DERS BİLGİ FORMU

<table>
<tr><td>DERSİN ADI</td><td colspan="4">Gastronomi Turizmi</td></tr>
<tr><td>DERSİN SINIFI</td><td colspan="4">11 - 12. Sınıf</td></tr>
<tr><td>DERSİN SÜRESİ</td><td colspan="4">Haftalık 5 Ders Saati</td></tr>
<tr><td>DERSİN AMACI</td><td colspan="4">Bu derste öğrenciye; coğrafi işaret tescilli ürünlerle yemekler hazırlama ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.</td></tr>
<tr><td>DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI</td><td colspan="4">1. Gastronomi turizmini açıklar.
2. Güneydoğu Anadolu bölgesinde yer alan illere ait yöresel yemekler hazırlar.
3. Karadeniz bölgesinde yer alan illere ait yöresel yemekler hazırlar.
4. İç Anadolu bölgesinde yer alan illere ait yöresel yemekler hazırlar.
5. Doğu Anadolu bölgesinde yer alan illere ait yöresel yemekler hazırlar.
6. Ege bölgesinde yer alan illere ait yöresel yemekler hazırlar.
7. Akdeniz bölgesinde yer alan illere ait yöresel yemekler hazırlar.
8. Marmara bölgesinde yer alan illere ait yöresel yemekler hazırlar.</td></tr>
<tr><td>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI</td><td colspan="4">Ortam: Yiyecek içecek hizmetleri atölyesi
Donanım: Fırın, davlumbaz, ocak buzdolabı, bulaşık makinası, mikrodalga fırın, tencere, tava, kaşık, servis takımı, kepçe, kevgir, sunum tabağı, tabak, baharatlıklar v.b. içecek bankosu, masa, sandalye, masa örtüsü, masa üstü servis takımları, servis tepsileri, servis arabaları, servantlar v.b. sağlanmalıdır.</td></tr>
<tr><td>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</td><td colspan="4">Bu derste; öğrenci performansı belirlemeye yönelik çalışmalar değerlendirilirken gözlem formu, derecelendirme ölçeği ve dereceli puanlama anahtarı gibi ölçme araçlarından uygun olanlar seçilerek kullanılabilir.</td></tr>
<tr><td rowspan="9">KAZANIM SAYISI VE SÜRE TABLOSU</td><td>ÖĞRENME BİRİMİ</td><td>KAZANIM SAYISI</td><td>DERS SAATİ</td><td>ORAN (%)</td></tr>
<tr><td>1. Gastronomi Turizmi</td><td>3</td><td>10</td><td>8,11</td></tr>
<tr><td>2. Güney Doğu Anadolu Bölgesi</td><td>4</td><td>20</td><td>10,81</td></tr>
<tr><td>3. Karadeniz Bölgesi</td><td>7</td><td>35</td><td>18,92</td></tr>
<tr><td>4. İç Anadolu Bölgesi</td><td>5</td><td>25</td><td>13,51</td></tr>
<tr><td>5. Doğu Anadolu Bölgesi</td><td>6</td><td>30</td><td>16,22</td></tr>
<tr><td>6. Ege Bölgesi</td><td>4</td><td>20</td><td>10,81</td></tr>
<tr><td>7. Akdeniz Bölgesi</td><td>4</td><td>20</td><td>10,81</td></tr>
<tr><td>8. Marmara Bölgesi</td><td>4</td><td>20</td><td>10,81</td></tr>
<tr><td colspan="2">TOPLAM</td><td>37</td><td>180</td><td>100</td></tr>
</table>

