GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Osmanlı Mutfağı	
Ders Kodu / Course Code	1116B2003	
Ders Türü / Course Type	Ders	
Ders Seviyesi / Course Level	Önlisans	
Ders Akts Kredi / ECTS	3,00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1,00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2,00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0,00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Birinci Öğretim	
Eğitim Dili / Education Language	Türkçe	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Bu derste öğrencilerin Osmanlı mutfağında kullanılan malzemeleri, araç ve gereçleri, Osmanlı mutfağına ait çorba, pilav, ana yemek, tatlı ve içecekleri öğrenmeleri amaçlanmaktadır.	-
İçeriği / Content	Osmanlı mutfağı gelişimi, kullanılan malzemeler, teknikler, yiyecek alışkanlıkları, çeşitli Osmanlı mutfağı yemekleri.	-
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Türkiye'nin Yöresel Mutfakları, Yrd.Doç.Dr.Serkan Şengül ve Doç.Dr. Oğuz Türkay, Detay Yayıncılık, 2017; Bir İmparatorluk Mirası: Osmanlı Mutfağı, Emrah Köksal Sezgin, Rumuz Yayınevi, 2019; Osmanlı Mutfağı, Arif Bilgin, Anadolu Üniversitesi Yayınları 2016. Uluslararası gastronomi (temel özellikler, örnek menüler ve reçeteler / Ed. Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, 2015 Tarih boyunca yemek kültürü / Murat Belge, İletişim, 2018	-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Aysu Azra KARAKURT	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Osmanlı mutfağı tarihi hakkında genel bilgileri edinir.	-
2	Osmanlı mutfağına ait yemek pişirme teknikleri hakkında pratik ve teorik bilgileri edinir.	-
3	Osmanlı mutfağında yer alan çorbalar, pilavlar, et yemekleri ve şerbetler hakkında pratik ve teorik bilgileri edinir.	-
4	Osmanlı mutfağına ait yemek alışkanlıkları konusunda bilgi edinir.	-

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tek Tanrılı Dinlerin Mutfağa Etkisi ve İslam Devletlerinde Mutfak				
	-				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Orta Asya Göçebe Mutfağı	Orta Asya Göçebe Mutfağı			
	-	-			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Klasik Dönem İstanbul Mutfak Kültürü	Klasik Dönem İstanbul Mutfak Kültürü			
	-	-			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Saray Mutfak Teşkilatı				
	-				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı Mutfağı Genel Özellikleri ve Pişirme Teknikleri-I	Osmanlı Mutfağı Genel Özellikleri ve Pişirme Teknikleri-I			
	-	-			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı Mutfağı Genel Özellikleri ve Pişirme Teknikleri-II	Osmanlı Mutfağı Genel Özellikleri ve Pişirme Teknikleri-II			
	-	-			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı Mutfağı Sofra Araç ve Gereçleri				
	-				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	-				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı Mutfağında İçecek Kültürü ve Osmanlı Coğrafyasında Halk Mutfağı	Osmanlı Mutfağında İçecek Kültürü ve Osmanlı Coğrafyasında Halk Mutfağı			
	-	-			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	14. ve 15. Yüzyıllarda Osmanlı Mutfağı	14. ve 15. Yüzyıllarda Osmanlı Mutfağı			
	-	-			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	16. ve 17. Yüzyıllarda Osmanlı Mutfağı	16. ve 17. Yüzyıllarda Osmanlı Mutfağı			
	-	-			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	18. ve 19. Yüzyıllarda Osmanlı Mutfağı	18. ve 19. Yüzyıllarda Osmanlı Mutfağı			
	-	-			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı Mutfağında Modernleşme	Osmanlı Mutfağında Modernleşme			
	-	-			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı Mutfağında Modernleşme	Osmanlı Mutfağında Modernleşme			
	-	-			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı Mutfağında Modernleşme	Osmanlı Mutfağında Modernleşme			
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	-				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1,00	1,00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	4	3,00	12,00
Bireysel Çalışma / Self Study	13	2,00	26,00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3,00	42,00
Final Sınavı / Final Examination	1	1,00	1,00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	5	4,00	20,00
Toplam / Total:	38	14,00	102,00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 30,00 (Saat/AKTS) = 102,00/30,00 = 3,40 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30,00 (Hour / ECTS) = 102,00 / 30,00 = 3,40 ~ 3.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning	Program Çıktıları / Program Outcomes													
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1	1.1.1
1.Osmanlı mutfağı tarihi hakkında genel bilgileri edinir. / -													3	5
2.Osmanlı mutfağına ait yemek pişirme teknikleri hakkında pratik ve teorik bilgileri edinir. / -					3	3			3		5		4	5
3.Osmanlı mutfağında yer alan çorbalar, pilavlar, et yemekleri ve şerbetler hakkında pratik ve teorik bilgileri edinir. / -					4	3			3		5		4	5
4.Osmanlı mutfağına ait yemek alışkanlıkları konusunda bilgi edinir. / -						3			3		5		4	5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high