliklerini açıklayabilme				
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü	Ar.Gör.Dr. Seda Yalçın				
Dersi Verenler					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu	Yok				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	110	İNGİLİZCE II	2+0	2	2
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Düzeyi	Ön Lisans				
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi				
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Amacı	Öğrencilerin temel dilbilgisi kurallarını öğrenerek İngilizce'yi doğru ve anlamlı kullanmalarını ve İngilizce okuma, yazma, konuşma bilgisi edinmelerini sağlamaktır.				
Dersin İçeriği	Prepositions of time, Kibar ricalar, Meslekler, Geniş zaman ve şimdiki zaman, Gidilecek yerler ve aktiviteler, Geçmiş zaman, Plan yapmak, Okul dersleri, Vücudun bölümleri, İlaç satın almak, Hastalıklar, İlaçlar, Seyahat, Going to, Ardılık, Yiyecekler, Sayılabilen sayılamayan isimler, Miktarlar, Menü, Restoran, Giysiler, Sıfatlar, Postahane, Have to, Telefon konuşması, Hava durumu, Karşılaştırmalar, Pusula yönleri, Coğrafi özellikler,Paragraf planlama, Ölçüler, Günlük işler				
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler	Tanımsız Özlem Biçici				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu	Yok				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	126	SOĞUTMA TEKNİĞİ VE DEPOLAMA	3+0	3	3

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilerin tüm soğutma metodlarını tanıması, soğutma sistemlerinde kullanılan soğutucu akışkanların özelliklerini bilmesi, mekanik buhar sıkıştırımlı ve absorpsiyonlu soğutma sistemlerinin ısı hesaplarını yapabilmesi amaçlanmaktadır.
Dersin İçeriği	Soğutma metodları
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. BESİM MADEN
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	144	GIDA HİJYEN VE SANİTASYONU	3+0	3	3

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Amacı	Gıda sanayisinde hijyen ve sanitasyonun önemini kavrayabilme ve sanitasyon ve mikroorganizmalar arasındaki ilişkileri açıklayabilme.
Dersin İçeriği	Gıda işletmelerinde sanitasyon uygulamalarında kullanılan temizleme maddelerini, sanitasyon ekipmanlarını ve dezenfektanları ayrıntılı olarak tanıyabilme.
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. Besim MADEN
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	100	STAJ I	0+0	0	4

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Öğrencinin derslerde gördüğü teorik bilgileri programı ile ilgili uygun görülen işletmelerde uygulaması
Dersin İçeriği	Derslerde öğrenilen konuların uygulamasını yapabilme
Ön Koşulları	
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. BESİM MADEN
Dersi Verenler	
Dersin Yardımcıları	
Dersin Staj Durumu	Yok

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	203	GIDA MEVZUATI	3+0	3	3

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Düzeyi	Ön Lisans
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin Amacı	Gıda hukuku ve gıda mevzuatında yer alan yönetmelik, tüzük ve direktiflerin kavranması
Dersin İçeriği	Türkiye'deki gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların kavranması

Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü		Öğr.Gör. BESİM MADEN			
Dersi Verenler					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu		Yok			
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	207	ET VE ET ÜRÜNLERİ MUHAFAZA METODLARI	2+0	2	2
Dersin Dili		Türkçe			
Dersin Düzeyi		Ön Lisans			
Bölümü / Programı		Et ve Ürünleri Teknolojisi			
Öğrenim Türü		Örgün Öğretim			
Dersin Türü		Zorunlu			
Dersin Amacı		Et ve Et ürünleri özel koşullarda muhafaza edilmediği takdirde çok çabuk bozulan gıdalardır. Bu nedenle çok çeşitli yöntemler kullanılarak dayanıklı hale getirilirler. Bu derste bu yöntemler öğretilmektedir.			
Dersin İçeriği		Et ve Et ürünlerinin fiziksel ve kimyasal yöntemler kullanılarak muhafaza edilmesi			
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü		Öğr.Gör. İbrahim Osman SARAÇOĞLU			
Dersi Verenler					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu		Yok			
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	211	KANATLI ET TEKNOLOJİSİ	2+1	2,50	3
Dersin Dili		Türkçe			
Dersin Düzeyi		Ön Lisans			
Bölümü / Programı		Et ve Ürünleri Teknolojisi			
Öğrenim Türü		Örgün Öğretim			
Dersin Türü		Zorunlu			
Dersin Amacı		Öğrencilerin genel et bilgilerini tazeleyerek kanatlı etlerinin ve kanatlı ürünleri teknolojisi konusunda teorik ve uygulama bilgilerini vermek.			
Dersin İçeriği		Kanatlı etlerinin özellikleri, besin değeri,kalite kriterleri, kanatlıların kesim salonlarına nakli ve kesilmeleri, haşlama, tüy yolma, iç organları çıkarma, soğutma, paketleme, depolama,kanatlı etlerinin sucuk, salam, sosis, jambon ve hamburger üretiminde kullanımı			
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü		Öğr.Gör. SEVGÜL DENKTAŞ			
Dersi Verenler					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu		Yok			
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	219	ET TEKNOLOJİSİ	2+1	2,50	4
Dersin Dili		Türkçe			
Dersin Düzeyi		Ön Lisans			
Bölümü / Programı		Et ve Ürünleri Teknolojisi			
Öğrenim Türü		Örgün Öğretim			
Dersin Türü		Zorunlu			
Dersin Amacı		Et Teknolojisi dersi,etin histolojik yapısı, kasın ete dönüşümü süresince oluşan değişimleri ve bu değişimlerin etin özellikleri üzerine etkisini, bunun teknolojik açıdan önemi, üretimlerde kullanılan katkıların, alet ve ekipmanların, depolama koşullarının öğrenilmesini amaçlamaktadır			
Dersin İçeriği		Etin sağlıklı ve dengeli beslenme açısından önemi, kasaplık hayvanlar,etin kimyasal kompozisyonu, kasın ve kas ile ilişkili dokuların yapılması, glikoliz, ölüm sertliği oluşum mekanizması, kasın ete dönüşümünü etkileyen faktörler ve et kalitesine etkileri, et kalitesini belirleyen faktörler, etin soğutulması ve dondurulması, depolama koşulları,			
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü		Öğr.Gör. SEVGÜL DENKTAŞ			
Dersi Verenler					
Dersin Yardımcıları					

Dersin Staj Durumu		Yok			
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	221	ET VE KARKAS MUAYENE	2+1	2,50	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Düzeyi	Ön Lisans				
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi				
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Amacı	Et muayenesi kısmında mezbahaların yapısal özellikleri, kasaplık hayvanların nakli, kasaplık hayvanların kesim yöntemleri, sistematik et muayenesi, et muayenesinde saptanan bakteriyel, viral ve paraziter hastalıklar, patolojik değişiklikler ve yasal hükümler çerçevesinde verilecek kararların öğretilmesi, et ürünleri teknolojisi kısmında ette kesim sonrası görülen postmortal değişiklikler, etlerin muhafaza yöntemleri, et ürünlerinin üretim teknolojilerinin, et işlek yerlerinde temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin öğretilmesi amaçlanır.				
Dersin İçeriği	Et muayenesi yönünden önemli bakteriyel, viral ve paraziter hastalıklar ile patolojik değişikliklerin teşhisini koyabilir ve yasal hükümler çerçevesinde karar verebilir, gerektiğinde laboratuvara marazi madde gönderebilir.				
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. BESİM MADEN				
Dersi Verenler					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu	Yok				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	223	ET KALİTE KONTROL	2+1	2,50	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Düzeyi	Ön Lisans				
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi				
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Amacı	Bu derste öğrencilere, sektörde kalite sağlama personeli olarak çalışmalarını sağlayacak, kalite ilkeleri, gıda ve et kalitesi, gıda kalite sağlama teknikleri hakkında bilgi verilmektedir				
Dersin İçeriği	Gıda Kalite Kontrolünün Tanıtımı, Gerekliliği. Et ve ürünlerinde Kalite Unsurları, Teorisi, Uygulamada Kullanılan Alet ve Cihazlar				
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler	Ar.Gör.Dr. Seda Yalçın				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu	Yok				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	225	KANATLI HAYVAN YETİŞTİRİCİLİĞİ	2+0	2	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Düzeyi	Ön Lisans				
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi				
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Amacı	Kanatlı hayvan yetiştirilmesine ve beslenmesine ilişkin bilimsel, güncel ve pratik bilgilerin verilmesi				
Dersin İçeriği	Tavuk Irkları, Tavukçulukta kullanılan ıslah yöntemleri, Tavuğun biyolojik yapısı, Tavuklarda büyüme, Embriyo gelişimi, Yumurta kalitesi, Bakım ve yetiştirme işlemleri, Yumurta tavuğu yetiştiriciliği, Damızlık tavuk yetiştiriciliği, kesimhaneler, Tavukçulukta sağlık koruma				
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu	Yok				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS

