



**Gaziantep Üniversitesi**  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS524 Gaziantep Gastronomisi ve Gaziantep Mutfağının Özellikleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	GMS524	Gaziantep Gastronomisi ve Gaziantep Mutfağının Özellikleri	3	3	8

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Yüksek Lisans	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI		Yok	Dr.Öğr. Üyesi Oya Özkanlı <a href="mailto:ozbayram@gantep.edu.tr">ozbayram@gantep.edu.tr</a>	Yok

**Dersin Amacı :**

Yöreye özgü mutfak kültürünün özümsemesine yönelik bilgi ve becerilerin öğretilmesi.

**Öğretim Yöntem ve Teknikleri :**

Bu ders Gaziantep mutfağına ait her türlü mutfak uygulamalarının hem teorik hemde pratik uygulamasını içermektedir.

**Dersin Kaynakları**

**Kaynakları** Dört Mevsim Gaziantep Yemekleri (Özden Mermer Özsabuncuoğlu)  
Dört Mevsim Gaziantep Yemekleri

**Ders Yapısı**

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 100

**Ders Konuları**

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Gaziantep mutfağının temel özellikleri-1		-----
2	Gaziantep Mutfağının temel özellikleri-2		-----
3	Kullanılan tarımsal ürünlerin özellikleri		-----
4	Kullanılan tarımsal ürünlerin özellikleri-2		-----
5	Gaziantep mutfağında kullanılan alet ve ekipmanlar		-----
6	Gaziantep Mutfağı hakkında yapılan Ar-Ge projeleri		-----
7	Ara sınav		-----
8	Gelenekten profesyonelliğe Gaziantep mutfağı		-----
9	Gaziantep mutfağı hakkında yapılan araştırmalar ve bilimsel yayınlar		-----
10	Gaziantep mutfağı hakkında yapılan araştırmalar ve bilimsel makaleler-2		-----
11	Gaziantep mutfağında seçilen yemek ve ürünlerin uygulama denemeleri-1		reçete ve tarif araştırması
12	Seçilen tariflerin deneme ve tadımlarının yapılması		malzemelerin tedarik edilmesi
13	Seçilen tariflerin deneme ve tadımlarının yapılması		malzemelerin tedariki
14	seçilen tariflerin deneme ve tadımlarının yapılması		malzemelerin tedarik edilmesi

**Ders İçin Önerilen Diğer Dersler**

GMS524 Gaziantep Gastronomisi ve Gaziantep Mutfağının Özellikleri

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gaziantep mutfağının temel özelliklerini öğrenir
Ö02	Gaziantep mutfağında kullanılan tarımsal ürünlerin özelliklerini öğrenir
Ö03	Gaziantep mutfağında kullanılan alet ve ekipmanların özelliklerini öğrenir
Ö04	Gaziantep mutfağı üzerine yapılan projelerin incelenmesini öğrenir
Ö05	Gaziantep'in geleneksel törenlerinde yapılan yemekleri öğrenir

**Programın Öğrenme Çıktıları**

Sıra No	Açıklama
P01	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili yüksek lisans düzeyinde kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
P05	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahiptir.
P06	Gastronominin gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir.
P07	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanına yönelik donanıma sahip olur ve edindiği bilgi ve becerileri uygulayabilir
P09	Gastronomi ile ilgili mevzuatı temel değer ve ilkeleri izleyebilir ve bunlara uygun davranabilir.
P03	Mesleki sorunları/konuları tartışırken, çalışmalarını yürütürken bilimsel yöntem ve etik ilkeleri uygular.
P08	Türk ve dünya mutfak sanatlarının tüm inceliklerini en iyi şekilde bilir ve uygulayabilir.
P10	Gastronomi alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlayabilir.
P02	Lisans yeterliklerine dayalı olarak, gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir.
P04	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibidir.
P11	Gastronomi alanı ile ilgili meslekler ve iş alanları hakkında detaylı bilgi sahibi olur.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%10
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	1	14
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	1	7	7
Ara Sınavlar	1	5	5
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>40</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>1</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları											
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek											
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11

<b>Tüm</b>	1	1	1	1	1	1	1	4	2	3	4
<b>Ö01</b>	1	1	1	1	1	1	1	4	2	3	4
<b>Ö02</b>	1	1	1	1	1	1	1	4	2	3	4
<b>Ö03</b>	1	1	1	1	1	1	1	4	2	3	4
<b>Ö04</b>	1	1	1	1	1	1	1	4	2	3	4
<b>Ö05</b>	1	1	1	1	1	1	1	4	2	3	4