

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name		
Ders Kodu / Course Code	EGST330	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	6.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	3	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Kaliteli sofralık zeytin ve zeytinyağı üretimi için gerekli koşulların bilinmesi ve doğal beslenmeye katkısı bakımından güvenli gıda bilincinin kazandırılması	Teaching the required conditions for olive and olive oil production and raising the awareness on safe food in terms of its contributions to the natural nutrition
İçeriği / Content	Bu ders zeytin ile zeytinyağının tarihçesi, tarımı, ekonomik değeri, ticarileştirilmesi, üretim yöntemleri, fiziksel ve kimyasal özellikleri, duyu analizi, zeytin ve zeytinyağında meydana gelen bozulmalar ve kültür ve sanatta zeytinin yeri konularını kapsamaktadır.	This course involves the history, agriculture, economic value, commercialization, production methods, physical and chemical properties, sensory analysis of olive and olive oil, spoilage in olive and olive oil, and the place of the olive in art and culture.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Berna ÖZTÜRK	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Zeytin ve zeytinyağının tarihini ve kültürünü bilir.	The student knows the history and the culture of olive and olive oil.
2	Zeytin ve zeytinyağının kalite kriterleri ve değerlendirilmesi hakkında bilgi sahibidir ve duyuşsal analiz değerlendirmesi yapabilir.	2. The student has knowledge of the quality criteria and evaluation of olive and olive oil and is able to interpret the sensory analysis.
3	Zeytin ve zeytinyağının sağlık açısından önemini bilir.	The student knows about the importance of olive and olive oil in terms of health.
4	Zeytin ve zeytinyağının ekonomideki yerine hakimdir.	The student has comprehensive knowledge of the place of olive and olive oil in the economy.
5	Ülkemiz zeytin çeşitliliğinin kültürümüze katkılarının önemini bilir.	The student knows about the importance of the contributions of the olive variety in our country to our culture.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Zeytin ve Zeytinyağının Tarihçesi ve Coğrafyası				
	History and Geography of Olive and Olive Oil				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Zeytin Ağacının Özellikleri				
	Characteristics of Olive Tree				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Zeytinin Ekolojik Şartları				
	Ecological Conditions of Olive				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Zeytin Çeşitleri ve Hasadı				
	Olive Types and Harvesting				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sofralık Zeytin Üretim Yöntemleri				
	Table Olive Production Methods				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Zeytinin Yağa İşlenmesi ve Depolanması				
	Processing of Olive to Olive Oil and Storage of Olive				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Zeytinyağının Kalite Kriterleri ve Sınıflandırılması				
	Quality Criteria of Olive Oil and Classification of Olive Oil				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Zeytin ve Zeytinyağı Ekonomisi ve Tüketimi				
	Economy and Consumption of Olive and Olive Oil				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Zeytin ve Zeytinyağının Sağlıklı Beslenme Açısından Önemi				
	Importance of Olive and Olive Oil in Terms of Healthy Nutrition				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Zeytin ve Zeytinyağının Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri				
	Physical and Chemical Properties of Olive and Olive Oil				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Zeytin ve Zeytinyağında Meydana Gelen Bozulmalar				
	Spoilage in Olive and Olive Oil				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Zeytin ve Zeytinyağının Duyusal Analizi				
	Sensory Analysis of Olive and Olive Oil				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kültür ve Sanatta Zeytin ve Zeytinyağı				
	Olive and Olive Oil in Culture and Art				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final				
	Final Exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	2.00	2.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	3.00	42.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Ev Ödevi / Homework	1	24.00	24.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Performans / Performance	14	3.00	42.00
Toplam / Total:	45	37.00	154.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 154.00/25.00 = 6.16 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 154.00 / 25.00 = 6.16 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Zeytin ve zeytinyağının tarihini ve kültürünü bilir. / The student knows the history and the culture of olive and olive oil.	1	3	2	3	4	4	3	2	3	3	1	2	2	3	1
2.Zeytin ve zeytinyağının kalite kriterleri ve değerlendirilmesi hakkında bilgi sahibidir ve duyuşsal analiz değerlendirmesi yapabilir. / 2. The student has knowledge of the quality criteria and evaluation of olive and olive oil and is able to interpret the sensory analysis.	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	2	3	4	5
3.Zeytin ve zeytinyağının sağlık açısından önemini bilir. / The student knows about the importance of olive and olive oil in terms of health.	1	5	3	4	5	3	4	4	5	4	1	2	4	3	4
4.Zeytin ve zeytinyağının ekonomideki yerine hakimdir. / The student has comprehensive knowledge of the place of olive and olive oil in the economy.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	2	5	4	5
5.Ülkemiz zeytin çeşitliliğinin kültürümüze katkılarının önemini bilir. / The student knows about the importance of the contributions of the olive variety in our country to our culture.	1	3	4	5	5	5	5	5	5	5	1	2	5	3	4

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high