



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Et Hijyeni ve Et Ürünleri Teknolojisi							
Ders Kodu		VET419		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		1. Et muayenesi kısmında 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 2. Et teknolojisi bölümünde et kimyası, kasın ete dönüşümü, et histolojisi, et parçalama, et mikrobiyolojisi, etin muhafaza yöntemleri ile fermente et ürünleri, haşlanmış et ürünleri, köfte, füme dil vb. ürünlerin üretim teknolojisi ile et işleme yerlerinde temizlik-dezenfeksiyon konularının öğretilmesi 3. Et işletmelerinde yöneticilik özelliklerinin aktarılması konularında beceri kazandırmak							
Özet İçeriği		Kasaplık hayvanlarda antemortem ve postmortem muayene, ihbari mecburi, kesimi yasak ve tazminatlı hastalıklar, zoonoz hastalıklar, et muayenesi açısından önemli bakteriyel, viral, paraziter hastalıklar, kasın ete dönüşmesi, etin olgunlaşması ve derecelendirilmesi, et işlek yerlerinde temizlik ve dezenfeksiyon, et ürünleri üretim prensipleri.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Pelin KOÇAK KIZANLIK, Prof. Dr. Ergün Ömer GÖKSOY						

Ders Koşulları

Ön Koşul	VET201&VET202&VET203&VET204&VET205&VET206&VET207&VET208&VET209&VET210&VET211&VET212&VET213&VET214&VET215&VET218&VET217&VET101&VET102&VET103&VET104&VET105&VET106&VET107&VET108&VET109&VET110&VET111&VET220
Denk Ders	VET525

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Yıldırım, Y. (1996). Et endüstrisi, Ankara.
2	Tayar, M. (2001). Et muayenesi, Bursa.
3	İnal, T. (1995). Kesim Hayvanı ve Et Muayenesi, İzmir.
4	İnal, T. (1997). Mezbaha Bilgisi, İzmir.
5	Arslan, A. (2002). Et teknolojisi, Ankara.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Et kombinaları, mezbaha bilgisi, mezbahaları oluşturan bölümler ve yasal düzenlemeler
	Uygulama	Biyogüvenlik uygulamaları. Et kombinaları bölümlerinin tanıtılması
2	Teorik	Kasaplık hayvanlarda kesim için gerekli belgeler, antemortem muayene, kesimi yasak durumlar ve hastalıklar, ihbari mecburi ve tazminatlı hastalıklar, zoonoz hastalıklar, kasaplık hayvanların kesimi ve sistematik et muayenesi
	Uygulama	Sığırlarda baş, gövde ve iç organlara ait lenf yumrularının muayenesi
3	Teorik	Kasaplık hayvanlarda görülen bakteriyel ve viral hastalıklar
	Uygulama	Koyun ve keçilerde baş, gövde ve iç organların lenf yumrularının muayenesi
4	Teorik	Kasaplık hayvanlarda görülen bakteriyel ve viral hastalıklar
	Uygulama	Büyükbaş hayvanlarda et muayenesi
5	Teorik	Kasaplık hayvanlarda görülen paraziter hastalıklar ve patolojik değişiklikler
	Uygulama	Büyükbaş hayvanlarda et muayenesi
6	Teorik	Et histolojisi ve kasın ete dönüşmesi, elektriksel stimülasyon
	Uygulama	Küçükbaş hayvanlarda et muayenesi
7	Teorik	Et kimyası ve et parçalama
	Uygulama	Küçükbaş hayvanlarda et muayenesi



