

Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı
Açık Ders Malzemeleri

Ders izlence Formu

Dersin Kodu ve İsmi	KGP 109 Laboratuvar Tekniği
Dersin Sorumlusu	Öğr.Gör. Dilara ŞEN
Dersin Düzeyi	Önlisans
Dersin Kredisi	3
Dersin Türü	Zorunlu
Dersin İçeriği	Labaratuvarda 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	Gıda 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	4 saat
Eğitim Dili	Türkçe
Ön Koşul	Yok
Önerilen Kaynaklar	Karagözlü, C., Akbulut, N. 2010. Laboratuvar Tekniği. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No:570. Türker, İ. 1992. Laboratuvar Tekniği. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No:1237. Ed: Adam, B. 2000. Laboratuvar Aletleri, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara. Ed: Kıvanç, M. 2010. Gıda Laboratuvarı (Uygulama Kitabı). Açıköğretim Fakültesi Yayın No: 1097, Eskişehir. Evrensel, S.S., Dözen, C. 2006. Laboratuvar Teknikleri, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara.
Dersin Kredisi (AKTS)	4
Laboratuvar	
Diğer-1	