



| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|-----------------|--|---------|----------|------|---------|
| Yağ Teknolojisi | GID148 | 1 | 3 + 0 | 5,0 | Seçmeli |
| Birim Bölüm | Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Yüz yüze) | | | | |
| Amaç | Yağ ürünleri ve üretim tekniklerinin öğrenilmesi. Mevzuat ve analiz metodlarına uygun olarak bitkisel ve katı yağ analizlerini yapma/değerlendirme yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır. | | | | |
| Ders İçeriği | Yağlarda başlıca bozulma tepkimeleri, yağ ham maddeleri, margarin üretimi, zeytinyağı üretim aşamalarında uygulanan işlemler, yağlarda kalite kontrol analizleri. Bitkisel ve katı yağ analizlerini yapma. | | | | |
| Ders Kaynakları | Yemeklik Yağ Teknolojisi | | | | |

| Hafta | Konu |
|-------|--|
| 1 | Giriş |
| 2 | Yağların Kaynakları |
| 3 | Lipidlerin Sınıflandırılması, Yağlar ve Yapıtaşları |
| 4 | Hücrede Yağ Asitlerinin Oluşumu |
| 5 | Beslenmemizde Yemeklik Yağların Önemi |
| 6 | Yağ Metabolizması |
| 7 | Ticari Öneme Sahip Yağlar |
| 8 | Yağlı Tohum-Meyve Ticareti ve Borsa Kriterleri |
| 9 | Yağlı Tohumların Depolanması |
| 10 | Ham Yağ Elde Etme Yöntemleri |
| 11 | Ham Yağın Rafinasyonu |
| 12 | Çeşitli Yağların Üretim Teknolojisi |
| 13 | Yağların Bozulması ve Önleme Çareleri |
| 14 | Sıvı Yağların Katı Hale Getirilmesi, Yağ Modifikasyon Yöntemleri |

Program Çıktıları

- Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.
- Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek.
- Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
- Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
- Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
- Bireysel olarak çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.
- Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek.
- Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
- Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.
- Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.
- Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
- Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.
- Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.
- Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.
- Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

| Ders Öğrenme Çıktısı | PÇ 1 | PÇ 2 | PÇ 3 | PÇ 4 | PÇ 5 | PÇ 6 | PÇ 7 | PÇ 8 | PÇ 9 | PÇ 10 | PÇ 11 | PÇ 12 | PÇ 13 | PÇ 14 | PÇ 15 |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Lipidlerdeki reaksiyonlar | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Rafinasyon, hidrojenasyon, interesterifikasyon ve kristalizasyon gibi işlemler hakkında bilgi sahibi olma | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Bitkisel Yağ Analizlerini Yapmak/Değerlendirmek | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Katı Yağ Analizlerini Yapmak/Değerlendirmek | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |