

Natürel Zeytinyağı Duyusal Analiz ve Sofralık Zeytin İşleme Yöntemleri Eğitimi (24 saat)

23-24-25 Eylül 2025

Tarsus/Mersin

23 Eylül 2025 Salı

08:30-09:00 Açılış

09:00-10:30 Genel zeytin yetiştiriciliği - Dr. Murat ÖZALTAŞ

10:30-10:45 Ara

10:45-12:00 Zeytin hasat yöntemleri - Dr. Murat ÖZALTAŞ

12:00-13:00 Öğle yemeği

13:00-15:00 Zeytinyağı üretim basamakları ve kaliteye olan etkileri - Dr. Mehmet ULAŞ

15:00-15:15 Ara

15:15-16:00 Zeytinyağı sınıfları ve özellikleri - Dr. Mehmet ULAŞ

16:00-17:30 Zeytinyağı tadım tekniğine giriş-1 - Dr. Mehmet ULAŞ

17:30-18:30 Zeytinyağı tadımı - Dr. Mehmet ULAŞ - Dr. Murat ÖZALTAŞ

24 Eylül 2025 Çarşamba

09:00-10:30 Zeytinyağı tadım tekniğine giriş-2 - Dr. Mehmet ULAŞ

10:30-10:45 Ara

10:45-12:00 Temel kusur eğitimi - Dr. Mehmet ULAŞ - Dr. Murat ÖZALTAŞ

Kızışma – okside bayat

12:00-13:00 Öğle yemeği

13:00-15:00 Temel kusur eğitimi - Dr. Mehmet ULAŞ - Dr. Murat ÖZALTAŞ

Küflü – ıslak odun

15:00-15:15 Ara

15:15-18:30 Zeytinyağı tadım testleri Dr. Mehmet ULAŞ - Dr. Murat ÖZALTAŞ

2 li test

3'lü test

5'li test

18:30 Genel değerlendirme

25 Eylül 2025 Perşembe

08:30-09:00 Açılış

09:00-10:30 Genel zeytin yetiştiriciliği - Dr. Mehmet ULAŞ

10:30-10:45 Ara

10:45-12:00 Zeytin hasat yöntemleri - Dr. Murat ÖZALTAŞ

12:00-13:00 Öğle yemeği

13:00-15:00 Sofralık zeytin üretim teknikleri - Zeytin Tek. Pınar ULAŞ

15:00-15:15 Ara

15:15-16:00 Sofralık zeytin tadımı - 1 - Zeytin Tek. Pınar ULAŞ – Dr. Mehmet ULAŞ

16:00-17:30 Sofralık zeytin tadım tekniğine giriş-1 - Dr. Mehmet ULAŞ

17:30-18:30 Sofralık zeytin tadımı - 2 - Zeytin Tek. Pınar ULAŞ – Dr. Mehmet ULAŞ

18:30 Genel Değerlendirme - Kapanış