**GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ**

**RESİM BÖLÜMÜ**

**DERS İZLENCE FORMU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Kodu ve Adı** | GMS424 GAZİANTEP MUTFAĞI |
| **Dersin Tanımı** | Gaziantep Mutfağının tüm özelliklerinin detaylarıyla incelenmesi, seçilen tariflerden mevsimine uygun olanlarının uygulanarak tadım yapılması |
| **Dersin Kredisi** | 3 |
| **Dersin Verildiği Dönem** | Bahar |
| **Ders Günü ve Saati** | Pazartesi, Saat 11:00-12:00 |
| **Dersin Formatı** | Yüz yüze veya Uzaktan Eğitim |
| **Dersin Yapılacağı Yer** | Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü |
| **Ders Sorumlusu** | Dr.Öğr.Üye. Oya ÖZKANLI |
| **Ders Sorumlusunun e-Posta Adresi ve Ofis Yeri** | ozbayram@gantep.edu.tr, Üniversite Bulvarı 27310 Gaziantep Üniversitesi Merkez Kampüsü, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü. Şehitkamil/Gaziantep/TÜRKİYE |
| **Öğrenci ile Görüşme Saatleri** | 13:30 |
| **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.)* | Öğrencinin, bu dersi alması için geçmiş dönem derslerinde gerekli krediyi elde etmesi |
| Dersin Amacı*(Dersin hangi amaçla verildiği ve öğrencilere neler kazandıracağı anlatılmalıdır.)* | Öğrencinin Gaziantep gastronomisinin özellikleri öğrenerek, UNESCO kapsamında gastronomi onayı almış bu şehrin kültür ve geleneklerinin mutfağa ne kadar nasıl yansıdığını irdelemesi amaçlanmıştır. |
| **Öğretim Yöntemleri** | Dersin Öğretim Elemanı Tarafından Anlatılması, öğretim elemanı tarafından verilen reçetelerin malzemelerinin temini ve yapılış tekniklerinin belirlenmesi ile uygulanması, tadım ve yorumların gerçekleştirilmesi. |
| **Dersin İçeriği ve Hedefler***(Dersin içerdiği konular ve dönem sonunda öğrencilerin elde edeceği kazanımlar belirtilmelidir.)* | Bu dersin içeriğinde Gaziantep Mutfağının tarihsel gelişiminde hangi faktörlerin etkili olduğunu, mutfak kültüründe gelenek ve göreneklerin belirlemedeki etkisi, farklı reçetelerin ortak ve farklı yönlerinin tespiti ile ilgili detaylar hedeflenmektedir. |
| **Ders Geçme Koşulları***(Öğrencilerin ders ile ilgili sorumlulukları, devam zorunlulukları, ödevler ve sınavlar hakkında detaylı bilgi verilmelidir.)* | 1 100 üzerinden değerlendirilecek yazılı ara sınavın (vize sınavı) %40'ı 2 100 üzerinden değerlendirilecek yazılı yılsonu (final) sınavının %60’ı3 Toplamda iki sınavın ortalamasının 45 ve üzeri olması, öğrencinin 6 saat ve üzeri devamsızlık yapmamasıÖğrencinin puanının yeterli olmaması durumunda yılsonu yazılı sınavı yerine bütünleme sınavına girerek başarılı olması. |
| **Ölçme ve Değerlendirme** | Dönem boyunca öğrenci vize ve final sınavlarından sorumludur. Telafi için bütünleme yazılı sınavları yapılmaktadır. |
| **Derse Katılım Durumu** | Devam zorunluluğu bulunmaktadır. Öğrenci en az 8 saat devamsızlık yapma hakkına sahiptir. |
| **Kullanılacak Kaynaklar ve Kitaplar Listesi** | Güneşin ve Ateşin Tadı: Gaziantep (Gaziantep Ticaret Odası)Dört Mevsim Gaziantep, Özden Mermer ÖZSABUNCUOĞLU |

