

ASEPTİK AMBALAJLAMA TEKNOLOJİSİ

1	Ders Adı:	ASEPTİK AMBALAJLAMA TEKNOLOJİSİ
2	Ders Kodu:	GMB5045
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Yüksek Lisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	1
7	Dersin AKTS Kredisi:	6.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	3.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	-
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Prof. Dr. BİGE İNCEDAYI
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Doç. Dr. Bige İNCEDAYI
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 16059 Görükle/Bursa Tel: 0224 2941504 Fax: 0224 2941402 e-posta: bige@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Aseptik ambalajlama teknolojisi, ambalaj materyalleri ve ürünün bu yolla muhafazasına yönelik detaylı bilgi verilmesidir.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Öğrenci ambalajlama teknolojisi, ambalaj sorunları, aseptik ambalajlamada kullanılan ambalajlar ve ürüne özgü ambalajın seçimi ve sektörel durum hakkında bilgi edinir.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Öğrenci aseptik ambalajlama teknolojisi ve uygulamaları konusunda bilgi sahibi olur.
	2	Aseptik ambalajlamada kullanılan ambalaj materyalleri ve ürüne özgü ambalajlama yöntemleri hakkında bilgi sahibi olur.
	3	Aseptik ambalajlama tekniğinde kullanılan ambalajların hazırlanması aşamalarını bilir.
	4	Akademik bir sunum yapma becerisi kazanır.
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama

1	Aseptik ambalajlamanın tanıtımı	
2	Aseptik ambalajlamada kullanılan ambalaj malzemelerinde aranan özellikler	
3	Aseptik ambalajlamada kullanılan ambalaj materyalleri ve ambalaj tipleri	
4	Aseptik ambalajlamada kullanılan ambalaj materyalleri ve ambalaj tipleri	
5	Aseptik ambalajlamada uygulanan sterilizasyon yöntemleri	
6	Aseptik ambalajlamada uygulanan sterilizasyon yöntemleri	
7	Aseptik ambalajlama tekniğinde kullanılan ambalajların hazırlanması ve sterilizasyonu	
8	Aseptik ambalajlama tekniğinde kullanılan ambalajların hazırlanması ve sterilizasyonu	
9	Aseptik karton ambalaj malzemesi üretimi	
10	Kutu içinde torba ambalajlama sistemleri	
11	Öğrenci sunumları	
12	Öğrenci sunumları	
13	Öğrenci sunumları	
14	Öğrenci sunumları	

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Luh, B.S., J.G., Woodroof, 1975. Commercial Vegetable Processing. Avi Publishing Co. Westport Connecticut. 698 S. Üçüncü, M. 2011. Gıda Ambalajlama Teknolojisi. Sidas Medya Ltd. Şti., 896 s. Robertson, G.L. 2006. Food Packaging: Principles and Practice. Crc Press/Taylor & Francis Group, 550 p. Robertson, G.L. 2009. Food Packaging and Shelf Life: A Practical Guide, Crc Press/Taylor & Francis Group, 388 p. Ahvenainen, R. 2003. Novel Food Packaging Techniques. Woodhead Publishing, 590 p. Han, J.H. 2005. Innovations In Food Packaging. Academic Press, 517 p. Kirwan, M.J., McDowell, D., Coles, R. 2003. Food Packaging Technology. Blackwell, 346 p.
----	---	---

23	Değerlendirme		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALAR		SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav		0	0.00
Kısa Sınav		0	0.00
Ödev		1	50.00
Yıl Sonu Sınavı		1	50.00
Toplam		2	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		50.00	
Finalin Başarıya Oranı		50.00	

Toplam		100.00		
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Ödev sunum kalitesi ve derse katılım düzeyi		
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
ETKİNLİK		SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler		14	3.00	42.00
Uygulamalı Dersler		0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)		14	2.00	28.00
Ödevler		1	40.00	40.00
Projeler		0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları		0	0.00	0.00
Arasınnavlar		0	0.00	0.00
Diğer		1	35.00	35.00
Yarıyıl Sonu Sınavı		1	40.00	40.00
Toplam İş Yüğü				185.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat				6.17
Dersin AKTS Kredisi				6.00

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	5	3	3	2	3	3	2	3	3	0	0	0	0	0	0
ÖK2	5	5	2	3	2	3	2	3	2	2	0	0	0	0	0	0
ÖK3	5	5	3	5	2	3	3	2	3	3	0	0	0	0	0	0
ÖK4	4	4	2	5	2	5	3	3	5	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			