**GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

**DERS İZLENCE FORMU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Kodu ve Adı** | GMS108 TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ |
| **Dersin Tanımı** | Türk Mutfak Kültürü dersinde; bulunduğumuz coğrafyadaki yemek kültürünün zaman içerisinde bu topraklarda ev sahipliği yapan medeniyetler zamanından günümüze kadar nasıl bir değişim ve dönüşüm geçirdiği işlenecektir. |
| **Dersin Kredisi** | 2 |
| **Dersin Verildiği Dönem** | Bahar |
| **Ders Günü ve Saati** | Her hafta Salı günü, 08:00-08:30 |
| **Dersin Formatı** | Uzaktan Eğitim |
| **Dersin Yapılacağı Yer** | Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü |
| **Ders Sorumlusu** | Doç. Dr. Ali ÖZKAN |
| **Ders Sorumlusunun e-Posta Adresi ve Ofis Yeri** | aozkan@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– 14:00 |
| **Dersin Ön Koşulları** | Öğrencinin, bu dersi alması için geçmiş dönem derslerinde gerekli krediyi elde etmesi |
| **Dersin Amacı** | Türk Mutfak Kültürü’nün beslendiği Orta Asya, Selçuklular, Osmanlı dönemleri ve Anadolu’da ev sahipliği yapmış olan medeniyetler ele alınacaktır. Bu dönemler ayrı ayrı işlenecek olup, ayrıca bugünkü mutfak kültürümüzün oluşmasında etkilendiği mutfakların yanında etkilediği mutfaklar da işlenecektir. |
| **Öğretim Yöntemleri** | Dersin Öğretim Elemanı Tarafından Anlatılması |
| **Dersin İçeriği ve Hedefler** | Eski çağlarda yeme içme kültürü hakkında bilgi edinir.Eski medeniyetlerdeki yemek kültürünü bilir.Eski medeniyetler ve çağlardaki beslenme kültürü hakkında bilgilenir. Türk Mutfak Kültürünün Orta Asya, Selçuklular, Osmanlılar döneminden günümüze nasıl değişim ve dönüşüme uğradığını ve dönemleri birbiriyle karşılaştırabilir.  |
| **Ders Geçme Koşulları** | 1. 100 üzerinden değerlendirilecek yazılı ara sınavın (vize sınavı) %40'2. 100 üzerinden değerlendirilecek yazılı yılsonu (final) sınavının %60’ı3. Toplamda iki sınavın ortalamasının 45 ve üzeri olması, öğrencinin 6 saat ve üzeri devamsızlık yapmaması4. Öğrencinin 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 fazla 8 saat devamsızlık yapma hakkına sahiptir. |
| **Kullanılacak Kaynaklar ve Kitaplar Listesi** | GÜRSOY A. Deniz, Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık, İstanbul 2004 |

**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:** Tarih öncesi çağlarda yemek kültürü bilgi verilmesi ve dersin işlenme şekli hakkında açıklamaAmaç : Öğrencinin tarih öncesi çağlarda yemek kültürü hakkında farklı düşünceleri öğrenmesiDers Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Öğrenci tarih öncesi kavramları öğrenir. Dersi öğretim elemanının anlatımı.Ders Sonrası Görevler: Vize ve Final Dönemi Sınavı |
| **2. Hafta**  | **Konu:** Sümerler ve Mısır uygarlıklarında yemek ve kültürü, Amaç : Öğrenci Sümer ve Mısır uygarlıkları dönemindeki kavramları öğrenirDers Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: Öğrenci Sümer ve Mısır uygarlıklarına ait kavramları hakkında araştırmalar yapar ve öğrenir.Ölçme-Değerlendirme: Vize ve Final Dönemi Sınavı |
| **3. Hafta** | **Konu:** Yunan ve Bizans uygarlıkları dönemindeki yemek kültürüAmaç : Öğrenci Yunan ve Bizans dönemlerine ait kavramları öğrenirDers Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: Yunan ve Bizans uygarlıklarına ait kavramları hakkında araştırmalar yapar ve öğrenir.Ölçme-Değerlendirme: Vize ve Final Dönemi Sınavı |
| **4. Hafta**  | **Konu:**  Tek tanrılı dinlerin yemek kültürüne etkisiAmaç : Öğrenci dinlerin yemek kültürüne etkisini öğrenirDers Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: Ölçme-Değerlendirme: Vize ve Final Dönemi Sınavı |
| **5. Hafta** | **Konu:** Türkler Asya’dayken ve Doğu-Batı, Kuzey-Güney Kültür farkı Amaç : Öğrenci Türkler Asya’dayken ve Doğu-Batı, Kuzey-Güney Kültür farkı  yemek kültürünü öğrenir Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler:Ölçme-Değerlendirme: Vize ve Final Dönemi Sınavı |
| **6. Hafta** | **Konu:** İlk İslam Devletleri Dönemi ve Anadolu Selçukluları DönemiAmaç : Öğrenci İlk İslam Devletleri Dönemi ve Anadolu Selçukluları yemek kültürünü öğrenirDers Öncesi Görevler:Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı Ders Sonrası Görevler:-Ölçme-Değerlendirme: Vize ve Final Dönemi Sınavı |
| **7. Hafta** | **Konu:** Osmanlı Dönemi yemek kültürüAmaç : Öğrenci Osmanlı Dönemi yemek kültürünü öğrenirDers Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: Ölçme-Değerlendirme: Vize ve Final Dönemi Sınavı |
| **8. Hafta** | **ARA SINAV (VİZE) HAFTASI:** Sınavın Türü veya Türleri: Yazılı sınavÖlçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak çoktan seçmeli test sonucunda 100 üzerinden başarısı. 6 saat devamsızlık yapmamış olması |
| **9. Hafta** | **Konu:** Sarayda Mutfak teşkilatı Amaç : Öğrenci Sarayda Mutfak teşkilatı hakkında bilgi edinirDers Öncesi Görevler: Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı Ders Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **10. Hafta** | **Konu:** Sarayda YemekAmaç : Öğrenci Sarayda yemek hakkında bilgi edinir Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı Ders Sonrası Görevler: Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **11. Hafta** | **Konu:** Sarayda Ziyafetler Amaç : Öğrenci Sarayda Ziyafetler hakkında bilgi edinir. Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı ve bazı sanat eserlerinin sınıfta tartışılmasıDers Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **12. Hafta** | **Konu:** Kervansaraylar ve İmarethaneler Amaç : Öğrenci Kervansaraylar ve İmarethaneler hakkında bilgi edinir. Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı Ders Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **13.** **Hafta** | **Konu:** Kahve ve Kahvehaneler Amaç : Öğrenci Kahve ve Kahvehaneler  hakkında bilgi edinir. Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı Ders Sonrası Görevler: Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **14. Hafta** | Konu: Halk ve Ordu’da yemek kültürüAmaç : Öğrenci Halk ve Ordu’da yemek kültürü hakkında bilgi edinir.Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı Ders Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
|  | **DÖNEM SONU SINAV (FİNAL) HAFTASI**Sınavın Türü veya Türleri: Yazılı sınavÖlçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak çoktan seçmeli test soruları sonucunda 100 üzerinden başarısı. Dönem başından dönem sonuna kadar %30’dan fazla devamsızlık yapmamış olması. |