



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Isı ve Kütle Aktarımı	GDM3251	4	5	4	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz
---------	-----

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

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

Ders Kategorisi	Temel Meslek Dersleri
-----------------	-----------------------

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

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

Dersin Koordinatörü	Salih KARASU
---------------------	--------------

Dersi Veren(ler)	Salih KARASU
------------------	--------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Dersin amacı gıda mühendisliğinde temel olan transport mekanizmalarından ısı ve kütle transferinin temellerini açıklamak ve gıda sanayindeki kullanım alanları hakkında bilgilendirmektir. Bu ders kapsamında öğrencilerin temel mühendislik bilgilerini transfer işlemlerine uygulamalarını sağlamak, ısı ve kütle transferi problemlerini tanımlama, formülasyon ve çözme yeteneklerini geliştirmek hedeflenmektedir.
--------------	---

Dersin İçeriği	Isı ve kütle transferi dersinde ısı aktarımı kapsamında, termal enerji denkleğinin prensipleri ve ısı transferinin temel mekanizmaları olan ısı iletim, taşınım ve ışıınım işlenmektedir. Belirtilen temel ısı transfer mekanizmalarının farklı ısı değıştiriciler için hesaplamalarda ve ısı değıştiricilerin tasarımında nasıl kullanıldığı öğretilmektedir. Termal enerji denkleğ ve ısı transfer mekanizmalarının kararsız durumdaki sistemlere uygulaması yapılmaktadır. Temel prensipler anlatılırken seçilen problemler yardımıyla bu prensiplerin gıda mühendisliği uygulamalarına da örnekler verilmektedir. Kütle aktarımı kapsamında ise kütle transferinin esasları ısı aktarımıyla paralel olarak verilmektedir. Faz dengesi ve ilgili diyagramlar gösterilmekte, kararlı ve kararsız halde moleküler difüzyonun temel prensiplerine yer verilmektedir. Ayrıca kütle transfer katsayıları için kullanılan modeller, konvektif kütle transfer katsayıları için korelasyonlar, ısı, kütle ve momentum transferi arasındaki analogiler öğretilmektedir
----------------	--

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

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci ısı ve kütle aktarımı mekanizmalarını bilir.
2	Öğrenci ısı ve kütle aktarımının kararlı ve kararsız haldeki temel prensipleri bilir.
3	Öğrenci gıda mühendisliği temel işlemlerinde ısı ve kütle aktarımının yerini ve önemini bilir.
4	Öğrenci kütle ve ısı aktarım denkleklerini kurabilir ve birbirleri arasındaki analogiyi bilir.
5	Öğrenci verilen bir ısı ya da kütle aktarımı sistemi için tasarım, analiz, çözümleme ve yorumlamasını bilir.
6	Öğrenci ısı değıştiriciler, dondurucu sistemleri, karıştırmalı kazan ve kurutucu sistemlerini ve bu sistemlerin tasarlamasını bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Genel Tanıtım ve Giriş	İlgili Kaynaklar
2	Isı ve kütle aktarım temel mekanizmaları	İlgili Kaynaklar
3	Isı, kütle ve momentum transferi arasındaki anolojiler;	İlgili Kaynaklar
4	Difüzyon teorisi, kararlı hal ısı aktarımı	İlgili Kaynaklar
5	Moleküler Difüzyon, kararlı hal ısı aktarımı	İlgili Kaynaklar
6	Boyutsuz sayılar, kararsız hal ısı iletimi, kararsız hal difüzyonun prensipleri	İlgili Kaynaklar
7	Boyutsuz sayılar, kararsız hal ısı iletimi, kararsız hal kütle aktarımı	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	Zorlamalı taşınım, konvektif kütle transfer katsayıları	İlgili Kaynaklar
10	Zorlamalı taşınım, konvektif kütle transfer katsayıları	İlgili Kaynaklar
11	Doğal taşınım, konvektif kütle transfer katsayıları için korelasyonlar	İlgili Kaynaklar
12	Işınım ile ısı aktarımı, kütle transfer katsayısı için kullanılan modeller	İlgili Kaynaklar
13	Isı değiştiricileri, faz dengesi ve ilgili diyagramlar	İlgili Kaynaklar
14	Isı değiştiricileri, faz dengesi ve ilgili diyagramlar, çift faz teorisi	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	3	30
Ödev		
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	14	4	56

Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	2	28
Derse Özgü Staj			
Ödev	1	15	15
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği	3	1	3
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
Toplam İşyükü			142
Toplam İşyükü / 30(s)			4.73
AKTS Kredisi			5

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----