

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Et Hijyeni Muayenesi ve Teknolojisi		VIII	2+2	3	3
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Kasaplık hayvanların naklinden soğuk hava deposuna alınmaya kadar geçen süreç içerisinde yapılan işlem basamaklarında nelerin yapılması gerektiğinin anlatılması. Et ürünleri teknolojisi konusunda ileri düzey bilgiler edinmesi				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hayvan naklini ve önemini öğrenir.</li> <li>2. Kesim iş akış şemasını öğrenir.</li> <li>3. Antomortemmuayenin temel ilkelerini benimser ve uygular.</li> <li>4. Postmortem muayenenin temel ilkelerini benimser ve uygular.</li> <li>5. Et kalitesini konusunda bilgi edinir.</li> <li>6. Et ürünleri teknolojisi konusunda ileri düzey bilgiler edinir.</li> </ol>				
Dersin İçeriği	Kasaplık hayvanlar(Sığır, domuz), Kasaplık hayvanlar (Koyun, keçi,kanatlı), Lenfatik sistem, Yaş tayini ,Cinsiyet tayini, Et hijyeniAntemortem muayene, Postmortem muayene, Etfermentasyonunun ilkeleri, et, yağ, ingredientler, katkılar, baharat ve kılıflar, fermente et ürünlerinin sınıflandırılması, et fermentasyonunun mikrobiyolojisi, starter kültürler, prosesözellikleri, fermente et ürünlerinin duyuşal özellikleri, fermente et ürünleri güvenliği ve kalite kontrolü				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Kasaplık hayvanlar, Anatomi (Östeoloji, Sindirim sistemi)				
2	Solunum sistemi, Dolaşım sistemi				
3	Lenfatik sistem, Yaş tayini				
4	Cinsiyet tayini, Et hijyeni				
5	Antemortem muayene, Bayılma yöntemleri				
6	Postmortem muayene				
7	Ara sınav				
8	Et fermentasyonunun ilkeleri, tarihçesi				
9	Et, yağ, ingredientler, katkılar, baharat ve kılıflar				
10	Fermente et ürünlerinin sınıflandırılması				
11	Et fermentasyonunun mikrobiyolojisi, starter kültürler				
12	Proses özellikleri				
13	Fermente et ürünlerinin duyuşal özellikleri				
14	Fermente et ürünlerinin güvenliđi ve kalite kontrolü				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
1. Et hijyeni muayenesini ve teknolojisini öğrenir.					
<b>Kaynaklar</b>					
Arslan, A. (2012). <i>Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi</i> . Ankara, Özkan Matbaacılık Ltd.Şti., Gürbüz, Ü. (2009). <i>Mezbaha Bilgisi ve Pratik Et muayenesi</i> . Konya, S.Ü. Basımevi.					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
<b>Ara sınav: % 40</b>					
<b>Final: % 60</b>					
<b>Bütünleme:</b>					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU												
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ2	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ3	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ5	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
ÖÇ6	4	4	5	4	5	4	4	4	5	2	5	5
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>												
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>		<b>2 Düşük</b>		<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>			<b>5 Çok Yüksek</b>	

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Et Hijyeni Muayenesi ve Teknolojisi	4	4	4	4	5	4	4	4	4	2	5	5