



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Yağlı Tohumlardan Ham Yağ Üretim Teknikleri							
Ders Kodu		GMP605		Ders Düzeyi		Doktora			
AKTS Kredi	8	İş Yüğü	200 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Dersin amacı, yağlı tohumlardan ham yağ eldesinde kullanılan tekniklerle ilgili bilgi sunmaktır. Ders kapsamında ham yağların ekstraksiyonunda kullanılan ekstraksiyon kuramları da incelenecektir.							
Özet İçeriği		Yağlı tohumlar, yağ sızdırmadan önce yapılan işlemler, yağ sızdırma teknikleri							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Prof. Dr. Aslı YORULMAZ						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	20
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60
Ödev	2	20

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Gunstone, F.D., Harwood, J.L., Dijkstra, A. J., 2007. The Lipid Handbook, CRC press, ABD.
2	Kayahan, M., 2004. Yağlı tohumlardan Ham Yağ Üretim Teknolojisi, TMMOB, Gıda Mühendisleri Odası, Ankara

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yağ üretiminde yararlanılan başlıca yağlı tohumlar
2	Teorik	Yağ üretiminde yararlanılan başlıca yağlı tohumlar
3	Teorik	Yağlı tohumların satın alınması ve depolanması
4	Teorik	Yağlı tohumların depolanmasında meydana gelen değişimler
5	Teorik	Yağlı tohumların sızdırılmak üzere hazırlanması
6	Teorik	Yağlı tohumlardan yağ eldesi
7	Teorik	Presleme tekniğı
8	Ara Sınav (Vize)	Sınav
9	Teorik	Ekstraksiyon tekniğı
10	Teorik	Ekstraksiyon tekniğı
11	Teorik	Ekstraksiyon kuramı
12	Teorik	Ekstraktörler
13	Teorik	Ham yağların özellikleri ve muhafaza yöntemleri
14	Teorik	Ham yağların özellikleri ve muhafaza yöntemleri
15	Teorik	Öğrenci sunumları
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Sınav

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	3	70
Ödev	2	28	2	60
Ara Sınav	1	29	1	30
Dönem Sonu Sınavı	1	39	1	40
Toplam İş Yüğü (Saat)				200
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				8

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Yemeklik yağ üretiminde kullanılan yağlı tohumlarla ilgili bilgi sahibi olmak
2	Yağlı tohumlara sızdırma işlemlerine kadar geçen sürede yapılan ön hazırlık aşamaları ile ilgili bilgi sahibi olmak
3	Yağ sızdırma tekniklerini öğrenmek
4	Ekstraksiyon kuramları ile ilgili bilgi sahibi olmak
5	Ham yağların özellikleri ve depolama koşulları ile ilgili bilgi sahibi olmak

Program Çıktıları (Gıda Mühendisliği Doktora Programı)

1	Yüksek lisans yeterliklerine dayalı olarak Gıda Mühendisliği alanındaki güncel ve ileri düzeydeki bilgileri özgün düşünce ve/veya araştırma ile uzmanlık düzeyinde geliştirmek, derinleştirmek ve bilime yenilik getirecek özgün tanımlara ulaşma
2	Gıda mühendisliği alanında strateji, politika ve uygulama planları geliştirebilme ve sonuçları kalite süreçleri çerçevesinde değerlendirebilme.
3	Gıda Mühendisliğinin alt dallarında en son gelişmeleri takip ederek özgün bir araştırma konusunu bağımsız olarak belirleme, tasarlama, uygulama ve sonuçlandırma; bu süreci yönetme becerisi kazanma
4	Gıda biliminde ortaya atılan fikirlerin ve meydana gelen gelişmelerin eleştirel analizini, sentezini ve değerlendirmesini yapma
5	Doktora düzeyi yeterliliklerine dayalı olarak, gıda bilimi ve uygulamalarına yönelik olarak ileri düzeyde bilgi sahibi olma

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	3	3	3	1
PÇ2	3	3	3	3	
PÇ3	3	3	3	3	
PÇ4	3	3	3	3	
PÇ5	3	3	3	3	

