



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Kurutma Teknolojisi	GDM5115	3	7.5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

Dersin Seviyesi	Yüksek Lisans Seviyesi
-----------------	------------------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Atanmamış
---------------------	-----------

Dersi Veren(ler)	İbrahim Doymaz
------------------	----------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Bazı gıda ürünlerinin kurutma teknikleri ve kurutma sistemlerinin öğrenilmesi
--------------	---

Dersin İçeriği	Gıdaların kurutulması, kuruma olayı, psikrometri, kurutma yöntemleri ve kurutucu sistemleri.
----------------	--

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenciler su aktivitesi ve sorpsiyon izotermi kavramları bilir.
2	Öğrenciler psikometriyi bilir.
3	Öğrenciler sıcak hava ile kurutma yönteminde gerekli hava ve ısının hesaplanmasını bilir.
4	Öğrenciler kuruma olayı ve kuruma hızını etkileyen faktörleri bilir.
5	Öğrenciler kurutma sistemlerini bilir.
6	Öğrenciler kuru ürün randımanı ve kurutulmuş ürünlerde uygulanan bazı testleri bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Kurutma teknolojisine giriş	Related Resources
2	Su aktivitesi ve sorpsiyon izotermi	Related Resources
3	Psikrometri ve nemli hava	Related Resources
4	Kuruma olayı ve kuruma hızı	Related Resources
5	Kurutma ile gelen değişimler ve kalite kontrol	Related Resources
6	Sıcak havayla kurutma	Related Resources
7	Osmotik kurutma ve davul kurutma	Related Resources
8	Ara Sınav 1	Related Resources
9	Vurgulu basınçla kurutma	Related Resources
10	Solar, Mikrodalga, Kızılötesi Kurutma	Related Resources

11	Püskürterek, fışkıran yataklı, pnömatik, vurgulu yanmalı kurutma	Related Resources
12	Kızgın buhar ve ultrasonik kurutma	Related Resources
13	Meyve ve sebzelerin kurutulmaları	Related Resources
14	Et ve süt ürünlerinde kurutma	Related Resources
15	Final	Related Resources

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	13	3	39
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	3	42
Derse Özgü Staj			
Ödev	2	20	40
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer	1	20	20
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	40	40
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	40	40
Toplam İşyükü			221
Toplam İşyükü / 30(s)			7.37

	AKTS Kredisi	7.5
--	---------------------	-----

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----