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI ve KAZANIM AÇIKLAMALARI
1. Gastronomi Turizmi	**1. Gastronomi Turizmi** **2. Dünya'da Gastronomi Turizmi (Dünyada Gastronomi Turizmi Destinasyonları, festivaller, yarışmalar, sokak yemekleri)** **3. Türkiye'de Gastronomi Turizmi (Turkiye Gastronomi Turizmi Destinasyonları, festivaller, yarışmalar, sokak yemekleri)**	**1. Gastronomi turizmini açıklar.** • Gastronomi turizminin tarihsel gelişimini açıklar. • Gastronomi turizminin tarihsel gelişimini açıklar. **2. Dünyada gastronomi turizmini açıklar.** **3. Türkiye'de gastronomi turizmini açıklar.**
2. Güney Doğu Anadolu Bölgesi	**1. Gaziantep Mutfağı** **2. Şanlıurfa Mutfağı** **3. Mardin Mutfağı** **4. GDA Bölgesinin diğer yöresel yemekleri**	**1.** Gaziantep mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **2.** Şanlıurfa mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **3.** Mardin mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **4.** GDA Bölgesinin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.
3. Karadeniz Bölgesi	**1. Trabzon Mutfağı** **2. Rize Mutfağı** **3. Bolu Mutfağı** **4. Ordu Mutfağı** **5. Giresun Mutfağı** **6. Artvin Mutfağı** **7. Karadeniz Bölgesinin diğer yöresel yemekleri**	**1.** Trabzon mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **2.** Rize mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **3.** Bolu mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **4.** Ordu mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **5.** Giresun mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **6.** Artvin mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **7.** Karadeniz Bölgesinin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.
4. İç Anadolu Bölgesi	**1. Konya Mutfağı** **2. Kayseri Mutfağı** **3. Ankara Mutfağı** **4. Sivas Mutfağı** **5. İç Anadolu Bölgesinin diğer yöresel yemekleri**	**1.** Konya mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **2.** Kayseri mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **3.** Ankara mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **4.** Sivas mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **5.** İç Anadolu Bölgesinin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.
5. Doğu Anadolu Bölgesi	**1. Erzurum Mutfağı** **2. Malatya Mutfağı** **3. Erzincan Mutfağı** **4. Elazığ Mutfağı**	**1.** Erzurum mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **2.** Malatya mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **3.** Erzincan mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **4.** Elazığ mutfağının yöresel yemeklerinden

	5. **Kars Mutfağı** 6. **Doğu Anadolu Bölgesinin diğer yöresel yemekleri**	oluşan bir menü hazırlar. **5.** Kars mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **6.** Doğu Anadolu Bölgesinin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.
6. Ege Bölgesi	**1. İzmir Mutfağı** **2. Muğla Mutfağı** **3. Denizli Mutfağı** **4. Ege Bölgesinin diğer yöresel yemekleri**	**1.** İzmir mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **2.** Muğla mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **3.** Denizli mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **4.** Ege Bölgesinin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.
7. Akdeniz Bölgesi	**1. Hatay Mutfağı** **2. Adana Mutfağı** **3. Kahramanmaraş Mutfağı** **4. Akdeniz Bölgesinin diğer yöresel yemekleri**	**1.** Hatay mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **2.** Adana mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **3.** Kahramanmaraş mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **4.** Akdeniz Bölgesinin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.
8. Marmara Bölgesi	**1. Çanakkale Mutfağı** **2. Bursa Mutfağı** **3. Tekirdağ Mutfağı** **4. Marmara Bölgesinin diğer yöresel yemekleri**	**1.** Çanakkale mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **2.** Bursa mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **3.** Tekirdağ mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. **4.** Marmara Bölgesinin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.

UYGULAMA FAALİYETLERİ/TEMRİNLER	
Uygulama faaliyeti/temrinler; ders kazanımına uygun olarak okulun fiziki kapasitesi ve donatımı, öğrenci sayısı göz önünde bulundurularak en fazla uygulama faaliyeti/temrini yaptıracak şekilde meslek alan zümre öğretmenler kurulu tarafından seçilir. Meslek alan zümre öğretmenleri tarafından aşağıda yer alan temrinlerden farklı temrinlerin uygulanmasına karar verilebilir**.**	
Gastronomi Turizmi	1. Gastronomi turizmini açıklar. 2. Dünyada gastronomi turizmi destinasyonları ile ilgili sunum hazırlar. 3. Türkiye'de gastronomi turizmi ile ilgili festivaller, yarışmalar, sokak yemekleri ile ilgili sunum hazırlar.
Güney Doğu Anadolu Bölgesi	1. Gaziantep Mutfağı yöresel yemekleri 2. Şanlıurfa Mutfağı yöresel yemekleri 3. Mardin Mutfağı yöresel yemekleri 4. GDA Bölgesinin diğer yöresel yemekleri
Karadeniz Bölgesi	1. Trabzon Mutfağı yöresel yemekleri 2. Rize Mutfağı yöresel yemekleri 3. Bolu Mutfağı yöresel yemekleri 4. Ordu Mutfağı yöresel yemekleri 5. Giresun Mutfağı yöresel yemekleri 6. Artvin Mutfağı yöresel yemekleri 7. Karadeniz Bölgesinin diğer yöresel yemekleri
İç Anadolu Bölgesi	1. Konya Mutfağı yöresel yemekleri 2. Kayseri Mutfağı yöresel yemekleri 3. Ankara Mutfağı yöresel yemekleri 4. Sivas Mutfağı yöresel yemekleri

