



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

|                                   |  |         |           |             |   |          |   |             |   |
|-----------------------------------|--|---------|-----------|-------------|---|----------|---|-------------|---|
| Dersin Adı                        | Sofralık Zeytin Teknolojisi  |         |           |             |   |          |   |             |   |
| Ders Kodu                         | KGT249   |         |           | Ders Düzeyi |   | Önlisans |   |             |   |
| AKTS Kredi                        | 3  | İş Yüğü | 78 (Saat) | Teori       | 2 | Uygulama | 0 | Laboratuvar | 0 |
| Dersin Amacı                      | Sofralık zeytin konusunu kavrar<br>Fermantasyon hakkında öğrenci temel bilgi edinir                                |         |           |             |   |          |   |             |   |
| Özet İçeriği                      | Sofralık zeytin konusunda sektörün geliştirilmesi<br>Daha kaliteli, standartlara uygun üretim yapılmasını sağlamak |         |           |             |   |          |   |             |   |
| Staj Durum                        | Yok  |         |           |             |   |          |   |             |   |
| Öğretim Yöntemleri                | Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma   |         |           |             |   |          |   |             |   |
| Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları) |  |         |           |             |   |          |   |             |   |

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

| Araç                      | Adet | Oran (%) |
|---------------------------|------|----------|
| Ara Sınav (Vize)          | 1    | 40       |
| Dönem Sonu Sınavı (Final) | 1    | 60       |

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

|   |  |
|---|--|
| 1 | Sofralık Zeytin İşleme Teknikleri (Zeytincilik Araştırma Enstitüsü).             |
| 2 | Sofralık Zeytin Teknolojisi Aktan N., Kalkan H., Ege Ünivritesi Yayınları, 2000. |

| Hafta | Haftalara Göre Ders Konuları |   |
|-------|------------------------------|---|
| 1     | Teorik                       | Sofralık zeytinin tanımı                          |
| 2     | Teorik                       | Sofralık zeytinin tanımı                          |
| 3     | Teorik                       | Sofralık zeytin çeşitleri                         |
| 4     | Teorik                       | Sofralık zeytin çeşitleri                         |
| 5     | Teorik                       | Zeytin üretiminde laktik asit fermentasyonu       |
| 6     | Teorik                       | Zeytin üretiminde laktik asit fermentasyonu       |
| 7     | Uygulama                     | Zeytin üretiminde laktik asit fermentasyonu       |
| 8     | Ara Sınav (Vize)             | Arasınav  |
| 9     | Teorik                       | Zeytin üretiminde kullanılan yardımcı maddeler    |
| 10    | Teorik                       | Zeytin üretiminde kullanılan yardımcı maddeler    |
| 11    | Teorik                       | sofralık zeytin üretim teknolojileri              |
| 12    | Uygulama                     | sofralık zeytin üretim teknolojileri              |
| 13    | Teorik                       | zeytinde görülen bozulmalar                       |
| 14    | Uygulama                     | zeytinde görülen bozulmalar                       |
| 15    | Teorik                       | sofralık zeytinde numune alma, muayene, analizler |
| 16    | Dönem Sonu Sınavı (Final)    | Dönem sonu sınavı                                 |

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

| Etkinlik         | Adet | Ön Hazırlık | Etkinlik Süresi | Toplam İş Yüğü |
|------------------|------|-------------|-----------------|----------------|
| Kuramsal Ders    | 14   | 1           | 1               | 28             |
| Uygulamalı Ders  | 8    | 1           | 1               | 16             |
| Ödev             | 8    | 1           | 0               | 8              |
| Laboratuvar      | 8    | 0           | 0               | 0              |
| Bireysel Çalışma | 10   | 2           | 0               | 20             |
| Ara Sınav        | 1    | 2           | 0               | 2              |



|   |   |   |   |    |
|---|---|---|---|----|
| Dönem Sonu Sınavı                                     | 1   | 4 | 0 | 4  |
|   | Toplam İş Yüğü (Saat)                                       |   |   | 78 |
|   | Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = <b>AKTS Kredisi</b> |   |   | 3  |
| *25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir. |   |   |   |    |

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 1 | Sofralık zeytin konusunu kavrar       |
| 2 | Femantasyonu açıklayabilir            |
| 3 | Farklı Femantasyonu açıklayabilir     |
| 4 | Sofralık zeytin çeşitlerini öğrenir . |
| 5 | Zeytin çeşitlerini öğrenir .          |

**Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)**

|    |   |
|----|---|
| 1  | Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme   |
| 2  | Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme   |
| 3  | Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme  |
| 4  | Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme  |
| 5  | Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme   |
| 6  | Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme |
| 7  | Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme                                       |
| 8  | Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme   |
| 9  | Bireysel ve ekip halinde çalışabilme  |
| 10 | Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme   |
| 11 | Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme  |
| 12 | Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme   |

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

|      | ÖÇ1 | ÖÇ2 |
|------|-----|-----|
| PÇ1  | 5   | 5   |
| PÇ2  | 5   | 5   |
| PÇ3  | 5   | 5   |
| PÇ4  | 4   | 4   |
| PÇ5  | 4   | 4   |
| PÇ6  | 4   | 3   |
| PÇ7  | 4   | 4   |
| PÇ8  | 5   | 5   |
| PÇ9  | 5   | 4   |
| PÇ10 | 4   | 5   |
| PÇ11 | 5   | 5   |
| PÇ12 | 5   | 5   |

