



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Zeytin ve Ürünleri Teknolojisi								
Ders Kodu	GKA223			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	105 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metodlarına uygun olarak Sofralık zeytin yapmayı, zeytinyağı üretimini, 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	Bu ders ile zeytin morfolojisini hakkında bilgi verilir, Dünyada ve Türkiye'deki zeytinciliğin durum tespiti ile sofralık zeytin üretimi, zeytinyağı üretimi ve zeytin yan ürünleri üretim süreci ile bunların kalite kriterleri ve analiz metodları inceler.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir)								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Hafize Ayla SARI								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Yemeklik Zeytin Hazırlanışı, Ahsen Erol – Derya Tetik, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü , 1983-İzmir
2	Özel Meyve: Zeytin, Özlem TOKUŞOĞLU 2010 Sidaş Yayınları
3	Kayahan, M., Tekin, A. 2006. Zeytinyağı Üretim Teknolojisi. TMMOB Yayınları, 72-76, 93-104.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Zeytin Morfolojisi, Zeytin Çeşitleri, Türkiye'nin Dünya Zeytin Üretimindeki Yeri
2	Teorik	Zeytin Hasadı
3	Teorik	Yeşil Zeytin Teknolojisi
4	Teorik	Siyah Zeytin Teknolojisi
5	Teorik	Zeytinyağı Üretim Prosesi
6	Teorik	Kalite parametreleri belirleme analizleri
7	Teorik	Kalite parametreleri belirleme analizleri
8	Teorik	Ara Sınav
9	Teorik	Zeytin ve Zeytinyağı Üretim Prosesinin Hangi Aşamalarında Yan Ürünlerin Oluştugu
10	Teorik	Prinanın Yakıt Olarak Kullanımı İçin Yapılması Gereken Ön İşlemler ve Yakıt Olarak Kullanılabilecek Pinanın Yasal Özellikleri
11	Teorik	Prinanın Biyogaz Üretimi Yolu İle Değerlendirilmesi,
12	Teorik	Sabun Kimyası ve Zeytinyağından Sabun İmalat Yöntemleri
13	Teorik	Karasuyun Çevresel Önemi ve Arıtma Teknolojileri
14	Teorik	Zeytin Reçeli Üretimi
15	Teorik	Zeytin Analizleri
16	Teorik	Final 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	0	2	28
Ödev	14	0	2	28
Okuma	2	0	6	12
Bireysel Çalışma	5	2	5	35
Ara Sınav	1	0	1	1



Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
	Toplam İş Yüğü (Saat)			105
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Sofralık zeytin teknolojisi hakkında bilgi sahip olur.
2	Zeytin yan ürünlerini değerlendirir
3	Geleneksel yöntemler ve modern yöntemle zeytinyağı elde edebilme, zeytinyağını rafinerisi hakkında bilgi sahibi olabilme, temel işlemleri bilebilme, zeytinyağının ekstraksiyonunu yapabilme yetisine sahip olur.
4	Zeytin ve ürünlerinin üretim sürecinde gerek duyulan laboratuvar uygulamalarını yapar
5	Ekip çalışmasına uyum sağlama, meslek etiğine saygılı olma ve yaşam boyu öğrenme yetkinliği kazanır

Program Çıktıları (Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)

1	Gıda ürünleri ile ilgili konularda temel bilgilere sahip olma
2	Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olma
3	Laboratuvarında çalışma ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olma
4	Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirme.
5	Çalışma alanlarının gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanma
6	Bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme
7	Çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3		4		
PÇ2		2	3	3	
PÇ3			3		
PÇ4			2		
PÇ5					3
PÇ6	2				5
PÇ7					3

