



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Et Hijyeni ve Muayenesi							
Ders Kodu		VBH608		Ders Düzeyi		Doktora			
AKTS Kredi	7	İş Yüğü	175 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Et muayenesi kısmında mezbahaların yapısal özellikleri, sistematik et muayenesi, et muayenesinde saptanan bakteriyel, viral ve paraziter hastalıklar, patolojik değişiklikler ve yasal hükümler çerçevesinde verilecek kararların, et işlek yerlerinde temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin öğretilmesi amaçlanır.							
Özet İçeriği		Kesimhane bilgisi ve kesimhane kavramı. Kesimhane çeşitleri. Kesimhaneleri oluşturan bölümler. Kesimhanelerde temizlik ve dezenfeksiyon. Canlı hayvan ve et muayenesi. Et muayenesinin tanımı, kapsamı, önemi ve özellikleri. Canlı hayvan (ante-mortem) muayenesinin yapıış şekli ve incelenmesi gereken unsurlar. Kesim sonrası (post-mortem) muayene, sistematik et muayenesi. Hayvanlarda görülebilecek hastalıklar ve durumlarla ilgili lezyonlar, patognomonik değişikliklerin değerlendirilmesi. Muayene edilen karkas ve organlar hakkında verilecek olan kararlar. Karkasların sınıflandırılmaları.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)		Dr. Öğr. Üyesi Pelin KOÇAK KIZANLIK							

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Gracey J.,Collins D.S., Huey, R. MeatHygiene, W.B. SaundersComp., London,1999.
2	Yıldırım, Y. Et endüstrisi,Ankara, 1996.
3	Tayar, M. Et muayenesi,Bursa, 2011.
4	İnal, T. Kesim Hayvanı ve Et Muayenesi,İzmir, 1995.
5	İnal, T. Mezbaha Bilgisi,İzmir, 1997.
6	Arslan, A. Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi,Elazığ, 2013.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Giriş, dersin amacı, kaynak kitapların ve ders işleme planının tanıtımı
	Uygulama	Mezbaha ve kombinaları oluşturan bölümlerin tanıtılması
2	Teorik	Mezbahaların sınıflandırılması, mezbaha ve kombinaları oluşturan bölümler, mezbahalarda tutulması zorunlu kayıtlar, sorumlu yönetici ve mezbaha muayene hekiminin görev ve yetkileri, kesim için gerekli belgeler.
	Uygulama	Antemortem muayenenin yapıışı, 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	Teorik	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	Mezbahalarda temizlik ve dezenfeksiyon, Personel hijyeni.
	Uygulama	Mezbahalarda temizlik ve dezenfeksiyon
15	Teorik	Tartışma
	Uygulama	Tartışma

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	2	28
Uygulamalı Ders	14	0	2	28
Ödev	4	0	10	40
Okuma	14	0	2	28
Ara Sınav	1	20	1	21
Dönem Sonu Sınavı	1	29	1	30
Toplam İş Yükü (Saat)				175
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				7

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Mezbahayı oluşturan bölümlerin yapısal özellikleri ile mezbahalarda tutulması gereken kayıt ve kesim için gerekli belgeleri tanımlayabilir.
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, gerektiğinde laboratuvara marazi madde gönderebilir.
6	Mezbahalar ve et muayenesi ile ilgili yasal düzenlemeleri öğrenir

Program Çıktıları (Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Doktora Programı)

1	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi çalışma alanı ile ilgili ileri düzeyde bilimsel yeterliliğe ve bilgi birikimine sahip olur (Bilgi).
2	Öncelikle tek tıp-tek sağlık konsepti olmak üzere Gıda Hijyeni ve Teknolojisi ile ilişkili çeşitli disiplinler arası etkileşimi kavrayarak, bu alanda sahip olduğu bilgi birikimini kullanır (Bilgi).
3	Hayvansal gıdalarla ilgili sorunları çözebilmeye yönelik projelerde yer alabilecek yeterliliğe sahiptir (Beceri).
4	Alanı ile ilgili edindiği bilgileri, farklı disiplinlerdeki bilgiler ile bütünlükten yorumlar ve gerekli durumlarda bilimsel bilgi ve çözüm önerileri oluşturur (Beceri).
5	Mesleki, toplumsal ve etik değerlere ve gerekli bilimsel formasyona sahip olarak ekip çalışması içerisinde yer alabilir, gerektiğinde de bireysel sorumluluk üstlenir (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği).
6	Bilimsel bilginin elde edilmesi ve sunulması ile ilgili yöntemleri kavrar, gıda alanında bilimsel çalışma hazırlayabilme, sunabilme ve etkinlikte bulunabilme yeteneğine sahiptir (Öğrenme Yetkinliği).
7	Doktora programı sırasında kazandığı bilgi ve becerileri değerlendirerek, mesleki bilgi gelişimini sağlayacak çalışmalarda yeni bilgileri ve bilgi kaynakları belirler ve kullanır (Öğrenme Yetkinliği).
8	Kazanmış olduğu bilimsel yeterlilik ve mesleki özgüvenle birlikte mesleki ve profesyonel ortamdaki sosyal ilişkilerde gerekli olan iletişim becerilerine sahiptir (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 ileri derecede bilgi sahibidir (Bilgi).
11	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi laboratuvarlarındaki cihazları ve sarf malzemelerini belirler ve kullanır (Beceri).
12	Gıda hijyeni ile ilişkili mikrobiyolojik, kimyasal, serolojik ve moleküler düzeyde tanı yöntemleri hakkında ileri düzeyde bilgi sahibi olur (Bilgi).



13 Çiftlikten sofraya gıda güvenliği kavramını bilir ve uygular (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	4
PÇ2	2	2	5	3	1	3
PÇ3	3	3	5	1	2	1
PÇ4	2	5	5	3	4	3
PÇ5	2	1	2		2	
PÇ6	1	1	3		1	
PÇ7	2	4	4	1	4	1
PÇ8	1	2	2		1	
PÇ9	2	3	3	1	1	1
PÇ10	4	5	5	5	5	5
PÇ13	1	4	5			

