

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Gıda Ambalajlama	0508712	VII	2+0	2	3
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Ambalaj materyallerinin temel kavramları hakkında bilgi vermek ve gıda endüstrisinde ambalajlama teknolojisinin önemini öğretmek.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ambalajlamanın gıda sanayindeki önemini kavrar.</li> <li>2. Gıda ambalaj arasındaki ilişkileri öğrenir.</li> <li>3. Gıdalar için uygun ambalaj materyalini seçer.</li> <li>4. Olgular arasında neden sonuç ilişkisi kurar, probleme dair objektif çikarsamada bulunur, ileri yönelik öngörude bulunur.</li> <li>5. Analitik düşünebilme bilgi ve becerilerini geliştirir.</li> </ol>				
Dersin İçeriği	Ambalajın Tanımı, Ambalajlama ve Ambalajdan Beklentiler, Ambalaj Malzemelerinin Koruma Fonksiyonları ile Gıda Bozulmaları Arasındaki İlişkiler, Cam Ambalajlar, Kağıt, Karton ve Oluklu Mukavva Ambalajlar, Ahşap ve Alüminyum Ambalajlar, Teneke Ambalajlar, Plastikler ve Plastik Esaslı Ambalaj Malzemeleri, Çok Katlı Ambalaj Malzemeleri, Yenilebilir Ambalajlar, Akıllı Ambalajlar, Gıda Sanayinde Aseptik Ambalajlama, Gıdaların Modifiye Atmosferde Ambalajlanması, Migrasyon, Gıdaların Ambalajlanmasına İlişkin Öneriler.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Ambalajın tanımı, ambalajlama ve ambalajdan beklentiler ve Gıda bozulmaları.				
2	Ambalaj malzemelerinin koruma fonksiyonları ile gıda bozulmaları arasındaki ilişkiler.				
3	Cam ambalajlar				
4	Kağıt, karton ve oluklu mukavva ambalajlar.				
5	Ahşap ve Alüminyum ambalajlar.				
6	Teneke ambalajlar				
7	Ara Sınav				
8	Plastikler ve plastik esaslı ambalaj malzemeleri				
9	Çok katlı ambalaj malzemeleri				
10	Gıda sanayinde aseptik ambalajlama				
11	Gıdaların modifiye atmosferde ambalajlanması				
12	Migrasyon (gıdadan ambalaja, ambalajdan gıdaya madde geçişi), Bar kod sistemi				
13	Yenilebilir ambalajlar				
14	Akıllı ambalajlar				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gıda ambalaj malzemelerini tanıyabilir.</li> <li>2. Ambalaj malzemelerinin koruma fonksiyonları ile gıda bozulmaları arasındaki ilişkileri öğrenebilir.</li> <li>3. Gıdalar için uygun ambalaj materyalini ve ambalajlama yöntemini seçebilir.</li> </ol>					
<b>Kaynaklar</b>					
Özkaya, H., (1995). <i>Gıda Ambalajlama ve Depolama</i> . Ankara Üniv. Zir. Fak. Yayın No: 1338 Yardımcı Ders Kitabı: 387, Ankara.					
Üçüncü, M., (2000). <i>Gıdaların Ambalajlanması</i> . Ege Üniversitesi Basımevi.					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
Ara sınav: % 40					
Final: % 60					
Bütünleme: % 60					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
ÖK1	5	3	3	3	3	3	3	4	5	4	4
ÖK2	5	4	4	4	4	3	3	5	5	5	5
ÖK3	5	3	4	5	3	4	3	5	5	5	5
ÖK4	5	3	4	4	3	3	3	5	5	4	5
ÖK5	5	4	4	4	3	4	3	5	4	4	5
ÖK: Öğrenme Kazanımları PY: Program Çıktıları											
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek		

**Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
Gıda Ambalajlama	5	4	4	4	3	4	3	4	5	4	5