**Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **VET405/A Et Hijyeni, Muayenesi ve Teknolojisi** |
| Dersin Sorumlusu | Prof.Dr. Tarık Halûk ÇELİK |
| Dersin Düzeyi | Lisans  |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Et Hijyeni, Muayenesi ve Teknolojisi |
| Dersin Amacı | Öğrencilere etle ilgili temel bilgiler vermek. Ayrıca et ürünleri teknolojisi ve kasaplık hayvanlarda et muayenesinin yapılışı ve halk sağlığı yönünden önemini vurgulamak. |
| Dersin Süresi | 14 hafta / Haftada 3 saat |
| Eğitim Dili | Türkçe  |
| Ön Koşul | Yok  |
| Önerilen Kaynaklar | 1- Gracey, J.F. 1999. Meat Hygiene. W.B. Saunders Company Ltd.2- Wilson, W.G. 2005. Practical Meat Inspection. Blackwell Publishing.3- Özdemir, H. 2015. Et Hijyeni ve Muayenesi. Öğrenci Ders Notları. Ankara4- Dinçer, B. 1995. Et Bilimi ve Teknolojisi. Öğrenci Ders Notları. Ankara |
| Laboratuvar | Öğrencilere bu ders kapsamında intörn döneminde uygulamalı olarak kırmızı et ve kanatlı mezbahalarında et muayenesi yaptırılır.  |
| Diğer-1 | Ayrıca uygulamalı et ürünleri üretimi (sucuk, sosis, salam, pastırma) yaptırılır. |