

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

Ders Bilgileri

GIDA ENDÜSTRİSİ MAKİNELERİ					
Kodu	Dönemi	Teori	Uygulama	Ulusal Kredisi	AKTS Kredisi
		Saat / Hafta			
GTE104	Bahar	2	0	2	2

Ön Koşulu Olan Ders(ler)	Yok
Dili	Türkçe
Türü	Zorunlu
Seviyesi	Ön Lisans
Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP
Öğretim Sistemi	Yüz Yüze
Önerilen Hususlar	Yok
Staj Durumu	Yok
Amacı	Öğrencilerin gıda işleme makineleri ve teknolojisi hakkında bilgi edinmesini sağlamak.
İçeriği	Gıda endüstrisinde kullanılan ayırıcılar, karıştırıcılar, filtreler, ısı değiştiriciler, homojenizatörler, kurutucular, dondurucuların çalışma prensipleri ve özellikleri.

Dersin Öğrenim Çıktıları

#	Öğrenim Çıktıları
1	Öğrenci gıda endüstrisinde kullanılan makinelerin çalışma prensiplerini bilir.
2	Öğrenci üretilcek 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 Ayrıntılı Ders İçeriği

#	Konular	Öğretim Yöntem ve Teknikleri
1	Gıdaların temel özellikleri ve üretiminde kullanılan ilkeler	Anlatım, tartışma, sunum
2	Hammadde hazırlık makineleri (Tartma ve Ölçme Aletleri Tasıma ve İletim Düzenleri	Anlatım, tartışma, sunum
3	Gıda Ön İşlem ve Temizlik Makineleri	Anlatım, tartışma, sunum
4	Sınıflama ve Ayırma Makineleri , Karıştırma ve Kaşımaları Makineleri	Anlatım, tartışma, sunum
5	Sürekli Isı Aktarım Düzenleri	Anlatım, tartışma, sunum
6	Haşlama Makineleri ve Ekipmanları, Pişirme veya Kavurma Makine ve Ekipmanları, Kızartma Makine ve Ekipmanları	Anlatım, tartışma, sunum
7	Işınlama (Soğuk Sterilizasyon) Teknik ve Tesisleri, Ohmik Isıtma Sistem ve Ekipmanları	Anlatım, tartışma, sunum
8	Ara Sınav	Yazılı
9	Kurutma işlemi ve Dehidratörler	Anlatım, tartışma, sunum
10	Dehidrasyon Sistemleri	Anlatım, tartışma, sunum
11	Ambalaj Ve Ambalajlama Makineleri	Anlatım, tartışma, sunum
12	Sistem temizliği ve otomasyon	Anlatım, tartışma, sunum

13	Fabrika kuruluş teknikleri	Anlatım, tartışma, sunum
14	Fabrika kuruluş teknikleri	Anlatım, tartışma, sunum
15	Fabrika kuruluş teknikleri	Anlatım, tartışma, sunum
16	Son Sınav	Yazılı

Resources

#	Malzeme / Kaynak Adı	Kaynak Hakkında Bilgi	Referans / Önerilen Kaynak
1	Gıda Endüstri Makinaları, Prof. Saldamlı Genişletilmiş 2 .baskı 563 sayfa. Basım Yılı:2004		

Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

#	Ağırlık	Çalışma Türü	Çalışma Adı
1	%40	Ara Sınav	Ara Sınav
2	%60	Son Sınav	Son Sınav

Dersin Öğrenim Çıktıları ve Program Yeterlilikleri ile İlişkileri

#	Öğrenim Çıktıları	Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme
1	Öğrenci gıda endüstrisinde kullanılan makinelerin çalışma prensiplerini bilir.	3,11,12,15	1,2
2	Öğrenci üretilcek gıda ürününün özelliklerine göre seçilecek ekipman ve makineleri bilir.	3,11,12,15	1,2
3	Öğrenci gıdaların üretiminde ekipmanların optimizasyonu bilir.	3,11,12,15	1,2
4	Öğrenci ısıtma, dehidrasyon ve evaporasyon sistemlerini bilir.	3,11,12,15	1,2
5	Öğrenci sınıflama, ayırma, ambalajlama ve temizleme sistemlerini bilir.	3,11,12,15	1,2

Not: Ölçme ve Değerlendirme sütununda belirtilen sayılar, bir üstte bulunan Ölçme ve Değerlendirme Sistemi başlıklı tabloda belirtilen çalışmaları işaret etmektedir.

İş Yükü Detayları

#	Etkinlik	Adet	Süre (Saat)	İş Yükü
1	Ders Süresi	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	2	28
3	Sunum ve Seminer Hazırlama	0	0	0
4	İnternette tarama, kütüphane ve arşiv çalışması	0	0	0
5	Belge/Bilgi listeleri oluşturma	0	0	0
6	Atölye	0	0	0
7	Ara Sınav için Hazırlık	1	1	1
8	Ara Sınav	1	1	1
9	Kısa Sınav	0	0	0
10	Ödev	0	0	0
11	Ara Proje	0	0	0
12	Ara Uygulama	0	0	0
13	Son Proje	0	0	0
14	Son Uygulama	0	0	0
15	Son Sınav için Hazırlık	1	1	1
16	Son Sınav	1	1	1
				60

