**GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ**

**TURİZM FAKÜLTESİ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

**YÖRESEL MUTFAKLAR DERSİ İZLENCE FORMU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Kodu ve Adı** | GMS308 Yöresel Mutfaklar |
| **Dersin Tanımı** | Yöresel Mutfaklar; toplumun sosyokültürel, ekonomik, psikolojik durumuna, tarihine, yeme içme alışkanlıklarına ve tarımına göre şekillenen mutfak kültürü pişirme teknikleri, sofra adabı, kullanılan araç-gereçler, ritüeller ve yemekleri kapsamaktadır. |
| **Dersin Kredisi** | 2 Kredi / 3 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](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 ……………. günleri ………………… saatleri arasında |
| **Dersin Ön Koşulları** | Öğrencinin, bu dersi alması için geçmiş dönem derslerinde gerekli krediyi elde etmesi |
| **Dersin Amacı** | Öğrencinin yöresel mutfak kültürü ayrımını yapabilmesi, yöresel ürün, araç-gereçler, tüketim biçimlerini öğrenmesi ve uygulayabilmesi. Türkiye’nin yedi bölgesindeki yöresel yemekler hakkında geniş bir bilgi birikimi edinmesi ve bu yöresel yemekleri yapabilmesi. |
| **Öğretim Yöntemleri** | Dersin Öğretim Elemanı Tarafından Anlatılması ve Uygulanması, gerektiği takdirde alan uzmanlarının derse dahil edilmesi. Öğrencilerin anlatılanlar ve uygulananlar ışığında yöresel yemekleri uygulaması. Öğrenciler bu aktiviteleri grup çalışması olarak gerçekleştirirler ve öğretim elemanına her dersin çıktılarının sunumunu yaparlar. |
| **Dersin İçeriği ve Hedefler** | Türkiye’nin Coğrafi Bölgelerinin   * Tanımı * Bölgelerin mutfak kültürünün tarihsel gelişimi * Bölgelere ait yiyecekler ve içecekler * Bölgelerde yer alan şehirlerin mutfak kültürleri ve yemekleri * Bölgeye özgü pişirme yöntemleri * Bölgeye özgü mutfak araç-gereçleri * Bölgeye özgü özel yeme ritüelleri   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** | Kültürel Miras: Anadolu’nun Yöresel Mutfakları, Editör: Dr. Öğr. Üyesi Emrah Köksal SEZGÜN, Nobel Akademik Yayıncılık, 2021, Ankara. |

**HAFTALIK DERS PLANI**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Hafta** | **Konu: Ders içeriği, ders hakkında genel bilgilendirme, haftalık çalışma gruplarının oluşturulması, ders planı, kaynak kullanımı, Tüm bölgeler hakkında genel bilgilendirme,**  Amaç: Yöresel mutfakların kavranması, dönem planının anlaşılması.  Ders Öncesi Görevler: -  Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımı  Ders Sonrası Görevler: Haftalık çalışma gruplarının oluşturulması  Ölçme-Değerlendirme: - |
| **2. Hafta** | **Konu: Akdeniz Bölgesi; tanıtımı, mutfak kültürünün tarihsel gelişimi, bölgeye ait yiyecekler ve içecekler, özel pişirme yöntemleri ve araç-gereçler, özel yeme ritüelleri, Adana, Antalya, Burdur, Antakya illerine ait reçetelerin uygulanması.**  Amaç: Akdeniz bölgesi mutfak kültürünün öğrenilmesi ve reçetelerin uygulanabilmesi  Ders Öncesi Görevler: Akdeniz bölgesi bölümünün incelenmesi, reçete hakkında bilgi sahibi olunması  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen şehirlere ait reçeteleri uygulaması  Ders 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: Akdeniz Bölgesi; tanıtımı, mutfak kültürünün tarihsel gelişimi, bölgeye ait yiyecekler ve içecekler, özel pişirme yöntemleri ve araç-gereçler, özel yeme ritüelleri, Isparta, Kahramanmaraş, Mersin ve Isparta illerine ait reçetelerin uygulanması.