

ZEYTİN İŞLEME TEKNOLOJİSİ

1	Ders Adı:	ZEYTİN İŞLEME TEKNOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	GBUP212
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	4
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	1.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Prof. Dr. SERAP KIRMIZI
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Yok
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Prof. Dr. Serap KIRMIZI Bursa Uludag University, Gemlik Asım Kocabıyık MYO, Bahçe Tarımı Gemlik/Bursa
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Zeytin İşleme Tekniklerinin genel prensiplerinin anlaşılması
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Zeytin bitkisi Akdeniz elementi olarak ülkemizin önemli bir değeridir. Gemlik ilçemizin de önemli bir geçim kaynağını oluşturmaktadır.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Zeytinin ülkemizdeki üretimi ve ekolojik isteklerinin anlaşılması
	2	Zeytin bitkisinin botanik ve sistematikteki yerinin anlaşılması
	3	Zeytin bölgelerimizin ve önemli sofralık zeytin çeşitlerimizin anlaşılması
	4	Salamurahanelerdeki yeterliliklerin bilinmesi
	5	Laktik asit fermentasyonunun öğrenilmesi
	6	Zeytin üretiminde kullanılan doğal ve kimyasal bileşenler
	7	Siyah zeytin üretim aşamalarının bilinmesi
	8	Yeşil zeytin üretim aşamalarının bilinmesi
	9	Zeytinde görülen bozulmaların tanınması
	10	Sofralık zeytin üretiminde muayene için örnek alma ve analizlerin bilinmesi
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Giriş, zeytin ve mamulleri, zeytinin ekolojik istekleri	Zeytin meyvesinin özellikleri ve bileşimi
2	Zeytinin sistematikteki yeri, botanik özellikleri ve bileşimi	TZeytin bitkisinin botaniksel özelliklerinin tanıtımı

3	Türkiye'de ve diğer ülkelerde yetişen zeytin çeşitleri	Türkiye'de yetişen zeytin türlerinin tanıtımı
4	Salamurahanelerin kurulma esasları	Salamura yapımında kullanılan alet ve makineler
5	laktik asit fermentasyonu, aşamaları ve çevresel koşullar	Kültür ve doğal yolla zeytinin fermente edilmesi
6	Zeytin üretiminde kullanılan yardımcı maddeler	Zeytin üretiminde kullanılan aromatik bitki drogları
7	Sofralık siyah zeytin üretimi	Kültür ve doğal yolla zeytinin fermente edilmesi
8	Sofralık yeşil zeytin üretimi	Kültür ve doğal yolla zeytinin fermente edilmesi
9	Zeytinde görülen bozulmalar	Bozulmuş örneklerin incelenmesi
10	Muayene için örnek alma yöntemleri	Örnek alma
11	Zeytin ezmesi	Analiz tekniklerine giriş
12	Ambalajların kontrol edilmesi, duyuusal ve fiziksel muayene	Salamurada tuz tayini Zeytinde tuz tayini
13	Muayene deney raporunda bulunması gerekenler	Asitlik tayini
14	Ambalajlama ve piyasaya sunma	Mikrobiyolojik kontrol
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Aktan N., Yıldırım H.K., 2012.Sofralık Zeytin Teknolojisi, Meta Basım Matbaacılık, İzmir Tetlk, D. 2005. Sofralık Zeytin İşleme Teknikleri, Emre Basımevi, İzmir
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARİ		SAYISI
Ara Sınav		1
Kısa Sınav		0
Ödev		1
Yıl Sonu Sınavı		1
Toplam		3
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Test veya klasik sınav
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	1.00	14.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	6	4.00	24.00
Ödevler	1	8.00	8.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	6.00	6.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10.00	10.00
Toplam İş Yüğü			90.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.00
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	2	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK2	3	1	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK3	2	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK4	0	0	0	0	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK5	0	0	0	0	2	2	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK6	0	0	0	0	2	2	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK7	0	0	0	0	2	2	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK8	0	0	0	0	3	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK9	0	0	0	0	1	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK10	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			