



## Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Reolojisi-2	GDM6110	3	7.5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

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

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

Dersin Seviyesi	Doktora Seviyesi
-----------------	------------------

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

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

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

Dersin Koordinatörü	Mustafa Tahsin YILMAZ
---------------------	-----------------------

Dersi Veren(ler)	
------------------	--

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Bu dersin amaçları; 1. Gıdaların visko-elastik özellikleri ile ilgili detaylı bilgilerin verilmesi, 2. Bu özelliklerin ölçümüne dayalı detaylı bilgi ve becerilerin kazandırılması 3. Bazı gıdaların reolojik özelliklerinin tartışılması ve kavratılması becerilerinin kazandırılması
--------------	--

Dersin İçeriği	Gıdaların viskoelastik özellikleri, lossmodülüs ,storagemodulus, kompleks vikoze, kompleks modülüs, osilasyon kuvvet uygulamaları, stres sweep ve frekans sweep testleri ve sonuçların değerlendirilmesi, sıcaklık sweep testleri,nişasta ,ketçap, mayonez, bal gibi bazı gıdaların reolojik özelliklerinin incelenmesi.
----------------	--

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

### Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci, gıdaların visko-elastik özelliklerini bilir.
2	Öğrenci, gıdaların visko-elastik özelliklerinin belirlenmesinde kullanılan empirik ölçümlerle alakalı bilgi ve becerilerin geliştirir.
3	Öğrenci, kompleks viskozite kavramı hakkında yeterli bilgiler öğrenir.
4	Öğrenci, bazı gıdaların reolojik özelliklerinin değerlendirilmesi konusunda becerileri geliştirir.
5	Öğrenci gıdaların reolojik özelliklerinin belirlenmesine yönelik uygulama öğrenir.

### Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Gıdaların Visko-elastik özellikleri	İlgili Kaynaklar
2	Gıdaların Visko-elastik özellikleri	İlgili Kaynaklar
3	Loss modulus and Storage modulus	İlgili Kaynaklar
4	Loss modulus and Storage modulus	İlgili Kaynaklar
5	Kompleks viskozite	İlgili Kaynaklar
6	Kompleks viskozite	İlgili Kaynaklar

7	Kompleks modülüs	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	Osilasyon testi	İlgili Kaynaklar
10	Stress sweep and frequency test and evaluation of results.	İlgili Kaynaklar
11	Creep and recovery test	İlgili Kaynaklar
12	Temperature sweep test	İlgili Kaynaklar
13	Stress relaxation test.	İlgili Kaynaklar
14	Bazı gıdaların reolojik özellikleri	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
<b>Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı</b>		60
<b>Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı</b>		40
<b>TOPLAM</b>		100

## AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	16	3	48
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	4	56
Derse Özgü Staj			
Ödev	2	25	50
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer	1	25	25

Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
<b>Toplam İşyükü</b>			229
<b>Toplam İşyükü / 30(s)</b>			7.63
<b>AKTS Kredisi</b>			7.5
Diğer Notlar	Yok		