	5. İç Anadolu Bölgesinin diğer yöresel yemekleri
Doğu Anadolu Bölgesi	1. Erzurum Mutfağı yöresel yemekleri 2. Malatya Mutfağı yöresel yemekleri 3. Erzincan Mutfağı yöresel yemekleri 4. Elazığ Mutfağı yöresel yemekleri 5. Kars Mutfağı yöresel yemekleri 6. Doğu Anadolu Bölgesinin diğer yöresel yemekleri
Ege Bölgesi	1. İzmir Mutfağı yöresel yemekleri 2. Muğla Mutfağı yöresel yemekleri 3. Denizli Mutfağı yöresel yemekleri 4. Ege Bölgesinin diğer yöresel yemekleri
Akdeniz Bölgesi	1. Hatay Mutfağı yöresel yemekleri 2. Adana Mutfağı yöresel yemekleri 3. Kahramanmaraş Mutfağı yöresel yemekleri 4. Akdeniz Bölgesinin diğer yöresel yemekleri
Marmara Bölgesi	1. Çanakkale Mutfağı yöresel yemekleri 2. Bursa Mutfağı yöresel yemekleri 3. Tekirdağ Mutfağı yöresel yemekleri 4. Marmara Bölgesinin diğer yöresel yemekleri

DERSİN UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

- Her öğrencinin uygulama yapması sağlanmalıdır.
- Öğrenciler ders sırasında KKD (Aşçı ceketi, ön önlük, kep veya bone, mutfak bezi, eldiven, maske) giymelidir.
- İş sağlığı ve güvenliği konusunda risk ve tehlike oluşturacak her türlü duruma karşı tedbirler alınmalıdır.
- Uygulamalar yiyecek içecek hizmetleri atölyelerinde yaptırılmalıdır.
- Uygulamalar bölgesel ve donanıma göre seçilerek yapılmalıdır.
- Bu dersin işlenişi sırasında, özdenetim, işbirliği, sorumluluk, birlikte iş yapabilme, farklılıklara saygı, zamana riayet ile ilgili değer, tutum ve davranışları ön plana çıkaran etkinliklere yer verilmelidir. Bu etkinliklerde grup tartışması, düz anlatım, soru cevap, örnek olay incelemesi, gösterip yaptırma gibi yöntem ve teknikler kullanılabilir.
- Öğrencilerin iş sağlığı ve güvenliği kurallarına yönelik somut açıklamalar yapılmalıdır.
- Anahtar yetkinliklerin kazandırılması yönünde açıklamalar yazılmalıdır. Ders kazanımları anahtar yetkinliklerle ilişkilendirmeye uygunsa bu konuda uyarı yazılmalıdır. Örnek: Bu derste öğrencilere yaptığı çalışmalara sınıf arkadaşlarına sunmasına fırsat verilerek iletişim becerilerinin gelişmesi sağlanmalıdır.
- Anlatımdan ve örnek çalışmalardan sonra, dersin öğrenme kazanımlarının öğrencide pekiştirilmesi amacıyla birden fazla uygulama faaliyeti yapılmalıdır.
- Ders ile ilgili program uygulayıcısı öğretmenlere uyarı niteliğinde önem arz eden ve yukarıdaki açıklamalar dışında bulunan hususlara burada yer verilebilir.

*****Bölgelerin Sıralaması için "(Şengül, S., 2017) Türkiye'nin Gastronomi Turizmi Destinasyonlarının Belirlenmesi: Yerli Turistler Üzerine Bir Araştırma https://doi.org/10.31795/baunsobed.645178" çalışmasından yararlanılmıştır.**