AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Et Hijyeni ve Muayenesi								
Ders Kodu	VBH546		Ders Düzeyi	Yüksek Lisans					
AKTS Kredi	4	İş Yükü	100 *(Saat)*	Teori	1	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Mezbahaları oluşturan bölümlerin yapısal özellikleri, kasaplık hayvan kesimi ve sistematik muayene, et muayenesi sırasında karşılaşılan bakteriyel, viral, paraziter hastalıklar, patolojik değişiklikler, yasal hükümler içerisinde verilecek kararlar gibi konuların öğretilmesi								
Özet İçeriği	Et muayenesinin tanımı, kapsamı, önemi ve özellikleri. Antemortem ve postmortem muayeneler.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Et endüstrisi (Yıldırım, Y., 1996, Ankara)
2	Et muayenesi (Tayar, M., 2001, Bursa
3	Kesim Hayvanı ve Et Muayenesi (İnal, T.,1995, İzmir)
4	Mezbaha Bilgisi (İnal, T., 1997, İzmir)
5	Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi (Arslan, A., 2002, Elazığ)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Giriş, dersin amacı, kaynak kitapların ve ders işleme planının tanıtımı
	Uygulama	Mezbaha bilgisi, mezbahaları oluşturan bölümler
2	Teorik	Mezbaha bilgisi, mezbahaları oluşturan bölümler
	Uygulama	Antemortem muayenenin yapılışı, kesim için aranacak belgelerin ve kesim hattı tanıtımı
3	Teorik	Mezbahalar ve et muayenesi ile ilgili yasal düzenlemeler
	Uygulama	Sığırlarda baş ve gövde lenf yumrularının muayenesi
4	Teorik	Büyükbaş kasaplık hayvanların kesimi ve sistematik et muayenesi
	Uygulama	Sığırlarda iç organlara ait lenf yumrularının muayenesi
5	Teorik	Küçükbaş kasaplık hayvanların kesimi ve sistematik et muayenesi
	Uygulama	Koyun ve keçilerde baş ile gövde lenf yumrularının muayenesi
6	Teorik	Kasaplık hayvanlarda görülen bakteriyel hastalıklar I
	Uygulama	Koyun ve keçilerde iç organların lenf yumrularının muayenesi
7	Teorik	Kasaplık hayvanlarda görülen bakteriyel hastalıklar II
	Uygulama	Sığır karkaslarının parçalanması
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Kasaplık hayvanlarda görülen viral hastalıklar I
	Uygulama	Büyükbaş hayvanlarda et muayenesi
10	Teorik	Kasaplık hayvanlarda görülen viral hastalıklar II
	Uygulama	Büyükbaş hayvanlarda et muayenesi
11	Teorik	Kasaplık hayvanlarda görülen paraziter hastalıklar
	Uygulama	Küçükbaş hayvanlarda et muayenesi
12	Teorik	Kasaplık hayvanlarda görülen patolojik değişiklikler
	Uygulama	Küçükbaş hayvanlarda et muayenesi

13	Teorik	Kasaplık hayvanlarda görülen metabolik hastalıklar
	Uygulama	Bakteriyolojik muayene amacıyla laboratuara numune gönderme
14	Teorik	Et işletmelerinde personel hijyeni, temizlik ve dezenfeksiyon
	Uygulama	Karkasta kanatma derecelerinin belirlenmesi
15	Teorik	Tartışma
	Uygulama	Temizlik ve dezenfeksiyon uygulaması

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	1	14
Uygulamalı Ders	14	0	2	28
Ödev	3	0	6	18
Okuma	13	0	1	13
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	15	1	16
			Toplam İş Yükü (Saat)	100
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	4

**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Mezbahaları oluşturan bölümlerin yapısal özelliklerini öğrenir
2	Kasaplık hayvanlarda sistematik muayeneyi öğrenir
3	Et muayenesi açısından önemli bakteriyel, viral, paraziter hastalıklar ve patolojik değişikliklerin teşhisini koyabilir
4	Yasal hükümler içerisinde hastalıklar ve patolojik değişikliklerde verilecek kararları öğrenir
5	Et işlek yerlerinde temizlik ve dezenfeksiyon programı uygulayabilir
6	Mezbahalar ve et muayenesi ile ilgili yasal düzenlemeleri öğrenir

Program Çıktıları *(Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Yüksek Lisans Programı)*

1	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi çalışma alanı ile ilgili uzmanlık düzeyinde geliştirilmiş bilgilere sahip olur (Bilgi)
2	Başta halk sağlığı olmak üzere Gıda Hijyeni ve Teknolojisi ile ilişkili disiplinler arası etkileşimi kavrayarak tanımlar (Bilgi)
3	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanında edinmiş olduğu bilgileri kullanarak, uzmanlık gerektiren sorunlara çözüm önerileri getirir (Beceri)
4	Alanı ile ilgili edindiği bilgileri, farklı disiplinlerdeki bilgiler ile bütünleştirerek yorumlar ve gerekli durumlarda bilimsel bilgi ve çözüm önerileri oluşturur (Beceri)
5	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi yüksek lisans programının kendisine sağladığı yetki ve sorumlulukların bilincinde olarak uzmanlığını uygulama yetkinliğinde olur (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği)
6	Bilimsel bilginin elde edilmesi ve sunulması ile ilgili yöntemleri kavrar (Öğrenme Yetkinliği).
7	Yüksek lisans eğitimi sırasında kazandığı bilgi ve becerileri değerlendirerek, mesleki bilgi gelişimini sağlayacak çalışmalarda yeni bilgileri ve bilgi kaynakları belirler ve kullanır (Öğrenme Yetkinliği).
8	Mesleki ve profesyonel ortamdaki sosyal ilişkilerde ihtiyaç duyulabilecek teknolojik araçları kullanır (İletişim ve Sosyal Yetkinlik).
9	Alanı ile ilgili bilimsel bilgileri derler ve amaca yönelik olarak değerlendirerek yorumlar (Alana Özgü Yetkinlik).
10	Gıda hijyeni ve kontrolü, et muayenesi ve teknolojisi, süt kalitesi ve güvenliği, kalite kontrol sistemleri, halk sağlığı, su hijyeni ve su ürünleri teknolojisi, hayvan refahı, kanatlı eti üretimi ve kontrolü ile domuz eti kalitesi konularında bilgi sahibi olur (Bilgi).
11	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi laboratuarlarındaki cihazları ve sarf malzemelerini belirler ve kullanır (Beceri).
12	Gıda hijyeni ile ilişkili mikrobiyolojik, kimyasal, serolojik ve moleküler düzeyde tanı yöntemleri hakkında uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).
13	Hayvansal kaynaklı gıda ürünlerinin kalite özellikleri ve organoleptik muayeneler konusunda uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi *1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek*

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ1	5	5	5	5	5	5
PÇ3	4	3	4	5	5	3
PÇ4			2	4	4	4
PÇ5			4	4	4	2
PÇ6	2	2	2	2		

PÇ10	5	5	5	5	5	5