

Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı
Açık Ders Malzemeleri

Ders izlençe Formu

Dersin Kodu ve İsmi	FDE 201 MASS AND ENERGY BALANCES (Kütle ve Enerji Denklikleri)
Dersin Sorumlusu	Prof.Dr. Mehmet Özkan
Dersin Düzeyi	LİSANS
Dersin Kredisi	3
Dersin Türü	ZORUNLU
Dersin İçeriği	Units and dimensions; dimensional equations; concentrations, force, pressure and temperature; systems, flow diagrams of systems, mass balances in steady-state systems and recycle, purge and bypass conditions; gaseous and steams; moisture and saturation; heat, work, potential energy, kinetic energy, internal energy, enthalpy, heat capacity, sensible heat, heat of fusion and vaporization; energy balances in steady-state systems; steam tables; psychrometric charts
Dersin Amacı	Units and dimensions in food engineering and mass and energy balances related to food engineering
Dersin Süresi	3 saat/Hafta
Eğitim Dili	İngilizce
Ön Koşul	
Önerilen Kaynaklar	Toledo, R.T., Fundamentals of Food Process Engineering, New York: Springer, 2007. Watson, E.L., and Harper, J.C., Elements of Food Engineering, Van Nostrand Reinhold Co., 1989 Singh, R.P., and Heldman, D.R., Introduction to Food Engineering, London, UK; 2009 Özkan, M., Cemeroğlu, B., ve Türkyılmaz, M. 2011. Gıda Mühendisliğinde Kütle ve Enerji Denklikleri. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları No: 43, 251 s, Bizim Grup Basımevi, Ankara. Geankoplis, C.J., Transport Processes and Unit Operations, NJ: Prentice Hall Professional Technical Reference, 2003
Laboratuvar	-
Diğer-1	