

T.C.  
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ - CERRAHPAŞA  
VETERİNERLİK MESLEK YÜKSEKOKULU



MÜFREDAT FORMU  
Ders İzlenesi

Sayı : Tarih : 9.9.2019

Diploma Program Adı : GIDA TEKNOLOJİSİ, ÖNLİSANS PROGRAMI, (ÖRGÜN ÖĞRETİM)

Akademik Yıl : 2019 - 2020

Ders Adı		GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ				Ders Kodu	GITE2057
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Laboratuvar Saati	Kredisi	AKTS	Dersin Dili	Dersin Türü
4	2	0	0	2	2	Türkçe	Seç.
Derse Kabul Koşulları		Koşul Mevcut Değil					
Devam Zorunluluğu		Teorik		Uygulama		Laboratuvar	
		%70					
Dersi Veren(ler)							
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrenciye bir gıda üretim tesisinde bulunan makinelerin temel çalışma prensipleri, kullanılan makine ve ekipmanların yerleşim düzeni kriterleri, oluşabilecek arıza durumlarında nelere dikkat edilmesinin gerektiği, çalışılan gıda maddesinin makine ile uyumunun öğretilmesi amaçlanır.					
Dersin İçeriği (Kısa Tanım)		Bu ders ile öğrencilere hammadde hazırlık makineleri , ayırma makineleri, karıştırma makineleri , ısıl işlem makineleri, boyut küçültme makineleri ve ambalajlama sistemlerinin yeterlilikleri kazandırılmaktadır.					
Dersin Öğrenme Çıktıları		1.Hammadde Hazırlık Makineleri Çalışma Prensipleri 2.Ayırma Makineleri Çalışma Prensipleri 3.Karıştırma Makineleri Çalışma Prensipleri 4.İsil İşlem Makineleri ve Ekipmanları Çalışma Prensipleri 5.Boyut Küçültme Makineleri Çalışma Prensipleri 6.Ambalaj ve Ambalajlama Sistemleri ve Çalışma Prensipleri					
Öğretim Yöntemleri		Ders interaktif katılım olacak şekilde teorik olarak verilir.İşletme gezilerine gidilir. Ders anlatımı görsellerle desteklenerek, işletme üretim videoları ile anlatım pekiştirilir.					
Dersin Öğrenme Çıktılarının Program Yeterliliklerine Katkısı		Hammadde Hazırlık Makineleri ,Ayırma Makineleri ,Karıştırma Makineleri, Isıl İşlem Makineleri ve Ekipmanları , Boyut Küçültme Makineleri, Ambalaj ve Ambalajlama sistemleri konularında yeterlilik kazandırdığı için, üretim aşamalarının bilinmesi, makinelerden kaynaklanan fiziksel ve kimyasal tehlikelerin bilinmesi, makinelerle ilgili olarak hijyenin bilinmesi,ambalajlama konularında bilgi sahibi olunması, iş sağlığı ve güvenliği konularında bilinmesi anlamında program çıktılarına destekler.					
Kaynaklar		Gıda endüstri Makineleri Prof.Dr.İlbilge Saldamlı Engin Saldamlı Ders Notları					

**DERSİN DEĞERLENDİRME SİSTEMİ**

<b>Çalışma</b>	<b>Sayı</b>	<b>Katkı Payı</b>
Ödevler	0	0
Sunum	0	0
Arasınavlara (Hazırlık Süresi Dahil)	1	24
Proje	0	0
Klinik Uygulama	0	0
Laboratuvar	0	0
Arazi Çalışması	0	0
Diğer Uygulamalar	0	0
Kısa Sınavlar	1	16
Dönem Ödevi / Projesi	0	0
Portfolyo Çalışmaları	0	0
Raporlar	0	0
Öğrenme Günlükleri	0	0
Bitirme Tezi/Projesi	0	0
Seminer	0	0
Diğer	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı (Hazırlık Süresi Dahil)	1	60
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARIN BAŞARI NOTUNA KATKISI		40
YARIYIL SONU SINAVININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		60
TOPLAM		100

**AKTS - İŞ YÜKÜ TABLOSU**

<b>Etkinlikler</b>	<b>Sayı</b>	<b>Süre</b>	<b>Kredi İş Yükü</b>
Ders Süresi	12	2	24
Sınıf Dışı Çalışma Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum	0	0	0
Arasınavlara (Hazırlık Süresi Dahil)	1	8	8
Proje	0	0	0
Klinik Uygulama	0	0	0

**AKTS - İŞ YÜKÜ TABLOSU**

<b>Etkinlikler</b>	<b>Sayı</b>	<b>Süre</b>	<b>Kredi İş Yüğü</b>
Laboratuar	0	0	0
Arazi Çalışması	0	0	0
Diğer Uygulamalar	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı (Hazırlık Süresi Dahil)	1	10	10
Kısa Sınavlar	1	1	1
Dönem Ödevi / Projesi	0	0	0
Portfolyo Çalışmaları	0	0	0
Raporlar	0	0	0
Öğrenme Günlükleri	0	0	0
Bitirme Tezi/Projesi	0	0	0
Seminer	0	0	0
Diğer	0	0	0
Kredi İş Yüğü			43
Kredi İş Yüğü / 25			1.72
AKTS			2

**HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI**

<b>Hafta</b>	<b>Teori Konu Başlıkları</b>
1	Gıda makinalarına genel bakış, tarihi gelişim süreci
2	Gıda makinalarının temel özellikleri ve üretimde kullanılan ilkeler
3	Tartma ve Ölçme Makinaları
4	Taşıma iletim sistem ve makinaları
5	Gıda ön işleme ve temizlik makinaları
6	Gıda ön işleme ve temizlik makinaları, Sınıflama ve ayırma makinaları
7	vize
8	vize
9	Karıştırma ve karıştırlama makinaları
10	Boyut Küçültme Makinaları
11	Isıl işlem makinaları
12	Ambalajlama makinaları I

**HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI**

Hafta	Teori Konu Başlıkları
13	Ambalajlama makinaları I
14	Kalibrasyon ve bakım

Hafta	Uygulama Konu Başlıkları
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

**DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ**

No	Program Yeterlilikleri	Puan
Katkı Derecesi : 1 düşük, 5 yüksek		

**İMZA**