

Gıda Ambalajlama Teknolojisi

1	Ders Adı:	Gıda Ambalajlama Teknolojisi
2	Ders Kodu:	VBH 5023
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Yüksek Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	1
7	Dersin AKTS Kredisi:	4.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	1.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Prof. Dr. AYŞEGÜL EYİĞÖR
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Yok
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Mail:aeyigor@gmail.com Tel:02242941334 Adres: Uludağ Üniv. Veteriner Fak. Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı
17	Dersin WEB adresi:	http://saglikbilimleri.uludag.edu.tr
18	Dersin Amacı:	Ambalajın tanımı, fonksiyonları, çeşitleri, hayvansal kökenli gıda maddelerinin ambalajlanması, MAP, aktif ve akıllı ambalajlama ile ambalaj ve gıda arasındaki migrasyonun öğretilmesi amaçlanır.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Üretici ve tüketicinin ambalajdan beklentilerini yorumlayabilir
	2	Gıda bozulmalarını tanımlayabilir
	3	Ambalajın koruma fonksiyonları ile gıda bozulmaları arasındaki ilişkileri sıralayabilir
	4	Cam ambalajların özelliklerini tanımlayabilir
	5	Kağıt ve karton ambalajların fonksiyonlarını yorumlayabilir
	6	Alüminyum ve teneke ambalajları sınıflandırabilir
	7	Plastik ve plastik esaslı ambalaj malzemelerini sıralayabilir
	8	Hayvansal kökenli gıdaların ambalajlanmasında kullanılan malzemeleri tanımlayabilir
	9	Aseptik ambalajlamanın ve MAPnin esaslarını yorumlayabilir
	10	Aktif ambalajlama ve akıllı ambalajları tanımlayabilir
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Dersin ve kaynak kitapların tanıtımı, ambalajın tanımı, üretici ve tüketicinin ambalaj beklentileri	

2	Gıda bozulmaları (enzimatik, kimyasal, mikrobiyolojik ve fiziksel bozulmalar)	
3	Ambalajın koruma fonksiyonları ile gıda bozulmaları arasındaki ilişkiler	
4	Cam ambalajlar	
5	Kağıt ve karton ambalajlar	
6	Alüminyum ve teneke ambalajlar	
7	Metalik ambalajda metal korozyonu, sülfür kararması ve paslanma	
8	Plastik ve plastik esaslı ambalaj malzemeleri ve ambalajlamada kullanılan önemli plastikler	
9	Kırmızı-beyaz et ve et ürünlerinin ambalajlanması	
10	Süt ve süt ürünlerinin ambalajlanması	
11	Gıda sanayiinde aseptik ambalajlama	
12	Gıdalarda MAP	
13	Aktif ambalajlama ve akıllı ambalajlar	
14	Ambalaj ile gıda arasındaki migrasyon	
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	1. Üçüncü, M. Gıda Ambalajlama Teknolojisi, Meta Basım Matbaacılık Hizmetleri, İzmir, 2007. 2. Ünlütürk, A., Turantaş, F. Gıda Mikrobiyolojisi. MengiTan Basımevi, İzmir, 1999. 3. Potter, N.N., Hotchkiss, J.H. Food Science. An aspen Publication, Maryland, 1998.
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI		SAYISI
Ara Sınav		0
Kısa Sınav		0
Ödev		0
Yıl Sonu Sınavı		1
Toplam		1
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		0.00
Finalin Başarıya Oranı		100.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	1.00	14.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	7.00	98.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	0	0.00	0.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	2.00	2.00
Toplam İş Yüğü			114.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.80
Dersin AKTS Kredisi			4.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	5	4	3	0	0	1	1	5	3	0	0	0	0	0	0	0
ÖK2	3	3	0	0	1	0	0	5	5	3	0	0	0	0	0	0
ÖK3	2	2	1	1	0	1	1	5	4	0	0	0	0	0	0	0
ÖK4	1	0	0	0	0	0	1	5	4	3	0	0	0	0	0	0
ÖK5	1	0	0	0	0	0	1	5	4	3	0	0	0	0	0	0
ÖK6	1	0	0	0	0	0	1	5	4	3	0	0	0	0	0	0
ÖK7	1	0	0	0	0	0	1	5	4	3	0	0	0	0	0	0
ÖK8	5	5	3	2	0	0	0	5	3	5	0	0	0	0	0	0
ÖK9	5	5	3	2	0	0	0	5	3	5	0	0	0	0	0	0
ÖK10	5	5	3	2	0	0	0	5	3	5	0	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			