

HARRAN ÜNİVERSİTESİ
SİVEREK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

| Dersin Adı | Kodu | Yarıyılı | T+ U | Kredisi | AKTS |
|---|--|----------|------|---------|------|
| Gıda Endüstrisi Makineleri | | II | 2+ 0 | 2 | 3 |
| Ön Koşul Dersler | | | | | |
| Dersin Dili | Türkçe | | | | |
| Dersin Türü | Zorunlu | | | | |
| Dersin Koordinatörleri | | | | | |
| Dersi Veren | | | | | |
| Dersin Yardımcıları | | | | | |
| Dersin Amacı | Gıda sanayinde çeşitli amaçlar için kullanılan makineleri tanıtmak ve çalışma ilkelerini öğretmektir. | | | | |
| Dersin Öğrenme Çıktıları | Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Ham madde hazırlık makinelerini işlevlerine göre sınıflandırır. 2. Sınıflama ve ayırma makinelerini açıklar. 3. Boyut küçültme makinelerini kavrar. 4. Isıl işlem makine ve ekipmanlarını kavrar. 5. Gıda sanayinde kullanılan makinelerin çalışma ilkelerini tanımlar. | | | | |
| Dersin İçeriği | Ham madde hazırlık makineleri, üretim makineleri, karıştırma makineleri, boyut küçültme makineleri, ısıl işlem makineleri. | | | | |
| Haftalar | Konular | | | | |
| 1 | Tartma ve ölçme aletleri | | | | |
| 2 | Tartma ve ölçme aletleri | | | | |
| 3 | Taşıma ve iletim düzenleri | | | | |
| 4 | Yıkama ve ayıklama makineleri, sap ayırma, kabuk soyma, çekirdek çıkarma makineleri | | | | |
| 5 | Elekli sistemler, filtrasyon sistemleri | | | | |
| 6 | Klarifikatör, seperatör, baktofüगतör | | | | |
| 7 | Karıştırma ve karışımleme makineleri | | | | |
| 8 | Kırma makineleri, öğütücüler, presler | | | | |
| 9 | Plakalı ve borulu ısı değıştiriciler | | | | |
| 10 | Evaporatörler | | | | |
| 11 | Deaeratörler, deodorizatörler | | | | |
| 12 | Kondensörler | | | | |
| 13 | Haşlama, Pişirme makine ve ekipmanları | | | | |
| 14 | Ambalajlama makineleri | | | | |
| Genel Yeterlilik | | | | | |
| 1. Yıkama ve ayıklama makineleri, sap ayırma, kabuk soyma, çekirdek çıkarma makinelerini sıralayabilir. 2. Taşıma ve iletim düzenlerini açıklayabilir. 3. Isıl işlem makinelerini tanımlayabilir ve sıralayabilir. 4. Klarifikatör, seperatör ve baktofüगतörlerin çalışma prensiblerini açıklayabilir. | | | | | |
| Kaynaklar | | | | | |
| Saldamlı, İ., Saldamlı, E. (2004). <i>Gıda Endüstrisi Makineleri</i> . Ankara: Savaş Yayınevi. | | | | | |
| Değerlendirme Sistemi | | | | | |
| Harran Üniversitesi Önlisans ve Lisans Yönetmeliği gereği akademik dönem başında ilan edilen ders izlencelerinde belirtilecektir. | | | | | |

| PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU | | | | | | | | | | |
|---|-------------|-----|---------|-----|--------|-----|----------|-----|--------------|------|
| | PÇ1 | PÇ2 | PÇ3 | PÇ4 | PÇ5 | PÇ6 | PÇ7 | PÇ8 | PÇ9 | PÇ10 |
| ÖÇ1 | 5 | - | - | 3 | 5 | 3 | - | 4 | - | - |
| ÖÇ2 | 5 | - | - | 3 | 5 | 3 | - | 4 | - | - |
| ÖÇ3 | 5 | - | - | 3 | 5 | 3 | - | 4 | - | - |
| ÖÇ4 | 5 | - | - | 3 | 5 | 3 | - | 4 | - | - |
| ÖÇ5 | 5 | - | - | 3 | 5 | 3 | - | 4 | - | - |
| ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları | | | | | | | | | | |
| Katkı Düzeyi | 1 Çok Düşük | | 2 Düşük | | 3 Orta | | 4 Yüksek | | 5 Çok Yüksek | |

| PROGRAM ÇIKTILARI VE İLGİLİ DERSİN İLİŞKİSİ | | | | | | | | | | |
|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| Dersin Adı | PÇ1 | PÇ2 | PÇ3 | PÇ4 | PÇ5 | PÇ6 | PÇ7 | PÇ8 | PÇ9 | PÇ10 |
| Gıda Endüstrisi Makineleri | 5 | - | - | 3 | 5 | 3 | - | 4 | - | - |