



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ 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 İçeriğı		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	70

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-pişıirmede 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 Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve temel mühendislik konularında yeterli altyapıya sahip olma; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilmek.
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme becerisine sahip olmak.
3	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek.
4	Alanı ile ilgili uygulamalarda öngörülme durumlarla karşılaştığında çözüm üretebilme, takımlarda sorumluluk alabilme veya bireysel çalışma yapabilme becerisi ile donatılmış olmak.
5	Etkili iletişim kurma tekniklerine hâkim ve alanındaki yenilikleri takip edebilecek düzeyde bir yabancı dil bilgisine sahip olmak.
6	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi kazandırmak.
7	Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olmak.
8	İş güvenliği, işçi sağlığı ve çevre koruma bilgisi ve bilincine sahip olmak.
9	Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme becerisi kazandırmak.
10	Sanayi ve hizmet sektöründeki üretim süreçlerini yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazandırmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7
PÇ1	4	4	4	4	4	4	3
PÇ2	4	4	4	4	4	4	4
PÇ3	4	4	4	4	3	3	4
PÇ4	4	4	4	4	3	3	4
PÇ6	4	4	4	4	4	3	4
PÇ10	4	4	4	4	4	3	4

