

**HARRAN ÜNİVERSİTESİ**  
**ŞANLURFA TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
<b>Bitkisel Yağ Teknolojisi</b>	<b>2304408</b>	<b>II</b>	3+1	4	4
Ön Koşul Dersler	-				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Dünyada ve ülkemizde üretilen başlıca yağ hammaddelerini tanımak, Yağların kimyasal yapısını ve beslenmedeki önemini öğrenmek ,Yağlı tohumların depolanmasını ve yağlı tohumlardan yağ elde edilmesini,Zeytinyağı ve margarinin yapı ve özelliklerini öğrenmelerini sağlamaktır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Bitkisel yağların kimyasal yapısını ve yağ kaynaklarını tanımlayabilir 2. Bitkisel yağların ekstraksiyon ve rafinasyon işlemlerini seçebilir 3. Değişik yağların üretim yöntemleri arasındaki farklılıkları belirleyebilir 4. Yağların bozulmasında etkili olan faktörleri değerlendirebilir 5. Margarin akış şemasını hazırlayabilir 6. Zeytin yağı üretimini açıklayabilir				
Dersin İçeriği	Derste yağların önemi, bileşenleri,yağın kimyasal yapısı yağ rafinasyonu, ekstraksiyonu ,yağ hidrojenizasyonu, zeytinyağı ,üretim aşamaları, margarin üretim aşamaları incelenir.				
Haftalar	<b>Konular</b>				
1	Dünyada ve ülkemizde üretilen başlıca yağ hammaddeleri				
2	Yağların kimyasal yapısı ve beslenmedeki önemi				
3	Yağlı Tohumların presleme ve ekstraksiyon için hazırlanması				
4	Yağ Ekstraksiyonu (Presleme,Solvent)				
5	Rafinasyon				
6	Yağ analiz uygulamaları				
7	Ara Sınav				
8	Yağ analiz uygulamaları				
9	Yağ rafinasyon ,zeytinyağı işleme gözleme amaçlı teknik gezi				
10	Margarin Üretimi(Karışım hazırlama,emülsiyonlaştırma,karıştırma,sğutma ,kritalizasyon ,paketleme)				
11	Margarin Üretimi(Karışım hazırlama,emülsiyonlaştırma,karıştırma,sğutma ,kritalizasyon ,paketleme)				
12	Zeytinyağı Üretimi(Ön işlemler,kırma,yoğurma,fazların ayrılması)				
13	Zeytinyağı Üretimi(Yağ ve karasuyun ayrılması,filtrasyon,depolama)				
14	Hidrojenasyon				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
1.Yağların önemini anlar, bileşenlerini tanıyabilir 2. Yağın kimyasal yapısını kavrar 3.Yağ rafinasyon,ekstraksiyonunu uygulayabilir 4.Zeytinyağı ve margarin üretim aşamalarını uygulayabilir					

<b>Kaynaklar</b>	
Nas, S., & Gökalp, H. Y. (2001). <i>Bitkisel yağ teknolojisi</i> . Atatürk Üniversitesi Yayınları.	
Başoğlu, F. (2006). <i>Yemeklik yağ teknolojileri</i> . Nobel Yayın Dağıtım.	
Gümüşkesen, A. S. (2004). <i>Bitkisel yağ teknolojisi</i> . Asya Tıp.	
Megep ders Notları	
<b>Değerlendirme Sistemi</b>	
<b>Ara Sınav</b>	<b>% 40</b>
<b>Final</b>	<b>% 60</b>
<b>Bütünleme</b>	<b>% 60</b>

<b>PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU</b>														
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
<b>ÖK1</b>	3	3	5	2	3	4	5	2	4	5	2	1	1	1
<b>ÖK2</b>	3	3	5	2	3	4	5	2	4	5	2	1	1	1
<b>ÖK3</b>	3	3	5	2	3	4	5	2	4	5	2	1	1	1
<b>ÖK4</b>	3	3	5	2	3	4	5	2	4	5	2	1	1	1
<b>ÖK5</b>	3	3	5	2	3	4	5	2	4	5	2	1	1	1
<b>ÖK6</b>	3	3	5	2	3	4	5	2	4	5	2	1	1	1
<b>ÖK: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları</b>														
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>		<b>4 Yüksek</b>			<b>5 Çok Yüksek</b>		

### Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
<b>Bitkisel Yağ Teknolojisi</b>	3	3	5	2	3	4	5	2	4	5	2	1	1	1

