



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yağ Teknolojisi ve Kalite Kontrolü	GKA230	3	3 + 0	5,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Yağ ürünleri ve üretim tekniklerinin öğrenilmesi. Mevzuat ve analiz metotlarına 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 Veren	Doç. Dr. Elif YAMAN ÇAVLI				
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

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayı
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	3	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	3	14
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Ara Sınav 1		1	1
Final		1	1
Ders İş Yükü:		128	
AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):		5,02	

Program Çıktıları	
1	Matematik, fen bilimleri ve kendi alanı ile ilgili yeterli düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme becerisi.
2	Temel düzeyde bilgi ve iletişim teknolojisi araçları ile alanındaki yazılımları, donanımları kullanma becerisi.
3	Atatürk İlkeleri konusunda bilinçli ve İnkılâp Tarihi konusunda bilgi sahibi, tarihi değerlere ve insan haklarına saygılı olma.
4	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurabilme ve düşüncelerini ve önerilerini paylaşabilme; kendisini ve mesleğini temel düzeyde bir yabancı dilde (İngilizce) ifade edebilme becerisi.
5	Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
6	Yönetim sistemlerinin kurulması, yürütülmesi, akredite edilmesi, denetlenmesi veya mevcut sistemin iyileştirilmesinde öncü rol üstlenme becerisi.
7	Problemleri analiz edebilme, çözüm önerileri geliştirebilme ve uygun yöntem veya modelleme tekniklerini uygulayabilme becerisi.
8	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek. Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
9	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
10	Gıdaların kalitelerinin belirlenmesindeki temel unsurları öğrenmek ve gıda kalite ve güvenliğinin belirlenmesindeki analizleri uygulayabilme becerisi.
11	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
12	Geleneksel ve modern üretim yöntem ve araçları, üretim planlama, fizibilite ve fabrika düzenleme konularında bilgi sahibi olma becerisi.
13	Mesleki alanda İş sağlığı ve güvenliği, risk analizi, iş hukuku ve hukuksal sonuçları konusunda bilgisine sahip; etik ilke ve yaklaşımları kavramış, sosyal sorumluluk ve çevre bilincini kazanmış olma.
14	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
15	Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında 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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	5
Rafinasyon, hidrojenasyon, interesterifikasyon ve kristalizasyon gibi işlemler hakkında bilgi sahibi olma	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	5
Bitkisel Yağ Analizlerini Yapmak/Değerlendirmek	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	5
Katı Yağ Analizlerini Yapmak/Değerlendirmek	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	5
Ortalama Değer	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	5

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/416015>