



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Emülsiyon Tipi Et Ürünleri Teknolojisi	GDM6105	3	7.5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

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

Dersin Seviyesi	Doktora Seviyesi
-----------------	------------------

Ders Kategorisi	Temel Meslek Dersleri
-----------------	-----------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Mustafa Tahsin YILMAZ
---------------------	-----------------------

Dersi Veren(ler)	
------------------	--

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Öğrencilere bu ders ile emülsiyon tipi ve fermente et ürünleri ile sucuk benzeri ürünlerin üretimini yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
--------------	--

Dersin İçeriği	Et kaynaklı emülsiyon ürünlerinin formülasyonu ve üretim metodları
----------------	--

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Et ürünleri konusunda temel bilgiye sahip olur
2	Emülsiyon tipi et ürünlerini üretir
3	Emülsiyon tipi et ürünlerinin üretim kusur ve kalite özelliklerini bilir
4	Fermente et ürünlerini üretir
5	Fermente et ürünlerinin üretim kusur ve kalite özelliklerini bilir
6	Sucuk benzeri ürünleri üretir
7	Sucuk benzeri ürünlerin üretim kusur ve kalite özelliklerini bilir

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1		İlgili Kaynaklar
2		İlgili Kaynaklar
3		İlgili Kaynaklar
4		İlgili Kaynaklar
5		İlgili Kaynaklar
6		İlgili Kaynaklar
7		İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9		İlgili Kaynaklar

10		İlgili Kaynaklar
11		İlgili Kaynaklar
12		İlgili Kaynaklar
13		İlgili Kaynaklar
14		İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım	0	0
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	16	3	48
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	4	56
Derse Özgü Staj			
Ödev	2	25	50
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer	1	25	25
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
Toplam İşyükü			229

Toplam İşyükü / 30(s)	7.63
AKTS Kredisi	7.5

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----