

Dersin Adı	D. Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
Zeytin ve Zeytinyağı İşleme Teknolojisi	5110162	Güz	3+0	3	6
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Yüksek Lisans				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrencilerin Zeytin ve Zeytinyağı üretimi konusunda bilgilendirilmesi ve yeni üretim teknolojilerinin tanıtılmasıdır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>Bu dersin sonunda öğrenci;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Zeytinin önemi, üretimi, bileşimi ve işlenmesi hakkında gerekli alt yapı bilgisine sahip olur. 2.Zeytin çeşidine bağlı olarak farklı işleme ve değerlendirme yöntemlerini bilir. 3.Zeytinyağı üretiminde kullanılan ekipmanları ve işleme yöntemlerini bilir. 4.Zeytin ve zeytinyağı üretiminde karşılaşılabilecek sorunlarını anlar ve çözüm üretir. 5.Kalite değerlendirmesi yapar. 				
Dersin İçeriği	Zeytin meyvesinin besin değeri, işlenmesi, zeytinyağının elde edilmesi ve muhafazasına yönelik işlemler.				
Haftalar					
1.	Dünyada ve Türkiye’de Zeytin Yetiştiriciliği				
2.	Ülkemizdeki önemli zeytin çeşitleri ve özellikleri				
3.	Zeytin hasadı ve işleme sistemleri				
4.	Zeytinde acılık giderme yöntemleri				
5.	Tatlandırılmış zeytinlerin işlenmesi ve muhafazası				
6.	Tatlandırılmış zeytinlerin işlenmesi ve muhafazası				
7.	Ara Sınav				
8.	Zeytinyağının kimyasal yapısı				
9.	Zeytinyağının minör bileşenleri				
10.	Zeytinden yağ eldesi ve yağ üretim metotları				
11.	Zeytinden yağ eldesi ve yağ üretim metotları				
12.	Zeytinyağında rafinasyon				
13.	Zeytinyağında bozulmalar ve kusurlar				
14.	Pirina ve değerlendirilmesi				
Genel Yeterlilikler	<ol style="list-style-type: none"> 1-Zeytin ve Zeytinyağı işleme endüstrisinde uygulanan işlemleri bilir. 2-Hammadde ve ürün arasında ilişki kurar. 3-Hammadde seçimi yapar. 4-Zeytin ve zeytinyağı üretim ve muhafaza yöntemlerini bilir. 5-Zeytin işlemede sebep sonuç ilişkisi kurar. 6-Standartlara uygun kaliteli son ürün elde eder. 				
Kaynaklar	<p>Kayahan, M. (2005). <i>Yemeklik Yağ Rafinasyon Teknolojisi</i>. Ankara: TMMOB Gıda Müh. Odası.</p> <p>Kayahan, M. (2003). <i>Yağ Kimyası</i>. Ankara: ODTÜ Yayıncılık.</p> <p>Nas, S., Göçalp, H.Y., Ünsal, M., 1992. <i>Bitkisel Yağ Teknolojisi</i>. Erzurum: Atatürk Ün.</p> <p>Özilbey, N. (2011). <i>Zeytin Çeşitlerimiz</i>. İzmir: Sidas Medya Ltd. Şti.</p>				
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav : % 40					
Final : % 60					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	
ÖÇ1	4	3	3	3	3	2	3	4	2	4	4	4	4	4	
ÖÇ2	5	3	4	3	4	2	4	4	2	4	4	4	4	4	
ÖÇ3	4	3	4	4	3	2	3	4	3	4	4	4	4	4	
ÖÇ4	4	4	5	3	5	4	4	4	2	4	4	4	4	4	
ÖÇ5	4	4	5	3	5	2	3	4	4	5	4	5	4	4	
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 ÇokDüşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ1 3	PÇ1 4
Zeytin ve Zeytin yağı İşleme Teknolojisi	4	3	4	3	4	2	3	4	3	4	4	4	4	4