**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **GDM 404 Proses Kontrol** |
| Dersin Sorumlusu | Doç.Dr.Özge Şakıyan Demirkol |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | Zorunlu |
| Dersin İçeriği | İstenilen düzeyde raf ömrü ve kalitedeki işlenmiş gıdaların üretiminde işlem kontrolünün önemi, işlem kontrolü prensiplerinin modelleme ve simülasyonda zorluklara neden olan kompleks gıda yapısının ele alınmasında uygulamaları. Bazı gıda üretim işlemlerinin simülasyon ve kontrolü. |
| Dersin Amacı | 1. Öğrenciler temel işlemler, matematiksel modelleme, gıda bilimi ve teknolojisi alanlarındaki bilgilerini gıda endüstrisindeki kontrol işlemleri ve ekipmanlarına uygulayabilir duruma geleceklerdir.  2. Öğrenciler gıda endüstrisindeki ürün ve ürün kalitesiyle proses kontrolü arasındaki ilişkinin farkına varacaklardır.  3. Öğrenciler gıda endüstrisinde proses kontrol şemalarının seçimi ve uygulamasının önemi konusunda farkındalık kazanacaklardır.  4. Öğrenciler gıda bilimi ve mühendislik alanlarındaki bilgilerini işlem koşullarını optimize etmede ve bunları optimumlarında kontrol etmede kullanabilir hale geleceklerdir.  5. Öğrenciler ürünlerin optimum işlem koşullarında üretilebilmeleri için gıda endüstrisinde proses kontrolünün öneminin farkına varacaklardır. |
| Dersin Süresi | 1 yarıyıl (haftada 2 saat) |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | Stephanopoulos, G., Chemical Process Control, Englewood Cliffs, NJ: Prentice-Hall, 1984  Saguy, I., Computer-aided Techniques in Food Technology, Marcel Dekker, 1983  Heldman, D.R., and Lund, D.B., Handbook of Food Engineering, Boca Raton : CRC Press/Taylor & Francis, 2007 |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Laboratuvar | Yok |
| Diğer-1 | - |