

Dersin Adı		Ders Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredi	AKTS
Bitkisel Yağ Teknolojisi		1701417	IV	3 + 1	3,50	4
Ön Koşul Dersler						
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, müsilaaj-asitlik giderme (nötralizasyon), ağartma-koku giderme (deoderizasyon) vinterizasyon, margarin üretiminde kullanılan ham maddeler-kompozisyon, emülsiyonlaştırma, soğutma ve işleme-dinlendirme ve paketleme, 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	Ticari öneme sahip yağlar					
6	Yağlı tohum borsa kriterleri, Yağlı tohumların depolanması					
7	Ara sınav					
8	Ham yağ elde etme yöntemleri					
9	Ham yağ elde etme yöntemleri					
10	Ham yağın rafinasyonu					
11	Zeytinyağı üretim teknolojisi					
12	Margarin üretim teknolojisi					
13	Yağların bozulması ve önleme çareleri					
14	Tekrar					
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., Göçalp, H. Y. (2017). <i>Bitkisel Yağ Teknolojisi</i> . İzmir: Sidas Medya.						
Değerlendirme Sistemi						
Ara Sınav: %40						
Final: %60						
Bütünleme:						

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	4	2	2	2	2	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ2	4	5	2	4	2	5	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ3	4	4	2	4	2	5	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ4	4	4	2	4	2	5	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ5	4	4	2	4	2	5	2	2	4	4	4	4	4	4	4
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi		1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek	

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Bitkisel Yağ Teknolojisi	4	4	2	5	2	5	2	2	4	4	4	4	4	4	4