**GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

**DERS İZLENCE FORMU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Kodu ve Adı** | GMS326 BAHARATLAR VE SOSLAR |
| **Dersin Tanımı** | Baharat tanımı, üretim aşamaları, baharatlar ve sağlık açısından önemi, kalite kriterleri, baharat tarihi, farklı türde baharatlar mutfakta kullanım alanları sosların sınıflandırılması, makarna sosları, salata sosları, dip soslar |
| **Dersin Kredisi** | 2 |
| **Dersin Verildiği Dönem** | Bahar |
| **Ders Günü ve Saati** | Çarşamba 13:30-14:00 |
| **Dersin Formatı** | Uzaktan Eğitim |
| **Dersin Yapılacağı Yer** | Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü |
| **Ders Sorumlusu** | Öğr. Üyesi Tuba PEHLİVAN |
| **Ders Sorumlusunun e-Posta Adresi ve Ofis Yeri** | tpehlivan2727@gmail.com Üniversite Bulvarı 27310 Gaziantep Üniversitesi Merkez Kampüsü, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü. Şehitkamil/Gaziantep/TÜRKİYE |
| **Öğrenci ile Görüşme Saatleri** | Çarşamba 13:30-14:00 |
| **Dersin Ön Koşulları**  *(Ders tanımlanarak ders ile ilgili ön koşul bilgileri verilmelidir. Ayrıca dersin ön koşulu olduğu dersler varsa onların da hangi dersler olduğu belirtilmelidir.)* | Zorunlu dersler öğrencinin kayıtlı olduğu programın ders müfredatında yer alan ve başarılı olması gereken derslerdir. |
| **Dersin Amacı**  *(Dersin hangi amaçla verildiği ve öğrencilere neler kazandıracağı anlatılmalıdır.)* | Öğrenciler mutfakta kullanılan baharat ve sosların türleri, kullanım alanları konularında bilgi sahibi olur |
| **Öğretim Yöntemleri**  *(Dönem boyunca kullanılacak çeşitli öğretim metotlarından da bahsedilmesi önemlidir. Örneğin; öğrencilerden sunum yapılması bekleniyor mu? Öğrencilerin katılımı ne derece de önemli? Grup çalışmaları olacak mı? Bu gibi soruların cevabı ders izlencesinde yer almalıdır.)* | Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, doküman incelemesi, Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenir |
| **Dersin İçeriği ve Hedefler**  *(Dersin içerdiği konular ve dönem sonunda öğrencilerin elde edeceği kazanımlar belirtilmelidir.)* | Ders kapsamında anlatılan konular hakkında bilgi sahibi olmak, istenen gereksinimleri karşılamak üzere gerçekçi kısıtlar altında tasarlama becerisi, bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışabilme becerisi, yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci, mesleki ve etik sorumluluk bilinci |
| **Ders Geçme Koşulları**  *(Öğrencilerin ders ile ilgili sorumlulukları, devam zorunlulukları, ödevler ve sınavlar hakkında detaylı bilgi verilmelidir.)* | 1 100 üzerinden değerlendirilecek yazılı ara sınavı (vize sınavı) 2 100 üzerinden değerlendirilecek yazılı yılsonu (final) sınavının %60’ı 3 Toplamda iki sınavın ortalamasının 45 ve üzeri olması, öğrencinin bütün yarıyıl boyunca toplam ders saatinin %70’ne katılım sağlanması. Öğrencinin puanının yeterli olmaması durumunda yılsonu yazılı sınavı yerine bütünleme sınavına girerek başarılı olması. |
| **Ölçme ve Değerlendirme**  *(Ödevlerin, projelerin ve sınavların yıl sonu notundaki etkileri ve ağırlıkları, notlandırma çizelgeleri ve standartlar kesin bir biçimde belirtilmelidir. Öğrenciler intihal ve kopya durumlarında sergilenecek yaklaşımdan dönem başında haberdar edilmelidir. Ayrıca ödevlerin teslim tarihinden sonra getirilen ödevlerin kabul edilip edilmeyeceği, eğer kabul edilecekse hangi şartlarda değerlendirileceği ve sınava giremeyen öğrenciler için takip edilecek yöntemler açıklanmalıdır.)* | Ara Sınav, Yarıyıl Sonu Sınavı ve Bütünleme Değerlendirmelerin yapılacağı tarih, gün ve saatler daha sonra Fakülte Yönetim Kurulunun alacağı karara göre açıklanacaktır. |
| **Derse Katılım Durumu** | Devam zorunluluğu bulunmaktadır. Öğrencilerin bütün yarıyıl boyunca toplam ders saatinin %70’ne devam etmek zorundadır. Devam zorunluluğunu sağlamayan öğrenciler sınavlara alınmazlar ve kendilerine NA notu verilir. Öğrencilerin devam durumu dersi veren öğretim üyesi tarafından izlenir ve değerlendirilir. Tekrarlanan derslerde öğrenci devam zorunluluğu yerine getirmiş ise ara sınavlara girmek şartı ile devam zorunluluğunun aranıp aranmayacağı ilgili birim kurulu karar verir. |
| **Kullanılacak Kaynaklar ve Kitaplar Listesi**  *(Dönem boyunca öğrencilerinize faydalı olacağına inandığınız tüm makaleler, kaynaklar, kitaplar ve öğretim materyallerinin listesi sunulmalıdır.)* | Ders notları ve öğrenci ders içeriği ile alakalı her türlü ders kitabından yararlanmakta serbesttir. |

