

**Ankara Üniversitesi**  
**Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**  
**Açık Ders Malzemeleri**

**Ders izlence Formu**

<b>Dersin Kodu ve İsmi</b>	<b>KGP 108 Gıda Endüstri Makineleri</b>
<b>Dersin Sorumlusu</b>	Öğr.Gör. Dilara ŞEN
<b>Dersin Düzeyi</b>	Önlisans
<b>Dersin Kredisi</b>	2
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Gıda endüstrisine genel bir bakış, taşıma ve iletim düzenleri, elekler ve sınıflama makineleri, filtreler, santrifüjler, katı ve sıvı gıdalar için karıştırıcılar, homojenizatörler, borulu ve plakalı ısı değiştiriciler, evaporatörler, kurutucu sistemleri, değirmenler, presler, kesme, porsiyonlama makineleri, ambalajlama makineleri.
<b>Dersin Amacı</b>	Hammadde hazırlık makineleri, ayırma makineleri, karıştırma makineleri, ısıl işlem makina ve ekipmanları, boyut küçültme makineleri, ambalaj ve ambalajlama sistemleri hakkında bilgi ve beceri sahibi olunmasını sağlamaktır.
<b>Dersin Süresi</b>	2 saat
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Ön Koşul</b>	Yok
<b>Önerilen Kaynaklar</b>	Saldamlı, İ., Saldamlı, E. 2004. Gıda Endüstrisi Makineleri, Savaş Kitapevi, 543 sayfa
<b>Dersin Kredisi (AKTS)</b>	4
<b>Laboratuvar</b>	
<b>Diğer-1</b>	