**GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ**

**TURİZM FAKÜLTESİ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

**AVRUPA MUTFAĞI DERSİ İZLENCE FORMU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Kodu ve Adı** | GMS306 AVRUPA MUTFAĞI |
| **Dersin Tanımı** | Avrupa Mutfağı; Avrupa ülkelerinin sosyokültürel, ekonomik, psikolojik durumuna, tarihine, yeme içme alışkanlıklarına ve tarımına göre şekillenen mutfak kültürü pişirme teknikleri, sofra adabı, kullanılan araç-gereçler, ritüeller ve yemeklerini kapsamaktadır. |
| **Dersin Kredisi** | 3 Kredi / 4 Akts |
| **Dersin Verildiği Dönem** | Bahar |
| **Ders Günü ve Saati** | - |
| **Dersin Formatı** | Yüz yüze veya Uzaktan Eğitim |
| **Dersin Yapılacağı Yer** | Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Mutfağı |
| **Ders Sorumlusu** | Öğr. Gör. Ceyhun UÇUK |
| **Ders Sorumlusunun e-Posta Adresi ve Ofis Yeri** | [ceyhunucuk@gantep.edu.tr](mailto:ceyhunucuk@gantep.edu.tr), Üniversite Bulvarı Gaziantep Üniversitesi Merkez Kampüsü, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 27310, Şehitkamil/Gaziantep/TÜRKİYE |
| **Öğrenci ile Görüşme Saatleri** | Her hafta ……………. günleri ………………… saatleri arasında |
| **Dersin Ön Koşulları** | Öğrencinin, bu dersi alması için geçmiş dönem derslerinde gerekli krediyi elde etmesi |
| **Dersin Amacı** | Öğrencinin Avrupa mutfak kültürünü tanıması, Avrupa mutfağında kullanılan ürün, araç-gereçler, tüketim biçimlerini öğrenmesi ve uygulayabilmesi. Avrupa ülkelerinin yemekleri hakkında geniş bir bilgi birikimi edinmesi ve bu yemekleri yapabilmesi. |
| **Öğretim Yöntemleri** | Dersin Öğretim Elemanı Tarafından Anlatılması ve Uygulanması, gerektiği takdirde alan uzmanlarının derse dahil edilmesi. Öğrencilerin anlatılanlar ve uygulananlar ışığında Avrupa yemklerini uygulaması. Öğrenciler bu aktiviteleri grup çalışması olarak gerçekleştirirler ve öğretim elemanına her dersin çıktılarının sunumunu yaparlar. |
| **Dersin İçeriği ve Hedefler** | Öğrenciler Avrupa Mutfağı Dersi ile:   * Avrupa ülkelerinin mutfak kültürünün tarihsel gelişimini bilir * Avrupa ülkelerine özgü yiyecek ve içecekleri bilir, uygular * Avrupa ülkelerinde öğünleri bilir, uygular * Avrupa mutfağına ait gelenekleri bilir * Avrupa’da ortaya çıkan mutfak akımlarını bilir   Öğrenciler Avrupa ülkerinin mutfak kültürlerine ilişkin bilgi sahibi olurlar, bu ülkelerin gastronomik unsurları hakkında geniş bir bilgi edinerek, mutfak kültürlerini öğrenirler. Avrupa’nın yemeklerini bilir ve uygularlar. |
| **Ders Geçme Koşulları** | 1. Derslerin %80’ine devam etmek, 2. Dönem içerisinde 1 kez verilen proje ödevini teslim etmek 3. 100 üzerinden değerlendirilecek yazılı ara sınavın (vize sınavı) %40'ı 4. Dönem boyunca katıldığı uygulama derslerindeki performansının (60 üzerinden) %100’ü 5. Final sınavının (40 üzerinden) %100’ü |
| **Ölçme ve Değerlendirme** | Öğrenciler dönem boyunca derslerdeki performansından her hafta 50 üzerinden değerlendirilir. Her hafta bu 50 puanın %10’u final değerlendirmesine etki eder. İlk 2 haftası teorisk olarak işlenecek dersin, toplamda 12 haftalık uygulama performans değerlendirmesinin finale etkisi 60 puandır. Öğrenciler her hafta Zamanlama (10 Puan), Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Sunum (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. Öğrenci katılmadığı uygulamalar için değerlendirilmez ve final puanı her katılmadığı ders için -5 puan olarak değerlendirilir. (Gaziantep Üniversitesi Ön lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Yönetmeliği Madde 26, 3. Fıkra). Final sınavı 40 puan üzerinden ve uygulama sınavı biçiminde yapılır. Öğrenciler final sınavlarında Zamanlama (5 Puan), Hijyen (5 Puan), Ekip Çalışması (5 Puan), Bireysel Çalışma (5 Puan), Ön Hazırlık (5 Puan), Ekipman Kullanımı (5 Puan), Sunum (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. Öğrenciler vize ve final sınavlarından, dönem içi uygulama performanslarından ve araştırma projesini teslim etmekten sorumludurlar. |
