

HARRAN ÜNİVERSİTESİ
ŞANLURFA TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Gıda Endüstrisi Makinaları	2313206	II	4+1	5	6
Ön Koşul Dersler	-				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrencinin,gıdaların temel özellikleri ve üretiminde kullanılan ilkeler,hammadde hazırlık makineleri üretim ,ısıtma işlem,ambalajlama makineleri,sistem temizliği, otomasyon, fabrika kuruluş çalışmaları ve gıda teknolojisindeki yeni gelişmelerle ilgili bilgi ve öngörü sahibi olması amaçlanmaktadır				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda Öğrenci; 1. Hammadde Hazırlık Makineleri tanır, 2. Ayırma Makinelerini tanır, 3. Karıştırma Makinelerini öğrenir 4. Isıl İşlem Makine ve Ekipmanları, 5. Boyut Küçültme Makineleri tanır, 6. Ambalaj ve Ambalajlama Sistemleri hakkında kıyaslayıcı bilgi sahibi olur.				
Dersin İçeriği	Derste Gıda Endüstrisi Makinalarının tanıtılarak fonksiyonları ve kullanım yerlerinin anlatılır.				
Haftalar	Konular				
1	Hammadde hazırlık makinaları				
2	Üretim Makinaları(sınıflama ve Ayırma Makinaları)				
3	Santrüfugasyon,Homojenizatörler				
4	Isıl İşlem Makine ve Ekipmanları				
5	Borulu ve Plakalı Isı Değiştiriciler ,Evaporatörler				
6	Gıda Endüstrisi Makinaları Teknolojisindeki yeni Gelişmeler				
7	Ara Sınav				
8	Ambalaj ve ambalajlama makinaları				
9	Aseptik ambalajlama				
10	Makine ve ekipman tanıma amaçlı uygulamalı teknik gezi				
11	Gıda Analizlerinde kullanılan spektroskopik cihazlar				
12	Sistem Temizliği				
13	Otomasyon				
14	Fabrika Kuruluş ve etüd çalışmaları				
Genel Yeterlilikler					
1.Gıda endüstrisinde kullanılan cihaz ve ekipmanları tanır. 2.Fabrika kuruluş ve etüd çalışmalarını kavrar. 3.Gıda endüstrisi makinaları teknolojisindeki yeni gelişmeleri takip eder..					
Kaynaklar					
Saldamlı, İ., Saldamlı, E., (1990), <i>Gıda Endüstrisi Makinaları</i> , Reyhan. Üstündağ, Y. (1995). <i>Gıda endüstrisinde enerji geri kazanım sistemlerinin incelenmesi ve uygulanması</i> . . Vardin, H., & Yılmaz, F. M., (2012), <i>Gıda Endüstrisinde Gıda İşleme Makineleri ve Ekipmanlarının Seçimi</i> . megep ders notları					
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav	% 40				
Final	% 60				
Bütünleme	% 60				

HARRAN ÜNİVERSİTESİ
ŞANLURFA TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU														
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
ÖK1	4	4	3	4	5	4	5	3	3	3	2	1	1	1
ÖK2	4	4	3	4	5	4	5	3	3	3	2	1	1	1
ÖK3	4	4	3	4	5	4	5	3	3	3	2	1	1	1
ÖK4	4	4	3	4	5	4	5	3	3	3	2	1	1	1
ÖK5	4	4	3	4	5	4	5	3	3	3	2	1	1	1
ÖK6	4	4	3	4	5	4	5	3	3	3	2	1	1	1
ÖK: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları														
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta		4 Yüksek				5 Çok Yüksek	

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Gıda Endüstrisi Makinaları	4	4	3	4	5	4	5	3	3	3	2		1	1