

Dersin Adı	D. Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
Gıda Mühendisliğinde Mekanik Prosesler	5110151	Güz	3+0	3	6
Ön Koşul Dersler	-				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu ders ile gıda proseslerinden olan Mekanik işlemlerin tanımlanması, değerlendirilmesi ve uygulama alanlarının belirlenmesi amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1.Gıda Endüstrisinde temel işlemleri kavrar. 2. Gıda üretiminde mekanik işlemleri kavrar. 3.Mekanik işlem makine ve ekipmanlarının özelliklerini, fonksiyonlarını, kullanımlarını ve aralarındaki etkileşimleri yorumlar.				
Dersin İçeriği					
Haftalar	Konular				
1.	Gıda endüstrisinde genel olarak kullanılan prosesler ve sınıflandırılmaları.				
2.	Mekanik proseslerin genel özellikleri				
3.	Mekanik proseslerin genel özellikleri				
4.	Mekanik ayırma işlemleri				
5.	Filtrasyon, süzme				
6.	Sedimentasyon-santrifügal ayırma işlemlerinin fiziksel esasları ve gıda teknolojisinde uygulanması				
7.	Ara sınavı				
8.	Katılarda boyut küçültme işlemleri ve makineleri				
9.	Katılarda boyut küçültme işlemleri ve makineleri				
10.	Katılarda boyut küçültmede enerji ve güç gereksinimi				
11.	Kırma, öğütme, ufalama ve kesme işlemlerinin fiziksel esasları				
12.	Kırma, öğütme, ufalama ve kesme işlemlerinin gıda teknolojisinde uygulamaları				
13.	Eleme işlemlerinin fiziksel esasları				
14.	Eleme işlemlerinin gıda teknolojisinde uygulamaları				
Genel Yeterlilikler					
Öğrenci gıda endüstrisinde mekanik işlemlerin kontrolünü sağlamak için gerekli altyapıyı edinir ve ekipmanların özellikleri, fonksiyonları ve aralarındaki etkileşimleri kavrar.					
Kaynaklar					
Ayık M. (1985). <i>Ürün İşleme Tekniği ve Makineleri</i> , Ank. Üniv. Yayını. Brennan J.G. ve ark.(1990). <i>Food Eng. Operations</i> . Elsevier Applied .Science. McCape,W.L ve ark.(1985). <i>Unit Operations of Chemical Engineering</i> . McGraw Hill Book Comp. Perry R. ve Green D.(1997). <i>Perry's Chem.Eng.Handbook</i> . Saldamlı İ ve Saldamlı E.(1990) . <i>Gıda End makineleri</i> . Önder Matbaa. Ank. -					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: % 40					
Final: % 60					
Bütünleme:					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	
ÖÇ1	4	4	5	4	5	4	3	4	5	4	4	5	4	4	
ÖÇ2	4	4	4	5	3	3	5	4	4	4	5	5	5	4	
ÖÇ3	3	4	4	5	4	4	4	5	3	4	4	5	4	5	
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek			5 Çok Yüksek				

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Gıda Müh. Mekanik Prosesler	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4