



KURS PROGRAMI

Pazartesi

9. ⁰⁰ - 10. ¹⁵	Açılış, Kurutma ile İlgili Temel Kavramlar
10. ¹⁵ - 10. ³⁰	Mola
10. ³⁰ - 12. ⁰⁰	Kurutma İşlemlerinde Kütle ve Enerji Dengeleri
12. ⁰⁰ - 13. ³⁰	Yemek arası
13. ³⁰ - 14. ⁴⁵	Kurutma İşlemlerinin h-x Diyagramlarında İzlenmesi
14. ⁴⁵ - 15. ⁰⁰	Mola
15. ⁰⁰ - 16. ³⁰	Kuruma Mekanizmaları
16. ³⁰ - 16. ⁴⁵	Genel Değerlendirme

Salı

9. ⁰⁰ - 10. ¹⁵	Kurutucu Tipleri
10. ¹⁵ - 10. ³⁰	Mola
10. ³⁰ - 12. ⁰⁰	Kurutucu Seçimi
12. ⁰⁰ - 13. ³⁰	Yemek arası
13. ³⁰ - 14. ⁴⁵	Kurutmada Enerji Kullanımı
14. ⁴⁵ - 15. ⁰⁰	Mola
15. ⁰⁰ - 16. ³⁰	Kurutucu Kontrolü
16. ³⁰ - 16. ⁴⁵	Genel Değerlendirme

Çarşamba

9. ⁰⁰ - 10. ¹⁵	Akışkan Yatak Kurutucu
10. ¹⁵ - 10. ³⁰	Mola
10. ³⁰ - 12. ⁰⁰	Akışkan Yatak Kurutucu
12. ⁰⁰ - 13. ³⁰	Yemek arası
13. ³⁰ - 14. ⁴⁵	Akışkan Yatak Kurutucu
14. ⁴⁵ - 15. ⁰⁰	Mola
15. ⁰⁰ - 16. ³⁰	Akışkan Yatak Kurutucu
16. ³⁰ - 16. ⁴⁵	Genel Değerlendirme

Perşembe

9. ⁰⁰ - 10. ¹⁵	Döner Kurutucu
10. ¹⁵ - 10. ³⁰	Mola
10. ³⁰ - 12. ⁰⁰	Döner Kurutucu
12. ⁰⁰ - 13. ³⁰	Yemek arası
13. ³⁰ - 14. ⁴⁵	Pnömatik Kurutucular
14. ⁴⁵ - 15. ⁰⁰	Mola
15. ⁰⁰ - 16. ³⁰	Bant ve Tünel Kurutucular
16. ³⁰ - 16. ⁴⁵	Genel Değerlendirme

Cuma

9. ⁰⁰ - 10. ¹⁵	Püskürtmeli Kurutucu
10. ¹⁵ - 10. ³⁰	Mola
10. ³⁰ - 12. ⁰⁰	Toz tutma (siklon ve torbalı filtreler)
12. ⁰⁰ - 13. ³⁰	Yemek arası
13. ³⁰ - 14. ⁴⁵	Toz tutma (siklon ve torbalı filtreler)
14. ⁴⁵ - 15. ⁰⁰	Mola
15. ⁰⁰ - 16. ⁴⁵	Genel Değerlendirme

Prof.Dr. Ersan KALAFATOĞLU