**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **ZSÜ 434 SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ** |
| Dersin Sorumlusu | Prof. Dr. Hasan Hüseyin ATAR, Dr. Öğr. Üyesi İlknur MERİÇ TURGUT |
| Dersin Düzeyi | Lisans 8. yarıyıl |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | Zorunlu/Lisans/Teorik |
| Dersin İçeriği | Açık Ders dosyasında haftalık olarak sunulmuştur |
| Dersin Amacı | Su ürünlerine ilişkin temel işleme teknolojileri ve balık başta olmak üzere tüm sucul organizmalara ilişkin besin kimyası ile ilgili bilgi kazanımı |
| Dersin Süresi | 90 dakika |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | - |
| Önerilen Kaynaklar | Göğüş, A. K. ve Kolsarıcı, N. 1992. Su Ürünleri Teknolojisi, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları: 1243, Ders Kitabı: 358, Ankara, 260 s.  Gülyavuz, H. ve Ünlüsayın, M. 1999. Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Isparta, 366 s.  Çaklı, Ş. 2008. Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Ege Üniversitesi Yayınları Su Ürünleri Fakültesi Yayın No: 77, Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova, İzmir, 513 s.  Varlık, C., Erkan, N., Özden, Ö., Mol, S. ve Baygar, T. 2004. Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, İstanbul Üniversitesi Yayın No: 4465, Su Ürünleri Fakültesi No: 7, İstanbul, 491 s. |
| Dersin Kredisi | Kredi 2, AKTS 3 |
| Laboratuvar | - |
| Diğer-1 | - |