AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Zeytinyağı Kimyası								
Ders Kodu	ZYD221			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yükü	70 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Öğrencilere zeytinyağı yapısında bulunan ve yağ kalitesini etkileyen bileşenleri aktarmak								
Özet İçeriği	Zeytinyağının minör ve majör bileşenleri, zeytinyağı analiz sonuçlarını yorumlayabilmek için bileşenlerin içerikleri hakkında bilgi edinmek, bozulma ve tahşis konularını anlatır.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), 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	Zeytin meyvesinin kompozisyonu
2	Teorik	Zeytinyağı sınıflandırılması
3	Teorik	Zeytinyağı kalite kriterleri
4	Teorik	Zeytinyağı kalite kriterleri
5	Teorik	Zeytinyağı kompozisyonu
6	Teorik	Zeytinyağı kompozisyonu
7	Teorik	Zeytinyağı kompozisyonu
8	Ara Sınav (Vize)	ARA SINAV
9	Teorik	Zeytinyağı kompozisyonu
11	Teorik	Zeytinyağının bozulması
12	Teorik	Zeytinyağının bozulması
13	Teorik	Zeytinyağı kalitesini etkileyen faktörler
14	Teorik	Zeytinyağı kalitesini etkileyen faktörler
15	Teorik	Zeytinyağında tağşiş
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	YARIYIL SONU SINAV

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	2	0	14	28
Ödev	4	0	5	20
Okuma	4	0	5	20
Ara Sınav	1	0	1	1
Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
			Toplam İş Yükü (Saat)	70
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	3
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Zeytin meyvesinin kompozisyonu, , Zeytinyağı kompozisyonu
2	Zeytinyağı kalite kriterleri, Zeytinyağının bozulması,
3	Zeytinyağı kalitesini etkileyen faktörler, Zeytinyağında tağşiş 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, zeytinyağını 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 laboratuar 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
PÇ1	1		
PÇ4	5	5	
PÇ5		4	5
PÇ10	4		