**GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ**

**TURİZM FAKÜLTESİ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

**YÖRESEL MUTFAKLAR DERSİ İZLENCE FORMU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Kodu ve Adı** | GMS204 Soğuk Yiyeceklerin Hazırlanması |
| **Dersin Tanımı** | Soğuk Yiyeceklerin Hazırlanması; Türk ve Dünya mutfağından soğuk yiyeceklerin, mezelerin, başlangıçların, sandviçlerin, aperatiflerin hazırlanmasında kullanılan araç-gereçler, kullanılan malzemeler ve hazırlanacak soğuk yiyecekleri 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 |
| **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 ……………. günleri ………………… saatleri arasında |
| **Dersin Ön Koşulları** | Öğrencinin, bu dersi alması için geçmiş dönem derslerinde gerekli krediyi elde etmesi. |
| **Dersin Amacı** | Öğrencinin soğuk mutfak ayrımını yapabilmesi, soğuk mutfaktan çıkan ürünleri uygulayabilmesi. Türkiye’nin ve dünyanın soğuk yemekleri hakkında geniş bir bilgi birikimi edinmesi ve bu soğuk mutfaklardan yemekleri yapabilmesi. |
| **Öğretim Yöntemleri** | Dersin Öğretim Elemanı Tarafından Anlatılması ve Uygulanması, gerektiği takdirde alan uzmanlarının derse dahil edilmesi. Öğrencilerin anlatılanlar ve uygulananlar ışığında soğuk yemekleri uygulaması. Öğrenciler bu aktiviteleri bireysel ve/veya grup çalışması olarak gerçekleştirirler ve öğretim elemanına her dersin çıktılarının sunumunu yaparlar.  |
| **Dersin İçeriği ve Hedefler** | Türkiye’den Soğuk Yiyecekler* Tanımı
* Soğuk mutfağa ait yiyecekler
* Bölgelerde yer alan şehirlerin mutfak kültürleri ve yemekleri
* Hazırlama çeşitleri
* Hazırlama mutfak araç-gereçleri

Dünyadan Soğuk Yiyecekler* Tanımı
* Soğuk mutfağa ait yiyecekler
* Bölgelerde yer alan şehirlerin mutfak kültürleri ve yemekleri
* Hazırlama çeşitleri
* Hazırlama mutfak araç-gereçleri

Öğrenciler Türkiye’nin tüm coğrafi bölgelerine ilişkin bilgi sahibi olurlar, bu bölgelerin gastronomik unsurları hakkında geniş bir bilgi edinerek, bölgeler ve yörelerin mutfak kültürlerini öğrenirler. Yörelerin 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** | * Geçmişten Günümüze Türk Mutfağı, Doğan Burda Dergi Yayıncılık, 2015, İstanbul.
* İstanbul Rumlarından Yemek Tarifleri, Sula Bozis, Yapı Kredi Yayınları, 2014, İstanbul.
* Tayland Mutfağı, Editörler: Nil Yüzbaşıoğlu, Ceren Ünlü, Burçin Ünlü, Boyut Yayınları, 2007, İstanbul.
* Osmanlı’dan Cumhuriyete Bursa Mutfağı, Zedal Kondakçı, Ahmet Gedik, Bursa Valiliği, 2019, Bursa.
 |

