**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **AQS 307 SEAFOOD PROCESSING TECHNOLOGY** |
| Dersin Sorumlusu | Prof. Dr. Hasan Hüseyin ATAR, Dr. Öğr. Üyesi İlknur MERİÇ TURGUT |
| Dersin Düzeyi | Lisans 7. 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 | İngilizce |
| Ön Koşul | - |
| Önerilen Kaynaklar | Shahidi, F. And Botta, J. R. 1994. Seafoods: Chemistry, Processing Technology and Quality, Chapman and Hall, London, UK, 334 p.  Martin, A M. 1994. Fisheries Processing, Chapman and Hall, London, UK, 464 p.  Connell, J. J. 1995. Control of Fish Quality, Fishing News Books, Blackwell, Oxford, UK, 245 p.  Johnston, W. A., Nicholson, F. J., Roger, A. and Stroud, G. D. 1994. Freezing and refrigerated storage in fisheries. FAO, Fisheries Technical Paper 340, Rome, 143 p.  Graham, J., Johnston, W. A. and Nicholson, F. J. 1993. Ice in fisheries. FAO, Fisheries Technical Paper 331, Rome, 75 p.  Huss, H. H. 1994. Assurance of seafood quality. FAO, Fisheries Technical Paper 334, Rome, 169 p. |
| Dersin Kredisi | Kredi 2, AKTS 4 |
| Laboratuvar | - |
| Diğer-1 | - |