3	227	KESİM VE ET İŞLEME MAKİNELERİ			2+1	2,50	4
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Düzeyi	Ön Lisans						
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi						
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim						
Dersin Türü	Zorunlu						
Dersin Amacı	Öğrencilerin et işleme makinalarını kullanabilme becerilerini geliştirmek ve bakımları hakkında bilgi edinmesini sağlamak.						
Dersin İçeriği	Etlarin soğutulmasında kullanılan makineler ve soğutma sistemleri ve Parçalayıcı aletler ve makineler (kıryma makineleri, kuter vb.)						
Ön Koşulları							
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. BESİM MADEN						
Dersi Verenler							
Dersin Yardımcıları							
Dersin Staj Durumu	Yok						
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS		
3	217	İŞ HUKUKU	2+0	2	3		
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Düzeyi	Ön Lisans						
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi						
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Amacı	Öğrencilerin çalışma hayatında işçi veya işverenleriyle ilişkilerinde karşılaçıkları sorunlarda iş kanununa göre çözümler bulmalarını sağlamak.						
Dersin İçeriği	İş sözleşmesi, iş sözleşmesinden doğan borçlar, iş ilişkisinin sona ermesi ve toplu iş hukukuna ilişkin bilgiler içerir						
Ön Koşulları							
Dersin Koordinatörü							
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Nefise Mertgenç						
Dersin Yardımcıları							
Dersin Staj Durumu	Yok						
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS		
3	229	İLETİŞİM	2+0	2	3		
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Düzeyi	Ön Lisans						
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi						
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim						
Dersin Türü	Seçmeli						
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrenciye, sözlü, sözsüz, yazılı, biçimsel, biçimsel olmayan ve örgüt içi ile dışı arasında iletişim kurma yeterlikleri kazandırılacaktır.						
Dersin İçeriği	Sözlü İletişim,Sözsüz İletişim kurmak, Yazılı İletişim kurmak, Biçimsel (Formal) İletişim kurmak, Biçimsel Olmayan (İnformal) İletişim kurmak,Örgüt dışı iletişim kurmak						
Ön Koşulları							
Dersin Koordinatörü							
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Ali Fikret Aydın						
Dersin Yardımcıları							
Dersin Staj Durumu	Yok						
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS		
4	204	ET VE ET ÜRÜNLERİ AMBALAJ	2+1	2,50	3		
Dersin Dili	Türkçe						
Dersin Düzeyi	Ön Lisans						
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi						
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim						
Dersin Türü	Zorunlu						

Dersin Amacı	Ambalaj ve ambalaj malzemelerinin koruma fonksiyonları ile gıda bozulmaları arasındaki ilişkileri kavrayabilme				
Dersin İçeriği	Ambalaj malzemeleri hakkında genel bilgiye sahip olabilme				
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. Besim MADEN				
Dersi Verenler					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu	Yok				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	206	ET İŞLETMELERİ ORGANİZASYON VE YÖNETİMİ	2+1	2,50	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Düzeyi	Ön Lisans				
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi				
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Amacı	Öğrencilere işletme ve işletmecilikle ilgili temel kavramları tanıtmak, işletme bilimi ve işletmeye geniş ve bütüncül bir bakış açısı ile bakmalarını sağlayarak, işletmelerin işleyiş biçimlerini öğretmek.				
Dersin İçeriği	İşletme yönetiminin planlama, örgütleme, yürütme, koordinasyon ve kontrol işlevlerini kavrama ve uygulayabilme				
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler	Öğr.Gör. İbrahim Osman SARAÇOĞLU				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu	Yok				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	208	SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ	3+0	3	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Düzeyi	Ön Lisans				
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi				
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Amacı	Su ürünlerinin gıda değerleri ve işleme teknolojileri hakkında güncel bilgileri takip edebilme				
Dersin İçeriği	Balık etinin özellikleri, Balıkların fiziksel kontrolü , Su ürünlerinin soğutma ve dondurma yöntemleri, Balık konserve üretimi				
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu	Yok				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	210	MEZBAHA YAN ÜRÜNLERİ VE DEĞERLEME	2+1	2,50	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Düzeyi	Ön Lisans				
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi				
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Amacı	Hayvansal yan ürünlerin değerlendirilme ve işleme teknolojisi				
Dersin İçeriği	Hayvansal yan ürünlerin sınıflandırılması ve genel değerlendirilmesi				
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. BESİM MADEN				
Dersi Verenler					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu	Yok				

Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	214	PROJE	0+2	1	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Düzeyi	Ön Lisans				
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi				
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Amacı	Mesleği ile ilgili almış olduğu bilgileri sanayide uygulamaya dökebilme.				
Dersin İçeriği	Gıda ürünlerinin üretim teknolojilerini ve/veya analizlerini uygulayabilme.				
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör. BESİM MADEN				
Dersi Verenler					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu	Yok				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	222	KASAPLIK HAYVAN BAKIMI VE BESLEME	2+0	2	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Düzeyi	Ön Lisans				
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi				
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Amacı	Ekonomik değeri olan hayvanların yetiştirilmesi, çeşitli şekillerde yararlanılması ve pazarlanması				
Dersin İçeriği	Et üretimi için Sığır, koyun keçi ve kanatlı hayvanların bakımı ve beslenmesi				
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler	Öğr.Gör. İbrahim Osman SARAÇOĞLU				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu	Yok				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	224	ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2+1	2,50	4
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Düzeyi	Ön Lisans				
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi				
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Amacı	Et ürünleri üretim proseslerinin öğrenilmesi ve ürün kalitesini etkileyen faktörlerin kontrol altına alınması amaçlanmaktadır.				
Dersin İçeriği	Et teknolojisinde tumbling ve massagrıg teknikleri ve uygulanması Emülsiyon tipi et ürünleri (sosis salam) üretim teknolojisi Fermente et ürünleri ve sucuk üretim teknolojisi Et konserveleri üretim teknolojisi Kavurma, fume dil, jele işkembe ve paça üretim teknolojisi Et ürünleri işlem teknolojisinde tütsüleme				
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler	Öğr.Gör. SEVGÜL DENKTAŞ				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu	Yok				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	226	HAZIR ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	2+1	2,50	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Düzeyi	Ön Lisans				
Bölümü / Programı	Et ve Ürünleri Teknolojisi				
Öğrenim Türü	Örgün Öğretim				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Amacı	Toplu yemek hizmeti verilen işletmelerde, yemek menüsü hazırlama, yemeklerin gıda güvenliği				

uygulamalarına göre hazırlanması, sevk edilmesi ve servisini yönetebilme, personel ve iş yeri hijyenini sağlamayı öğrenme ve uygulayıp uygulatabilme becerisini kazanmak.					
Dersin İçeriği		Hazır yemek sektörü (Catering)			
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü		Öğr.Gör. BESİM MADEN			
Dersi Verenler					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu		Yok			
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	216	İŞÇİ SAĞLIĞI İŞ GÜVENLİĞİ	2+0	2	3
Dersin Dili		Türkçe			
Dersin Düzeyi		Ön Lisans			
Bölümü / Programı		Et ve Ürünleri Teknolojisi			
Öğrenim Türü		Örgün Öğretim			
Dersin Türü		Seçmeli			
Dersin Amacı		Bu dersin amacı, öğrencilere meslek hastalıkları ve iş güvenliği konularında mesleki davranış kazandırmaktır.			
Dersin İçeriği		Öğrenme-öğretme etkinliklerini başarıyla tamamlayan öğrenciler; 1. İş yerinde, temizlik, aydınlatma, ısıtma ve ses seviyesinin iş kazalarına ve işçi sağlığına etkisi 2. İş kazalarının oluşmasında etkili olan faktörler (uykusuzluk, aşırı yorgunluk, hastalık, işe uygun olmamak, dikkatsizlik ve tedbirsizlik) 3. Yanma, düşme, zehirlenme, elektrik çarpması, makine kazası, delici/kesici aletlerle yaralanma ve alınacak önlemler 4. Suni solunum, kırık-çıkık, yanma, zehirlenme, kanamayı durdurma, elektrik çarpması olaylarında ilk yardım			
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler		Öğr.Gör. HASAN ALİ KOCAAĞA			
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu		Yok			
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
4	218	İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ	2+0	2	3
Dersin Dili		Türkçe			
Dersin Düzeyi		Ön Lisans			
Bölümü / Programı		Et ve Ürünleri Teknolojisi			
Öğrenim Türü		Örgün Öğretim			
Dersin Türü		Seçmeli			
Dersin Amacı		Bir organizasyonun insan kaynakları yönetimine ilişkin politika ve uygulamalarını kavrayabilme, kadrolama, eğitim ve geliştirme, isteklendirme, koruma fonksiyonlarını tanıyabilme, organizasyon içerisinde insan kaynakları bölümü ile diğer bölümler arasındaki ilişkilerin uyum içinde yürütülmesini kavrayabilmek			
Dersin İçeriği		İnsan kaynakları yönetiminin tanımı, insan kaynakları planlaması, iş analizi, işgören bulma seçme, eğitim kariyer geliştirme, performans değerlendirme, işdeğerleme ve ücretleme, endüstriyel ilişkiler konularını kavrayabilmek.			
Ön Koşulları					
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Staj Durumu		Yok			