

LİSANS PROGRAMI DERS TANITIM FORMU

Dersin Adı : Zeytinyağı Kimyası				Kodu :		Fakülte/Y.O/: Fen Edebiyat Fakültesi Program Adı : Kimya		
Eğitim ve Öğretim Yükü							Krediler	
Teori	Uygulama.	Laboratuvar	Proje/Alan Çalışması	Ödev	Diğer	Toplam	T+U+L= Kredi	AKTS Kredisi
28			14	14	19	75	2	3
Yarıyılı			Dili			Türkçe		
Dersin Türü	Temel Alan Dersi ☐		Alan Dersi ☐	Teknik Seçmeli ☒		Sosyal Seçmeli ☐		
Dersin Amacı	Zeytinyağının kimyasal yapısını öğretmek, faydalarını, saflık ve kalite kriterlerini öğretmek							
Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler	1- Zeytinyağının kimyasal yapısını ve faydalarını bilir 2- Zeytinyağının kalite kriterlerini bilir 3- Zeytinyağının saflık kriterlerini bilir							
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	1. Muammer Kayahan, Aziz Tekin, Zeytinyağı Üretim Teknolojisi, 2006, ISBN : 9944-89-207-6, Filiz Matbaacılık, Ankara 2. Cebeci, Z. (2007). Zeytinyağı İşleme, Türkiye Tarımsal Öğrenme Nesneleri Deposu Öğrenme Nesnesi. (http://traglor.cu.edu.tr/objects/ppt/zeytinyagi_yapimi_2007_11_28.pps) 3. IOOC sitesi (http://www.internationaloliveoil.org/) 4. Sema Bağdat Yaşar (Dr. tezi), Zeytin ve Zeytin Yağında Mg'un Fraksiyonlama Çalışmaları, 2001, BAÜ Fen Bilimleri Enstitüsü. 5. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Bornova ZEYTİNCİLİK Araştırma Enstitüsü resmi web sitesi http://www.zae.gov.tr 6. Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi resmi web sitesi (www.uzzk.org)							
DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ								
Teorik Dersler			Proje Dersive Bitirme Çalışması					
	Varsa (X) olarak işaretleyiniz	Yüzde (%)		Varsa (X) olarak işaretleyiniz	Yüzde (%)			
Yarıyıl Çı Sınavlar	X	40	Yarıyıl Çı Sınavlar					
Kısa Sınavlar			Dönem Çı Kontroller					
Ödevler			Ara Teslim					
Dönem Ödevi (proje, rapor, vb)			Sözlü Sınav					
Laboratuvar			Yarıyıl Sonu Sınavı					
Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60	Diğer					
Diğer								
Hafta	Konular							
1	Zeytinin Tarihi							
2	Zeytinin kompozisyonu							
3	Zeytinyağının sağlığı etkisi							
4	Zeytinyağının elde edilmesi							
5	Zeytinyağının bileşenleri							
6	Zeytinyağının yağ asitleri							
7	Zeytinyağının sınıflandırılması							
8	Zeytinyağının bozulması							
9	Zeytinyağının kalitesini etkileyen faktörler							
10	Zeytinyağının depolanması ve korunması							
11	Zeytinyağının kalite kriterleri							
12	Zeytinyağının saflık kriterleri							
13	Tağış							
14	Trans yağlar							
Sorumlu Öğretim Elemanları	Doç. Dr. Sema Bağdat							
Elektronik Posta	sbagdat@balikesir.edu.tr							
Web Adresi	-							