



YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ DIŞA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: VETERİNER FAKÜLTESİ

Bölüm/Program: VETERİNER - İNGİLİZCE

Ders Dili:	English	Ders Kodu:	NEUVET405
Ders Türkçe İsmi:	ET HİJYENİ, MUAYENESİ VE TEKNOLOJİSİ		
Ders İngilizce İsmi:	MEAT HYGIENE, EXAMINATION AND TECHNOLOGY		
Dersi Verecek:	Prof. Dr. Canan HECER		
Dersin Türü:	ZORUNLU	Dersin Seviyesi:	LİSANS
Yıl	4	Semester	7
Ders Kredisi:	2	AKTS Kredisi:	3
Teori(saat/hafta):	1,00	Uygulama(saat/hafta):	2,00
Laboratuvar(saat/hafta):	0,00		
Dersin İçeriği:	In meat inspection part, structure of slaughterhouses, transport of slaughter animals, types of slaughter, systematic meat inspection, bacterial, viral and parasitic diseases encountered in meat inspection, decision on meats based on pathological findings and based on legal requirements are aimed to be taught. In meat products technology part, teaching of postmortal changes occurring after slaughter, preservation methods of meats, processing Technologies of meat products, cleaning and disinfection methods in meat processing plants are aimed.		
Öğrenme Kazanımları:	İlgili kavramları/kuramları anlayabilecek İlgili kavram/kuramların, gerçek hayattaki muhtemel uygulamalarını tartışabilecek ve öneriler sunabilecek İlgili kavram/kuramları gerçek hayata/verilen diğer durumlara/vakalara uygulayabilecek Verilen ölçütlere göre kendi çalışmalarını değerlendirebilecek Verilen ölçütlere göre arkadaşlarının çalışmalarını değerlendirebilecek Verilen parametreler çerçevesinde yeni bir ürün geliştirebilecek/yaratabilecek Verilen çalışmayı bağımsızca yürütebilecek Verilen bir çalışma üzerinde grup halinde çalışabilecek Öğrenmenin değerini takdir edecek		
Dersin Amaçları:	Belirlenen kavram(ları) açıklamak/anlatmak Seçilen/belirlenen becerileri geliştirmek Seçilen konuların derinlemesine/detaylı bir şekilde incelemek Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerin var olan bilgilerini geliştirmek		
Öğrenci İş Yüğü:	Ders saatleri Ara sınav Final sınavı Sunum(lar) Sunum(lara)a hazırlık Ödev(ler)		
AKTS Formülü:	90/30= 3		
Kaynaklar:	Anar,Ş. Et Ve Et Ürünleri Teknolojisi, Dora Yayınevi, Bursa, 2010. Tayar,M. Et Muayenesi, Bursa, 2011. Hui,Y.H.,Nip,W.,Rogers,R.W.,Young,O.A. Meat Science And Applications, Marcel Dekker, Inc, Newyork, 2001. Gracey, J., Collins, D.S., Huey, R. Meat Hygiene, W.B. Saunders Comp., London,1999.		
Değerlendirme:	Midterm Exam % 40, Final Exam %60		

İşe Yerleştirme(Staj):	
Ön Koşul Ders Kodları:	
1. Hafta (19 – 23 Eylül)	Introduction to course, introduction to course material, legal regulations in our country related to red meat processing, required recorded documents in slaughterhouses, responsibilities of the slaughterhouse, documents required for the slaughter of animals
2. Hafta (26 – 30 Eylül)	Official documents required for transport of slaughter animals, classification of slaughterhouses, parts of slaughterhouses, hygiene in slaughterhouses
3. Hafta (3 – 7 Ekim)	Antemortem inspection and its importance, resting of animals before slaughter, method of stunning, slaughter of cattle, sheep, goat and pigs, obligatory slaughter, determination of slaughter after death, types of stamps
4. Hafta (10 – 14 Ekim)	Systematic meat inspection of cattle, sheep, pigs: blood, hide, head, lung, liver, spleen, intestine, bladder, udder, genital organs
5. Hafta (17 – 21 Ekim)	Antemortem and postmortem findings and decision in slaughter animals for anthrax, tuberculosis, brucellosis, paratuberculosis, Cl. chauvei infection, tetanus, pasteurellosis, tularemia
6. Hafta (24 – 28 Ekim)	Antemortem and postmortem findings and decision in slaughter animals for actinomycosis, actinobacillosis, salmonellosis, rabies, scrapie, contagious bovine pleuropneumonia, contagious capri pleuropneumonia, aphthous fever, blue tongue, leucosis, BSE
7. Hafta (31 - 4 Kasım)	Midterm Exam
8. Hafta (7 - 11 Kasım)	Findings and decision in conditions such as septicemia, toxemia, pigmentation, jaundice, abscess, hematoma, cachexia, caseification uremia
9. Hafta (14 – 18 Kasım)	Findings and decision in parasitic infections such as cysticercosis, trichinellosis, distomatosis, coenurosis, echinococcosis, trichostrongyloidosis, toxoplasmosis, sarcosporidiosis
10. Hafta (21 – 25 Kasım)	Carcass deboning, pH changes observed after slaughter, rigor mortis and meat maturation, DFD, PSE meats, cold shortening, thaw rigor, artificial maturation of meats
11. Hafta (28 - 2 Aralık)	Cooling, cold storage, freezing and heating in meat preservation
12. Hafta (5 – 9 Aralık)	Principle applications used in meat processing and classification of meat products, methods of drying and smoking
13. Hafta (12 -16 Aralık)	Selection of meat in fermented meat processing, preparation of sausage batter, filling, main points in fermentation, pastrami production technology
14. Hafta (19 - 23 Aralık)	Selection of meat in sausage-salami production, important points in preparation of emulsion, heating and smoking processes Cleaning and disinfection in meat processing plants
15. Hafta (24 – 30 Aralık)	Final Exam
16. Hafta	
17. Hafta	
18. Hafta	
19. Hafta	
20. Hafta	
21. Hafta	
22. Hafta	
23. Hafta	
24. Hafta	
25. Hafta	
26. Hafta	
27. Hafta	

