



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Et Muayenesi							
Ders Kodu		EU235		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrencilere; kesilen ve avlanan büyükbaş, küçükbaş, kümes ile su hayvanlarının etlerinin insanlara herhangi bir hastalık bulaştırmaması ve salgın hayvan hastalıklarının kontrol altına alınması ile gıda zehirlenmelerinin önlenmesi için etin muayene edilmesi gerektiği yeterliğinin kazandırılması amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriği		Et muayenesinin tarihçesi ve önemi. Et muayenesinin toplum sağlığı üzerine etkileri ve önemi. Ante mortem (canlı) muayene neden ve nasıl yapılmalı? Post mortem (kesim sonrası) muayene neden ve nasıl yapılmalı? Muayene yöntemleri ile lenf sistemi hakkında bilgi ve verilen kararlar.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	- Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi-Burhan Dinçer
2	- Poultry Meat Science D.L.Fletcher
3	Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi -Doç.Dr. Ali Arslan
4	Et Bilimi ve Teknolojisi – Prof. Dr. Aydın Öztan

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Et muayenesi ne demektir
2	Teorik	Et muayenesinin tarihçesi ve önemi
3	Teorik	Et muayenesinin toplum sağlığı üzerine etkileri
4	Teorik	Et muayenesinin genel olarak kapsadığı konular
5	Teorik	Hayvanların kesimhaneye getiriliş yolları
6	Teorik	Menşe şahadetnamesi ve Canlı muayene
7	Teorik	Kesim yöntemleri ve etin kalitesi üzerine etkileri
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
10	Teorik	Muayene yöntemleri Post mortem (kesim sonrası) muayene
12	Teorik	Baş, kan, deri ve sindirim sistemi muayenesi Baş, kan, deri ve sindirim sistemi muayenesi
14	Teorik	Akciğer,kalp,karaciğer,böbrek ve dalak muayenesi, Karkasın muayenesi
15	Teorik	Lenf yumruları yoluyla muayene
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	yarıyıl sonu sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	30	2	0	60
Uygulamalı Ders	15	1	0	15
Toplam İş Yüğü (Saat)				75
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Et muayenesinin tarihçesi ve önemi
---	------------------------------------



2	Et muayenesinin toplum sağlığı üzerine etkileri
3	Ante mortem (canlı) muayene
4	Post mortem (kesim sonrası) muayene
5	. Muayene yöntemleri.

Program Çıktıları (Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı)

1	Kasaplık hayvanları kesimi hakkında bilgi ve tecrübeye sahibi olabilme
2	Kesim sonrasında elde edilen et ve yan ürünleri elde edebilme
3	Karkasları standart parçalayabilme
4	Karkasları taze et ürünlerine işleyebilme
5	Ülkemizde yaygın tüketilen et ürünlerinin üretimini yapabilme
6	Mezbaha yan ürünlerinin değerlendirebilme
7	Et ve ürünlerine taşınması gereken özelliklere ait yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olabilme
8	Et ve ürünlerini uygun koşullarda muhafaza edebilme
9	Et ve ürünlerinin üretimindeki gıda güvenliği uygulamaları hakkında yeterliliğe sahip olabilme
10	Tüketici tercihlerinde belirleyici olabilen çeşitli standartlar hakkında bilgi sahibi olabilme
11	Et ve ürünlerinin üretim sürecinde gerek duyulan laboratuvar uygulamalarını yapabilme
12	Sektörün aradığı nitelikte eleman olabilme
13	Etik değerlere saygılı, sorumluluk bilincinde olabilme
14	Çeşitli sosyal ve kültürel alanlarda birikimi olan, araştıran, sorgulayan, modern çağın yeniliklerini takip eden ve kullanabilen nitelikte olabilme
15	Ulusal değerlere bağlı olabilme

