

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisi

Ders Bilgileri

GIDA AMBALAJLAMA					
Kodu	Dönemi	Teori	Uygulama	Ulusal Kredisi	AKTS Kredisi
		Saat / Hafta			
GTE114	Bahar	2	0	2	2

Ön Koşulu Olan Ders(ler)	
Dili	Türkçe
Türü	Zorunlu
Seviyesi	Ön Lisans
Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Kamuran ÖZTOP
Öğretim Sistemi	Yüz Yüze
Önerilen Hususlar	
Staj Durumu	Yok
Amacı	Gıdalarda kullanılan ambalaj materyallerini ve gıdaların korunması için ambalajlarda bulunması gereken özellikleri ve farklı depolama koşullarını tanıtmaktır.
İçeriği	Ambalajın tanımı, ambalajın fonksiyonları, gıdaların ambalajlanmasında kullanılan ambalaj materyalleri, kağıt esaslı ambalaj materyalleri, madeni esaslı ambalaj materyalleri, cam ambalaj materyalleri, plastik ambalaj materyalleri, tahta ambalaj materyalleri, ambalajlı gıdaların depolama koşulları

Dersin Öğrenim Çıktıları

#	Öğrenim Çıktıları
1	Gıda ambalajını ve fonksiyonlarını tanımlar.
2	Gıdalarda kullanılan farklı ambalaj materyallerini sınıflar.
3	Gıdanın yapısına uygun ambalaj materyalini seçer.
4	Ambalaj materyallerinin bileşimini ve üretimini tarif eder.
5	Ambalaj tasarımının önemini kavrarlar

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

#	Konular	Öğretim Yöntem ve Teknikleri
1	Ambalajın tanımı ve tarihçesi	Anlatım, tartışma, sunum
2	Gıdaların ambalajlanmasında dikkat edilecek noktalar	Anlatım, tartışma, sunum
3	Gıdaların ambalajlanmasında dikkat edilecek noktalar	Anlatım, tartışma, sunum
4	Gıda ambalajlarında bulunması gereken özellikler	Anlatım, tartışma, sunum
5	Türk Gıda Kodeksinde ambalajlarla ilgili yönetmelikler	Anlatım, tartışma, sunum
6	Teneke Ambalajlar	Anlatım, tartışma, sunum
7	Kağıt esaslı ambalaj materyalleri	Anlatım, tartışma, sunum
8	Ara sınav	Yazılı
9	Metal ambalaj materyalleri	Anlatım, tartışma, sunum
10	Cam ambalaj materyalleri	Anlatım, tartışma, sunum
11	Cam ambalaj materyalleri	Anlatım, tartışma, sunum
12	Plastik ambalaj materyalleri	Anlatım, tartışma, sunum

13	Plastik ambalaj materyalleri	Anlatım, tartışma, sunum
14	Tahta ambalaj materyalleri	Anlatım, tartışma, sunum
15	Gıdaların depolanması	Anlatım, tartışma, sunum
16	Son Sınav	Yazılı

Resources

#	Malzeme / Kaynak Adı	Kaynak Hakkında Bilgi	Referans / Önerilen Kaynak
1	Üçüncü, M. 2009; Gıda Ambalajlama Teknolojisi, İzmir. Keleş, F. 2002; Gıda Ambalajlama İlkeleri, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Yayınları, Erzurum.		

Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

#	Ağırlık	Çalışma Türü	Çalışma Adı
1	%40	Ara Sınav	Ara Sınav
2	%60	Son Sınav	Son Sınav

Dersin Öğrenim Çıktıları ve Program Yeterlilikleri ile İlişkileri

#	Öğrenim Çıktıları	Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme
1	Gıda ambalajını ve fonksiyonlarını tanımlar.	2,4,9,13,15	1,2
2	Gıdalarda kullanılan farklı ambalaj materyallerini sınıflar.	2,4,9,13,15	1,2
3	Gıdanın yapısına uygun ambalaj materyalini seçer.	2,4,9,13,15	1,2
4	Ambalaj materyallerinin bileşimini ve üretimini tarif eder.	2,4,9,13,15	1,2
5	Ambalaj tasarımının önemini kavrarlar	2,4,9,13,15	1,2

Not: Ölçme ve Değerlendirme sütununda belirtilen sayılar, bir üstte bulunan Ölçme ve Değerlendirme Sistemi başlıklı tabloda belirtilen çalışmaları işaret etmektedir.

İş Yükü Detayları

#	Etkinlik	Adet	Süre (Saat)	İş Yükü
1	Ders Süresi	14	2	28
2	Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	2	28
3	Sunum ve Seminer Hazırlama	0	0	0
4	İnternette tarama, kütüphane ve arşiv çalışması	0	0	0
5	Belge/Bilgi listeleri oluşturma	0	0	0
6	Atölye	0	0	0
7	Ara Sınav için Hazırlık	1	5	5
8	Ara Sınav	1	1	1
9	Kısa Sınav	0	0	0
10	Ödev	0	0	0
11	Ara Proje	0	0	0
12	Ara Uygulama	0	0	0
13	Son Proje	0	0	0
14	Son Uygulama	0	0	0
15	Son Sınav için Hazırlık	1	5	5
16	Son Sınav	1	1	1

