

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

**Ders izlence Formu**

<b>Dersin Kodu ve İsmi</b>	<b>KGP 243 Proses İlkeleri</b>
<b>Dersin Sorumlusu</b>	Öğr.Gör. Dilara ŞEN
<b>Dersin Düzeyi</b>	Önlisans
<b>Dersin Kredisi</b>	3
<b>Dersin Türü</b>	Seçmeli
<b>Dersin İçeriği</b>	Boyutlar, ölçme sistemleri ve birimler, birimlerin birbirine çevrilmesi ile ilgili örnekler, kütle korunumu kanunu ve gıda proseslerine giriş, proses diagramlarının çizilmesi, kütle denklıklarının kurulması ve ilgili problem çözümü, enerjinin korunumu kanunu, enerji denklıklarının kurulması ve problem çözümü.
<b>Dersin Amacı</b>	Gıda teknolojisinde önemli boyut ve birim kavramları ile gıda proseslerine ilişkin kütle ve enerji denklıklarının kurulmasına ilişkin temel bilgilerin verilmesi ve problemlerin çözülmesidir.
<b>Dersin Süresi</b>	3 saat
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Ön Koşul</b>	Yok
<b>Önerilen Kaynaklar</b>	Özkan, M., Cemeroğlu, B., Türkyılmaz, M., 2011. Gıda Mühendisliğinde Kütle ve Enerji Denklıkları, Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları, No:43. Cemeroğlu, B. 1992. Meyve ve Sebze İşleme Endüstrisinde Temel Analiz Metotları. Biltav Yayıncılık, ANKARA. Ed: Cemeroğlu, B. 2005. Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler. Gıda Teknolojisi Yayınları No: 29 Ankara. 503 sayfa. Egemen, A. G. 1987. Isı Aktarımı. Gazi Üniversitesi Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi Yayın No: 11 Fellows, P. J. 1998. Food Processing Technology, Principles and Practice. Wodheas Publishing Limited, Cambridge, England. Gürses, Ö. L. 1986. Gıda İşleme Mühendisliği II. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No: 963, ANKARA
<b>Dersin Kredisi (AKTS)</b>	3
<b>Laboratuvar</b>	
<b>Diğer-1</b>	