



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Zeytin İşleme Teknolojisi ve Analizleri	GKA237	4	2 + 1	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	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				
Ders 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 prosesi ile bunların kalite kriterleri ve analiz metodlarını inceler				
Ders Kaynakları	Yemeklik Zeytin Hazırlanışı, Ahsen Erol – Derya Tetik, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü , 1983-İzmir, Özel Meyve: Zeytin, Özlem TOKUŞOĞLU 2010 Sıdaş Yayınları, Kayahan, M., Tekin, A. 2006. Zeytinyağı Üretim Teknolojisi. TMMOB Yayınları, 72-76, 93-104.				

Hafta	Konu
1	Zeytin Morfolojisi, Zeytin Çeşitleri, Türkiye'nin Dünya Zeytin Üretimindeki Yeri
2	Zeytin Hasadı
3	Yeşil Zeytin Teknolojisi
4	Siyah Zeytin Teknolojisi
5	Zeytinyağı Üretim Prosesi
6	Zeytinyağı Üretim Prosesi
7	Kalite parametreleri belirleme analizleri
8	Kalite parametreleri belirleme analizleri
9	Zeytin ve Zeytinyağı Üretim Prosesinin Hangi Aşamalarında Yan Ürünlerin Oluştugu
10	Prinanın Yakıt Olarak Kullanımı İçin Yapılması Gereken Ön İşlemler ve Yakıt Olarak Kullanılabilecek Prinanın Yasal Özellikleri
11	Prinanın Biyogaz Üretimi Yolu ile Değerlendirilmesi
12	Sabun Kimyası ve Zeytinyağından Sabun İmalat Yöntemleri
13	Karasuyun Çevresel Önemi ve Arıtma Teknolojileri
14	Zeytin Reçeli Üretimi

Program Çıktıları	
1	Matematik, fen bilimleri ve kendi alanı ile ilgili yeterli düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme becerisi.
2	Temel düzeyde bilgi ve iletişim teknolojisi araçları ile alanındaki yazılımları, donanımları kullanma becerisi.
3	Atatürk İlkeleri konusunda bilinçli ve İnkılâp Tarihi konusunda bilgi sahibi, tarihi değerlere ve insan haklarına saygılı olma.
4	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurabilme ve düşüncelerini ve önerilerini paylaşabilme; kendisini ve mesleğini temel düzeyde bir yabancı dilde (İngilizce) ifade edebilme becerisi.
5	Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
6	Yönetim sistemlerinin kurulması, yürütülmesi, akredite edilmesi, denetlenmesi veya mevcut sistemin iyileştirilmesinde öncü rol üstlenme becerisi.
7	Problemleri analiz edebilme, çözüm önerileri geliştirebilme ve uygun yöntem veya modelleme tekniklerini uygulayabilme becerisi.
8	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilme. Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
9	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme.
10	Gıdaların kalitelerinin belirlenmesindeki temel unsurları öğrenmek ve gıda kalite ve güvenliğinin belirlenmesindeki analizleri uygulayabilme becerisi.
11	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilme ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
12	Geleneksel ve modern üretim yöntem ve araçları, üretim planlama, fizibilite ve fabrika düzenleme konularında bilgi sahibi olma becerisi.
13	Mesleki alanda İş sağlığı ve güvenliği, risk analizi, iş hukuku ve hukuksal sonuçları konusunda bilgisine sahip; etik ilke ve yaklaşımları kavramış, sosyal sorumluluk ve çevre bilincini kazanmış olma.
14	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
15	Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.

### Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Sofralık zeytin teknolojisi hakkında bilgi sahip olur.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zeytin yan ürünlerini değerlendirir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Geleneksel yöntemler ve modern yöntemle zeytinyağı elde edebilme, zeytinyağı rafinasyonu hakkında bilgi sahibi olabilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temel işlemleri bilebilme, zeytinyağının ekstraksiyonunu yapabileceği yetisine sahip olur.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zeytin ve ürünlerinin üretim sürecinde gerek duyulan laboratuvar uygulamalarını yapar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-