



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Gıda Ambalajlama							
Ders Kodu		FE429		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	97 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu dersin amacı gıda ambalajlamanın tanımı, önemi ve materyalleri aynı zamanda gıda ambalajlama metotları hakkında bilgi vermektir							
Özet İçeriğı		Ambalajlama materyalleri. Yenilebilir, geri dönüşümlü (biodegradable) gıda ambalajlama materyalleri. Gıdaların raf ömrü ve reaksiyonlar. Aktif paketlenme, vakum paketlenme ve modifiye atmosfer paketlenme. Farklı gıda maddelerinin ambalajlanması.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir)							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları

Yabancı Dil Yeterlik Koşulu	Var
-----------------------------	-----

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Coles, R., (ED) 2003. Food Packaging Technology. Blackwell pub. 346 pg, Iowa.
2	Robertson, G.L., 2006. Food Packaging: Principles and practise.CRC press, 550 pg, Boca Raton FL

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıda ambalajlama dersine giriş
2	Teorik	Plastik polimerlerin yapısı ve ilgili özellikleri
3	Teorik	Yenilebilir, biyolojik temelli ve geri dönüşümlü gıda ambalajları
4	Teorik	Kağıt ve kağıt kaynaklı ambalajlama materyalleri
5	Teorik	Metal ambalajlama materyalleri, Cam ambalajlama materyalleri
6	Teorik	Kapaklı gıda ambalajlama ve sızdırmaz kapak ambalajlama
7	Teorik	Gıdalarda bozulma reaksiyonları
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Gıdaların raf ömrü
10	Teorik	Gıdaların aseptik ambalajlanması
11	Teorik	Aktif ve Akıllı Ambalajlama, Modifiye Atmosfer Ambalajlama
12	Teorik	Gıda ambalajlamanın Yasal ve Güvenlik Unsurları
13	Teorik	Gıda ambalajlama ve Sürdürebilirlik
14	Teorik	Gıdaların Ambalajlanması (öğrencilere sunum yaptırılarak)
15	Teorik	Gıdaların Ambalajlanması (öğrencilere sunum yaptırılarak)
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	4	2	84
Ara Sınav	1	5	1	6



Dönem Sonu Sınavı	1	6	1	7
Toplam İş Yüğü (Saat)				97
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Gıda ambalajlamanın temellerini anlamak
2	Gıda ambalajlama materyallerinin özelliklerini bilmek (cam, plastik, metal ve kağıt)
3	Ambalaj materyali ve raf ömrü arasında ilişki kurabilme yeteneği kazanmak
4	Gıdalar için uygun ambalaj materyali önerebilme yeteneği kazanmak
5	Modern gıda ambalajlama sistemleri hakkında bilgi sahibi olmak

Program Çıktıları (Gıda Mühendisliği Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve mühendislik bilgilerini gıda mühendisliği alanında kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisinin geliştirilmesi
2	Gıda mühendisliği ile ilgili kalite, mikrobiyoloji ve mühendislik problemlerini tanımlama ve çözme becerisinin kazanılması
3	Gıda mühendisliği ile ilgili bir sistemin bir bölümünü veya tümünü hedeflenen çıktılar doğrultusunda tasarlayabilme
4	Gıda mühendisliğinde deneysel ve teknolojik çalışmalar için gerekli modern araç ve gereçleri kullanabilme
5	Deney tasarlama ve yapma, veri toplama ve değerlendirme, elde edilen sonuçları çözümleyebilme
6	Gıda üretim teknolojilerinde kullanılan temel ve yeni geliştirilen sistemleri kavrayabilme
7	Disiplin içi ve disiplinler arası bireysel ve ekip çalışması yapabilme ve sorumluluk üstlenebilme
8	Bağımsız olarak düşüncelerini sözlü ve yazılı olarak hem Türkçe hem de İngilizce olarak açık ve öz bir şekilde ifade edebilme
9	Yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinerek, mesleki ve akademik gelişmeleri takip etme
10	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma
11	Dönemsel sorunlar hakkında bilgi sahibi, araştırma ve geliştirme becerisi yüksek, yönetim ve girişimcilik becerilerine sahip olabilme
12	Gıda mühendisliği sorunlarının çözümünde çevre sorunları, insan sağlığı, iş güvenliği gibi evrensel boyuttaki konularda farkındalığın artması

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	3
PÇ2	3	3	4	4	2
PÇ3	3	4	3	3	2
PÇ4	3	3	3	4	5
PÇ5	1		2	2	1
PÇ6	3	2	1	3	5
PÇ7	1		2	3	4
PÇ9					3
PÇ12	3	3	3	4	3

