



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Zeytinyağı Teknolojisi I							
Ders Kodu		ZYD231		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	94 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu ders ile öğrencilere Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak öğrencilere zeytinden zeytinyağı eldesini öğretmek, zeytinyağı üretimi ile ilgili geçmişten günümüze tüm yöntemleri aktararak; kaliteli yağ üretim parametrelerini kazandırmak ve bu konuda yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriği		Zeytinyağı üretim aşamaları ile kalite kriterleri ve etki eden faktörler							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Zeytinyağı Üretim Teknolojisi, Prof. Dr. Muammer Kayahan, Prof. Dr. Aziz Tekin, Ankara, 2006.
2	Zeytinyağı, Göğüş, F., Özkaya, M.T., Ötleş, S. (2009).. Ankara. Eflatun Yayınevi
3	Bitkisel Yağ Teknolojisi, Sebahattin Nas; Hüsnü Yusuf Gökalp; Mahmut Ünsal. Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Ders Kitapları Yayın no: 005

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	İnsan Gıdası Olarak Yağın Önemi
	Uygulama	Katı ve Sıvı Yağların Kaynaklarının tanınması
2	Teorik	Katı ve Sıvı Yağların Kaynakları, Sınıflandırılması ve Kullanımı
	Uygulama	Katı ve Sıvı Yağların Kaynaklarının tanınması
3	Teorik	Ülkemizdeki Yağlık Çeşitler
	Uygulama	Yağlık Zeytin Çeşitlerinin Tanınması
4	Uygulama	Hasadın Zeytinyağı Kalitesine Etkileri, Hasad Yöntemleri
5	Teorik	Zeytinlerin Taşınması ve Depolanması
	Uygulama	Zeytinyağı İşletmesindeki Depolama Şekillerinin İncelenmesi
6	Teorik	Tarihte Zeytinyağı Üretimi
	Uygulama	Zeytinyağı İşletmesindeki Depolama Şekillerinin İncelenmesi
7	Teorik	Zeytinin Yağa İşlenmesi
	Uygulama	Zeytinyağı Sıkım Makinalarının İncelenmesini
8	Ara Sınav (Vize)	ARA SINAV
9	Teorik	Zeytinin Yağa İşlenmesi
	Uygulama	Zeytinin Yağa İşlenmesi
10	Teorik	Zeytinin Yağa İşlenmesi
	Uygulama	Zeytinin Yağa İşlenmesi
11	Teorik	Zeytinyağı Üretiminde Kullanılan Kesikli Sistemler
	Laboratuvar	Zeytinyağı Asitlik Tayini
12	Teorik	Zeytinyağı Üretiminde Kullanılan Sürekli Sistemler
	Uygulama	Zeytinyağı Müzesi Teknik Gezi
13	Teorik	İşlem Yönteminin Zeytinyağı Kalitesi Üzerine Etkileri
	Uygulama	Zeytinyağı Tadım
14	Teorik	Verim Artırıcı Maddeler
	Uygulama	Zeytinyağı Tadım
15	Teorik	Zeytinyağı Tadım Kuralları ve Tadım Eğitimi



15	Uygulama	Zeytinyağı Tadım
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	YARIYIL SONU SINAV

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	2	0	14	28
Uygulamalı Ders	2	0	14	28
Ödev	4	0	5	20
Laboratuvar	1	0	1	1
Okuma	3	0	5	15
Ara Sınav	1	0	1	1
Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
Toplam İş Yüğü (Saat)				94
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Zeytinyağı kompozisyonu,
2	Zeytinyağı üretim prosesi
3	Zeytinyağının bozulması ve Zeytinyağı kalitesini etkileyen faktörler,
4	Zeytinyağında taşıdığı konularını kavrayabilme

Program Çıktıları (Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı)

1	Zeytin, toprak ve su isteklerini tespit ederek bunlar hakkında bilgi sahibi olabilme
2	Bitki fizyolojisi, botanik ve meyvecilik hakkında bilgi sahibi olabilme
3	Sofralık zeytin teknolojisi hakkında bilgi sahip olmak ve yapabilme
4	Temel biyokimya ve zeytinyağı kimyası bilgisine sahip olarak geleneksel yöntemler ve modern yöntemle zeytinyağı elde edebilme, zeytinyağının rafinerisi hakkında bilgi sahibi olabilme, temel işlemleri bilebilme, zeytinyağının ekstraksiyonunu yapabilme
5	Zeytin ve ürünlerini uygun koşullarda muhafaza edebilme
6	Gerekli tarımsal mekanizasyon yöntemleri yardımıyla zeytin fidanı yetiştirmek, zeytin ağacı bakımını yapabilme
7	Zeytin yan ürünlerini değerlendirebilme
8	Bitki genetiği hakkında bilgi sahip olabilme
9	İş güvenliği hakkında bilgi sahibi olmak, bazı ilkyardım uygulamalarını yapabilme
10	Zeytin ve ürünlerinin üretim sürecinde gerek duyulan laboratuvar uygulamalarını yapabilme
11	Zeytin ve ürünleri işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
12	Mesleki etik ve sorumluluk bilgisine sahip olabilme
13	Zeytincilik işletmeciliği yapmak ve zeytin ürünlerini pazarlamasını yapmayı öğrenebilme
14	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
15	Zeytin yetiştiriciliği ve zeytin üretim yerlerinde planlama yapabilme
16	Bitki ekolojisi ve çevre koruma hakkında bilgi sahibi olabilme

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4
PÇ4	5	5	5	5
PÇ5			2	
PÇ10				3
PÇ11		2		
PÇ12				4

