

**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**SİVEREK MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+ U	Kredisi	AKTS
Bitkisel Yağ Teknolojisi		IV	3+ 1	3,50	5
Ön Koşul Dersler	Yok				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Türk Gıda Kodeksi ve TS Standartlarına uygun olarak yağlı tohumlardan ham yağ üretimini, ham yağın rafinasyonu, margarin ve zeytinyağı üretimini yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Hayvansal ve bitkisel kaynaklı yağları ayırt eder. 2. Ham yağ elde etme yöntemlerini kavrar. 3. Ham yağın rafinasyonunu öğrenir. 4. Zeytinyağı üretimi hakkında bilgi sahibi olur. 5. Margarin üretimini kavrar.				
Dersin İçeriği	Yağlı tohumlara uygulanan ön işlemler, yağ ekstraksiyonu, müsilaj-asitlik giderme (nötralizasyon), ağartma-koku giderme (deoderizasyon) vinterizasyon, margarin üretiminde kullanılan ham maddeler-kompozisyon, emülsiyonlaştırma, soğutma ve işleme-dinlendirme ve paketlenme, zeytin ön işlemleri, faz ayırma, tortu ve karasuyun ayrılması, zeytinyağı süzme (filtreleme), margarin üretimi, yağların bozulması ve önleme çareleri.				
Haftalar	Konular				
1	Hücrede yağ asitlerinin oluşumu				
2	Beslenmemizdeki yemeklik yağların önemi				
3	Yağların kimyasal yapısı				
4	Yağların kimyasal yapısı				
5	Yağların kimyasal yapısı				
6	Ticari öneme sahip yağlar				
7	Yağlı tohum borsa kriterleri, Yağlı tohumların depolanması				
8	Ham yağ elde etme yöntemleri				
9	Ham yağ elde etme yöntemleri				
10	Ham yağın rafinasyonu				
11	Ham yağın rafinasyonu				
12	Zeytinyağı üretim teknolojisi				
13	Margarin üretim teknolojisi				
14	Yağların bozulması ve önleme çareleri				
Genel Yeterlilik					
1. Hama yağ elde etme yöntemlerini sıralayabilir. 2. Ham yağın rafinasyon aşamalarını sıralayabilir ve açıklayabilir. 3. Zeytinyağı üretimini açıklayabilir. 4. Margarin üretim sürecini açıklayabilir.					
Kaynaklar					
Başoğlu, F. (2017). <i>Yemeklik Yağ Teknolojisi</i> . Bursa: Dora Basım-Yayın. Nas, S., Gökalp, H. Y. (2017). <i>Bitkisel Yağ Teknolojisi</i> . İzmir: Sidas Medya.					
Değerlendirme Sistemi					
Harran Üniversitesi Önlisans ve Lisans Yönetmeliği gereği akademik dönem başında ilan edilen ders izlencelerinde belirtilecektir.					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU										
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
ÖÇ1	-	4	-	-	-	-	-	5	-	-
ÖÇ2	4	4	4	5	-	5	-	5	-	-
ÖÇ3	4	4	4	-	-	-	4	5	-	-
ÖÇ4	4	4	4	5	-	5	4	5	-	-
ÖÇ5	4	4	4	5	-	5	4	5	-	-
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları										
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek	

PROGRAM ÇIKTILARI VE İLGİLİ DERSİN İLİŞKİSİ										
Dersin Adı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10
Bitkisel Yağ Teknolojisi	4	4	4	5	-	5	4	5	-	-