**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **VME405 MEAT HYGIENE, INSPECTION AND TECHNOLOGY** |
| Dersin Sorumlusu | Dr. Güzin İPLİKÇİOĞLU ÇİL |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | Et hijyeni ve Teknolojisi |
| Dersin Amacı | Etle ilgili temel bilgiler vermek.  Et ürünleri teknolojisi ve kasaplık hayvanlarda et muayenesinin yapılışı ve halk sağlığı yönünden önemini vurgulamak. |
| Dersin Süresi | 14 Hafta / Haftada 3 saat |
| Eğitim Dili | İngilizce |
| Ön Koşul | - |
| Önerilen Kaynaklar | 1- Gracey, J.F. 1999. Meat Hygiene. W.B. Saunders Company Ltd.  2- Wilson, W.G. 2005. Practical Meat Inspection. Blackwell Publishing. |
| Laboratuvar | Öğrencilere bu ders kapsamında intörn döneminde uygulamalı olarak kırmızı et ve kanatlı mezbahalarında et muayenesi yaptırılır. |