



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**VETERİNER FAKÜLTESİ**  
**VETERİNER PROGRAMI**  
**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	<p>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</p> <p>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</p>								
Özet İçeriği	Kasaplık hayvanlarda sistematik muayene, 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)									

#### 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	60

#### 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	Dersin amacı, kaynak kitapların ve ders işleme planının tanıtımı, et kombinaları, mezbaha bilgisi, mezbahaları oluşturan bölümler ve yasal düzenlemeler
	Uygulama	Et kombinaları bölümlerinin tanıtılması
2	Teorik	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



5	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	Laboratuara 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

#### 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
Ara Sınav	1	7	1	8
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yükü (Saat)				75
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

\*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 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	Öncelikli olarak çiftlik hayvanları olmak üzere hayvanların anatomik yapısını, doku ve organların yapı ve işleyişini, fizyolojik mekanizmalarını bilir.
2	Teorik ve uygulama bilgi donanımı sayesinde klinik, poliklinik, acil klinik uygulamalarını başarılı şekilde yapar
3	Değişik muayene tekniklerini uygulayarak hastalıkların teşhisini yapar.
4	Klinik muayene bulguları ile laboratuvar bulgularını birlikte yorumlayarak hastalıklara tanı ve ayırıcı tanı yapar.
5	Mikrobiyel, viral, paraziter, metabolik vb hastalıkları başarılı şekilde sağlar.
6	Hayvanlarda temel cerrahi girişimler yapar.
7	Her türlü doğum olayına başarılı şekilde müdahale eder.
8	Suni tohumlamanın temel ilkelerini bilir ve uygular.
9	Tanı ve ayırıcı tanı için gerektiğinde nekropsi uygular ve patolojik değerlendirme yapar.
10	Koruyucu hekimlik uygulamalarını bilip uygular.
11	Veteriner halk sağlığı ve gıda güvenliği konularında gerekli uygulamaları yapar.
12	Çiftlik hayvanlarında değişik türlere ait ırkları morfolojik ve fizyolojik olarak tanıır.
13	Çiftlik hayvanlarında bakım-yönetim uygulamalarını bilir, bir hayvancılık işletmesinin sorumluluğunu üstlenebilir.
14	Çiftlik hayvanları için rasyon hazırlar.
15	Hayvancılık işletmelerinde yemleme ve besleme programları düzenler.
16	Veteriner hekimlik mevzuatını bilir ve düzenler.
17	Hayvan refahı ve hakları konularındaki yasal düzenlemeleri bilir ve uygular.
18	Kazandığı donanımlar ile mesleğini uygularken bilimsel ve mesleki etik ilkeleri gözetir.
19	Veteriner hekimliğin tüm uygulama ve çalışma alanlarında başarılı şekilde görev yapar.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ3		5	5			
PÇ10		4	4		3	2
PÇ11		5	5	2	4	5
PÇ16	4	5	5	2	2	5
PÇ17	5	5	5	4		1
PÇ18	5	5	5	5	5	5
PÇ19	5	5	5	5	5	5

