

KOMİLİ ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI ENSTİTÜSÜ
KADIN ZEYTİNCİLER İÇİN
ZEYTİN YETİŞTİRİCİLİĞİ, ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ VE GİRİŞİMCİLİK
EĞİTİM PROGRAMI

- Eğitimin süresi 5 gün olup, her bir eğitime 25 kişi katılacaktır ve toplam 4 eğitim verilecektir.
- İlk iki eğitim Ayvalık'ta Zeytin Müzesi'nde 18-22 Eylül ve 25-29 Eylül; üçüncü eğitim Edremit'te, Ticaret Odası'nda 2-6 Ekim ve dördüncü eğitim Burhaniye'de, Ticaret Odası'nda 9-13 Ekim tarihleri arasında gerçekleştirilecektir.

1.Gün	Eğitim Başlığı	Eğitmen
10:00 – 10:10	Açılış - Proje hakkında bilgilendirme	KOMİLİ + ANKON
10:10– 11:20	<ul style="list-style-type: none">• Dünyada ve Türkiye'de zeytin ve zeytinyağı üretimi• Dünyada ve Türkiye'de yetiştirilen zeytin çeşitleri ve özellikleri• Bölgelerimize göre yetiştirilen sofralık ve yağlık zeytin çeşitleri ve özellikleri	Dr.Tuba ÖNCÜL ABACIGİL (BAÜN, Edremit Zeytincilik Enstitüsü)
11:20 - 11:30	Ara	
11:30 - 12:10	<ul style="list-style-type: none">• Zeytin tarımında karşılaşılan sorunlar• Bitki besin elementleri eksiklerinin tespiti ve giderilmesi• Zeytin hastalıklarının teşhisi ve giderilmesi• Zeytin zararlılarıyla mücadele yöntemleri	Dr.Tuba ÖNCÜL ABACIGİL
12:10– 13:00	Öğle Yemeği	
13:00 – 13:40	<ul style="list-style-type: none">• Arazi durum analizi• Zeytin ağacı dikim alanları ve özellikleri• Zeytin dikimine uygun toprak özellikleri	Murat Küçükçakır Edremit Zeytincilik Ü.İ. Eski Müd.
13:40 – 13:50	Ara	
13:50 – 14:30	Zeytin fidanı dikim teknikleri (Uygulamalı) <ul style="list-style-type: none">• Araziye uygun dikim teknikleri• Kare dikim• Dikdörtgen dikim• Üçgen dikim	Murat Küçükçakır + Edremit Zeytincilik Üretim İst.Müd.
14:30– 14:40	Ara	
14:40 – 15:20	Zeytincilikte gübreleme <ul style="list-style-type: none">• Zeytin yetiştiriciliğinde kullanılan gübre çeşitleri• Zeytin ağacının gübre ihtiyacı• Gübreleme zamanı	Murat Küçükçakır
15:20– 15:30	Ara	
15:30 – 16:10	Zeytincilikte sulama <ul style="list-style-type: none">• Zeytin ağacının su ihtiyacı• Aşırı sulama ve zararları• Yetersiz sulamanın ürüne ve verimliliğe etkileri• Yaprak ve toprak analizi sonuçlarını değerlendirme	Murat Küçükçakır

2.Gün	Eğitim Başlığı	Eğitmen
10:00 – 11:20	<ul style="list-style-type: none"> Zeytin fidanı bakımı <ul style="list-style-type: none"> Dikim öncesi bakım Dikim sonrası bakım Toprak işleme Budama yöntem ve teknikleri Budamada kullanılan makine ve ekipmanlar (Uygulamalı) 	Zir.Müh. Fikret ÇAPAŞ Edremit İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
11:20– 11:30	Ara	
11:30-12:10	<ul style="list-style-type: none"> Zeytin aşılama teknikleri Yaşlı ağaçları gençleştirme teknikleri (Uygulamalı) 	Zir.Müh. Fikret ÇAPAŞ
12:10– 13:00	Öğle Yemeği	
13:00 – 13:40	<ul style="list-style-type: none"> Zeytin ağacı iklim isteği Sıcaklık ve zeytine etkisi Rüzgar ve zeytine etkisi Kar ve dolunun ağaca ve ürüne etkisi 	Prof. Dr. Abdullah Soykan
13:40 – 13:50	Ara	
13:50 – 14:30	<ul style="list-style-type: none"> Dünya ve Türkiye'deki anıt zeytin ağaçları ve önemi Zeytin ağacı yaş tespiti Dünyada ve Türkiyede iyi örnekler 	Prof. Dr. Abdullah Soykan
14:30– 14:40	Ara	
14:40 – 15:20	<ul style="list-style-type: none"> Zeytin hasadı Zeytin hasadında zamanlama Zeytin hasadında kullanılan yöntem ve teknikler 	Dr.Tuba ÖNCÜL ABACIGİL
15:20– 15:30	Ara	
15:30 – 16:10	<ul style="list-style-type: none"> Zeytin hasadında yapılan yanlış uygulamalar Zeytincilik faaliyetleri sırasında karşılaşılan çevre kirliliği sorunları 	Dr.Tuba ÖNCÜL ABACIGİL

