



T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Çumra Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü

Sayı :E-91013531-300-561664
Konu :Ders Değişikliği

28.07.2023

SELÇUK ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜNE
(Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı)

İlgi : 21.07.2023 tarihli, 558502 sayılı yazı

İlgi yazıya istinaden Meslek Yüksekokulumuz Gıda İşleme Bölüm Başkanlığının Gıda Endüstri Makinaları dersinin kaldırılması ile ilgili Bölüm Kurulu Kararı,ders içerikleri veYönetim Kurulu Kararı ekte sunulmuştur.

Gereğini arz ederim.

Prof. Dr. Kubilay Kurtuluş BAŞTAŞ
Meslek Yüksekokulu Müdürü V.

Ek:

- 1- Ders Değişikliği
- 2- Ders İçerikleri
- 3- Yönetim Kurulu Kararı

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu :*BSFZZB4D78* Pin Kodu :53152

Belge Takip Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/selcuk-universitesi-ebys>

Adres : S.Ü. Çumra Meslek Yüksekokulu Cumhuriyet Mahallesi 42500 Çumra / KONYA

Telefon : 3324475621 Faks : 3324473425

e-Posta:cumramyo@selcuk.edu.tr Web:www.selcuk.edu.tr

Kep Adresi : selcukuniversitesi@hs01.kep.tr

Bilgi için : ALİ YAMAN (Zeynep

YAMAN Vekaletiyle)

Unvanı : Veri Hazırlama ve Kontrol

İşletmeni V.





T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Gıda İşleme Bölüm Başkanlığı

Sayı :E-61771248-300-558502
Konu : Öğrenci İşleri (Genel)

28.07.2023

ÇUMRA MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

Bölümümüzde 3. dönem dersi olarak yürütülen Gıda Endüstri Makinaları Dersinin kaldırılması ve buna bağlı olarak Gıdalarda Temel İşlemler 1 ve 2 derslerinin yeniden düzenlenmesi ile ilgili bölüm kurulu yazısı ektedir.

Gereğini saygılarımla arz ederim.

Doç. Dr. Meryem KARA
Bölüm Başkanı



SELÇUK ÜNİVERSİTESİ ÇUMRA MYO MÜDÜRLÜĞÜNE

Bölümümüz 3. dönem dersi olarak yürütülen **Gıda Endüstri Makinaları** dersi ile 3. ve 4. dönemlerde yürütülen **Gıdalarda Temel İşlemler 1** ve **Gıdalarda Temel İşlemler 2** derslerinin içeriklerinin benzerlik göstermesi sebebiyle **Gıda Endüstri Makinaları** dersinin kaldırılarak ders içeriklerinin yeniden düzenlenip yerine 3. Dönem Gıdalarda Temel İşlemler 1 (**4 AKTS/4+0**) ve 4. Dönem Gıdalarda Temel İşlemler 2 (**4 AKTS/4+0**) şeklinde yürütülmesine karar verilmiştir.

Gereğini saygılarımızla arz ederiz.

Gıda İşleme Bölümü
Kurulu Üyeleri
21. 07.2023

Öğr. Gör. Dr. Ayşe NİZAMLIOĞLU

Öğr. Gör. Dr. H. Berna POÇAN
(Katılmadı)

Doç. Dr. Meryem KARA
Bölüm Başkanı

DERSİN HAFTALARA GÖRE İÇERİK BİLGİLERİ

HAFTA	İÇERİK	KAYNAKLAR
1	Ölçme ve Tartım, Ölçme ve Tartma Aletleri	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
2	Ölçme ve Tartım Aletlerinin Çalışma Prensipleri	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
3	Kalitatif Ölçüm	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
4	Taşıma ve İletim	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
5	Mekanik Taşıyıcılar	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
6	Mekanik Taşıyıcılar	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
7	Pnömatik Taşıyıcılar	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
8	Hidrolik Taşıyıcılar	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
9	Temizleme İşlemi	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
10	Ara Sınav	
11	Temizleme Metotları	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
12	Yıkama İşlemleri	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
13	Ayıklama ve Ayırma İşlemleri	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
14	Ayıklama ve Ayırma İşlemleri	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
15	Sınıflama ve Ayırma Makineleri	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri

611-2
Evrak Tarih ve Sayısı: 28.07.2023-E.561664
DERSİN HAFTALARA GÖRE İÇERİK BİLGİLERİ

HAFTA	İÇERİK	KAYNAKLAR
1	Temizleme ve Sınıflandırma İşlemleri	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
2	Temizleme ve Sınıflandırma İşlemleri	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
3	Boyut Küçültme İşlemleri	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
4	Öğütme İşlemleri	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
5	Karıştırma ve Karışımama İşlemleri, Ayırma İşlemlerinin Prensipleri ve Sınıflandırılması	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
6	Karıştırma ve Karışımama İşlemleri, Ayırma İşlemlerinin Prensipleri ve Sınıflandırılması	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
7	Mekanik Ayırma İşlemleri, Eleme, Sedimentasyon, Santrifüj, Filtrasyon	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
8	Mekanik Ayırma İşlemleri, Eleme, Sedimentasyon, Santrifüj, Filtrasyon	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
9	Ambalaj ve Ambalajlama Makineleri	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
10	Ara Sınav	
11	Geliştirilmiş Filtrasyon Düzenleri	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
12	Membran Filtrasyon Mikrofiltrasyon, Ultrafiltrasyon, Nanofiltrasyon	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
13	Isıl İşlemler, Isıl İşlem Makine ve Ekipmanları	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
14	Soğutma Sistemleri ve Çalışma İlkeleri, Soğutma Sistemi Üniteleri ve Özellikleri	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri
15	Gıdaların Dondurulmaları Dondurma Yöntemleri, Donma Noktasının Hesaplanması	İ. SALDAMLI, E. SALDAMLI, Gıda Endüstrisi Makineleri

Toplantı Sayısı	18	Toplantı Tarihi	26.07.2023
-----------------	----	-----------------	------------

KARAR NO:2023/40 Meslek Yüksekokulumuz Gıda İşleme Bölüm Başkanlığının 21.07.2023 tarih ve E.558502 sayılı yazısı görüşüldü.

Gıda İşleme Bölümünde 3.dönem dersi olarak yürütülen 5519307 kodlu **Gıda Endüstri Makinaları** dersinin, 3. ve 4. dönemlerde yürütülen 5519308 kodlu **Gıdalarda Temel İşlemler I** ve 5519408 kodlu **Gıdalarda Temel İşlemler II** derslerinin içeriklerinin benzerlik göstermesi sebebiyle **Gıda Endüstri Makinaları** dersinin kaldırılarak ders içeriklerinin yeniden düzenlenip, yerine 3. Dönem **Gıdalarda Temel İşlemler I** (4 AKTS/4+0) ve 4.dönem **Gıdalarda Temel İşlemler II** (4 AKTS/4+0) şeklinde yürütülmesine;

Oy birliği ile karar verildi.

Mehmet Fatih ORANSOY
Yüksekokul Sekreteri

