Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**GTÜ210 - Çini Malzeme ve Pişirme Teknolojisi**
Ders Türü	IV.Yarıyıl
Teori + Uygulama	2+2
AKTS	**4.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Zorunlu Dersler
Öğretim Elemanları	ARAŞ. GÖR. ÖZGE TAN

Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders sadece yüz yüze eğitim şeklinde yürütülmektedir
Önkoşullar	Bu dersin önkoşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Bu dersle ilişkili önerilen başka dersler bulunmamaktadır.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Çini ve seramik malzemelerine giriş, temel kavramlar	
2. hafta		Çini çamurunun yapısı, hammaddeler ve özellikleri	
3. hafta		Çamur hazırlama yöntemleri ve temel şekillendirme teknikleri	
4. hafta		Kurutma süreçleri ve bisküvi pişirimi (ilk fırınlama) kuralları	
5. hafta		Çini sırlarının kimyasal yapısı ve temel bileşenleri	
6. hafta		Sır hazırlama yöntemleri ve sırlar arası karakteristik farklılıklar	
7. hafta		Ara Sınav (Uygulama Sınavı)	
8. hafta		Boyama tekniklerine (sır altı, sır üstü) uygun boya ve malzeme seçimi	
9. hafta		Çini fırınlarının çeşitleri, yapısı ve çalışma prensipleri	
10. hafta		Fırın istifleme (doldurma) teknikleri ve dikkat edilecek hususlar	
11. hafta		Pişirme eğrileri (rejimleri), ısı ölçümü ve fırın atmosferi	
12. hafta		Sırlı pişirim süreci ve fırın soğutma aşamaları	
13. hafta		Pişirme hataları, sır kusurları (çatlama, akma, toplanma) ve analizi	
14. hafta		Dönem sonu fırın açılışı, ürün değerlendirmesi ve hata çözümleri	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Çini sanatında kullanılan hammaddeleri, bisküvi yapısını ve sır bileşenlerini kimyasal ve fiziksel özellikleriyle tanımlar.
2	Çamur hazırlama, kurutma ve bisküvi fırınlama süreçlerini atölye ortamında tekniğine uygun olarak uygular.

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
3	Geleneksel ve modern çini sırlarını hazırlayarak, farklı boyama tekniklerine (sır altı, sır üstü) uygun sır ve malzeme seçimini yapar.
4	Çini fırınlarının çalışma prensiplerini, istifleme kurallarını ve pişirme eğrilerini kavrayarak fırınlama sürecini yetkinlikle yönetir.
5	Üretim sürecinde ortaya çıkabilecek pişirme ve sır hatalarını analiz ederek bu sorunlara yönelik bilimsel ve teknik çözüm yolları geliştirir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

İçerik girilmemiştir.

Dersin Teması

İçerik girilmemiştir.

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	0	0	0
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0	0	0
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	0	0	0
Staj Uygulaması	0	0	0
		Hesaplanan AKTS	**0**

Ölçme ve Değerlendirme

İçerik girilmemiştir.