**Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **ZST204 LABORATUVAR TEKNİĞİ** |
| Dersin Sorumlusu | Prof. Dr. Ebru ŞENEL |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 3+0 |
| Dersin Türü | Zorunlu  |
| Dersin İçeriği | Laboratuvarda çalışma disiplini ve güvenliğini, fiziksel, kimyasal, instrumental analiz yöntemlerini, laboratuvarda kullanılan temel araç-gereçler ve cihazların özellikleri, analizde kullanılacak çözeltileri hazırlama yöntemi ve hesaplamaları, elde edilen verilerin değerlendirilmesi ve yorumlanmasını içerir. |
| Dersin Amacı | Süt ve ürünlerinin kalite kontrolleri için gerekli fiziksel, kimyasal, enstrumantal ve mikrobiyolojik analizlerin yapılmasında temel laboratuvar teknikleri, laboratuvarda çalışma güvenliği ve laboratuvar alet ve ekipmanları hakkında bilgi ve donanıma sahip kişilerin yetiştirilmesi hedeflenmektedir. |
| Dersin Süresi | 3 saat/hafta |
| Eğitim Dili | Türkçe  |
| Ön Koşul | Yok  |
| Önerilen Kaynaklar |

|  |  |
| --- | --- |
| Laboratuvar Tekniği. Cem Karagözlü, Necati Akbulut. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayın No:570,2010 |  |
| Enstrümental Gıda Analizleri. Yaşar Hışıl. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayın No:30,31,41. 2010 |  |
| Laboratuvar Tekniği. İsmet Türker. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayın No:381,1969Laboratuvar Güvenliği ve Kimyasal Hijyen Planı. 2009. Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. Nevzat Artık, Kadir Halkman, Aziz Tekin, Ayla Soyer, Özay Menteş  |  |

 |
| Laboratuvar | - |
| Diğer-1 | - |