



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gıda Ambalajlama ve Ambalaj Analizleri								
Ders Kodu	GKA210			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yükü	50 (Saat)	Teori	1	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu dersin amacı öğrencilerin ambalaj malzemelerinin fiziksel ve kimyasal özelliklerinin tanınmasını ve kullanım alanlarının öğrenilmesini sağlamaktır. Ayrıca öğrencilere akıllı ve aktif ambalaj malzemeleri tanıtmayı ve bu tip malzemelerin çeşitli ürünler ile nasıl etkileştiği ve hangi reaksiyonları verdiği konusunda bilgi sahibi olmalarını amaçlar.								
Özet İçeriği	Bu ders gelişmiş gıda ambalajını ve yeni ilerlemeleri kapsar. Bu derste gıda ambalaj materyalleri: metal, plastik, cam, kağıt, polimerik ambalaj materyalleri özellikleri ve yeni gelişmeler irdelenmektedir. Geçirgenlik ve ölçümleri yapılmaktadır. Gıda ile ambalaj arasındaki etkileşimler: permeabilite, sorpsiyon ve migrasyon etkileşimlerine bakılmaktadır. Çeşitli ülkelerdeki yenilikler ve kullanıma alanları. Özel gıdaların ambalaj materyallerinin seçimi ve paketleme yöntemleri (et ürünlerinin, süt ürünlerinin, meyve ve sebzelerin, fırın ürünleri) öğrenilmektedir								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Tartışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Doç. Dr. Vadullah EREN								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Amb.Araş. Geliş.İnc. Dergisi
2	Gıda Ambalajlama Teknolojisi: M. Üçüncü, 2007, İzmir.
3	Mustafa Üçüncü, "Modifiye Atmosferde Ambalajlama Tekniği". Dünya Ambalaj
4	Lütfi Fikri Alpakin, "Süt ve Süt Ürünleri ve Ambalajlan", Dünya Ambalaj
5	Lütfi Fikri Alpakin, " Et ve Et Ürünleri İşleme ve Ambalajlama Usulleri", Ambalaj Dünyası
6	Lütfi Fikri Alpakin. "Yaş Meyve ve Sebzeler ve Ambalajları", Dünya Ambalaj

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Ambalajlama hakkında temel bilgiler
2	Teorik	Gıdalar ve bozulmaları
3	Teorik	Gıda bozulmalarının temel sebepleri ve analizleri
4	Teorik	Temel ambalaj malzemeleri ve genel bilgileri
5	Teorik	Metal ambalajlar
6	Teorik	Cam ambalaj malzemeler ve analizleri
7	Teorik	Alüminyum ambalaj malzemeleri ve analizleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Plastik ambalaj malzemeleri ve analizleri
10	Teorik	Plastiklerin üretiminde kullanılan katkı maddeleri
11	Teorik	Kağıt ambalaj malzemeleri
12	Teorik	Modifiye atmosferde ambalajlama
13	Teorik	Ambalaj ve insan sağlığı arasındaki ilişki
14	Teorik	Bazı gıdaların ambalajlanması ve analizleri
15	Teorik	Bazı gıdaların ambalajlanması ve analizleri
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem sonu sınavı



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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Uygulamalı Ders	1	0	7	7
Ara Sınav	1	5	0	5
Dönem Sonu Sınavı	1	10	0	10
Toplam İş Yükü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Genel olarak ambalaj malzemelerini tanımlayabileceklerdir.
2	Halkımız için ambalajın rolü ve önemini kavrayabileceklerdir.
3	Farklı özellikteki ambalaj malzemelerini kıyaslayabileceklerdir.
4	Ambalaj malzemeleri için steril koşulların oluşturulmasını öğrenme
5	Hangi tür ambalaj malzemelerinin faydalı olacağını öğrenebileceklerdir.

Program Çıktıları (Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)

1	Gıda ürünleri ile ilgili konularda temel bilgilere sahip olma
2	Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olma
3	Laboratuvar çalışmaları ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olma
4	Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirme.
5	Çalışma alanlarının gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanma
6	Bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme
7	Çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	3	4	4	4
PÇ2	4	3	3	4	4
PÇ3	4	3	4	3	4
PÇ4	3	3	3	3	4
PÇ5	3	3	4	3	4
PÇ6	4	3	3	4	3
PÇ7	4	4	4	3	4

