

Dersin Adı:	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Kurutma ve Depolama	0629832	VIII	2 + 2	3	4
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrenciler kurutma ve depolama konusunda teknolojik işlemler, muhafaza yöntemleri, bu alanda kullanılan kurutma yöntemleri konusunda temel bilgileri öğrenecektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; <ol style="list-style-type: none"> 1. Çeşitli tarımsal ürünleri güneş altında kurutmayı bilir, 2. Mikrodalga ışınlarla kurutmayı bilir, 3. Kurutma sisteminin tasarımını bilir, 4. Depolama sistemlerinin özelliklerini bilir, 5. Meyve ve sebze dondurma yöntemlerini bilir, 6. Kurutulmuş meyvelere uygulanan son işlemleri bilir. 				
Dersin İçeriği	Tarımsal ürünlerin, güneş altında doğal kurutma yöntemleri, sıcak havayla kurutma yöntemleri, vakumla kurutma yöntemleri, mikrodalga ışınlarla kurutma yöntemleri ve bu yöntemlere ilişkin teorik hesaplarla, gerekli sistemlerin tasarımı, depolama yöntemleri ve tesisleri.				
Haftalar	Konular				
1	Giriş				
2	Tarımsal ürünlerin, güneş altında doğal kurutma yöntemleri				
3	Sıcak havayla kurutma yöntemleri				
4	Mikrodalga ışınlarla kurutma yöntemleri ve bu yöntemlere ilişkin teorik hesaplarla				
5	Mikrodalga ışınlarla kurutma yöntemleri ve bu yöntemlere ilişkin teorik hesaplarla				
6	Kurutmada gerekli sistemlerin tasarımı, depolama yöntemleri ve tesisleri.				
7	Ara sınav				
8	Kurutmada gerekli sistemlerin tasarımı, depolama yöntemleri ve tesisleri.				
9	Meyve ve sebzelerin dondurularak muhafazası, sebzelerin dondurulması, meyvelerin dondurulması				
10	Meyve ve sebzelerin dondurularak muhafazası, sebzelerin dondurulması, meyvelerin dondurulması				
11	Meyve ve sebzelerin soğukta depolanması, kontrollü atmosferde depolama, farklı meyve ve sebzelerin depolama koşulları				
12	Meyve ve sebzelerin kurutulması, meyvelerin kurutulması				
13	Sebzelerin kurutulmaları				
14	Bazı meyvelerin kurutulması, Kurutulmuş meyvelere uygulanan son işlemler ve depolama				
Genel Yeterlilikler					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Güneş altında ve sıcak havayla kurutmayı yapabilir, 2. Mikrodalga ile kurutmayı yapabilir, 3. Meyve ve sebzelerin kurutulması, soğutulması ve dondurulmasını yapabilir. 					
Kaynaklar					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Anonim, (1993) <i>Ashrae. Fundamentals Handbook. American. Society. Heat. Refrig. AirCond. Eng. Inc.</i>, Atlanta 2. Aybers, N. (1978), <i>Isıtma Havalandırma Ve İklimlendirme Tesisleri</i>, Birsen Kitapevi, İstanbul. 3. Earle, R.L. (1983) <i>Unit Operations In Food Processing</i>. Pergamon Press, New York, 4. Dagsöz, A., K., (1990), <i>Isı Geçisi</i>, İTÜ Makine Fakültesi yayınları, Emre Matbaacılık: İstanbul. 5. Geankoplis, C.J. (1983) <i>Transport Processes And Unit Operations (2nd Ed.)</i> Allyn And Bacon, Inc.: Toronto 6. Isık E. Alcibas İ., (2000), <i>Tarımsal Ürünlerin Kurutulmasında Kullanılan Yöntemler Ve Kurutma Sistemleri</i>. Uludağ. Üniv. Ziraat Fakültesi Yayınları : Bursa 					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: %40					
Final: %60					
Bütünleme:					

