

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

Ders Bilgileri

BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ					
Kodu	Dönemi	Teori	Uygulama	Ulusal Kredisi	AKTS Kredisi
		Saat / Hafta			
GTE209	Güz	2	2	3	5

Ön Koşulu Olan Ders(ler)	
Dili	Türkçe
Türü	Zorunlu
Seviyesi	Ön Lisans
Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP
Öğretim Sistemi	Yüz Yüze
Önerilen Hususlar	
Staj Durumu	Yok
Amacı	Bitkisel yağ teknolojinin temel prensiplerinin kavranmasını sağlamaktır.
İçeriği	Yağın tanımı, yağın kimyasal kompozisyonu, katı ve sıvı yağ kaynakları, sınıflandırılması, yağlı tohumlar, yağ üretim aşamaları, bozulma üzerine etkili faktörler, yağlı tohumların depolanması, zeytinyağı üretim teknolojisi, yağ hidrojenasyonu, hidrojene yağ ve margarin üretimi, yemeklik yağlarda oksidasyon, katı ve sıvı yağların fiziksel özelliklerini etkileyen faktörler.

Dersin Öğrenim Çıktıları

#	Öğrenim Çıktıları
1	Bitkisel yağların kimyasal yapısını ve yağ kaynaklarını tanımlar
2	Bitkisel yağların ekstraksiyon ve rafinasyon işlemlerini öğrenir
3	Farklı yağların üretim yöntemleri arasındaki farklılıkları bilir
4	Yağların bozulmasında etkili olan faktörleri değerlendirir
5	Bitkisel yağ analiz sonuçlarını yorumlar

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

#	Konular	Öğretim Yöntem ve Teknikleri
1	Katı ve sıvı yağların kimyasal bileşimi	Anlatım, tartışma, sunum
2	Katı ve Sıvı Yağ Kaynakları, Sınıflandırılması ve Kullanımı	Anlatım, tartışma, sunum
3	Ticari Öneme Sahip Bitkisel Yağlar	Anlatım, tartışma, sunum
4	Ticari Öneme Sahip Bitkisel Yağlar	Anlatım, tartışma, sunum
5	Bozulma Üzerine Etkili Faktörler ve Yağlı Tohumların Depolanması	Anlatım, tartışma, sunum
6	Yağ Ekstraksiyonu	Anlatım, tartışma, sunum
7	Yağ Rafinasyonu	Anlatım, tartışma, sunum
8	Ara sınav	Yazılı
9	Zeytinyağı Üretim Teknolojisi	Anlatım, tartışma, sunum
10	Yağ Hidrojenasyonu	Anlatım, tartışma, sunum
11	Margarin Üretimi	Anlatım, tartışma, sunum
12	Katı ve Sıvı Yağların Fiziksel Özelliklerini Etkileyen Faktörler	Anlatım, tartışma, sunum

13	Esterifikasyon ve interesterifikasyon	Anlatım, tartışma, sunum
14	Yemeklik yağlarda oksidasyon	Anlatım, tartışma, sunum
15	Yağlarda kalite kontrolü	Anlatım, tartışma, sunum
16	Son Sınav	Yazılı

Resources

#	Malzeme / Kaynak Adı	Kaynak Hakkında Bilgi	Referans / Önerilen Kaynak
1	Nas, S., Gökalp, H.Y., Ünsal, M. (2008) Bitkisel Yağ Teknolojisi, Pamukkale Üniversitesi Ders Kitapları Yayın No:5, Denizli.		

Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

#	Ağırlık	Çalışma Türü	Çalışma Adı
1	%40	Ara Sınav	Ara Sınav
2	%60	Son Sınav	Son Sınav

Dersin Öğrenim Çıktıları ve Program Yeterlilikleri ile İlişkileri

#	Öğrenim Çıktıları	Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme
1	Bitkisel yağların kimyasal yapısını ve yağ kaynaklarını tanımlar	2,3,11,12,13,15	1,2
2	Bitkisel yağların ekstraksiyon ve rafinasyon işlemlerini öğrenir	2,3,11,12,13,15	1,2
3	Farklı yağların üretim yöntemleri arasındaki farklılıkları bilir	2,3,11,12,13,15	1,2
4	Yağların bozulmasında etkili olan faktörleri değerlendirir	2,3,11,12,13,15	1,2
5	Bitkisel yağ analiz sonuçlarını yorumlar	2,3,11,12,13,15	1,2

Not: Ölçme ve Değerlendirme sütununda belirtilen sayılar, bir üstte bulunan Ölçme ve Değerlendirme Sistemi başlıklı tabloda belirtilen çalışmaları işaret etmektedir.

İş Yükü Detayları

#	Etkinlik	Adet	Süre (Saat)	İş Yükü
1	Ders Süresi	14	4	56
2	Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	3	42
3	Sunum ve Seminer Hazırlama	0	0	0
4	İnternette tarama, kütüphane ve arşiv çalışması	0	0	0
5	Belge/Bilgi listeleri oluşturma	0	0	0
6	Atölye	0	0	0
7	Ara Sınav için Hazırlık	1	5	5
8	Ara Sınav	1	1	1
9	Kısa Sınav	0	0	0
10	Ödev	0	0	0
11	Ara Proje	0	0	0
12	Ara Uygulama	0	0	0
13	Son Proje	0	0	0
14	Son Uygulama	0	0	0
15	Son Sınav için Hazırlık	1	5	5
16	Son Sınav	1	1	1
				110

