



**Gaziantep Üniversitesi**  
TURİZM FAKÜLTESİ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS325 Restoranlarda Ambalajlama ve Depolama					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
5	GMS325	Restoranlarda Ambalajlama ve Depolama	2	2	3

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI		Yok	Dr.Öğr.Üyesi Banu KOÇ <a href="mailto:banukoc@gantep.edu.tr">banukoc@gantep.edu.tr</a>	Yok

**Dersin Amacı :**

Restoranlarda kullanılan ambalaj materyallerini ve gıdaların korunması için ambalajlarda bulunması gereken özellikleri ve farklı depolama koşullarını tanıtmaktır.

**Öğretim Yöntem ve Teknikleri :**

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 Kaynakları**

**Kaynakları** Dersin hocası tarafından hazırlanan ve öğrenci ile paylaşılan ders notları  
Üçüncü, M. (2000). Gıdaların ambalajlanması. Ege Üniversitesi.

**Ders Yapısı**

<b>Matematik ve Temel Bilimler</b>	:		<b>Eğitim Bilimleri</b>	:	
<b>Mühendislik Bilimleri</b>	:	20	<b>Fen Bilimleri</b>	:	40
<b>Mühendislik Tasarımı</b>	:		<b>Sağlık Bilimleri</b>	:	
<b>Sosyal Bilimler</b>	:	20	<b>Alan Bilgisi</b>	:	20

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dersin işlenme şekli hakkında bilgi verilmesi ve temel kavramlar		Sunum Anlatım soru-cevap
2	Ambalajın tanıtımı, Ambalajın işlevleri, Gıda bozulmaları		Sunum Anlatım soru-cevap
3	Cam ambalajlar		Sunum Anlatım soru-cevap
4	Kağıt, karton ve oluklu mukavva ambalajlar		Sunum Anlatım soru-cevap
5	Metal esaslı ambalaj malzemeleri-Alüminyum ambalajlar.		Sunum Anlatım soru-cevap
6	Metal esaslı ambalaj malzemeleri- Teneke ambalajlar.		Sunum Anlatım soru-cevap
7	Plastikler ve Plastik Esaslı ambalaj malzemeleri, Çok katlı ambalaj malzemeleri		Sunum Anlatım soru-cevap
8	Arasınav		
9	Ahşap Ambalajlar		Sunum Anlatım soru-cevap
10	Teneke kutu ve cam kavanozlara ambalajlama sistemleri, Film esaslı malzemelerle ambalajlama teknolojisi		Sunum Anlatım soru-cevap
11	Gıda sanayinde aseptik ambalajlama teknolojisi		Sunum Anlatım soru-cevap
12	Gıdaların ambalajlanmasına ilişkin örneklemeler: Et ürünleri		Sunum Anlatım soru-cevap
13	Gıdaların ambalajlanmasına ilişkin örneklemeler: Tahıl ürünleri		Sunum Anlatım soru-cevap
14	Gıdaların ambalajlanmasına ilişkin örneklemeler: Süt ürünleri		Sunum Anlatım soru-cevap
15	Final Sınavı		
16	Final Sınavı		

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Ambalaj ve ambalaj malzemelerinin koruma fonksiyonları ile gıda bozulmaları arasındaki ilişkileri kurabilme hakkında bilgi sahibi olur
Ö02	Herhangi bir gıdanın ambalajlanması konusunda, kullanılacak olan ambalaj malzemelerini gıdanın özelliklerine uygun olarak belirleyebilme hakkında bilgi sahibi olur
Ö03	Gıdanın özelliklerine uygun depolama koşulları hakkında bilgi sahibi olur

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P01	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
P14	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu kapsamda yemek çeşitleri hazırlar ve geliştirir.
P13	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
P10	Mönü planlaması yapar, uygulatır ve denetler
P09	Yiyeceklerin kalori ve besin değerlerini hesaplar.
P07	Gastronomi ve Sanat alanlarına yönelik donanıma sahip olma ve edindiği bilgi ve becerileri uygulayabilme.
P03	Topluluklar halinde yaşayan insanların yemek kültürlerinin tarihsel süreçte değişimi, farklı dinlerde beslenme alışkanlıkları ve beslenmeyi etkileyen sosyal, ekonomik, kültürel, politik, coğrafik nedenler hakkında antropoloji, sosyoloji bilimlerinden faydalanarak bakış ve yorumlama becerisi kazanır.
P02	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir, uygular, çözümler ve yorumlar.
P17	Disiplinler arası çalışma ve araştırma yapabilme becerisi kazandırarak.
P12	Gastronomi alanında hâkim olan Fransızca terminolojiyi kullanabilme; mesleği ile ilgili kaynakları okuyup-anlayabilecek düzeyde İngilizce bilgisine sahip olabilme.
P11	(Catering) Toplu yemek organizasyonlarında görev yapar. Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilir.
P15	Soğuk mutfak kapsamında yiyecek ve içecek hazırlamasını bilir ve uygular.
P18	İçinde bulunduğu örgütün tüm paydaşlarıyla hem sözlü hem de yazılı olarak doğru iletişim ve bilgi aktarımını gerçekleştirecek ve yönetebilecek iletişim becerilerine sahiptir.
P06	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P05	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme.
P16	Türk Dili ve yabancı dil temel dilbilgisi kurallarını tanımlar. En az bir yabancı dilde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında literatürü takip edebilecek düzeyde, sözlü ve yazılı iletişim becerilerine sahip olur.
P08	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	15	2	30
Sınıf Dışı Ç. Süresi	15	2	30
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	15	15
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	15	15
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>90</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

#### Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18
<b>Tüm</b>	5	5	1	5	5	1	5	1	1	1	5	1	5	1	1	1	4	3
<b>Ö01</b>	5	5	1	5	5	1	5	1	1	1	5	1	5	1	1	1	4	3
<b>Ö02</b>	5	5	1	5	5	1	5	1	1	1	5	1	5	1	1	1	4	3
<b>Ö03</b>	5	5	1	5	5	1	5	1	1	1	5	1	5	1	1	1	4	3