

Dersin Adı	Ders Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredi	AKTS
Gıda Endüstrisi Makineleri	1701220	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	<p><b>Bu dersin sonunda öğrenci:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ham madde hazırlık makinelerini işlevlerine göre sıralar.</li> <li>2. Sınıflama ve ayırma makinelerini açıklar.</li> <li>3. Boyut küçültme makinelerini kavrar.</li> <li>4. Isıl işlem makine ve ekipmanlarını kavrar.</li> <li>5. Gıda sanayinde kullanılan makinelerin çalışma ilkelerini tanımlar.</li> </ol>				
Dersin İçeriği	Ham madde hazırlık makineleri, üretim makineleri, karıştırma makineleri, boyut küçültme makineleri, ısıl işlem makineleri.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Tartma ve ölçme aletleri				
2	Taşıma ve iletim düzenleri				
3	Yıkama ve ayıklama makineleri, sap ayırma, kabuk soyma, çekirdek çıkarma makineleri				
4	Elekli sistemler, filtrasyon sistemleri				
5	Klarifikatör, seperatör, baktofüगतör				
6	Karıştırma ve karışımama makineleri				
7	Ara sınav				
8	Kırma makineleri, öğütücüler, presler				
9	Plakalı ve borulu ısı değiştiriciler				
10	Evaporatörler				
11	Deaeratörler, deodorizatörler				
12	Kondensörler				
13	Hařlama makine ve ekipmanları				
14	Tekrar				
<b>Genel Yeterlilik</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yıkama ve ayıklama makineleri, sap ayırma, kabuk soyma, çekirdek çıkarma makinelerini sıralayabilir.</li> <li>2. Taşıma ve iletim düzenlerini açıklayabilir.</li> <li>3. Isıl işlem makinelerini tanımlayabilir ve sıralayabilir.</li> <li>4. Klarifikatör, seperatör ve baktofüगतörlerin çalışma prensiblerini açıklayabilir.</li> </ol>					
<b>Kaynaklar</b>					
Saldamlı, İ., Saldamlı, E. (2004). <i>Gıda Endüstrisi Makineleri</i> . Ankara: Savaş Yayınevi.					
<b>Deęerlendirme Sistemi</b>					
<b>Ara Sınav: %40</b>					
<b>Final: %60</b>					
<b>Bütünleme:</b>					

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE  
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	3	5	4	4	2	3	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ2	3	5	4	4	2	3	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ3	3	5	4	4	2	3	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ4	3	5	4	4	2	3	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ5	3	5	4	4	2	3	2	2	4	4	4	4	4	4	4
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları      PÇ: Program Çıktıları</b>															
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>			<b>5 Çok Yüksek</b>		

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Gıda Endüstrisi Makineleri	3	5	4	4	2	3	2	2	4	4	4	4	4	4	4