

PP4205 Produksi dan Pengolahan Ikan dan Kerang

Kode Matakuliah: PP4204	Bobot sks: 2	Semester: Genap	KK / Unit penanggungJawab:	Sifat: [Pilihan]
Nama Matakuliah	Produksi dan Pengolahan Ikan dan Kerang			
	<i>Production and Processing of Fish and Shellfish</i>			
Silabus Ringkas	Mata kuliah ini membahas tentang teknik serta proses budidaya ikan dan kerang, penyakit pada ikan dan kerang akibat bakteri dan virus, penanganan produk ikan dan kerang pada saat panen, preservasi setelah panen, teknologi yang terkait pengolahan produk.			
	<i>This course discusses the techniques and process fish and shellfish, diseases in fish and shellfish caused by bacteria and viruses, product handling fish and shellfish at harvest, post-harvest preservation, processing technology related products.</i>			
Silabus Lengkap	Mata kuliah ini membahas tentang teknik serta prosesbudidaya ikan dan kerang, penyakit pada ikan dan kerang akibat bakteri dan virus, penanganan produk ikan dan kerang pada saat panen, preservasi setelah panen, teknologi yang terkait pengolahan produk.			
	<i>This course discusses the techniques and process fish and shellfish, diseases in fish and shellfish caused by bacteria and viruses, product handling fish and shellfish at harvest, post-harvest preservation, processing technology related products.</i>			
Luaran (Outcomes)				
Matakuliah Terkait				
Kegiatan Penunjang				
Pustaka				
Panduan Penilaian				