| **Derse Katılım Durumu** | Devam zorunluluğu bulunmaktadır. Öğrenci yönetmeliğin ilgili maddesine göre teorik derslerin %70’ine, uygulama derslerinin %80’ine katılım göstermiş olmalıdır. |
| **Kullanılacak Kaynaklar ve Kitaplar Listesi** | Dünya Mutfak Kültürleri, Editör: Prof. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN, Beta Yayıncılık, 2020, İstanbul.  Slow Food Devrimi, Carlo PETRİNİ, Gigi PADOVANİ, Sinek Sekiz Yayınları, 2012. |

**HAFTALIK DERS PLANI**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Hafta** | **Konu: Ders içeriği, ders hakkında genel bilgilendirme, haftalık çalışma gruplarının oluşturulması, ders planı, kaynak kullanımı, Tüm Avrupa hakkında genel bilgilendirme,**  Amaç: Avrupa mutfakların kavranması, dönem planının anlaşılması.  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Haftalık çalışma gruplarının oluşturulması  Ölçme-Değerlendirme: - |
| **2. Hafta** | **Konu: Alman Mutfağı**  Amaç: Öğrencinin Alman Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi, Alman Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler, Alman Mutfağında Öğünler, Alman Mutfağına Ait Gelenekleri öğrenmesi  Ders Öncesi Görevler: Alman Mutfağına ait yemeklerinin araştırılması  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen ülkeye ait reçeteleri uygulaması  Ders Sonrası Görevler: Reçetelerin hazırlanması ve teslimi.  Ölçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Sunum (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **3. Hafta** | **Konu: Fransız Mutfağı**  Amaç: Öğrencinin Fransız Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi, Fransız Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler, Fransız Mutfağında Öğünler, Fransız Mutfağına Ait Gelenekleri öğrenmesi  Ders Öncesi Görevler: Fransız Mutfağına ait yemeklerinin araştırılması  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen ülkeye ait reçeteleri uygulaması  Ders Sonrası Görevler: Reçetelerin hazırlanması ve teslimi.  Ölçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Sunum (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **4. Hafta** | **Konu: Fransız Mutfağı**  Amaç: Öğrencinin Fransız Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi, Fransız Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler, Fransız Mutfağında Öğünler, Fransız Mutfağına Ait Gelenekleri öğrenmesi  Ders Öncesi Görevler: Fransız Mutfağına ait yemeklerinin araştırılması  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen ülkeye ait reçeteleri uygulaması  Ölçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Sunum (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **5. Hafta** | **Konu: İngiliz Mutfağı**  Amaç: Öğrencinin İngiliz Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi, İngiliz Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler, İngiliz Mutfağında Öğünler, İngiliz Mutfağına Ait Gelenekleri öğrenmesi  Ders Öncesi Görevler: İngiliz Mutfağına ait yemeklerinin araştırılması  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen ülkeye ait reçeteleri uygulaması  Ölçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Sunum (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **6. Hafta** | **Konu: İspanyol Mutfağı**  Amaç: Öğrencinin ispanyol Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi, İspanyol Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler, İspanyol Mutfağında Öğünler, İspanyol Mutfağına Ait Gelenekleri öğrenmesi  Ders Öncesi Görevler: İspanyol Mutfağına ait yemeklerinin araştırılması  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen ülkeye ait reçeteleri uygulaması  Ölçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Sunum (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **7. Hafta** | **Konu: İsveç Mutfağı**  Amaç: Öğrencinin İsveç Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi, İsveç Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler, İsveç Mutfağında Öğünler, İsveç Mutfağına Ait Gelenekleri öğrenmesi  Ders Öncesi Görevler: İsveç Mutfağına ait yemeklerinin araştırılması  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen ülkeye ait reçeteleri uygulaması  Ölçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Sunum (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **8. Hafta** | **ARA SINAV (VİZE) HAFTASI:**  Sınavın Türü veya Türleri: Yazılı sınav  Ölçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak 20 soru sonucunda 100 üzerinden başarısı. 6 saat devamsızlık yapmamış olması |
