

Dersin Adı	Bitkisel Yağ Teknolojisi		
Dönemi	Dersin Kodu	Teorik Saat / Uygulama Saati	AKTS
1	5041301	3 / 1	4

Dersin Düzeyi	Önlisans
Dersin Veriliş Biçimi	Yüzyüze
Dersin Koordinatörü	Doç. Dr. Elif Yaver
Koordinatör E-Mail	eyaver @ ktun.edu.tr
Öğretim Elemanı	Doç. Dr. Elif Yaver
Yardımcı Öğretim Elemanları	
Dersin Amacı	Türk Gıda Kodeksi ve TS Standartlarına uygun olarak yağlı tohumlardan yağ üretimi, rafinasyon, margarin ve zeytinyağı üretimini yapma yeterliliklerinin kazandırmak

Temel Meslek Dersi	Aktarılabılır Beceri Dersi
80	20

Ders Öğretim Yöntem ve Teknikleri
Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma

Hafta	Ders İçerik	Kaynak
1	İnsan gıdası olarak yağın önemi	Nas.S,Gökalp H.Y., Ünsal Mahmut, 1998. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Pamukkale Üniversitesi, Müh. Fak. Ders Kitapları. Yayın No:005. Denizli.329 s.

2	Yağ asitleri	Nas.S,Gökalp H.Y., Ünsal Mahmut, 1998. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Pamukkale Üniversitesi, Müh. Fak. Ders Kitapları. Yayın No:005. Denizli.329 s.
3	Katı ve sıvı yağ kaynakları	Nas.S,Gökalp H.Y., Ünsal Mahmut, 1998. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Pamukkale Üniversitesi, Müh. Fak. Ders Kitapları. Yayın No:005. Denizli.329 s.
4	Ticari öneme sahip yağlar	Nas.S,Gökalp H.Y., Ünsal Mahmut, 1998. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Pamukkale Üniversitesi, Müh. Fak. Ders Kitapları. Yayın No:005. Denizli.329 s.
5	Yağlar ve yağlı hammaddelerde bozulma	Nas.S,Gökalp H.Y., Ünsal Mahmut, 1998. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Pamukkale Üniversitesi, Müh. Fak. Ders Kitapları. Yayın No:005. Denizli.329 s.
6	Yağlar ve yağlı hammaddelerde değerlendirme ve depolama	Nas.S,Gökalp H.Y., Ünsal Mahmut, 1998. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Pamukkale Üniversitesi, Müh. Fak. Ders Kitapları. Yayın No:005. Denizli.329 s.
7	Yağ ekstraksiyonu	Nas.S,Gökalp H.Y., Ünsal Mahmut, 1998. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Pamukkale Üniversitesi, Müh. Fak. Ders Kitapları. Yayın No:005. Denizli.329 s.
8	Yağ rafinasyonu	Nas.S,Gökalp H.Y., Ünsal Mahmut, 1998. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Pamukkale Üniversitesi, Müh. Fak. Ders Kitapları. Yayın No:005. Denizli.329 s.
9	VİZE	
10	Yağ hidrojenasyonu	Nas.S,Gökalp H.Y., Ünsal Mahmut, 1998. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Pamukkale Üniversitesi, Müh. Fak. Ders Kitapları. Yayın No:005. Denizli.329 s.
11	Zeytinyağı üretim teknolojisi	
12	Margarin üretimi	Nas.S,Gökalp H.Y., Ünsal Mahmut, 1998. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Pamukkale Üniversitesi, Müh. Fak. Ders Kitapları. Yayın No:005. Denizli.329 s.
13	Margarin üretimi	Nas.S,Gökalp H.Y., Ünsal Mahmut, 1998. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Pamukkale Üniversitesi, Müh. Fak. Ders Kitapları. Yayın No:005. Denizli.329 s.
14	Katı ve sıvı yağlardan hazırlanan ürünler	Nas.S,Gökalp H.Y., Ünsal Mahmut, 1998. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Pamukkale Üniversitesi, Müh. Fak. Ders Kitapları. Yayın No:005. Denizli.329 s.
15	Yemeklik yağlarda oksidasyon	Nas.S,Gökalp H.Y., Ünsal Mahmut, 1998. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Pamukkale Üniversitesi, Müh. Fak. Ders Kitapları. Yayın No:005. Denizli.329 s.

Sıra	Ders Öğrenim Çıktıları	Değer
------	------------------------	-------

1	Yağ hammaddelerini sunabilme	20
2	Lipid ve lipid benzeri maddelerin özelliklerini söyleyebilme	20
3	Yağlı tohumlardan yağ elde edilmesi aşamalarını anlatabilme	20
4	Yemeklik yağların bozulma nedenleri ve mekanizmalarını kavrayabilme	20
5	Margarin (kahvaltılık, yemeklik ve gıda sanayi; şorteningler) üretimini ve kullanım alanlarını belirtebilme	20

	DÖÇ 1	DÖÇ 2	DÖÇ 3	DÖÇ 4	DÖÇ 5
PÇ	0	0	0	0	0
PÇ	0	10	0	20	0
PÇ	0	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	10	20
PÇ	0	0	10	0	0
PÇ	0	0	0	0	0
PÇ	0	0	20	0	0
PÇ	0	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0	0
PÇ	10	0	0	0	0
PÇ	0	0	0	0	0

AKTS İş Yüğü	Sayı	Süre,Dakika	Toplam İş Yüğü

Haftalık ders saati (Teorik)	14	180	2520
Haftalık ders saati (Uygulama) (laboratuvar, stüdyo, atölye vb)	0	0	0
Ödev	2	360	720
Kısa Sınavlar (quiz)	0	0	0
Materyal tasarlama, hazırlama	0	0	0
Arazi Çalışmaları	0	0	0
Rapor hazırlama	0	0	0
Sunum	0	0	0
Proje hazırlama	0	0	0
Diğer çalışmalar	5	300	1500
Ara sınav ve ara sınava hazırlık	1	600	600
Genel sınav ve genel sınava hazırlık	1	900	900

AKTS İş Yüğü	Ara Sınava Katkı Yüzdesi	Finale Katkı Yüzdesi
Haftalık ders saati (Teorik)	0	0
Haftalık ders saati (Uygulama) (laboratuvar, stüdyo, atölye vb)	0	0
Ödev	0	10
Kısa Sınavlar (quiz)	0	0
Materyal tasarlama, hazırlama	0	0
Arazi Çalışmaları	0	0
Rapor hazırlama	0	0

Sunum	0	0
Proje hazırlama	0	0
Diğer çalışmalar	0	20
Ara sınav ve ara sınava hazırlık	20	0
Genel sınav ve genel sınava hazırlık	0	40