**HAFTALIK DERS PLANI**

*(Ders konularının işleneceği haftaları açıklamanız öğrencilerin dersleri takip etmelerini ve hazırlanmalarını kolaylaştıracaktır. Haftalık ders planının derslerin işleniş hızına göre değişiklik gösterebileceği bilgisi de eklenebilir.)*

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Hafta** | **Konu:** Dersin kapsamı, önemi, ders konuları hakkında genel bilgilendirme baharat tanımı, sınıflandırılması, üretimi, kalite kriterleri  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı |
| **2. Hafta** | **Konu:** Baharat tanımı, sınıflandırılması, üretimi, kalite kriterleri  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı |
| **3. Hafta** | **Konu: :** Bazı baharat türleri, özellikleri, botanik özellikleri, mutfakta kullanım alanları, saklama koşulları, uyum sağladığı baharat çeşitleri, kullanım dozu, varsa yan etkileri  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı |
| **4. Hafta** | **Konu:** Bazı baharat türleri, özellikleri, botanik özellikleri, mutfakta kullanım alanları, saklama koşulları, uyum sağladığı baharat çeşitleri, kullanım dozu, varsa yan etkileri  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı |
| **5. Hafta** | **Konu:** Bazı baharat türleri, özellikleri, botanik özellikleri, mutfakta kullanım alanları, saklama koşulları, uyum sağladığı baharat çeşitleri, kullanım dozu, varsa yan etkileri  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı |
| **6. Hafta** | **Konu:** Bazı baharat türleri, özellikleri, botanik özellikleri, mutfakta kullanım alanları, saklama koşulları, uyum sağladığı baharat çeşitleri, kullanım dozu, varsa yan etkileri |
| **7. Hafta** | **Konu:** Bazı baharat türleri, özellikleri, botanik özellikleri, mutfakta kullanım alanları, saklama koşulları, uyum sağladığı baharat çeşitleri, kullanım dozu, varsa yan etkileri  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı |
| **8. Hafta** | **ARA SINAV (VİZE) HAFTASI:**  Sınavın Türü veya Türleri: Uzaktan Eğitim Sistemi üzerinden online sınav  Ölçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak sorular sonucunda 100 üzerinden başarısı. |
| **9. Hafta** | **Konu:** Bazı baharat türleri, özellikleri, botanik özellikleri, mutfakta kullanım alanları, saklama koşulları, uyum sağladığı baharat çeşitleri, kullanım dozu, varsa yan etkileri  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı |
| **10. Hafta** | **Konu:** Sos nedir, temel soslar ve hazırlanma aşamaları  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı |
| **11. Hafta** | **Konu:** Temel soslar ve hazırlanma aşamaları, et sosları  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı |
| **12. Hafta** | **Konu:** Et sosları  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı |
| **13.** **Hafta** | **Konu:** Makarna, salata ve dip soslarına örnekler  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı |
| **14. Hafta** | **Konu:** Makarna, salata ve dip soslarına örnekler  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı |
|  | **DÖNEM SONU SINAV (FİNAL) HAFTASI**  Sınavın Türü veya Türleri: Uzaktan Eğitim Sistemi üzerinden online sınav  Ölçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak test, boşluk doldurma, Doğru/Yanlış veya klasik soruların 100 üzerinden başarısı değerlendirilir |