AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Zeytin Yan Ürünleri							
Ders Kodu		ZYD216		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yükü	56 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Zeytin yan ürünlerinin neler olduğu, bunların proses sürecinde nasıl oluştuğu ve oluşan bu yan ürünlerin nasıl değerlendirileceği konularında öğrencileri bilgilendirmek. yan ürünlerin ekonomik anlamda nasıl değerlendirilebileceği gibi konularla, öğrencilerin zeytin konusunu yeni bir bakış açısıyla değerlendirmelerini sağlamak.							
Özet İçeriği		Zeytin ve Zeytinyağının üretimi esnasında oluşan artıkların değerlendirilmesi ve diğer yeni ürünlerin üretilmesini içerir.							
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	Kayahan, M., Tekin, A. 2006. Zeytinyağı Üretim Teknolojisi. TMMOB Yayınları, 72-76, 93-104.
2	Anonismous, 2006. Türk Gıda Kodeksi, Zeytinyağı ve Prina Yağı Hakkında Tebliğ.
3	Gülcü, M., Demirci, A.Ş.,2008. Zeytin ve Yaprağındaki Biyoaktif Bileşenlerin Sağlık Üzerine Etkileri, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Araştırma Enstitüsü, 194-195.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Zeytin ve Zeytinyağı Üretim Prosesinin Hangi Aşamalarında Yan Ürünlerin Oluştuğunun incelenmesi
2	Teorik	Zeytin Yaprağı Ekstraktının Etki Mekanizması ve İnsan Sağlığı Üzerindeki Olumlu Etkileri
3	Teorik	Zeytin Yaprağı Ekstraktının Modern Üretim Teknikleri, Klasik Tekniklerle Karşılaştırılması
4	Teorik	Prinanın Değerlendirilmesi Kapsamında, Zeytinyağı Üretim Tekniklerinin Oluşan Prinanın Bileşenleri Üzerine Etkisi
5	Teorik	Prinanın Yakıt Olarak Kullanımı İçin Yapılması Gereken Ön İşlemler ve Yakıt Olarak Kullanılabilecek Pinanın Yasal Özellikleri
6	Teorik	Prinanın Biyogaz Üretimi Yolu İle Değerlendirilmesi,
7	Teorik	Prinadan Aktif Karbon Üretimi ve Kullanıldığı Alanlar
8	Ara Sınav (Vize)	ARA SINAV
9	Teorik	Sabun Kimyası ve Zeytinyağından Sabun İmalat Yöntemleri
10	Teorik	Karasuyun Değerlendirilmesi Kapsamında, Karasu Nasıl Oluşur Özellikleri Nelerdir
11	Teorik	Karasuyun Çevresel Önemi ve Arıtma Teknolojileri
12	Teorik	Karasuyun Kompostlaştırılması ve Organik Tarımda Gübre Olarak Kullanılabilmeine İlişkin Çalışmaların Aktarılması
13	Teorik	Sabun Yapım Teknikleri
14	Teorik	Margarin Üretimi
15	Teorik	Zeytin Reçeli Üretimi
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	1	0	14	14
Ödev	3	0	4	12
Okuma	2	0	14	28

Ara Sınav	1	0	1	1
Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
			Toplam İş Yükü (Saat)	56
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Zeytin yaprağı, prina kullanım alanları ve karasu
2	Zeytin reçeli ve margarin

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
PÇ5	2	1
PÇ7	5	5
PÇ13		3
PÇ16		3