**  Amaç: Akdeniz bölgesi mutfak kültürünün öğrenilmesi ve reçetelerin uygulanabilmesi  Ders Öncesi Görevler: Akdeniz bölgesi bölümünün incelenmesi, reçete hakkında bilgi sahibi olunması  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen şehirlere ait reçeteleri uygulaması  Ders 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: Doğu Anadolu Bölgesi; tanıtımı, mutfak kültürünün tarihsel gelişimi, bölgeye ait yiyecekler ve içecekler, özel pişirme yöntemleri ve araç-gereçler, özel yeme ritüelleri, Ağrı, Ardahan, Bingöl, Bitlis, Elazığ, Erzincan, Erzurum, Hakkari ve Iğdır illerine ait reçetelerin uygulanması.** Amaç: Doğu Anadolu bölgesi mutfak kültürünün öğrenilmesi ve reçetelerin uygulanabilmesi  Ders Öncesi Görevler: Doğu Anadolu bölgesi bölümünün incelenmesi, reçete hakkında bilgi sahibi olunması  Ders 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: Doğu Anadolu Bölgesi; tanıtımı, mutfak kültürünün tarihsel gelişimi, bölgeye ait yiyecekler ve içecekler, özel pişirme yöntemleri ve araç-gereçler, özel yeme ritüelleri, Kars, Malatya, Muş, Tunceli ve Van illerine ait reçetelerin uygulanması.**  Amaç: Doğu Anadolu bölgesi mutfak kültürünün öğrenilmesi ve reçetelerin uygulanabilmesi  Ders Öncesi Görevler: Doğu Anadolu bölgesi bölümünün incelenmesi, reçete hakkında bilgi sahibi olunması  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen şehirlere ait reçeteleri uygulaması  Ders 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. |
| **6. Hafta** | **Konu: Ege Bölgesi; tanıtımı, mutfak kültürünün tarihsel gelişimi, bölgeye ait yiyecekler ve içecekler, özel pişirme yöntemleri ve araç-gereçler, özel yeme ritüelleri, Afyonkarahisar, Aydın, Denizli ve İzmir illerine ait reçetelerin uygulanması.**  Amaç: Ege bölgesi mutfak kültürünün öğrenilmesi ve reçetelerin uygulanabilmesi  Ders Öncesi Görevler: Ege bölgesi bölümünün incelenmesi, reçete hakkında bilgi sahibi olunması  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen şehirlere ait reçeteleri uygulaması  Ders 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. |
| **7. Hafta** | **Konu: Ege Bölgesi; tanıtımı, mutfak kültürünün tarihsel gelişimi, bölgeye ait yiyecekler ve içecekler, özel pişirme yöntemleri ve araç-gereçler, özel yeme ritüelleri, Kütahya, Manisa, Muğla ve Uşak illerine ait reçetelerin uygulanması.**  Amaç: Ege bölgesi mutfak kültürünün öğrenilmesi ve reçetelerin uygulanabilmesi  Ders Öncesi Görevler: Ege bölgesi bölümünün incelenmesi, reçete hakkında bilgi sahibi olunması  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen şehirlere ait reçeteleri uygulaması  Ders 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. |
| **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: Güneydoğu Anadolu Bölgesi; tanıtımı, mutfak kültürünün tarihsel gelişimi, bölgeye ait yiyecekler ve içecekler, özel pişirme yöntemleri ve araç-gereçler, özel yeme ritüelleri, Adıyaman, Batman, Diyarbakır, Gaziantep ve Kilis illerine ait reçetelerin uygulanması.**  Amaç: Güneydoğu Anadolu bölgesi mutfak kültürünün öğrenilmesi ve reçetelerin uygulanabilmesi  Ders Öncesi Görevler: Güneydoğu Anadolu bölgesi bölümünün incelenmesi, reçete hakkında bilgi sahibi olunması  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen şehirlere ait reçeteleri uygulaması  Ders 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. |
