**GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ**

**TURİZM FAKÜLTESİ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

**DERS İZLENCE FORMU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Kodu ve Adı** | GMS404 MODERN MUTFAK |
| **Dersin Tanımı** | Dersin teorik olarak anlatılarak uygulamalar üzerinde pekiştirilmesi, çok sayıda örnek üzerinde mutfak uygulamalarının genişletilmiş olarak tekniklerinin kültür ile bağdaştırılarak tartışılması. |
| **Dersin Kredisi** | 4 |
| **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 |
| **Ders Sorumlusu** | Öğr. Gör. Ceyhun UÇUK |
| **Ders Sorumlusunun e-Posta Adresi ve Ofis Yeri** | 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 çarşamba günleri 13:00-14:00 saatleri arasında |
| **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.)* | Modern mutfak dersinin amacı; öğrencilerin modern hazırlama, pişirme, saklama ve sunum tekniklerini öğrenmesini sağlamak ve mutfak bilimini (culinology) öğrenmelerini sağlamaktır. |
| **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.)* | Dersin Öğretim Elemanı Tarafından Anlatılması ve Uygulanması |
| **Dersin İçeriği ve Hedefler***(Dersin içerdiği konular ve dönem sonunda öğrencilerin elde edeceği kazanımlar belirtilmelidir.)* |  |
| **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’ı
3. Toplamda iki sınavın ortalamasının 45 ve üzeri olması, öğrencinin 6 saat ve üzeri devamsızlık yapmaması

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.)* | Dönem boyunca öğrenci vize ve final sınavlarından ve araştırma projesini teslim etmekten sorumludur. Telafi için bütünleme yazılı sınavları yapılmaktadır. |
| **Derse Katılım Durumu** | Devam zorunluluğu bulunmaktadır. Öğrenci en fazla 8 saat devamsızlık yapma hakkına sahiptir. |
| **Kullanılacak Kaynaklar ve Kitaplar Listesi***(Dönem boyunca öğrencilerinize faydalı olacağına inandığınız tüm makaleler, kaynaklar, kitaplar ve öğretim materyallerinin listesi sunulmalıdır.)* |  |

**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: Most Air**Amaç: Öğrencinin Most air ile pişirme yöntemini öğrenmesi ve uygulayabilmesiDers Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Vize-Final Dönemi Sınavı |
| **2. Hafta**  | **Konu: Mikrodalga**Amaç: Öğrencinin mikrodalga teknolojisi ile pişirme yöntemini öğrenmesi ve uygulayabilmesiDers Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: Ölçme-Değerlendirme: Vize-Final Dönemi Sınavı |
| **3. Hafta** | **Konu: Sous Vide**Amaç: Öğrencinin Sous vide teknolojisi ile sebze pişirme yöntemini öğrenmesi ve uygulayabilmesiDers Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: Ölçme-Değerlendirme: Vize-Final Dönemi Sınavı |
| **4. Hafta**  | **Konu: Sous Vide**Amaç: Öğrencinin Sous vide teknolojisi ile et pişirme yöntemini öğrenmesi ve uygulayabilmesiDers Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: Ölçme-Değerlendirme: Vize-Final Dönemi Sınavı |
| **5. Hafta** | **Konu: Aroma Çıkarma**Amaç: Öğrencinin sebzelerden bahar çıkarmayı öğrenmesiDers Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: Ölçme-Değerlendirme: Vize-Final Dönemi Sınavı |
| **6. Hafta** | **Konu: Aroma Çıkarma**Amaç: Öğrencinin infüzyon yöntemini öğrenmesiDers Öncesi Görevler:Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı Ders Sonrası Görevler: Ölçme-Değerlendirme: Vize-Final Dönemi Sınavı |
| **7. Hafta** | **Konu: Aroma Çıkarma**Amaç: Öğrencinin filtreleme yöntemini öğrenmesiDers Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: ve araştırma projesi konularının dağıtılması.Ölçme-Değerlendirme: Vize-Final Dönemi Sınavı |
| **8. Hafta** | **ARA SINAV (VİZE) HAFTASI:** Sınavın Türü veya Türleri: Yazılı sınavÖlçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak 20 soru sonucunda 100 üzerinden başarısı. 6 saat devamsızlık yapmamış olması |
| **9. Hafta** | **Konu: Moleküler Gastronomi**Amaç: Öğrencinin moleküler gastronominin tarihi ve uygulama alanları ile ilgili bilgi sahibi olmasıDers Öncesi Görevler: Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı Ders Sonrası Görevler: Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **10. Hafta** | **Konu: Moleküler Mutfak**Amaç: Öğrencinin modernist mutfak yaklaşımları, akımları ve uygulamaları hakkında bilgi sahibi olması.Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Ders Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **11. Hafta** | **Konu: Çoklu Duyusal Algı**Amaç: Öğrencinin çoklu duyusal algıya yönelik uygulamalar tasarlayabilmesini sağlamakDers Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı Ders Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **12. Hafta** | **Konu: Gıda Eşleştirme**Amaç: Öğrencinin gıda eşleştirebilmesini sağlayabilecek bilgi aktarımının sağlanmasıDers Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı Ders Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **13.** **Hafta** | **Konu: Fütüristik Mutfak**Amaç: Öğrencinin fütüristik mutfak hakkında bilgi sahibi olmasını sağlamakDers Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **14. Hafta** | Konu: **Fütüristik Mutfak**Amaç: Öğrencinin fütüristik mutfak uygulamaları tasarlayabilmesini sağlamakDers Öncesi Görevler: Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: Araştırma projelerinin teslim edilmesi.Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı + Araştırma projeleri |
|  | **DÖNEM SONU SINAV (FİNAL) HAFTASI**Sınavın Türü veya Türleri: Yazılı sınavÖlçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak 40 soru sonucunda 100 üzerinden başarısı. Dönem başından dönem sonuna 8 saat devamsızlık yapmamış olması |