

| Dersin Adı | Gıda Endüstri Makinaları |                              |      |
|------------|--------------------------|------------------------------|------|
| Dönemi     | Dersin Kodu              | Teorik Saat / Uygulama Saati | AKTS |
| 1          | 5041310                  | 3 / 1                        | 4    |

|                             |                                                                                                       |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dersin Düzeyi               | Önlisans                                                                                              |
| Dersin Veriliş Biçimi       | Yüzyüze                                                                                               |
| Dersin Koordinatörü         | Dr. Öğr. Üyesi Rabia Serpil Günhan                                                                    |
| Koordinatör E-Mail          | rsgunhan@ktun.edu.tr                                                                                  |
| Öğretim Elemanı             | Dr. Öğr. Üyesi Rabia Serpil Günhan                                                                    |
| Yardımcı Öğretim Elemanları |                                                                                                       |
| Dersin Amacı                | Gıda sanayinde çeşitli amaçlar için kullanılan makineleri tanıtmak ve çalışma ilkelerini öğretmektir. |

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Temel Meslek Dersi | Uzmanlaşma Dersi |
| 70                 | 30               |

|                                   |
|-----------------------------------|
| Ders Öğretim Yöntem ve Teknikleri |
| Anlatım, Gösterim                 |

| Hafta | Ders İçerik                  | Kaynak                                                    |
|-------|------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1     | Tartma ve ölçme aletleri     | Gıda Endüstrisi Makinaları, Prof. İ Saldamlı, E. Saldamlı |
| 2     | Taşıma ve iletim düzenekleri | Gıda Endüstrisi Makinaları, Prof. İ Saldamlı, E. Saldamlı |
|       |                              |                                                           |

|    |                                         |                                                           |
|----|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 3  | Gıda ön işlem ve temizlik makineleri    | Gıda Endüstrisi Makinaları, Prof. İ Saldamlı, E. Saldamlı |
| 4  | Elekli sistemler, filtrasyon sistemleri | Gıda Endüstrisi Makinaları, Prof. İ Saldamlı, E. Saldamlı |
| 5  | Klarifikatör, seperatör, baktofüगतör    | Gıda Endüstrisi Makinaları, Prof. İ Saldamlı, E. Saldamlı |
| 6  | Karıştırma ve karışımrama makineleri    | Gıda Endüstrisi Makinaları, Prof. İ Saldamlı, E. Saldamlı |
| 7  | Kırma makineleri, öğütücüler, presler   | Gıda Endüstrisi Makinaları, Prof. İ Saldamlı, E. Saldamlı |
| 8  | Borulu ve plakalı ısı değıştiricileri   | Gıda Endüstrisi Makinaları, Prof. İ Saldamlı, E. Saldamlı |
| 9  | VİZE                                    |                                                           |
| 10 | Evaporatörler                           | Gıda Endüstrisi Makinaları, Prof. İ Saldamlı, E. Saldamlı |
| 11 | Deaeratörler, deodorizatörler           | Gıda Endüstrisi Makinaları, Prof. İ Saldamlı, E. Saldamlı |
| 12 | Kondensörler                            | Gıda Endüstrisi Makinaları, Prof. İ Saldamlı, E. Saldamlı |
| 13 | Haşlama makine ve ekipmanları           | Gıda Endüstrisi Makinaları, Prof. İ Saldamlı, E. Saldamlı |
| 14 | Aseptik ambalajlama sistemleri          | Gıda Endüstrisi Makinaları, Prof. İ Saldamlı, E. Saldamlı |
| 15 | Tekrar                                  | Gıda Endüstrisi Makinaları, Prof. İ Saldamlı, E. Saldamlı |

| Sıra | Ders Öğrenim Çıktıları                                                | Değer |
|------|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| 1    | Gıda endüstrisi makinalarının amaca göre tanımlayabilme               | 25    |
| 2    | Gıda endüstrisi makinalarını fonksiyonlarının belirtebilme            | 25    |
| 3    | Gıda sanayinde kullanılan makinelerin çalışma ilkelerini belirtebilme | 25    |
| 4    | Bilimsel düşünmeyi geliştirme                                         | 25    |

|    | DÖÇ 1 | DÖÇ 2 | DÖÇ 3 | DÖÇ 4 |
|----|-------|-------|-------|-------|
| PÇ | 0     | 0     | 0     | 0     |

|    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|
| PÇ | 10 | 0  | 0  | 20 |
| PÇ | 0  | 0  | 0  | 0  |
| PÇ | 0  | 0  | 0  | 0  |
| PÇ | 0  | 30 | 20 | 0  |
| PÇ | 0  | 0  | 0  | 0  |
| PÇ | 0  | 0  | 0  | 0  |
| PÇ | 0  | 0  | 0  | 0  |
| PÇ | 0  | 0  | 0  | 0  |
| PÇ | 0  | 0  | 0  | 0  |
| PÇ | 0  | 0  | 20 | 0  |
| PÇ | 0  | 0  | 0  | 0  |

| AKTS İş Yüğü                                                    | Sayı | Süre,Dakika | Toplam İş Yüğü |
|-----------------------------------------------------------------|------|-------------|----------------|
| Haftalık ders saati (Teorik)                                    | 14   | 240         | 3360           |
| Haftalık ders saati (Uygulama) (laboratuvar, stüdyo, atölye vb) | 0    | 0           | 0              |
| Ödev                                                            | 2    | 360         | 720            |
| Kısa Sınavlar (quiz)                                            | 0    | 0           | 0              |
| Materyal tasarlama, hazırlama                                   | 0    | 0           | 0              |
| Arazi Çalışmaları                                               | 0    | 0           | 0              |
| Rapor hazırlama                                                 | 0    | 0           | 0              |
| Sunum                                                           | 0    | 0           | 0              |
|                                                                 |      |             |                |

|                                      |   |     |     |
|--------------------------------------|---|-----|-----|
| Proje hazırlama                      | 0 | 0   | 0   |
| Diğer çalışmalar                     | 0 | 0   | 0   |
| Ara sınav ve ara sınava hazırlık     | 1 | 600 | 600 |
| Genel sınav ve genel sınava hazırlık | 1 | 900 | 900 |

| AKTS İş Yüğü                                                    | Ara Sınava Katkı Yüzdesi | Finale Katkı Yüzdesi |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------|
| Haftalık ders saati (Teorik)                                    | 0                        | 0                    |
| Haftalık ders saati (Uygulama) (laboratuvar, stüdyo, atölye vb) | 0                        | 0                    |
| Ödev                                                            | 10                       | 10                   |
| Kısa Sınavlar (quiz)                                            | 0                        | 0                    |
| Materyal tasarlama, hazırlama                                   | 0                        | 0                    |
| Arazi Çalışmaları                                               | 0                        | 0                    |
| Rapor hazırlama                                                 | 0                        | 0                    |
| Sunum                                                           | 0                        | 0                    |
| Proje hazırlama                                                 | 0                        | 0                    |
| Diğer çalışmalar                                                | 0                        | 0                    |
| Ara sınav ve ara sınava hazırlık                                | 30                       | 0                    |
| Genel sınav ve genel sınava hazırlık                            | 0                        | 30                   |

