

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Et Hijyeni, Muayenesi ve Teknolojisi	0901850	8	2T+2U	3	4
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Yrd.Doç.Dr.Serap KILIÇ ALTUN				
Dersi Veren	Yrd.Doç.Dr.Serap KILIÇ ALTUN				
Dersin Yardımcıları	Yrd.Doç.Dr.Serap KILIÇ ALTUN				
Dersin Amacı	Sağlıklı et üretimi amacıyla kasaplık büyük ve küçükbaş hayvan mezbahaları ile kanatlı kesimhanelerinde kesim işlemlerinin hijyenik koşullarda yapılmasının önemi belirtilerek, kesim öncesi ve sonrasında yapılan muayene bulguları kapsamında, 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu hükümleri gereği etler hakkında karar vermek için gerekli işlemlerin yapılmasını sağlamak; etin insan beslenmesindeki önemi, et kalitesinin oluşturulması, muhafazası ve teknolojik uygulamalar yapmak.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> Kesim hijyeni, kesim koşulları, kesimi yasak hastalıklar ve durumlar, et muayenesi ve etler hakkında kararın nasıl verileceğini; etin hijyenik ve teknik koşullarda nasıl elde edileceğini, muhafazası ve tüketiciye ulaştırılmasına kadar yapılacak uygulamaları öğrenecektir.				
Dersin İçeriği	Et hijyeni, etlerde antemortem ve postmortem muayene, kesim yöntemleri, et türlerindeki hastalıklar, etin kalite nitelikleri, HACCP sistemi, et ürünleri teknolojisi.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Et hijyeni ve muayenesinin önemi ve temel prensipleri				
2	Kesim öncesi ve sonrası et muayenesi				
3	Kesim yöntemleri ve bayıltma				
4	Bakteriyolojik, viral hastalıklar				
5	Paraziter hastalıklar				
6	Çeşitli hayvan etlerinin ayırt edilmesi				
7	Kanatlı hayvan kesim prosesleri				
8	Kanatlı hayvan ve eti muayenesinin temel prensipleri				
9	Bakteriyel, viral ve paraziter hastalıklar				
10	Kas yapısı, kasın ete dönüşüm mekanizması				
11	Etin kalite nitelikleri				
12	Et ve ürünlerinde muhafaza yöntemleri				
13	Et işletmelerinde HACCP sistemi				
14	Et ürünleri teknolojisi				
<b>Kaynaklar</b>					
1. Arslan, A. (2002). Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi, Medipres, Elazığ 2. Yurtyeri, A., Erol, İ., Özdemir, H., Şireli, U.T. (2000). Et Hijyeni ve Muayenesi. Teksir. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı. 3. Dinçer, B. (1994). Et Bilimi ve Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı. 4. İnal, T. (1995). Kesim Hayvanı ve Et Muayenesi, Saray Medical Yayıncılık, İzmir. 5. Hui, Y.H., Nip, Wai-Kit, Rogers, R.W. (2001). Meat Science and Applications, Marcel Dekker, New York.					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
<b>Ara sınav: Yazılı (%40)</b> <b>Final: Yazılı (%60)</b> <b>Projeler: -</b> <b>Ödevler: -</b>					