



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gıda Ambalajlama								
Ders Kodu	KGK110			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	78 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu dersin amacı; önlisans eğitimi alan öğrencilere, ambalaj materyallerinin temel kavramları hakkında bilgi vermek ve onlara gıda endüstrisinde ambalajlama teknolojisinin önemini öğretmektir.								
Özet İçeriği	Ambalajdan beklentiler, gıda bozulmaları ile ambalajın koruma fonksiyonları arasındaki ilişki. Cam, kağıt, ahşap, metal, plastik esaslı ambalajlar. Aseptik ambalajlama, modifiye atmosferde ambalajlama, migrasyon ve aktif ve akıllı ambalajlama.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Gültekin ERDAL, Etkili Ambalajlama Teknikleri, Dora Yayıncılık
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Tanımlar ve temel kavramlar
2	Teorik	2 Besin kirliliğine yol açan- besin güvenliğini bozan etmenler
3	Teorik	3 Besinlerin bulaşma yolları
4	Teorik	4 Besinlerle mikroorganizma kaynaklı hastalıkların çoğalma nedenleri
5	Teorik	5 Besin hijyeni ve önemi
6	Teorik	6 Besinlerin satın alınmasında hijyen
7	Teorik	7 Besinlerin depolanmasında hijyen
8	Teorik	8 Besinleri hazırlama-pişirmede ve servisinde hijyen
9	Ara Sınav (Vize)	9 Ara sınav
10	Teorik	10 Hijyeni sağlamada deterjan ve dezenfektanların kullanımı, CIP yönteminin uygulanması
11	Teorik	11 Hijyeni sağlamada haşere ve kemirgen (pest) kontrolü
12	Teorik	12 HACCP sistemi
13	Teorik	13 Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik
14	Teorik	14 Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik
15	Teorik	Ambalaj ve ambalajdan kaynaklı gıda bozulmaları
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				78
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Ambalaj materyallerinin isimlerini söylemek ve sınıflandırmak.
2	Ambalaj materyallerinin özelliklerini, avantaj ve dezavantajlarını ana hatlarıyla belirtmek.
3	Bir ambalajdan beklenen nitelikleri saymak
4	Ambalaj materyallerinin koruma fonksiyonu ile gıda bozulması arasındaki ilişkiyi izah etmek.
5	Aseptik ambalajlama tekniğini tarif etmek.
6	Modifiye atmosferde ambalajlama tekniğini tarif etmek.
7	Aktif ve akıllı ambalajlama sistemlerini açıklamak.

Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	5
PÇ2	5	4	5	5	4
PÇ3	5	5	5	4	4
PÇ4	4	4	5	5	5
PÇ5	4	5	4	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	5	5	5	5	5
PÇ8	5	5	4	5	5
PÇ9	4	4	4	5	5
PÇ10	4	4	5	5	5
PÇ11	5	4	5	4	4
PÇ12	5	5	5	4	4

