**Natürel Zeytinyağı Temel Tadım Eğitimi Programı**

**(20-22 Nisan 2020)**

**20 Nisan 2020, Pazartesi**

**09:15 - 09.30** **Açılış**

Dr. Ünal KAYA - Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürü

**09:30 - 11:00** **Dünyada ve Türkiye’de Zeytin Yetiştiriciliği ve Zeytinyağı Kalitesine Etkisi**

Dr. Mehmet ULAŞ - Ziraat Yük. Müh.

**11:00 - 11:15** **Ara**

**11.15 - 12.00 Zeytinyağı Tadımı**

İkili test

**12.00 - 13.30 Öğle Yemeği**

**13.30 - 15.00 Zeytinyağının Duyusal Analiz Metodu**

Ayşen YILDIRIM – Gıda Yük. Müh.

**15.00 – 15.15 Ara**

**15.15 – 16.30 Zeytinyağının Pozitif ve Negatif Özelliklerinin Tanıtılması**

**21 Nisan 2020, Salı**

**09:30 - 10:30** **Zeytinyağı Üretim Basamaklarının Duyusal Özelliklere Etkisi**

Elif Burçin BÜYÜKGÖK – Gıda Yük. Müh.

**10:30 - 11:00** **Zeytinyağı Üretim Tesisi Gezisi**

**11.00 – 11.15 Ara**

**11.15 – 12.15 Zeytinyağı Tadımı**

Üçgen Test

**12.15 - 13.30 Öğle Yemeği**

**13.30 – 15.00 Zeytinyağı Tadımı**

Beşli sıralama testi

**15.00 – 15.15** **Ara**

**15.15 – 16.30 Zeytinyağı Tadım**

Beşli sıralama testi

**22 Nisan 2020, Çarşamba**

**09:30 - 10:15** **Fidan Üretimi/Sera Bahçe Gezisi**

**10:15 - 11:00** **Zeytinyağı Tadımı**

Kusur Eşleştirme Testi

**11.00 – 11.15 Ara**

**11.15 – 12.15 Zeytinyağı Tadımı**

**12.15 - 13.30 Öğle Yemeği**

**13.30 – 15.00 Zeytinyağı Tadımı**

**15.00 – 15.30**  **Kapanış- Sertifika Töreni**