AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Zeytin Ürünleri Ambalajlama ve Paketleme								
Ders Kodu	ZYD226			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yükü	45 *(Saat)*	Teori	1	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrenciye zeytin ve zeytinyağı ile yan ürünlerin nasıl ambalajlanması gerektiğinin benimsenmesi amaçlanmıştır.								
Özet İçeriği	Ambalaj materyalleri ve özellikleri tek tek ele alınıp incelenerek zeytin ve ürünleri için en uygun ambalaj seçimi belirlemek, yanlış ambalajlama ile meydana gelebilecek bozulmalar tespit eder.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Prof. Dr. Mustafa Üçüncü, Gıda Ambalajlama Teknolojisi, Uğurer Yayınları,2009.
2	Zeytinyağı, Göğüş, F., Özkaya, M.T., ÖTLEŞ, S. (2009).. Ankara. Eflatun Yayınevi
3	Doç. Dr. Özlem Tokuşoğlu, Özel Meyve: Zeytin (2009). Sidaş Yayınları

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Ambalajın Görevleri
	Uygulama	Zeytin ve Ürünlerinde kullanılan ambalajları tanıma
2	Teorik	Gıdaların Muhafazası
	Uygulama	Zeytin İşletmesinde Uygulanan Muhafaza Yöntemlerini İncelemek
3	Teorik	Ambalaj Maddelerinin Seçimini Etkileyen Etmenler
	Uygulama	Zeytinyağı İşletmesinde Muhafaza yöntemleri ve Ambalaj Materyallerini İncelemek
4	Teorik	Ambalajlar Üzerindeki İşaretler
	Uygulama	Ambalajlar Üzerindeki İşaretler
5	Teorik	Cam Ambalajlar
	Uygulama	Cam Ambalaj Çeşitleri ve kullanımları
6	Teorik	Kağıt Ambalajlar
	Uygulama	Etiket Dizaynı
7	Teorik	Metal Ambalajlar
	Uygulama	Metal ambalajların Kapatılması ve Makine Ayarları
8	Ara Sınav (Vize)	ARA SINAV
9	Teorik	Plastik Ambalajlar
	Uygulama	Kenet Ayarları
10	Teorik	Ambalajlamada Kullanılan Makinalar
	Uygulama	Makinaları İncelemek
11	Teorik	Zeytinyağı Ambalajlama ve Paketleme
	Uygulama	Zeytinyağı Ambalajlama ve Paketleme
12	Teorik	Zeytin Ambalajlama ve Paketleme
	Uygulama	Zeytinyağı Ambalajlama
13	Teorik	Zeytin, Zeytinyağı Yan Ürünleri Ambalajlama ve Paketleme
	Uygulama	Zeytinyağı Ambalajlama
14	Teorik	Ambalajları Geri Dönüşümü
	Uygulama	Ambalaj firmasına Teknik Gezi
15	Teorik	Ambalaj ve Ambalaj Atıklarının Kontrollü Yönetmeliği

15	Uygulama	Atık Dönüşüm Firmasına Teknik Gezi
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	YARIYIL SONU SINAV

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	1	0	14	14
Uygulamalı Ders	14	0	1	14
Ödev	1	0	5	5
Okuma	2	0	5	10
Ara Sınav	1	0	1	1
Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
			Toplam İş Yükü (Saat)	45
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Ambalajlama ilkeleri, ambalaj materyalleri
2	Zeytin, zeytinyağı ve yan ürünleri ambalajlanması

Program Çıktıları *(Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı)*	
1	Zeytin, toprak ve su isteklerini tespit ederek bunlar hakkında bilgi sahibi olabilme
2	Bitki fizyolojisi, botanik ve meyvecilik hakkında bilgi sahibi olabilme
3	Sofralık zeytin teknolojisi hakkında bilgi sahip olmak ve yapabilme
4	Temel biyokimya ve zeytinyağı kimyası bilgisine sahip olarak geleneksel yöntemler ve modern yöntemle zeytinyağı elde edebilme, zeytinyağını rafinerisi hakkında bilgi sahibi olabilme, temel işlemleri bilebilme, zeytinyağının ekstraksiyonunu yapabilme
5	Zeytin ve ürünlerini uygun koşullarda muhafaza edebilme
6	Gerekli tarımsal mekanizasyon yöntemleri yardımıyla zeytin fidanı yetiştirmek, zeytin ağacı bakımını yapabilme
7	Zeytin yan ürünlerini değerlendirebilme
8	Bitki genetiği hakkında bilgi sahip olabilme
9	İş güvenliği hakkında bilgi sahibi olmak, bazı ilkyardım uygulamalarını yapabilme
10	Zeytin ve ürünlerinin üretim sürecinde gerek duyulan laboratuar uygulamalarını yapabilme
11	Zeytin ve ürünleri işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
12	Mesleki etik ve sorumluluk bilgisine sahip olabilme
13	Zeytincilik işletmeciliği yapmak ve zeytin ürünlerini pazarlamasını yapmayı öğrenebilme
14	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
15	Zeytin yetiştiriciliği ve zeytin üretim yerlerinde planlama yapabilme
16	Bitki ekolojisi ve çevre koruma hakkında bilgi sahibi olabilme

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi *1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek*

	ÖÇ1	ÖÇ2
PÇ2	5	5
PÇ11	1	1
PÇ12	2	
PÇ13	2	3