**GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ**

**TURİZM FAKÜLTESİ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

**DERS İZLENCE FORMU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Kodu ve Adı** | GMS202 MUTFAK UYGULAMA-II |
| **Dersin Tanımı** | Dersin teorik olarak anlatılarak uygulamalar üzerinde pekiştirilmesi, çok sayıda örnek üzerinde mutfak uygulamalarının genişletilmiş olarak tekniklerinin kültür ile bağdaştırılarak tartışılması. |
| **Dersin Kredisi** | 3 |
| **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](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 çarşamba günleri 11:00– 12:00 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.)* | Mutfak Uygulama-II dersi öğrencilere; genel yemek hazırlama ve pişirme tekniklerini, ulusal ve uluslararası mutfaklarda kabul görmüş sebze yemekleri pişirme ve hazırlama tekniklerini, Türk ve dünya mutfağından et yemeklerinin ön hazırlık ve pişirme tekniklerini, depolama ve saklama koşullarını, hamur yapımı ve hamur hazırlama tekniklerini, pirinç ve nişasta kullanım alanlarını ve menü oluşturma aşamalarını, deniz ürünlerinden balık ile ilgili uygulamaları kavratabilmeyi ve uygulayabilmeyi öğretmeyi amaçlar. |
| **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.)* | * Reçeteyi okuyabilir, uygulayabilir ve kendi reçetesini oluşturabilir. * Reçeteye uygun ekipman ve malzeme seçimini yapabilir, mice-en place uygulamalarını gerçekleştirebilir. * Doğru doğrama tekniğini bilir, seçer ve uygular. * Et ve sebze yemeklerine uygun hazırlık, pişirme ve sunum yapabilir. |
| **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.)* | MYHRVOLD Nathan, MAXIME Bilet. Modernist Cuisine 2, Cooking Lab, 2011.  McGEE, Harold. Modern Gastronomy A to Z, CRC Press, 2010.  Le Cordon Bleu, Klasik Fransız Yemekleri, Dost Yayınevi.  WOODWARD, Sarah. Klasik Akdeniz Yemekleri, Dost Yayınevi.  CROCE, Julia Della. Klasik İtalyan Yemekleri, Dost Yayınevi. |

**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:** Dünyada sebze yemeklerinden örnekler  Amaç: Öğrencinin Dünyanın farklı bölgelerinde uygulanan sebze yemekleri hakkında bilgi sahibi olması ve uygulayabilmesi  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: -  Ölçme-Değerlendirme: Vize-Final Dönemi Sınavı |
| **2. Hafta** | **Konu:** Türk mutfağından sebze yemekleri örnekleri  Amaç: Öğrencinin Türk mutfağında uygulanan sebze yemekleri hakkında bilgi sahibi olması ve uygulayabilmesi  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler:  Ölçme-Değerlendirme: Vize-Final Dönemi Sınavı |
| **3. Hafta** | **Konu:** Dünyada et ve et yemekleri (büyükbaş ve küçükbaş hayvan ile hazırlanan yemekler)  Amaç: Öğrencinin dünyada et ve et yemekleri hakkında bilgi sahibi olması ve uygulayabilmesi  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler:  Ölçme-Değerlendirme: Vize-Final Dönemi Sınavı |
| **4. Hafta** | **Konu:**  Türk mutfağında et ve et yemekleri (büyükbaş ve küçükbaş hayvan ile hazırlanan yemekler) Amaç: Öğrencinin Türk mutfağından et ve et yemekleri hakkında bilgi sahibi olması ve uygulayabilmesi  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler:  Ölçme-Değerlendirme: Vize-Final Dönemi Sınavı |
| **5. Hafta** | **Konu:** Sebze yemekleri ve et yemeklerinin depolama, saklama koşulları  Amaç: Öğrencinin üretim öncesi ve sonrasında uluslararası standartlara uygun olarak sebze ve et yemeklerini depolama ve saklama koşullarını öğrenebilmesi ve uygulayabilmesi  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler:  Ölçme-Değerlendirme: Vize-Final Dönemi Sınavı |
| **6. Hafta** | **Konu:** Hamur ve Hamur hazırlama teknikleri  Amaç: Öğrencinin farklı hamur çeşitlerini öğrenmesi ve uygulaması  Ders Öncesi Görevler:  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler:  Ölçme-Değerlendirme: Vize-Final Dönemi Sınavı |
| **7. Hafta** | **Konu:** Hamur ile hazırlanan yarı mamül, mamül ve yemekler  Amaç: Öğrencinin hamur ile hazırlanan ürün yelpazesini öğrenmesi ve uygulayabilmesi  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: ve araştırma projesi konularının dağıtılması.  Ölçme-Değerlendirme: Vize-Final Dönemi Sınavı |
| **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:** Pirinç ve nişasta kullanım alanları  Amaç: Öğrencinin pirinç ve nişastanın farklı kullanım alanları hakkında bilgi sahibi olması ve uygulayabilmesi  Ders Öncesi Görevler:  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler:  Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **10. Hafta** | **Konu:** Menü  Amaç: Öğrencinin Türk ve dünya mutfağında yer alan yemekler ile menü hazırlayabilmesi  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar:  Ders Sonrası Görevler: -  Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **11. Hafta** | **Konu:** Menü  Amaç: Öğrencinin Türk ve dünya mutfağında yer alan yemekler ile menü hazırlayabilmesi  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: -  Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **12. Hafta** | **Konu:** Deniz Ürünler  Amaç: Öğrencinin deniz ürünlerini tanımasının sağlanması  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: -  Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **13.** **Hafta** | **Konu:** Balık  Amaç: Öğrencinin balıklar ve çeşitleri ile ilgili bilgi sahibi olması ve uygulayabilmesi  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler:  Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **14. Hafta** | Konu: Deniz ürünleri  Amaç: Öğrencinin deniz ürünleri ile ilgili bilgi sahibi olması ve uygulayabilmesi  Ders Öncesi Görevler:  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Araştırma projelerinin teslim edilmesi.  Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı + Araştırma projeleri |
|  | **DÖNEM SONU SINAV (FİNAL) HAFTASI**  Sınavın Türü veya Türleri: Yazılı sınav  Ölçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak 40 soru sonucunda 100 üzerinden başarısı. Dönem başından dönem sonuna 8 saat devamsızlık yapmamış olması |