

ÇOMU Tıp Fakültesi 2019–2020 Eğitim Öğretim Yılı
Seçmeli Ders Formu/ Elective Course Form

BÖLÜM I. DERS İLE İLGİLİ BİLGİLER/ Course Details

Fakülte/ Enstitü	Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi		
<i>Faculty / Institute</i>	Canakkale Faculty of Applied Sciences		
Anabilim Dalı(veya Bölüm)	Gıda Teknolojisi		
<i>Department</i>	Food Technology		
Sorumlu Öğretim Üyesi*	Ünvan, Ad, Soyad : Dr.Öğr.Üyesi Tuğba GÜNGÖR ERTUĞRAL E- posta adresi :tugbagungor@comu.edu.tr Telefon no : 05317920991		
<i>Responsible Instructor of the Course Unit</i>	Dr.Öğr.Üyesi Tuğba GÜNGÖR ERTUĞRAL		
Derse Katkısı olacak diğer öğretim üyesi/üyeleri (Ünvan, Ad, Soyad)	-		
<i>Instructor's Assistants</i>	None		
Akademik Yıl	2020/2021	Yarı Yıl	Bahar
<i>Academic year</i>	2020/2021	<i>Period</i>	<i>Spring</i>
Dersin yer alacağı Dönem	(Dönem 1-2-3)		
<i>Course Year</i>	(Year I-II-III)		
Dersin Adı	Gıda Ambalajlarında Migrasyon		
<i>Course Name</i>	Migration in Food Packaging		
Ön koşul	Yok		
<i>Preconditions</i>	None		
Dersin/Stajın tipi**	1		
<i>Course type**</i>	1		
Dersin Amacı	Gıda ambalaj materyallerinden gıda maddelerine ambalajı oluşturan moleküllerin varlığını ve halk sağlığında oluşturabileceği riskli durumları bilmek. Migrasyon kavramını öğrenmek. Sağlıklı gıda ambalajlarını öğrenmek.		
<i>Objectives of the Course</i>	To know the existence of the molecules that make up the packaging from food packaging materials to foodstuffs and the risky situations that they can create in public health. To learn the concept of migration. Learning about healthy food packaging.		
Dersin İçeriği	Gıda ambalaj materyallerinden gıda maddelerine ambalajı oluşturan molekül ve bileşiklerin geçişi ile birlikte halk sağlığının tehlikeye girmesi. Ambalajlı gıdanın muhafazasında dikkat edilmesi gereken noktalar ve sağlıklı gıda ambalajı seçimi.		

<i>Course Contents</i>	Endangerment of public health with the transition of molecules and compounds that make up the packaging from food packaging materials to foodstuffs. Points to be considered in the preservation of packaged food and selection of healthy food packaging.
Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar	Gıda Ambalajlama Teknolojisi Prof.Dr.Mustafa ÜÇÜNCÜ, Çinibulak, P. (2010). <i>Gıda ambalajlarında migrasyon</i> (Master's thesis, Namık Kemal Üniversitesi). Öksüz, T., Özdal, T., Şahin-Yeşilçubuk, N., & Nilüfer-Erdil, D. (2012). Gıdalara Bisfenol A BPA Migrasyonu ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. <i>Akademik Gıda</i> , 10(3), 93-98.
<i>Course material/ Recommended Reading</i>	Food Packaging Technology Prof.Dr.Mustafa ÜÇÜNCÜ, Çinibulak, P. (2010). <i>Gıda ambalajlarında migrasyon</i> (Master's thesis, Namık Kemal Üniversitesi). Öksüz, T., Özdal, T., Şahin-Yeşilçubuk, N., & Nilüfer-Erdil, D. (2012). Gıdalara Bisfenol A BPA Migrasyonu ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. <i>Akademik Gıda</i> , 10(3), 93-98.
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	Dersi dinleme, araştırma yapma, ilişkilendirme, problem çözme, sorgulama, kendini geliştirme, ders, ödevler.
<i>Planned Learning Activities and Teaching Methods</i>	Listening to the lesson, doing research, making connections, problem solving, questioning, self-improvement, lesson, homework.
Dersin Verilişi	Yüzyüze ya da online eğitim
<i>Presentation Of Course</i>	Face-to-face or online training
Öğrenim Hedefi	Bu dersi tamamlayan öğrenci; 1. Migrasyon kavramı ve halk sağlığı üzerindeki riskleri hakkında bilgi sahibi olur. 2. Riskli gıda ambalaj materyaller tiplerini ve gıdaya geçebilecek toksik etkili moleküller hakkında bilgi sahibi olur. 3. Gıda maddelerinin hangi materyallerle ambalajlandığını öğrenir. 4. Ambalajlı gıda muhafazasında nelere dikkat edilmesi gerektiğini ve gıdada meydana gelebilecek riskli durumlar hakkında bilgi sahibi olur.
<i>Course Outcomes</i>	Upon the completion of this course a student; 1. Gains knowledge about the concept of migration and its risks on public health. 2. Gains knowledge of risky food packaging materials types and toxic molecules that can pass into food. 3. Learns with which materials the foodstuffs are packaged. 4. Gains knowledge of what should be considered in packaged food preservation and risky situations that may occur in food.
Kabul edilen öğrenci sayısı	En az: 1 En Fazla: 50
<i>Number of accepted students</i>	At least:1 At most: 50
Dersin yapılacağı yer ve saat	Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi Çarşamba saat 14:00
<i>Course time and placement</i>	Çanakkale Faculty of Applied Sciences Wensday 14:00
Ölçme değerlendirme yöntemleri ve Ağırlığı	Vize %40 Final %60

<i>Assesment Methods %</i>	Midterm exam %40 Final %60
----------------------------	----------------------------

*Her ders için bir sorumlu öğretim üyesi olmalıdır / There should be one responsible instructor for each course.

**Seçmeli ders tipi: 1. Tıp dışı konular 2. Temel bilim alanı, 3. Etik/hukuk, 4. Bilimsel araştırma, 5. Klinik ve/veya laboratuvar uygulamaları, 6. Klinik / Optional Course Type: 1. Non-medical issues 2. Basic Sciences, 3. Ethics / law, 4. Scientific research, 5. Clinical and / or laboratory applications, 6. Clinical

***Derslerin Dönem I, Dönem II ve Dönem III öğrencileri için Çarşamba günleri öğleden sonra 2 saat verilmesi planlanmaktadır. / The courses are planned to be given for Year I, Year II and Year III students for 2 hours on Wednesdays in the afternoon.

BÖLÜM 2. DERS İLE İLGİLİ DETAYLAR/ Other Course Details

Dersin açılmasını neden öneriyorsunuz? Belirtiniz.
Gıda ambalaj çeşitlerinin artması nedeni birlikte tüketicinin gıda muhafazasına dikkat etmemesi birlikte halk sağlığının tehlike altında olması ve bu durumu öğrencilerimizde bilinçlendirerek olası hastalık sebeplerinin öğrenilmesine katkıda bulunmak.
Why do you suggest opening the course? Specify.
Knowing the allergen and toxic substances by the consumers and making the food choice consciously. The subject of the course is to be up-to-date due to the increase in the variety of ready-to-eat food in recent years.
Belirtmek istediğiniz diğer hususlar
yok
Other points you want to specify
none