

BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ

1	Ders Adı:	BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	GTK210
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	4
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr.Gör. ÇİĞDEM GÜCEYÜ
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr.Gör.Çiğdem GÜCEYÜ 0224 2942890 cguceyu@uludag.edu.tr Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü /Gıda Teknolojisi Programı
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS Standartlarına uygun olarak yağlı tohumlardan yağ üretimi, rafinasyon, margarin ve zeytinyağı üretimini yapma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Yağ elde edilen gıda maddelerini ayırt edebilme
	2	Yağların ekstraksiyonu işlemini kavrayabilme
	3	Yağlarda nötralizasyon uygulaması hakkında bilgiye sahip olma
	4	Yağlarda duyu analizi yapabilme
	5	Yağlarda kimyasal analiz yapabilme
	6	Yağların Türk Gıda Kodeksine uygunluğunu tespit edebilme
	7	Yağ üretimi ile ilgili çalışmalar yapabilme
	8	Yağların fiziksel ve kimyasal özelliklerini inceleyebilme
	9	Yağ üretiminde kullanılabilecek uygun gıda maddelerini seçebilme
	10	Yağların paketlenmesi ile ilgili gerekli işlemleri uygulayabilme

21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Hücrede yağ asitlerinin oluşumu	Yağlarda serbest yağ asitleri tayini
2	Beslenmemizdeki yemeklik yağların önemi	Analizin rapor haline getirilmesi
3	Yağların kimyasal yapısı	Yağlarda kırıma indisi tayini
4	Yağ asitlerinin özellikleri	Analizin rapor haline getirilmesi
5	Ticari öneme sahip yağlar	Yağlarda iyot sayısı tayini - Hanus yöntemi
6	Yağlı tohum borsa kriterleri, Yağlı tohumların depolanması	Analizin rapor haline getirilmesi
7	Ham yağ elde etme yöntemleri	Soxhelet yöntemiyle yağ tayini
8	Ders Tekrarı ve Ara sınav	Analizin rapor haline getirilmesi
9	Ham yağın rafinasyonu	Yağlarda peroksit tayini
10	Ham yağın rafinasyonu, Çeşitli yağların üretim teknolojileri	Analizin rapor haline getirilmesi
11	Yağların bozulması ve önleme çareleri	Kreis testi
12	Sıvı yağların katı hale getirilmesi	Analizin rapor haline getirilmesi
13	Sıvı yağların katı hale getirilmesi	Yağlarda sabunlaşma sayısı tayini - Sabun deneyi
14	Margarin üretim teknolojisi	Analizin rapor haline getirilmesi
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Başoğlu, F. 2017.Yemeklik Yağ Teknolojisi , 364s. Dora Yayıncılık. Bursa.
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav		1 30.00
Kısa Sınav		0 0.00
Ödev		1 10.00
Yıl Sonu Sınavı		1 60.00
Toplam		3 100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	2.00	28.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	0	0.00	0.00
Ödevler	1	10.00	10.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	10.00	10.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	15.00	15.00
Toplam İş Yüğü			91.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.03
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK4	0	3	5	4	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK5	0	3	5	3	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK6	0	4	0	0	0	0	0	0	3	0	4	0	0	0	0	0
ÖK7	4	0	0	4	3	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0
ÖK8	4	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK9	5	0	0	3	2	2	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0
ÖK10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			