



YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ DIŞA AÇIK DERSLER KOORDİNATÖRLÜĞÜ

Okul/Fakülte: MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ

Bölüm/Program: GIDA MÜHENDİSLİĞİ - TÜRKÇE

Ders Dili:	Türkçe	Ders Kodu:	GDM407
Ders Türkçe İsmi:	GIDA AMBALAJLAMA		
Ders İngilizce İsmi:	Food Packaging		
Dersi Verecek:	Dr. Perihan ADUN		
Dersin Türü:	ZORUNLU	Dersin Seviyesi:	LİSANS
Yıl	4	Semester	7
Ders Kredisi:	2	AKTS Kredisi:	2
Teori(saat/hafta):	2,00	Uygulama(saat/hafta):	0,00
		Ders İşleme Biçimi:	YÜZ YÜZE
		Laboratuvar(saat/hafta):	0,00

Dersin İçeriği: Ambalajın fonksiyonu ve gıda ambalajlamanın önemi, gıda ambalajlama materyali, kağıt, metal, cam ve plastik ambalaj materyallerinin yapısı ve özellikleri, çok katlı ambalaj materyali ve özellikleri, gıda ambalajlama sistemleri, aseptik ambalajlama, vakumda ambalajlama, modifiye atmosferde ambalajlama, taze ve işlenmiş gıdaların ambalajlanması, ambalajlı gıdaların raf ömrü, gıda-ambalaj etkileşimleri, ambalaj kontrolü, ambalajlamada güvenlik ve yasal durum

Öğrenme Kazanımları: İlgili kavramları/kuramları anlayabilecek
İlgili kavram/kuramların, gerçek hayattaki muhtemel uygulamalarını tartışabilecek ve öneriler sunabilecek
İlgili kavram/kuramları gerçek hayata/verilen diğer durumlara/vakalara uygulayabilecek
İlgili kavram/kuramların gerçek hayatta var olan uygulamalarını eleştirel olarak analiz edebilecek
Sunum(lara)a hazırlık
Verilen çalışmayı bağımsızca yürütebilecek
Verilen bir çalışma üzerinde grup halinde çalışabilecek
İlgili kavramları sayabilecek ve açıklayabilecek

Dersin Amaçları: Belirlenen kavram(ları) açıklamak/anlatmak
İlgili kavram(lar)la alakalı farkındalık yaratmak ve bunu geliştirmek.
Seçilen konuların derinlemesine/detaylı bir şekilde incelemek
Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerin var olan bilgilerini geliştirmek
Seçilen kavramlar bağlamında öğrencilerin fikirlerini/bilgilerini/kavrayışlarını geliştirmek
Belirlenen kavram/kuram/konularla ilgili öğrencilerle var olan bilgilerini yenilemek
Yeniliği teşvik etmek
Eleştirel düşünceyi geliştirmek

Öğrenci İş Yüğü: Derse hazırlık
Ders saatleri
Ara sınav
Ara sınava hazırlık
Final sınavı
Final sınavına hazırlık
Sunum(lar)
Sunum(lara)a hazırlık
Sınıf içi tartışma(lar)

AKTS Formülü:	76/30
Kaynaklar:	Ekşi, A. Gıda Ambalajlama Ders Notları. A.Ü.Z.F. Gıda Ambalajlama-MEB Ders Notları Türk Gıda Kodeksi-Gıda ile temas eden madde Ambalaj atıklarının kontrolü-RG Yönetmelik
Değerlendirme:	
İşe Yerleştirme(Staj):	
Ön Koşul Ders Kodları:	
1. Hafta (19 – 23 Eylül)	Ambalajın fonksiyonu ve gıda ambalajlamanın önemi
2. Hafta (26 – 30 Eylül)	Gıda ambalajlama materyali, kağıt ambalajlar
3. Hafta (3 – 7 Ekim)	Cam ambalajlar
4. Hafta (10 – 14 Ekim)	Plastik ambalajlar
5. Hafta (17 – 21 Ekim)	Metal ambalajlar
6. Hafta (24 – 28 Ekim)	Çok katlı ambalaj materyalleri
7. Hafta (31 - 4 Kasım)	Ara sınav
8. Hafta (7 - 11 Kasım)	Taze ve işlenmiş gıdaların ambalajlanması
9. Hafta (14 – 18 Kasım)	İşlenmiş gıdaların ambalajlanması-devam
10. Hafta (21 – 25 Kasım)	Grup Çalışması
11. Hafta (28 - 2 Aralık)	Gıda ambalajlama sistemleri: aseptik ambalajlama, vakumda ambalajlama, modifiye atmosferde ambalajlama
12. Hafta (5 – 9 Aralık)	Gıda-ambalaj etkileşimleri
13. Hafta (12 -16 Aralık)	Ambalajlı Gıdaların Raf Ömrü
14. Hafta (19 - 23 Aralık)	Ambalajlamada güvenlik ve yasal durum; Çevre ve Ambalajlama (Sürdürülebilir Yaşam)
15. Hafta (24 – 30 Aralık)	FİNAL SINAVLARI HAFTASI
16. Hafta	Ders Değerlendirme
17. Hafta	
18. Hafta	
19. Hafta	
20. Hafta	
21. Hafta	
22. Hafta	
23. Hafta	
24. Hafta	
25. Hafta	
26. Hafta	
27. Hafta	
28. Hafta	