8	Uygulama	Sığır karkaslarının parçalanması, Değerli etler
	Ara Sınav (Vize)	ARASINAV
9	Teorik	Değerli etler
	Uygulama	Sığır karkaslarının parçalanması, Değerli etler
10	Teorik	Kanatlı kesimi ve et muayenesi
	Uygulama	Kanatlılarda et muayenesi
11	Teorik	Fermente et ürünleri teknolojisi
	Uygulama	Sucuk yapımı sucuk yapım teknolojisi
12	Teorik	Haşlanmış et ürünleri teknolojisi
	Uygulama	Salam ve sosis üretimi
13	Teorik	Et mikrobiyolojisi ve etlerin muhafaza yöntemleri
	Uygulama	Karkastan, iç organlardan ve et ürünlerinden numune alınması taşınması ve laboratuvara getirilen etlere uygulanan muayeneler
14	Teorik	Et endüstrisinde HACCP
	Uygulama	Köfte üretimi
15	Teorik	Et işletmelerinde personel hijyeni, temizlik ve dezenfeksiyon
	Uygulama	Temizlik ve dezenfeksiyon uygulaması
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Uygulamalı Ders	14	0	2	28
Ara Sınav	1	7	1	8
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
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	Mezbahaları oluşturan bölümlerin yapısal özelliklerini öğrenir
2	Kasaplık hayvanlarda antemortem ve postmortem muayeneyi öğrenir.
3	Et muayenesi açısından önemli bakteriyel, viral, paraziter hastalıklar ve patolojik değişikliklerin teşhisini koyabilir ve yasal hükümler içerisinde verilecek kararları öğrenir.
4	Kasın ete dönüşmesi, etin olgunlaşması ve derecelendirilmesini öğrenir.
5	Et işlek yerlerinde temizlik ve dezenfeksiyon programı uygulayabilir.
6	Et ürünleri üretim prensiplerini bilir ve uygular

Program Çıktıları (Veteriner Programı)

1	Veteriner hekimlerin ilişkili olduğu hasta, hasta sahipleri, toplum ve çevre ile ilgili etik ve yasal sorumluluklarını anlamak
2	Veteriner hekimliği ile ilgili organizasyon, yönetim ve mevzuat bilgisine sahip olmak
3	Veteriner hizmetlerinde sağlık ve güvenliği geliştirmek, izlemek ve sürdürmek; kalite güvencesi sistemleri hakkında bilgi sahibi olmak; risk yönetimi ilkelerini uygulamaya koymak
4	Hasta sahipleri, toplum, meslektaşlar ve ilgili makamlarla uygun bir dil kullanarak etkili bir şekilde iletişim kurmak
5	Klinik ve müşteri kayıtları ile gerektiğinde meslektaşları tatmin edici ve toplum tarafından anlaşılabilir bir biçimde vaka raporları hazırlamak
6	Hizmet sırasında multidisipliner bir ekibin üyesi olarak etkili bir şekilde çalışmak
7	Veteriner hekimliği faaliyetlerinde ekonomik ve duygusal durumu anlamak
8	Literatür ve sunumları eleştirel bir şekilde gözden geçirebilmek ve değerlendirebilmek
9	Klinik yönetim prensiplerini anlamak ve uygulamak, kanıta dayalı veteriner hekimliği uygulamalarını yapmak
10	Hayvan bakımı ve veteriner halk sağlığı hizmetlerinin kalitesini artırmak için veteriner hekimliği bilgilerinin geliştirilmesine katkıda bulunmak, bu amaçla mesleki yeteneklerini kullanmak
11	Eksik bilgi ile başa çıkma, beklenmedik durumlarla başa çıkma ve değişime uyum sağlama yeteneğini göstermek
12	Kişisel ve mesleki sınırları tanıma ve gerektiğinde nasıl profesyonel danışmanlık, yardım ve destek alınacağını bilmek
13	Yaşam boyu öğrenme becerisi ile mesleki gelişim ve öğrenme kararlılığı göstermek. Bu, mesleki deneyimin yansımaları ve kayıt altına alınması ile performans artırılması ve yetkinlik için önlemler almayı içerir



