



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Bitkisel Yağ Teknolojisi								
Ders Kodu	KGT207			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Yağ teknolojisiyle ilgili temel konuların verilmesi.								
Özet İçeriğı	Bitkisel ve hayvansal katı ve sıvı yağların bileşimleri ve genel yapıları, yağ hammaddeleri, zeytin ve yağlı tohumlardan ham yağ eldesi, hayvansal yağ eldesi, balık yağı teknolojisi, yağların rafinasyonu, yağların sertleştirilmesi ve margarin üretimi, yağların bozulması ve bozulmaya karşı dayanıklılığın artırılması. Yağlardan örnek alma ve analize hazırlama, yağlarda kalitatif analizler, dışsal özellikler, çözünürlük, ısıtma deneyi, sabunlaşma deneyi, bulanıklık yapıcı maddelerin araştırılması, kantitatif analizler, uçucu maddelerin belirlenmesi, çözünmeyen yabancı maddelerin belirlenmesi, mineral asitlerin belirlenmesi, asit sayısı, sabun miktarı, sabunlaşma sayısı, peroksit sayısı, iyot sayısı, kırılma katsayısı, sabunlaşmayan madde, özgül ağırlık, lovibond renk ölçümü.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. İsmail BÖLÜK								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Kayahan, M., 2004, Yağlı Tohumlardan Ham Yağ Üretim Teknolojisi, Gıda Mühendisleri Odası, Ankara.
2	Demirci, M., 1993. Bitkisel Yağ teknolojisi. T.Ü Tekirdağ Ziraat Fakültesi Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü. Ders notu No: 72 Tekirdağ.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Hücrede yağ asitlerinin sentezi
2	Teorik	Yağların kimyasal yapısı
3	Teorik	Beslenmemizde yemeklik yağların önemi
4	Teorik	Ticari öneme sahip yağlar
5	Uygulama	Yağlı tohum ve meyve ticareti borsa kriterleri
6	Teorik	Yağlı tohumların depolanması
7	Teorik	Ham yağ elde etme yöntemleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Uygulama	Ham yağ elde etme yöntemleri
10	Teorik	Ham yağın rafinasyonu
11	Uygulama	Refining of crude oil.
12	Teorik	Zeytinyağı üretim teknolojisi
13	Uygulama	Zeytinyağı üretim teknolojisi
14	Teorik	Yağların katı hale getirilmesi,
15	Teorik	Margarin üretimi
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem sonu sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Uygulamalı Ders	10	0	1	10
Ödev	10	2	0	20
Bireysel Çalışma	10	1	0	10
Ara Sınav	1	2	1	3



Dönem Sonu Sınavı	1	3	1	4
	Toplam İş Yüğü (Saat)			75
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Yağ hammaddelerini sınıflandırabilme
2	Yağın kimyasal yapısını ve beslenmedeki önemini kavrayabilme.
3	Yağların ve yağlı tohumların bozulmadan depolanabilmesi için gerekli önlemleri alabilme
4	Yağın beslenmedeki önemini kavrayabilme.
5	Yağ hammaddelerini tanıtabilme.

Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3
PÇ1	5	5	5
PÇ2	5	5	5
PÇ3	5	5	4
PÇ4	4	4	4
PÇ5	4	4	4
PÇ6	3	4	4
PÇ7	4	4	4
PÇ8	4	4	5
PÇ9	5	5	5
PÇ10	5	5	5
PÇ11	5	5	5
PÇ12	5	5	5