**HAFTALIK DERS PLANI**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Hafta** | **Konu: Soğuk Mutfak, Soğuk Yiyeceklerin Hazırlanması** Amaç: Soğuk mutfakların kavranması, dönem planının anlaşılması.Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: Haftalık çalışma gruplarının oluşturulmasıÖlçme-Değerlendirme: - |
| **2. Hafta**  | **Konu: Rum Mutfağından Salatalar; Patates, Ispanak, Mercimek, Mantar, Tarama, Şamfıstıklı Tarator, Cevizli Tarator, Rokalı Patlıcan, Peynirli Çarliston, Cevizli Radika Salataları**Amaç: Rumların soğuk mutfak kültürünün öğrenilmesi ve reçetelerin uygulanabilmesiDers Öncesi Görevler: Rum mutfağı hakkında bilgi sahibi olunmasıDers Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin Rumlara ait reçeteleri uygulamasıDers 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: Rum Mutfağından Salatalar; Domates Köftesi, Patates Köftesi, Tavuk Kroketleri, Yumurta Dolması, Sonbahar Salatası, Yayla Salatası, Özel Russalatası, Tavuklu Salatalar**Amaç: Rumların soğuk mutfak kültürünün öğrenilmesi ve reçetelerin uygulanabilmesiDers Öncesi Görevler: Rum mutfağı hakkında bilgi sahibi olunmasıDers Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin Rumlara ait reçeteleri uygulamasıDers 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: Tayland Mezeleri; Gevrekli Karides Köftesi, Buğulanmış Baharatlı Balık Parçaları**Amaç: Tayland soğuk mutfak kültürünün öğrenilmesi ve reçetelerin uygulanabilmesi Ders Öncesi Görevler: Tayland mutfağı hakkında bilgi sahibi olunmasıDers Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen şehirlere 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: Türk Mutfağı ve Arap Mutfağından Mezeler Humus, Zengin (Ezme), Muhammara, Biber Yoğurtlama**Amaç: Türk ve Arap soğuk mutfak kültürünün öğrenilmesi ve reçetelerin uygulanabilmesiDers Öncesi Görevler: Hatay mutfağının incelenmesiDers Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin Hatay mezelerini uygulamasıÖlçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Sunum (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **6. Hafta** | **Konu: Türk Mutfağı ve Arap Mutfağından Mezeler, Abuğannuç, Tarator, Bakla Ezmesi, Patlıcan Yoğurtlama,** Amaç: Türk ve Arap soğuk mutfak kültürünün öğrenilmesi ve reçetelerin uygulanabilmesiDers Öncesi Görevler: Hatay mutfağının incelenmesiDers Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin Hatay mezelerini uygulamasıÖlçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Sunum (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **7. Hafta** | **Konu: Türk Mutfağından Soğuk Yiyecekler, Batırık, Biber Cışı, Çerkez Tavuğu, Mıkla, Çökelek Salatası**Amaç: Türk mutfağındaki soğuk yiyecek kültürünün öğrenilmesi ve reçetelerin uygulanabilmesiDers Öncesi Görevler: İç Anadolu’da yapılan soğuk yiyeceklerin araştırılmasıDers Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin Türk Mutfağında yer alan mezeleri uygulamasıÖlçme-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 sınavÖlçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak 20 soru sonucunda 100 üzerinden başarısı. 6 saat devamsızlık yapmamış olması |
| **9. Hafta** | **Konu: Türk Mutfağından Soğuk Olarak Tüketilen Dolmalar, Yaprak Sarması, Kuru Dolma, Enginar Dolması, Kabak Çiçeği Dolması**Amaç: Türk mutfağındaki soğuk yiyecek kültürünün öğrenilmesi ve reçetelerin uygulanabilmesiDers Öncesi Görevler: Dolmalar ve dolma kültürünün araştırılmasıDers Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin Türk Mutfağında yer alan mezeleri uygulamasıÖlçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Sunum (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **10. Hafta** | **Konu: Dünyadan Soğuk Yiyecekler, Biberli Karides, Dağ Mantarlı Bruschetta**Amaç: Dünyadan soğuk yiyeceklerin öğrenilmesi ve reçetelerin uygulanabilmesiDers Öncesi Görevler: Dünya mutfağında soğuk olarak tüketilen yiyeceklerin incelenmesi, reçete hakkında bilgi sahibi olunmasıDers Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen reçeteleri uygulamasıÖlçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Sunum (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **11. Hafta** | **Konu: Türk Mutfağından Soğuk Yiyecekler, Cevizli Patates, Ispanak Borani, Yoğurtlu Çukundur, Lalezar**Amaç: Türk mutfağındaki soğuk yiyecek kültürünün öğrenilmesi ve reçetelerin uygulanabilmesiDers Öncesi Görevler: Osmanlı’da yapılan soğuk yiyeceklerin araştırılmasıDers Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin Türk Mutfağında yer alan mezeleri uygulamasıÖlçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Sunum (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **12. Hafta** | **Konu: Türk Mutfağından Soğuk Yiyecekler, İzmir Tulum Peynirli Övelemeç, İzmir Tulum Peynirli Zeytinyağlı Börülce**Amaç: Türk mutfağındaki soğuk yiyecek kültürünün öğrenilmesi ve reçetelerin uygulanabilmesiDers Öncesi Görevler: Türkiye’nin batısında yapılan soğuk yiyeceklerin araştırılmasıDers Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin Türk Mutfağında yer alan mezeleri uygulamasıÖlçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Sunum (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **13.** **Hafta** | **Konu: Dünya Mutfağından Sandviçler, Kulüp Sandviç, Vejetaryen Sandviç, Jambonlu Sandviç**Amaç: Dünya mutfağından sandviç kültürünün öğrenilmesi ve reçetelerin uygulanabilmesiDers Öncesi Görevler: Dünyada yapılan sandviçlerin araştırılmasıDers Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin Dünya Mutfağında yer alan sandviçleri uygulamasıÖlçme-Değerlendirme: Zamanlama (10 Puan), Hijyen (10 Puan), Ekipman Kullanımı (10 Puan), Ekip Çalışması (10 Puan), Sunum (10 Puan) kriterlerine göre değerlendirilirler. |
| **14. Hafta** | Konu: **Kendi Soğuk Yiyeceğini Yarat**Amaç: Öğrencilerin ders kapsamında edindikleri bilgileri pekiştirmek ve yaratıcılıklarını geliştirmekDers Öncesi Görevler: Soğuk yiyecekleri eşleştirmek için araştırma yapmakDers Sırasında Yapılacaklar: Öğrencilerin ön araştırmasını yaparak ortaya çıkardıkları proje sandviçlerini hazırlamalarıÖlçme-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.  |