**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 eklenNECATebilir.)*

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Hafta** | Konu: Gaziantep Mutfağının Genel ÖzellikleriAmaç : Gaziantep Mutfağının hangi özelliklere ve detaylara sahip olduğu bilgisinin öğrencinin öğrenmesi amaçlanmaktadır. Ders Öncesi Görevler: Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: - |
| **2. Hafta**  | Konu: Gaziantep Mutfağının Genel ÖzellikleriAmaç : Gaziantep Mutfağının hangi özelliklere ve detaylara sahip olduğu bilgisinin öğrencinin öğrenmesi amaçlanmaktadır. Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: Ölçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **3. Hafta** | **Konu:** Gaziantep Mutfağında kullanılan malzemelerAmaç : Gaziantep mutfağında kullanılan malzemelerin gruplandırılması ve detaylarıyla özelliklerinin öğrenilmesi amaçlanmaktadır.Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **4. Hafta**  | **Konu:** Gaziantep Mutfağında kullanılan malzemelerAmaç : Gaziantep mutfağında kullanılan malzemelerin gruplandırılması ve detaylarıyla özelliklerinin öğrenilmesi amaçlanmaktadır.Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **5. Hafta** | **Konu:** Gaziantep’in Özel Gün yemeklerinin işlenmesi ve yapılan araştırmaların irdelenmesiAmaç : Özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklerin hazırlama tekniklerinin belirlenmesi sebepleriyle bu tekniklerin uygulanışlarının araştırılması amaçlanmaktadır.Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler:Ölçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **6. Hafta** | **Konu:** Gaziantep’in Özel Gün yemeklerinin işlenmesi ve yapılan araştırmaların irdelenmesiAmaç : Özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklerin hazırlama tekniklerinin belirlenmesi sebepleriyle bu tekniklerin uygulanışlarının araştırılması amaçlanmaktadır.Ders Öncesi Görevler:Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı Ders Sonrası Görevler:-Ölçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **7. Hafta** | **Konu:** UNESCO kapsamında Gaziantep Mutfağı’nın incelenmesiAmaç: Unesco çalışmalarının nasıl yürütüldüğü, hangi kriterlerin gerektiği ve bu kriterleri sağlamak üzere kentte yapılan çalışmaların incelenmesi amaçlanmıştır.  |
| **8. Hafta** | **ARA SINAV (VİZE) HAFTASI:** Sınavın Türü veya Türleri: Yazılı sınavÖlçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak sorulara 100 üzerinden başarısı. 6 saat devamsızlık yapmamış olması |
| **9. Hafta** | **Konu:** UNESCO kapsamında Gaziantep Mutfağı’nın incelenmesiAmaç: Unesco çalışmalarının nasıl yürütüldüğü, hangi kriterlerin gerektiği ve bu kriterleri sağlamak üzere kentte yapılan çalışmaların incelenmesi amaçlanmıştır.Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: Ölçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **10. Hafta** | **Konu:** Çorbalar ve yoğurtlu yemeklerin gruplandırılması ve seçilen tariflerin uygulanmasıAmaç : Farklı çorbalardan ugulamaların reçetelerinin deneyerek tecrübe edilmesiDers Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı ve öğrencilerin uygulamalarıDers Sonrası Görevler: Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **11. Hafta** | **Konu:** Dolmalar, sarmalar, sebze yemekleriAmaç : Konuda verilen yemek gruplarından seçilen reçetelerin uygulanarak tadım yapılması ve yorumlanması amaçlanmaktadır. Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı ve uygulama yapılması, yorumlanmasıDers Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **12. Hafta** | **Konu:** Börekler, salatalar, piyazlarAmaç : Konuda verilen yemek gruplarından seçilen reçetelerin uygulanarak tadım yapılması ve yorumlanması amaçlanmaktadır. Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı ve uygulama yapılması, yorumlanmasıDers Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **13.** **Hafta** | **Konu:** KebaplarAmaç : Konuda verilen yemek gruplarından seçilen reçetelerin uygulanarak tadım yapılması ve yorumlanması amaçlanmaktadır. n diyalogların pratiklerinin örneklerle pekiştirilmesiDers Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı ve uygulama yapılması, yorumlanmasıDers Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **14. Hafta** | **Konu:** TatlılarAmaç : Konuda verilen yemek gruplarından seçilen reçetelerin uygulanarak tadım yapılması ve yorumlanması amaçlanmaktadır. Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı ve uygulama yapılması, yorumlanmasıDers Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
|  | **DÖNEM SONU SINAV (FİNAL) HAFTASI**Sınavın Türü veya Türleri: Yazılı sınav veya uygulamalı sınavÖlçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak sorular sonucunda 100 üzerinden başarısı. Dönem başından dönem sonuna 6 saat devamsızlık yapmamış olması |