

Dersin Adı	D. Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
Zeytin İşleme Teknolojisi	0508814	VIII	2+0	2	3
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zeytinin önemi, üretimi, bileşimi ve işlenmesi hakkında gerekli alt yapı bilgisine sahip olur.</li> <li>2. Zeytin çeşidine bağlı olarak farklı işleme ve değerlendirme yöntemlerini bilir.</li> <li>3. Zeytinyağı üretiminde kullanılan ekipmanları ve işleme yöntemlerini bilir.</li> <li>4. Zeytin ve zeytinyağı üretiminde karşılaşılabilecek sorunlarını anlar ve çözüm üretir.</li> <li>5. Kalite değerlendirmesi yapar.</li> </ol>				
Dersin İçeriği	Zeytin meyvesinin besin değeri, işlenmesi, zeytinyağının elde edilmesi ve muhafazasına yönelik işlemler.				
<b>Haftalar</b>					
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	Zeytinyağında rafinasyon				
12	Zeytinyağında bozulmalar ve kusurlar				
13	Zeytinyağında bozulmalar ve kusurlar				
14	Pirina ve değerlendirilmesi				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zeytin ve Zeytinyağı işleme endüstrisinde uygulanan işlemleri bilebilir.</li> <li>2. Hammadde ve ürün arasında ilişki kurabilir.</li> <li>3. Hammadde seçimi yapabilir.</li> <li>4. Zeytin ve zeytinyağı üretim ve muhafaza yöntemlerini bilir.</li> <li>5. Zeytin işlemede sebep sonuç ilişkisi kurabilir.</li> <li>6. Standartlara uygun kaliteli son ürün elde edebilir.</li> </ol>					
<b>Kaynaklar</b>					
<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>Özilbey, N. (2011). <i>Zeytin Çeşitlerimiz</i>. İzmir: Sidas Medya Ltd. Şti.</p> <p>Nas, S. Gökalp, H.Y. Ünsal, M. (1992). <i>Bitkisel Yağ Teknolojisi</i>. Erzurum: Atatürk Üniv.</p>					
<b>Ara sınav: % 40</b>					
<b>Final: % 60</b>					
<b>Bütünleme:</b>					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
ÖÇ1	1	1	4	3	3	2	3	4	5	4	4
ÖÇ2	1	1	4	4	4	2	3	4	5	4	4
ÖÇ3	3	3	4	4	5	2	3	4	5	4	4
ÖÇ4	3	3	5	4	5	2	3	4	5	4	4
ÖÇ5	4	4	5	4	5	2	3	4	5	5	4
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PY: Program Çıktıları</b>											
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>		<b>2 Düşük</b>		<b>3 Orta</b>		<b>4 Yüksek</b>		<b>5 Çok Yüksek</b>		

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
Zeytin İşleme Teknolojisi	2	2	4	4	4	2	3	4	5	4	4