

YEMEKLİK YAĞ TEKNOLOJİSİ

1	Ders Adı:	YEMEKLİK YAĞ TEKNOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	GMD4201
3	Ders Türü:	Zorunlu
4	Ders Seviyesi	Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	4
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	7
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	2.00
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:	Doç.Dr. ARZU AKPINAR BAYİZİT
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:	Doğada yağın sentezi, vücutta sindirimi, yağ hammaddelerinin tanıtılması, depolanması, temizlenmesi. Ham yağ elde etme, Rafinasyon, Sıvı yağların katılaştırılması. Margarin üretim teknolojisi. Yağların bozulması ve önleme çareleri.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Beslenmede yağların önemi ve yağ metabolizmasını kavrayabilme
	2	Yağların elde edilmesi yöntemlerini kavrayabilme
	3	Yağların hidrojenizasyon yöntemlerini kavrayabilme
	4	Yağların bozulması ve öneme yöntemlerini kavrayabilme
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama

1	Öğrencilerle tanışma, kaynak verme, Hücrede yağın oluşumu, trigliserit biyosentezi.	
2	Beslenmede yağların önemi, yağ metabolizması (insanda)	
3	Yağların kimyasal yapısı, trigliserit, steroller, vitaminler, vs.	
4	Yağdaki renk maddeleri, doğal antioksidonlar	
5	Yağlı tohumların depolanması teknikleri	
6	Yağlı tohumların temizlenmesi, ham yağ eldesi	
7	Ham yağların rafinasyonu	
8	Zeytin üretimi, hasat, depolama ve zeytin yağı üretim teknolojileri	
9	Ayçiçek yağı ve diğer tohum yağlarının üretimi	
10	Arasınav ve Hayvansal yağ üretimi	
11	Sıvı yağların hidrojenasyonla 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:	Yemeklik Yağ Teknolojisi - Dora Yayınevi - BURSA
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav		1 40.00
Kısa Sınav		0 0.00
Ödev		0 0.00
Yıl Sonu Sınavı		1 60.00
Toplam		2 100.00
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	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	1.00	14.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	20.00	20.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	35.00	35.00
Toplam İş Yüğü			97.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.23
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	4	5	3	4	5	3	4	4	5	5	4	0	0	0	0	0
ÖK2	4	5	3	4	5	3	4	4	5	5	4	0	0	0	0	0
ÖK3	4	5	3	4	5	3	4	4	5	5	4	0	0	0	0	0
ÖK4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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			