

**HARRAN ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

Dersin Adı	D. Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
Geleneksel Et Ürünleri		Bahar	3+0	3	6

<b>Ön Koşul Dersler</b>	-
-------------------------	---

<b>Dersin Dili</b>	<b>Türkçe</b>
<b>Dersin Türü</b>	<b>Zorunlu</b>
<b>Dersin Koordinatörleri</b>	
<b>Dersi Veren</b>	<b>Yrd. Doç. Dr. Harika ÇANKAYA</b>
<b>Dersin Yardımcıları</b>	
<b>Dersin Amacı</b>	Öğrencinin günümüzde giderek yükselen yöresel ürünler pazarında ülkemizdeki geleneksel sucuk, pastırma, kavurma ve diğer et ürünlerinin yeri, önemi ve yeni üretim teknikleri hakkında bilinç ve bilgi edinmesi amaçlanmıştır.
<b>Dersin Hedefleri</b>	Öğrencilerin, 1-Geleneksel et ürünlerinin yöresel üretim tekniklerini öğrenmeleri 2-Yerel ürünlerin sanayi bazında yeni üretim teknikleri hakkında bilgi edinmesi 3-Bu ürünlerin üretiminde yüksek kalite ve standardizasyonun önemini kavraması
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	1. Kahvaltılık olarak önemli bir yere sahip geleneksel et ürünlerinin(sucuk, pastırma ve kavurma) üretiminde kalitenin nasıl artırılacağına dair bilgi edinilmesi. 2. Yöresel et ürünlerinin gıda pazarındaki payının, piyasadaki çeşitliliğin artırılmasına (kebab, köfte, vs.) yönelik bilinç oluşturulması.
<b>Dersin İçeriği</b>	Bu derste, lisansüstü eğitim gören özellikle gıda mühendisliği öğrencilerine Türkiye'deki geleneksel et ürünlerinin hem yerel hem de sanayi üretimleri anlatılacaktır.
<b>Haftalar</b>	-
<b>1.</b>	Sucuk üretim tekniği-geleneksel
<b>2.</b>	Sucuk üretiminde gelişmeler, starter kültür kullanımı
<b>3.</b>	Pastırma üretim tekniği-geleneksel
<b>4.</b>	Pastırma üretiminde yenilikler
<b>5.</b>	Kavurma üretim tekniği
<b>6.</b>	Sakatatın yöresel ürünleri
<b>7.</b>	Standard ve yüksek kaliteli sakatat ürünleri üretimi
<b>8.</b>	<b>Ara Sınav</b>
<b>9.</b>	Yöresel kebablar
<b>10.</b>	Yöresel et köfteleri
<b>11.</b>	Geleneksel güneşte kurutulmuş et ürünleri, çiroz gibi.
<b>12.</b>	Geleneksel tütsülenmiş et ürünleri
<b>13.</b>	Geleneksel et ürünlerinin doğal paketleme ve kılıf materyalleri
<b>14.</b>	Beşin fırtınası
<b>Genel Yeterlilikler</b>	
1. Yöresel ürünlerin üretiminin standardize edilmesine yönelik bilgilenir. 2. Et ürünlerinin insan beslenmesindeki ve günümüz yaşam temposundaki önemini ve kaliteli, hijyenik ve hazır ürün üretiminin esaslarını öğrenir.	
<b>Kaynaklar</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• İnternet kaynakları.</li> <li>• Et Teknolojisi. Göğüş, A.K. (1986)Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları:991, Ders Kitabı: 291, Ankara,243 sayfa.</li> <li>• Et Ürünleri İşleme Mühendisliği. (2004)Gökalp, H.Y., Kaya, M., Zorba, Ö.(5. Baskı) Atatürk Üniversitesi Yayınları No: 786, Ziraat Fakültesi Yayın No: 320 Ders Kitapları Serisi No: 70, Atatürk Üni. Ofset Tesisi, Erzurum, 468 sayfa.</li> <li>• Et Bilimi ve Teknolojisi. (2003) Öztan, A. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yayınları Kitaplar Serisi Yayın No:1.Ankara, 495 sayfa.</li> </ul>	

- Et ve Ürünleri Teknolojisi. (2012) Anar, Ş. Dora Basım-Yayım Ltd. Şti., Bursa, 413 sayfa.

### **Değerlendirme Sistemi**

Ara Sınav : % 40  
Final : % 50  
Projeler :  
Ödevler : % 10