



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Analizleri							
Ders Kodu		KGK167		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	71 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Zeytin ve zeytinyağının ülkemizdeki ve dünyadaki önemini bilmek, Zeytin meyvesinin fiziksel ve kimyasal içeriğini bilmek, Sofralık zeytinlerde ve yağlarında kalite kriterlerini bilmek, Sofralık zeytin analizleri metotlarını bilmek ve uygulamak, Zeytinyağına uygulanan temel analizleri bilmek ve uygulamaktır.							
Özet İçeriği		Zeytin ve zeytinyağına uygulanan temel analizleri bilmek ve ilgili analizlerde kullanılacak kimyasalları tanımak, hazırlamak ve uygulamalı olarak sonuçları elde etmek, analiz sonuçlarının yasal değerleri uygunluğunu değerlendirmek ve farklılıkların neden kaynaklandığı hakkında fikir üretebilme yeteneğini geliştirmek.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Tartışma							
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	Aktan, N. (2000). Sofralık Zeytin Teknolojisi. Ege Üniversitesi Yayınları, İzmir.
2	Dokuzlu, C. (2004). Gıda Analizleri. Marmara Kitabevi Yayınları. Bursa.
3	Tokuşoğlu, Ö. (2010). Özel Meyve: Zeytin. Sidas Ltd. Sti., İzmir
4	MEB. (2010). Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Analizleri, Ankara.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Sofralık Zeytinin ve Zeytinyağının Tanımı
2	Teorik	Sofralık ve Yağlık Zeytin Çeşitleri
3	Teorik	Sofralık Zeytinlerden Ve Zeytinyağından Numune Alma
4	Teorik	Sofralık Zeytinlerde Tuz Tayini
5	Teorik	Sofralık Zeytinlerde Tuz Tayini
6	Teorik	Determination of pH in Table Olives
7	Teorik	Sofralık Zeytinlerde Metalik Maddeler ve Mikrobiyolojik Muayene
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Sofralık Zeytinlerde Ambalaj, Duyusal Ve Fiziksel Muayenesi
10	Teorik	Zeytinyağında Serbest Asitlik Tayini
11	Teorik	Zeytinyağında Peroksit Tayini
12	Teorik	Zeytinyağında Peroksit Tayini
13	Teorik	Zeytinyağında Özgül Absorbans Değeri Tayini
14	Teorik	Zeytin Meyvesinde Yağ Miktarının Tayini
15	Teorik	Genel Tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final

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	2	42
Ara Sınav	1	13	1	14



Dönem Sonu Sınavı	1	14	1	15
Toplam İş Yüğü (Saat)				71
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Zeytin ve zeytinyağını tanır ve bilir.
2	Zeytin ve zeytinyağının kalite kriterlerini bilir.
3	Zeytin ve zeytinyağına uygulanan temel kalite analizlerini bilir ve uygular.
4	Zeytin ve zeytinyağına uygulanan analiz sonuçlarını değerlendirir.
5	Zeytin ve zeytinyağından numune almayı bilir.

Program Çıktıları (Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve temel mühendislik konularında yeterli altyapıya sahip olma; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilmek.
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme becerisine sahip olmak.
3	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek.
4	Alanı ile ilgili uygulamalarda öngörülme durumlarla karşılaştığında çözüm üretebilme, takımlarda sorumluluk alabilme veya bireysel çalışma yapabilme becerisi ile donatılmış olmak.
5	Etkili iletişim kurma tekniklerine hâkim ve alanındaki yenilikleri takip edebilecek düzeyde bir yabancı dil bilgisine sahip olmak.
6	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi kazandırmak.
7	Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olmak.
8	İş güvenliği, işçi sağlığı ve çevre koruma bilgisi ve bilincine sahip olmak.
9	Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme becerisi kazandırmak.
10	Sanayi ve hizmet sektöründeki üretim süreçlerini yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazandırmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4
PÇ1	4	4	4	4
PÇ2	4	4	4	4
PÇ3	4	4	4	4
PÇ4	4	4	4	4
PÇ6	4	4	4	4
PÇ7	4	4	4	4
PÇ8	4	4	4	4
PÇ9	4	4	4	4
PÇ10	4	4	4	4