| **9. Hafta** | **Konu: İtalyan Mutfağı**  Amaç: Öğrencinin İtalyan Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi, İtalyan Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler, İtalyan Mutfağında Öğünler, İtalyan Mutfağına Ait Gelenekleri öğrenmesi  Ders Öncesi Görevler: İtalyan Mutfağına ait yemeklerinin araştırılması  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen ülkeye ait reçeteleri uygulaması  Ölçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Sunum (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **10. Hafta** | **Konu: İtalyan Mutfağı**  Amaç: Öğrencinin İtalyan Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi, İtalyan Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler, İtalyan Mutfağında Öğünler, İtalyan Mutfağına Ait Gelenekleri öğrenmesi  Ders Öncesi Görevler: İtalyan Mutfağına ait yemeklerinin araştırılması  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen ülkeye ait reçeteleri uygulaması  Ölçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Sunum (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **11. Hafta** | **Konu: Rus Mutfağı**  Amaç: Öğrencinin Rus Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi, Rus Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler, Rus Mutfağında Öğünler, Rus Mutfağına Ait Gelenekleri öğrenmesi  Ders Öncesi Görevler: Rus Mutfağına ait yemeklerinin araştırılması  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen ülkeye ait reçeteleri uygulaması  Ölçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Sunum (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **12. Hafta** | **Konu: Yunan Mutfağı**  Amaç: Öğrencinin Yunan Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi, Yunan Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler, Yunan Mutfağında Öğünler, Yunan Mutfağına Ait Gelenekleri öğrenmesi  Ders Öncesi Görevler: Yunan Mutfağına ait yemeklerinin araştırılması  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen ülkeye ait reçeteleri uygulaması  Ölçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Sunum (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **13.** **Hafta** | **Konu: Avrupa’da Ortaya Çıkan Mutfak Akımları: Örnek Uygulamalar 1, Nouvelle Akımı**  Amaç: Öğrencinin Nouvelle akımı hakkında detaylı bilgi edinmesi, Nouvelle manifestosuna uygun yemekler yapabilmesi  Ders Öncesi Görevler: Nouvelle akımının araştırılması  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen akıma ait reçeteleri uygulaması  Ölçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Sunum (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **14. Hafta** | **Konu: Avrupa’da Ortaya Çıkan Mutfak Akımları: Örnek Uygulamalar 2, Nordic Manifestosu**  Amaç: Öğrencinin Nordic Manifestosu hakkında detaylı bilgi edinmesi, felsefesini anlayıp uygulayabilmesi, Nordic manifestosuna uygun yemekler yapabilmesi  Ders Öncesi Görevler: Nordic manifestosunun araştırılması  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen akıma ait reçeteleri uygulaması  Ölçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Sunum (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
|  | **DÖNEM SONU SINAV (FİNAL) HAFTASI**  Sınavın Türü veya Türleri: Final sınavı uygulama sınavı olarak gerçekleştirilecektir. Sınav 3 kişilik grupların, Öğretim Elemanı tarafından verilen bölge/şehrin yemeklerinden menü hazırlaması biçiminde olacaktır. Değerlendirme kriterleri izlencenin ilgili kısmında açıklanmaktadır.  Ölçme-Değerlendirme: Final sınavı 40 puan üzerinden gerçekleştirilir ve dönem boyunca gösterilen performansa eklenir. Final değerlendirmesinden alınacak puan (40 puan üzerinden) ve dönem performans puanı (60 üzerinden) toplanarak (100 üzerinden) dönem değerlendirmesi yapılır. |