**Ankara Üniversitesi**

**Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

### Çalışma Planı (Çalışma Takvimi)

| **Haftalar** | **Haftalık Konu Başlıkları**  |
| --- | --- |
| 1.Hafta | Etin Tanımı ve Beslenmedeki Önemi Hayvansal Üretimin Amaçları, Et Üretim ve Tüketim Miktarları |
|  |
| 2.Hafta | **Kasın Ete Dönüşüm Mekanızması, Post-mortem Değişiklikler** |
|  |
| 3.Hafta | Etin kalite nitelikleri |
| * Karkas Sınıflandırılması ve Derecelendirme
 |
| 4.Hafta | Et mikrobiyolojisi |
|  |
| 5.Hafta | Sanitasyon |
|  |
| 6.Hafta | Gıda Güvenliğinde HACCP Sistemi |
|  |
| 7.Hafta | Et Hijyeni - Et Mikrobiyolojisi |
|  |
| 8.hafta | Et Muayenesi 1  |
|  |
| 9.Hafta | Et Muayenesi 2 |
|  |
| 10.Hafta | **Kasaplık Hayvanlarda Görülen Önemli İnfeksiyon Hastalıkları 1**  |
|  |
| 11.Hafta | Kasaplık Hayvanlarda Görülen Önemli İnfeksiyon Hastalıkları 2 |
|  |
| 12.Hafta | Kasaplık Hayvanlarda Görülen Önemli İnfeksiyon Hastalıkları 3 |
|  |
| 13.Hafta | Kanatlı Eti Muayenesi  |
|  |
| 14.Hafta | Mezbahalarda Sanitasyon – HACCP Sistem  |
|  |