14	Performansı artırmak/iyileştirmek için kendi kendini denetleme ve akran grubu inceleme süreçlerine katılmak
15	Bireysel hayvan veya hayvan grubunun ve çevresinin konuyla ilgili geçmiş bilgilerini doğru ve eksiksiz bir şekilde öğrenmek
16	Hasta hayvanları güvenli bir şekilde ve hayvanlara saygı göstererek zaptı-raptını yapmak ve veteriner hekimin bu teknikleri gerçekleştirmesine yardımcı olmak
17	Tam bir klinik muayene yapma ve klinik karar verme becerisini göstermek
18	Uygun tedavi planları geliştirmek ve hastaların çıkarlarına ve mevcut kaynakların uygunluğuna göre tedaviyi yönetmek
19	Acil bir durumda tüm türlere bakmak, ilk ve acil yardım yapmak
20	Bir hayvanın veya hayvan grubunun fiziksel durumunu, refahı ve beslenme durumunu değerlendirmek ve hasta sahibine yetiştiricilik ve beslenme ilkeleri hakkında tavsiyelerde bulunmak
21	Örnekleri toplamak, saklamak ve taşımak, uygun teşhis testlerini seçmek, test sonuçlarını yorumlamak ve anlamak
22	Hastanın uygun geçmiş bilgilerinin alınması da dahil olmak üzere, başvuru ve tanı hizmetleriyle açık bir şekilde iletişim kurmak ve işbirliği yapmak
23	Görüntüleme ve diğer tanı yöntemlerinin tanı koymadaki katkısını öğrenmek. Temel görüntüleme ekipmanlarını kullanmak ve iyi sağlık ve güvenlik uygulamaları ile mevcut yönetmeliklere göre vakaya uygun bir muayene gerçekleştirmek
24	İhbarı mecburi, kayıt altına alınması gereken ve zoonoz hastalıkların şüpheli belirtilerini tanımak ve ilgili makamları bilgilendirmek de dahil olmak üzere uygun önlemleri almak
25	Lisanslı ilaçlarla ilgili uygun veri kaynaklarına erişmek
26	Mevzuata ve en son ilaç rehberine uygun olarak ilaçları doğru ve bilinçli bir şekilde reçete etmek ve dağıtmak
27	Şüpheli yan etkiler rapor etmek
28	Ekipman sterilizasyonu ve giysilerin dezenfeksiyonu da dahil olmak üzere, biyogüvenlik prensiplerini doğru bir şekilde uygulamak
29	Aseptik cerrahiyi doğru şekilde gerçekleştirmek
30	Sedasyon, genel ve bölgesel anesteziyi güvenli bir şekilde uygulamak; kimyasal kısıtlama yöntemlerini uygulamak
31	Ağrıyı değerlendirir ve yönetir
32	Gerekli görüldüğünde, öteneziyi hayvan sahiplerinin duygularına duyarlılık göstererek, hayvana saygı duyarak ve uygun bir yöntem kullanarak yapmak, mevcut olanların güvenliğini açısından karkasların bertarafı konusunda tavsiyede bulunmak
33	Sistematik bir şekilde ölüm sonrası otopsi muayenesi yapmak, gözlemleri kaydetmek, dokuları örneklemek, saklamak ve nakletmek
34	Gıda zinciri için ayrılan hayvanların ante-mortem muayenesini hayvan refahına dikkat ederek yapmak; hayvansal kökenli ürünlerin kalitesini ve güvenliğini etkileyen koşulları doğru bir şekilde tespit etmek, gıda zincirine uygun olmayan koşulları bulunduran hayvanları dahil etmemek
35	Gıda üreten hayvanların post-mortem incelemesi ve gıda teknolojisi alanındaki denetim de dahil olmak üzere gıda ve yemlerin muayenesini yapmak
36	Türlere uygun ve kabul edilen hayvan sağlığı, refahı ve halk sağlığı standartlarına uygun önleyici programlar hakkında tavsiyelerde bulunmak ve uygulamak

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ1		3	3			
PÇ2	4	5	5		3	4
PÇ3	3				4	4
PÇ6	2				3	3
PÇ7					2	2
PÇ8				2		
PÇ9		2	2			
PÇ10		4	4		3	
PÇ11	2	3	3			
PÇ12	3	3	3		2	
PÇ15		5	5			
PÇ20	2	5	5	3		
PÇ21		4	4	2	2	
PÇ24		5	5			
PÇ28	5	3	3		5	
PÇ32		4	4		4	
PÇ34		5	5	5	3	
PÇ35		5	5	3		
PÇ36	3	5	5		4	