| **10. Hafta** | **Konu: Güneydoğu Anadolu Bölgesi; tanıtımı, mutfak kültürünün tarihsel gelişimi, bölgeye ait yiyecekler ve içecekler, özel pişirme yöntemleri ve araç-gereçler, özel yeme ritüelleri, Mardin, Siirt, Şanlıurfa ve Şırnak illerine ait reçetelerin uygulanması.**  Amaç: Güneydoğu Anadolu bölgesi mutfak kültürünün öğrenilmesi ve reçetelerin uygulanabilmesi  Ders Öncesi Görevler: Güneydoğu Anadolu bölgesi bölümünün incelenmesi, reçete hakkında bilgi sahibi olunması  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen şehirlere ait reçeteleri uygulaması  Ders 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. |
| **11. Hafta** | **Konu: İç Anadolu Bölgesi; tanıtımı, mutfak kültürünün tarihsel gelişimi, bölgeye ait yiyecekler ve içecekler, özel pişirme yöntemleri ve araç-gereçler, özel yeme ritüelleri, Aksaray, Ankara, Çankırı, Eskişehir, Karaman, Kayseri ve Kırıkkale illerine ait reçetelerin uygulanması.**  Amaç: İç Anadolu bölgesi mutfak kültürünün öğrenilmesi ve reçetelerin uygulanabilmesi  Ders Öncesi Görevler: İç Anadolu bölgesi bölümünün incelenmesi, reçete hakkında bilgi sahibi olunması  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen şehirlere ait reçeteleri uygulaması  Ders 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. |
| **12. Hafta** | **Konu: İç Anadolu Bölgesi; tanıtımı, mutfak kültürünün tarihsel gelişimi, bölgeye ait yiyecekler ve içecekler, özel pişirme yöntemleri ve araç-gereçler, özel yeme ritüelleri, Kırşehir, Konya, Nevşehir, Niğde, Sivas ve Yozgat illerine ait reçetelerin uygulanması.**  Amaç: İç Anadolu bölgesi mutfak kültürünün öğrenilmesi ve reçetelerin uygulanabilmesi  Ders Öncesi Görevler: İç Anadolu bölgesi bölümünün incelenmesi, reçete hakkında bilgi sahibi olunması  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen şehirlere ait reçeteleri uygulaması  Ders 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. |
| **13.** **Hafta** | **Konu: Karadeniz Bölgesi; tanıtımı, mutfak kültürünün tarihsel gelişimi, bölgeye ait yiyecekler ve içecekler, özel pişirme yöntemleri ve araç-gereçler, özel yeme ritüelleri, Amasya, Artvin, Bartın, Bayburt, Bolu, Çorum, Düzce, Giresun, Gümüşhane, Kastamonu, Karabük, Ordu, Rize, Samsun, Sinop, Trabzon, Tokat ve Zonguldak illerine ait reçetelerin uygulanması.**  Amaç: Karadeniz bölgesi mutfak kültürünün öğrenilmesi ve reçetelerin uygulanabilmesi  Ders Öncesi Görevler: Karadeniz bölgesi bölümünün incelenmesi, reçete hakkında bilgi sahibi olunması  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen şehirlere ait reçeteleri uygulaması  Ders 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. |
| **14. Hafta** | Konu: **Marmara** **Bölgesi; tanıtımı, mutfak kültürünün tarihsel gelişimi, bölgeye ait yiyecekler ve içecekler, özel pişirme yöntemleri ve araç-gereçler, özel yeme ritüelleri, Balıkesir, Bilecik, Bursa, Çanakkale, Edirne, İstanbul, Kırklareli, Kocaeli, Sakarya, Tekirdağ ve Yalova illerine ait reçetelerin uygulanması.**  Amaç: Marmara bölgesi mutfak kültürünün öğrenilmesi ve reçetelerin uygulanabilmesi  Ders Öncesi Görevler: Marmara bölgesi bölümünün incelenmesi, reçete hakkında bilgi sahibi olunması  Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı, öğrencilerin belirtilen şehirlere ait reçeteleri uygulaması  Ders 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. |
|  | **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. |