

YEMEKLİK YAĞ KİMYASI ve TEKNOLOJİSİ

1	Ders Adı:	YEMEKLİK YAĞ KİMYASI ve TEKNOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	GMB5015
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Yüksek Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	1
7	Dersin AKTS Kredisi:	6.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	3.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	-
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Prof. Dr. FİKRİ BAŞOĞLU
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 16059 Görükle/Bursa Tel: 0224 2941492 Fax: 0224 2941402 e-posta: fbasoglu@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Y.Lisans öğrencileri için yağ konusunda bilgilerini tamamlamak.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Yağın ve yağ asitlerinin yapısını kavrama
	2	Rafinasyon ve hidrojenasyon tekniklerini kavrama
	3	Yağların bozulması ve önleme çarelerini kavrama
	4	
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama

1	Yağların sınıflandırılması	
2	Trigliserit ve yağ asitlerinin adlandırılması	
3	Trigliserit ve yağ asitlerinin şematik gösterilmesi	
4	Yağ asitlerinin dağılım teorileri	
5	Yağların kimyasal yapısı, trigliserit, steroller, vitaminler,Yağdaki renk maddeleri, doğal antioksidonlar	
6	Yağlı tohumların depolanması teknikleri	
7	Yağlı tohumların temizlenmesi, ham yağ eldesi	
8	Ham yağların rafinasyonu	
9	Zeytin üretimi, hasat, depolama ve zeytin yağı üretim teknolojileri	
10	Ayçiçek yağı ve diğer tohum yağlarının üretimi	
11	Sıvı yağların hidrojenle katılaştırma teknolojisi	
12	Margarin üretim teknolojileri	
13	Yağların bozulması ve nedenleri	
14	Bozulmayı önleyecek tedbirler ve antioksidanlar	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Başıoğlu,F.2010.Yemeklik Yağ Teknolojisi - Dora Yayınevi - BURSA,345s.
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALAR		SAYISI
Ara Sınav		0
Kısa Sınav		0
Ödev		0
Yıl Sonu Sınavı		1
Toplam		1
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		0.00
Finalin Başarıya Oranı		100.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	3.00	42.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	3.00	42.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	0	0.00	0.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	100.00	100.00
Toplam İş Yüğü			184.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			6.13
Dersin AKTS Kredisi			6.00

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	4	5	3	4	5	3	4	4	5	5	0	0	0	0	0	0
ÖK2	4	5	3	4	5	3	4	4	5	5	0	0	0	0	0	0
ÖK3	4	5	3	4	5	3	4	4	5	5	0	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							