

**Ankara Üniversitesi**  
**Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**  
**Açık Ders Malzemeleri**

**Ders izlenme Formu**

<b>Dersin Kodu ve İsmi</b>	<b>KGP 238 Yağ Teknolojisi</b>
<b>Dersin Sorumlusu</b>	Öğr. Gör. Ayşen BABACAN
<b>Dersin Düzeyi</b>	Ön Lisans
<b>Dersin Kredisi</b>	3
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu
<b>Dersin İçeriği</b>	Yağ kimyası, yağların özellikleri, yağlarda meydana gelen kimyasal olaylar, yağların kalite kriterleri, yağlı tohumlar, yağlı tohumların depolanması ve rafinasyona hazırlanması, ham yağ eldesi, rafinasyon teknolojisi, zeytinyağı teknolojisi, hidrojenasyon ve margarin teknolojisi.
<b>Dersin Amacı</b>	Bu ders ile öğrencilere; yağ kimyası ve teknolojileri ile ilgili temel bilgileri öğretmek ve öğrencileri bu alandaki güncel gelişmelerden ve sorunlardan haberdar etmek amaçlanmaktadır.
<b>Dersin Süresi</b>	2+2/hafta
<b>Eğitim Dili</b>	Türkçe
<b>Ön Koşul</b>	Yok
<b>Önerilen Kaynaklar</b>	Baçoğlu, F. 2010. Yemelik Yağ Teknolojisi. Dora Yayıncılık, Bursa. Gümüşkesen, A. ve Yemişçioğlu, F. 2010. Bitkisel Sıvı ve Katı Yağ Üretim Teknolojisi. Meta Basım ve Matbaacılık Kayahan, M. 2004. Yağlı Tohumlardan Ham Yağ Üretim Teknolojisi. Filiz Matbaacılık, Ankara. Nas, S., Gökalp, H. Y. ve Ünsal, M. 2001. Bitkisel Yağ Teknolojisi. Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Ders Kitapları Yayın No: 005, 329 s.
<b>Dersin Kredisi (AKTS)</b>	5
<b>Laboratuvar</b>	
<b>Diğer-1</b>	