BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

MESLEK YÜKSEKOKULU

**GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ**

(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu

| 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 metotlarına 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,<br>Özel Meyve: Zeytin, Özlem TOKUŞOĞLU 2010 Sidaş Yayınları,<br>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 Tekonolojisi |
| 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 Oluştuğu |
| 10 | Prinanın Yakıt Olarak Kullanımı İçin Yapılması Gereken Ön İşlemler ve Yakıt Olarak Kullanılabilecek Prinanın Yasal Özellikleri |
| 11 | Prinanın Biyogaz Üretimi Yolu İle 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 sağlayabilmek. 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 yorumlayabilmek. |
| 10 | Gıdaların kalitelerinin belirlenmesindeki temel unsurları öğrenmek ve gıda kalite ve güvenliğinin belirlenmesindeki analizleri uygulayabilme becerisi. |
| 11 | Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek 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 teknolojideki 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 yapabilme yetisine sahip olur. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Zeytin ve ürünlerinin üretim sürecinde gerek duyulan laboratuvar uygulamalarını yapar. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Ortalama Değer | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/416055