3. Gün	Eğitim Başlığı	Eğitmen
10:00 – 10:40	<ul style="list-style-type: none"> Zeytinyağı üretiminin aşamaları Zeytinyağı üretimine etki eden faktörler Zeytinyağı elde etme yöntemleri Dünyada ve Türkiye'de zeytinyağı üretim sistemleri 	İlçe Müdürü Ayşe ÇETİN (Ziraat Mühendisi) Dr.Semra ÇAY (Ziraat Mühendisi)
10:40– 10:50	Ara	
10:50– 11:30	Zeytinyağında görülen bozulmalar <ul style="list-style-type: none"> Zeytinyağında bozulma nasıl anlaşılır Zeytinyağında bozulmaya neden olan etkenler 	-Ayşe ÇETİN -Dr.Semra ÇAY

11:30– 11:40	Ara	
11:40-12:20	Zeytinyağı depolama ve ambalajlama <ul style="list-style-type: none"> • Zeytinyağı depolamada dikkat edilecek hususlar • Sağlıklı ve kabul edilebilir depolama yöntemleri • Filtrasyon ve depolama koşulları 	-Ayşe ÇETİN -Dr.Semra ÇAY
12:20– 13:00	Öğle Yemeği	
13:00 – 13:40	<ul style="list-style-type: none"> • Zeytinyağını doğru ambalajlama • Zeytinyağı tipleri ve özellikleri 	Bahri Alper UÇAR (Gıda Müh.)
13:40 – 13:50	Ara	
13:50 – 14:30	<ul style="list-style-type: none"> • Kalite ve saflık analizleri • Zeytinyağında taklit, tağşiş, hile 	Havva ULUSMAN (Ziraat Müh.)
14:30– 14:40	Ara	
14.40 – 15:20	<ul style="list-style-type: none"> • Zeytinyağı sahteciliğine karşı gıda mevzuatı • Zeytinyağı kalitesi nasıl anlaşılır • Kalite analiz yöntemleri • Naturel zeytinyağında duyuusal değerlendirme 	Öznur ORAL (Gıda Müh.) + Mehmet CAVLI
15:20– 15:30	Ara	
15:30 – 16:10	Önceki derse devam	

4.Gün	Eğitim Başlığı	Eğitmen
10:00 – 10:40	<ul style="list-style-type: none"> • Kalite nasıl tescillenir? 	KOMİLİ
10:40– 10:50	Ara	
10:50– 11:30	<ul style="list-style-type: none"> • Zeytinyağı endüstrisi yan ürünleri: Karasu ve pirina (pirina yağı ve sabun) 	Ali Bakırcı (Doğuş Pirina Genel Müdürü)
11:30– 11:40	Ara	
11:40-12:20	<ul style="list-style-type: none"> • Zeytinyağı üretim süreçlerinin çevreye etkileri • Karasuyu zararsızlaştırma sürecinde kullanılan yöntemler 	Ali Bakırcı (Doğuş Pirina Genel Müdürü)
12:20– 13:00	Öğle Yemeği	
13:00 – 13:40	<ul style="list-style-type: none"> • Girişimcilik nedir? • Girişimciliğin fonksiyonları • Girişimcilerde bulunması gereken özellikler 	Ayvalık Ticaret Odası
13:40 – 13:50	Ara	
13:50 – 14:30	<ul style="list-style-type: none"> • Bir iş fikrinin projeye veya yatırıma dönüştürülmesi • Kadın girişimcilere sağlanan teşvikler • Girişimcilikteki gelişmeler 	Ayvalık Ticaret Odası
14:30– 14:40	Ara	

14:40 – 15:20	<ul style="list-style-type: none"> Organik zeytincilik 	Ayvalık İlçe Tarım Müd.
15:20– 15:30	Ara	
15:30 – 16:10	<ul style="list-style-type: none"> Önceki derse devam 	
5.Gün	Eğitim Başlığı	Eğitmen
10.00 – 10.40	<ul style="list-style-type: none"> İklim değişikliğinin zeytinciliğe etkileri 	Prof. Dr. Abdullah Soykan
10.40-10:50	Ara	
10.50– 11:30	<ul style="list-style-type: none"> Zeytinyağı üretiminde sürdürülebilirlik 	Prof. Dr. Abdullah Soykan
11.30-11.40	Ara	
11.40– 12.20	<ul style="list-style-type: none"> Pazar ve pazar yaratma Pazarlama bileşenleri Doğru ürün doğru pazarlama Satış ve pazarlama ilişkisi Yeşil pazarlama 	KOMİLİ
12:20– 13:00	Öğle Yemeği	
13:00 – 13:40	<ul style="list-style-type: none"> Komili değer zincirinin tanıtılması Komili değer zinciri içinde yer almak için gerekli şartlar Komili değer zincirinde yer almanın getireceği avantajlar 	KOMİLİ
13:40 – 13:50	Ara	
13:50 – 14:30	<ul style="list-style-type: none"> Markalama kararı ve stratejileri Marka iletişimi Zeytinyağı alanında Türk ve Dünya markaları Marka yönetimi 	KOMİLİ
14:30– 14:40	Ara	
14:40 – 15:20	<ul style="list-style-type: none"> Dünyada ve Türkiyede iyi örnekler 	Dr.Tuba Öncül Abacıgil
15:20– 15:30	Ara	
15:30 – 16:10	<ul style="list-style-type: none"> Genel Değerlendirme Sertifikaların Verilmesi Kapanış 	KOMİLİ/ANKON