



## Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Makine ve Ekipmanları	GDM3262	2	4	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	İngilizce
-------------	-----------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Salih KARASU
---------------------	--------------

Dersi Veren(ler)	Salih KARASU
------------------	--------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Öğrencilerin gıda işleme makineleri ve teknolojisi hakkında bilgi edinmesini sağlamak.
--------------	--

Dersin İçeriği	Gıda endüstrisinde kullanılan ayırıcılar, karıştırıcılar, filtreler, ısı değiştiriciler, homojenizatörler, kurutucular, dondurucuların çalışma prensipleri ve özellikleri.
----------------	--

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

### Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci gıda endüstrisinde kullanılan makinelerin çalışma prensiplerini bilir.
2	Öğrenci üretilen gıda ürününün özelliklerine göre seçilecek ekipman ve makineleri bilir.
3	Öğrenci gıdaların üretiminde ekipmanların optimizasyonu bilir.
4	Öğrenci ısıtma, dehidrasyon ve evaporasyon sistemlerini bilir.
5	Öğrenci sınıflama, ayırma, ambalajlama ve temizleme sistemlerini bilir.

### Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Gıdaların temel özellikleri ve üretiminde kullanılan ilkeler	İlgili Kaynaklar
2	Hammadde hazırlık makineleri (Tartma ve Ölçme Aletleri Tasıma ve İletim Düzenleri)	İlgili Kaynaklar
3	Gıda Ön İşlem ve Temizlik Makineleri	İlgili Kaynaklar
4	Sınıflama ve Ayırma Makineleri , Karıştırma ve Kaşımaları Makineleri	İlgili Kaynaklar
5	Sürekli Isı Aktarım Düzenleri	İlgili Kaynaklar
6	Haşlama Makineleri ve Ekipmanları, Pişirme veya Kavrurma Makine ve Ekipmanları, Kızartma Makine ve Ekipmanları	İlgili Kaynaklar
7	Işınlama (Soğuk Sterilizasyon) Teknik ve Tesisleri, Ohmik Isıtma Sistem ve Ekipmanları	İlgili Kaynaklar

8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	Yüksek Basınç Makine ve Ekipmanları, Titreşimli Elektrik Alanı Uygulamaları	İlgili Kaynaklar
10	Kurutma işlemi ve Dehidratörler	İlgili Kaynaklar
11	Dehidrasyon Sistemleri	İlgili Kaynaklar
12	Ambalaj Ve Ambalajlama Makineleri	İlgili Kaynaklar
13	Sistem temizliği ve otomasyon	İlgili Kaynaklar
14	Fabrika kuruluş teknikleri	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

## Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği	3	1
Ödev		
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
<b>Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı</b>		31
<b>Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı</b>		40
<b>TOPLAM</b>		<b>71</b>

## AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	13	2	26
Laboratuar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	3	10	30
Derse Özgü Staj	0		0
Ödev			
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği	3	1	3
Projeler			
Sunum / Seminer			

Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
<b>Toplam İşyükü</b>			109
<b>Toplam İşyükü / 30(s)</b>			3.63
<b>AKTS Kredisi</b>			4
Diğer Notlar	Yok		