

**ZEYTİNYAĞI TADIMCISI OLMAK İSTEYENLER İÇİN TEKNİK EĞİTİM
KURSU KONULARI ve PROGRAMI 4 Temmuz – 5 Ağustos 2023****Teorik İçerik (Çevrimiçi): (20 Saat)**

- Kursun amacı ve zeytinyağı tadımcısının sahip olması gereken özellikler (1 saat)
- Zeytinyağının kimyasal analizi ve kompozisyonu (2 saat)
- Zeytinyağı duyuşal analiz tekniği. Tadım tekniğine giriş (1 saat)
- Zeytinyağı tadımı için resmi metot (2 saat)
- Zeytinyağların duyuşal özelliklerinin değerlendirilmesi: olumlu ve olumsuz tanımlayıcılar (2 saat)
- Hammadde: biyolojisi, çeşit, ürünün kalitesi ve teknik kültürü (2 saat)
- Zeytinyağının kalitatif ve duyuşal özelliklerine teknolojinin etkisi (2 saat)
- Türkiye ve Dünya’da zeytin çeşitleri (1 saat)
- Zeytinyağlarının sınıflandırılması, Türk Gıda Kodeksi, Burhaniye Coğrafi İşareti ve zeytinyağının özellikleri (2 saat)
- Duyusal analiz, üretim, tüketim ve pazarlama (2 saat)
- Uluslararası Kurallar, Sınıflandırmalar, Standartlar, Etiketleme, DOP, IGP, Organik Sertifikasyonları (2 saat)
- Natürel sızma zeytinyağının beslenme ve sağlık yönünden etkileri (1 saat)

Uygulamalı İçerik (Yüz Yüze) : (20 Saat)

- Duyusal özelliklerinin açıklaması ile uygulamalı tadım (7 saat)
- Fizyolojik uygunluğun değerlendirilmesi için seçme testlerinin uygulanmasının pratik gösterimi (30 dakika)
- Rehberli tadım ve panel testi simülasyonu (2 saat)
- Birinci Seçme Testi SİRKEMSİ (2 saat)
- İkinci Seçme Testi RANSİD (2 saat)
- Üçüncü Seçme Testi ÇAMURUMSU TORTU (2 saat)
- Dördüncü Seçme Testi ACI (2 saat)

Örnek bir işletme ziyareti (2 saat)

Katılım Sertifikalarının Dağıtılması

Eđitmenler: Dr. Dilşen Oktay Ertem (Detaylı bilgi için lütfen [ziyaret ediniz.](#))

A. Özgür Torun (Detaylı bilgi için lütfen [ziyaret ediniz.](#))



MODÜL 1: Temel Seviye (20 saat) Hibrit (Çevrimiçi ve yüz yüze)**4 Temmuz 2023, Salı 19:00-22:00 (Çevrimiçi)**

- Kursun amacı ve zeytinyağı tadımcısının sahip olması gereken özellikler (1 saat)
- Zeytinyağının kimyasal analizi ve kompozisyonu (2 saat)

6 Temmuz 2023, Perşembe 19:00-22:00 (Çevrimiçi)

- Zeytinyağı duyuşal analiz tekniği. Tadım tekniğine giriş (1 saat)
- Zeytinyağı tadımı için resmi metot (2 saat)

10 Temmuz 2023, Pazartesi 19:00-21:00 (Çevrimiçi)

- Zeytinyağların duyuşal özelliklerinin değerlendirilmesi: olumlu ve olumsuz tanımlayıcılar (2 saat)

12 Temmuz 2023, Çarşamba 19:00-21:30 (Çevrimiçi)

- Zeytinyağının kalitatif ve duyuşal özelliklerine teknolojinin etkisi (2 saat)
- Fizyolojik uygunluğun değerlendirilmesi için seçme testlerinin uygulanmasının pratik gösterimi (30 dk)

14 Temmuz 2023, Cuma 09:30-16:30 (Yüz yüze)

- Birinci Seçme Testi SİRKEMSİ (2 saat)
- İkinci Seçme Testi RANSİD (2 saat)
- Duyuşal özelliklerinin açıklaması ile uygulamalı tadım (2 saat)

15 Temmuz 2023, Cumartesi 09:30-13:30 (Yüz yüze)

- Üçüncü Seçme Testi ÇAMURUMSU TORTU (2 saat)
- Dördüncü Seçme Testi ACI (2 saat)

NOT: Seçme testi ve pratik süreleri katılımcı sayısına göre değişiklik gösterebilir.

Ücret: 4000₺ +KDV



MODÜL 2: Orta Seviye (21 Saat) Hibrit (Çevrimiçi ve yüz yüze)**18 Temmuz 2023, Salı 19:00-22:00 (Çevrimiçi)**

- Hammadde: biyolojisi, çeşit, ürünün kalitesi ve teknik kültürü (2 saat)
- Türkiye ve Dünya’da zeytin çeşitleri (1 saat)

20 Temmuz 2023, Perşembe 19:00-21:00 (Çevrimiçi)

- Zeytinyağlarının sınıflandırılması, Türk Gıda Kodeksi, Burhaniye Coğrafi İşareti ve zeytinyağının özellikleri (2 saat)

24 Temmuz 2023, Pazartesi 19:00-21:00 (Çevrimiçi)

- Duyusal analiz, üretim, tüketim ve pazarlama (2 saat)

26 Temmuz 2023, Çarşamba 19:00-22:00 (Çevrimiçi)

- Uluslararası Kurallar, Sınıflandırmalar, Standartlar, Etiketleme, DOP, IGP, Organik Sertifikasyonları (2 saat)
- Natürel sızma zeytinyağının beslenme ve sağlık yönünden etkileri (1 saat)

28 Temmuz 2023, Cuma 09:30-17:30 (Yüz yüze)

- Duyusal özelliklerinin açıklaması ile uygulamalı tadım, 10-12 numune (7 saat)

29 Temmuz 2023, Cumartesi 09:30-13:30 (Yüz yüze)

- Rehberli tadım ve panel testi simülasyonu (2 saat)
- Örnek bir işletme ziyareti (2 saat)

Ücret: 4.000₺ +KDV

MODÜL 3: İleri Seviye (12 Saat) Yüz yüze**4 Ağustos 2023, Cuma 09:30 – 17:30**

- Zeytinyağı İşletmesinde Kalite Yönetimi (2 Saat)
- Farklı çeşit ulusal ve uluslararası zeytinyağlarının uygulamalı tadımı (5 saat)



5 Ağustos 2023, Cumartesi 09:30 – 15:30

- Farklı çeşit ulusal ve uluslararası zeytinyağlarının uygulamalı tadımı (5 saat)

Ücret: 3.500₺ +KDV

NOT: Her modül ayrı ücretlendirilir. 3 modül için bir arada ücret 10.000₺ + KDV dir.

Eğitim yeri: İskele Marina Otel VIP Lounge Salonu Burhaniye Balıkesir

Eğitime yemek ve konaklama ücretleri dahil değildir. Konaklama planlaması katılımcıya aittir.

Kontenjan 15 kişiyle sınırlıdır. Katılım için son başvuru tarihi 30 Haziran 2023'tür.

BANKA BİLGİLERİ:

Banka : QNB FİNANSBANK
Hesap Adı : Doktay Tarım Gıda Turizm Danışmanlık San. Ve Tic. Ltd. Şti.
IBAN : TR19 0011 1000 0000 0087 4220 95

