



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Reolojisi-1	GDM5110	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	Mustafa Tahsin YILMAZ
---------------------	-----------------------

Dersi Veren(ler)	Mustafa Tahsin YILMAZ, Ömer Said TOKER
------------------	--

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Gıda reolojisi ve uygulama alanlarının öğrenilmesi
--------------	--

Dersin İçeriği	Reolojinin tanımı ve tarihi; reoloji ve tekstür farkı; kesme ve kuvvet tanımları; Reolojik davranış modelleri; Newtonian ve Newtonian olmayan akışkanlar; Zamana bağlı (reopektik; tiksotropik) ve zamana bağlı olmayan (pseudoplastik ve dilatant) akışkanlar
----------------	--

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

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci reoloji hakkında genel bilgi sahibi olur.
2	Öğrenci reolojinin uygulama alanlarını bilir.
3	Öğrenci gıda reolojisinin temel prensipleri bilir.
4	Öğrenci reolojik modeller hakkında bilgi sahibi olur.
5	Öğrenci gıdaların viskoelastik özelliklerini bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Reolojinin tanımı ve tarihi	İlgili Kaynaklar
2	Reoloji ve tekstür arasındaki farklar	İlgili Kaynaklar
3	Kesme ve kuvvet tanımları ve reoloji ile ilişkileri	İlgili Kaynaklar
4	Reolojik davranış modelleri	İlgili Kaynaklar
5	Newtonian ve Newtonian olmayan gıdalar	İlgili Kaynaklar
6	Zamana bağlı ve bağlı olmayan akışkanlar	İlgili Kaynaklar
7	Akışkanların model parametrelerinin hesaplanması ve önemi	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	Ara Sınav	İlgili Kaynaklar

10	Reolojik özellikleri etkileyen parametreler	İlgili Kaynaklar
11	Çeşitli gıdaların reolojik karakterizasyonu	İlgili Kaynaklar
12	Çeşitli gıdaların reolojik karakterizasyonu	İlgili Kaynaklar
13	Farklı gıdaların reolojik karakterizasyonu ile alakalı uygulamalar	İlgili Kaynaklar
14	Farklı gıdaların reolojik karakterizasyonu ile alakalı uygulamalar	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

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	16	3	48
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması			
Derse Özgü Staj			
Ödev	6	20	120
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	30	30
Toplam İşyükü			223

	Toplam İşyükü / 30(s)	7.43
	AKTS Kredisi	7.5

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----