



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Zeytin ve Ürünleri Teknolojisi	GID279	4	3 + 0	5,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Kaliteli Zeytin ve zeytinyağı üretimi ve analiz yöntemleri ile ilgili bilgi sahibi olmak
Ders İçeriği	Kaliteli zeytin yetiştiriciliği, sofralık zeytin üretimi ve zeytinyağı üretimi konularında bilgi vermek
Ders Kaynakları	Sofralık Zeytin Teknolojisi, Aktan N., Kalkan H., Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir, 2000, Meyve ve Sebze Teknolojisi Cilt II, Her yönüyle Gıda

Hafta	Konu
1	Zeytinin botanik özellikleri
2	Zeytin bitkisinin ekolojik istekleri ve yetiştirme şartları
3	Türkiye'de ve dünyada yetişen zeytin çeşitleri
4	Sofralık zeytin üretimi I
5	Sofralık zeytin üretimi II
6	Zeytin yağı üretimi I
7	Zeytin yağı üretimi II
8	Konu tekrarları/Ara sınav
9	Zeytinde numune alma muayene ve deneyler I
10	Zeytinde numune alma muayene ve deneyler II
11	Zeytinyağı kalite kontrolü ve analizleri I
12	Zeytinyağı kalite kontrolü ve analizleri II
13	Zeytinlerde görülen bozulmalar ve zeytin hastalıkları
14	Dönem sonu sınavı

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotları	Süresi (Saat)	Sayı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	3	10
Önceden planlanmış özel beceriler	Problem Çözme	2	2
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	3	4
Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması	Laboratuvar	2	5
Gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması, Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, yönetsel beceriler, Önceden planlanmış özel beceriler	Öğrenci Topluluğu Faaliyetleri / Projeleri	3	1
Ara Sınav 1		5	1
Final		7	1
Ödev (Sunum)		3	1
	Ders İş Yükü:	116	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	4,55	

Program Çıktıları

1	Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.
2	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek.
3	Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
4	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
5	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
6	Bireysel olarak çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.
7	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek.
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
9	Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.
10	Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.
11	Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
12	Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.
13	Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.
14	Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.
15	Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.

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

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Zeytin bitkisinin botanik ve yetişme özelliklerini öğrenmek	4	4	3	4	4	4	-	3	-	-	-	-	2	-	3
Safralık zeytin ve zeytinyağı üretim yöntemlerini öğretmek	-	-	3	4	3	3	-	-	-	-	-	-	5	-	2
Zeytin ve zeytinyağı kalite kontrolü ve analiz yöntemlerini öğrenmek	4	4	3	3	-	-	-	-	-	3	-	-	3	-	2

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgi/getir/388628>