



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Osmanlı Mutfağı	AŞÇ218	4	2 + 2	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (yüz yüze)
Amaç	Bu derste Osmanlı Saray Mutfak kültürünü ve bu kültürde var olan yemekleri uygulamalı olarak öğreneceklerdir.
Ders İçeriği	Osmanlı dönemi mutfak kültürüne giriş. Osmanlı mutfağı ile ilgili basılı kaynakların tanıtılması. Osmanlı mutfak kültürüne orta Asya, göçler ve İslamiyet'in etkisi. Saray mutfak teşkilatı ve personel. Padişahların yemekleri, öğünleri ve sofrası düzeni. Mutfak ve servise kullanılan kaplar Yiyecek, içecek üretimi ve satışı yapan esnaflar. Halkın yiyecek ve içecek tedariki ve yemek yeme alışkanlıkları. Çorbalar, yahniler, pilakiler, yumurta yemekleri, mücver, hamur işleri ve pilavlar. Et yemekleri, kebablar, balık vd. dolmalar, sarmalar. Salatalar, turşular, içecekler, tatlılar ve baharatlar. Besinleri hazırlama, pişirme ve saklama/depolama uygulamaları. Etnik grupların ve coğrafi keşiflerin Osmanlı mutfağına etkileri. Dönemde tedavi amaçlı kullanılan besinler, içecekler ve macunlar. Osmanlıdan günümüze özel gün yemekleri ve gelenekler.
Ders Kaynakları	1. Bilgin Arif (2004). Osmanlı Mutfağı, İstanbul: Kitabevi Yayınları, Yaresimos, M. (2010) 500 yıllık Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Boyut Yayınları

Hafta	Konu
1	Osmanlı Dönemi Mutfak Kültürüne Giriş
2	Osmanlı Mutfağı ile İlgili Basılı Kaynakların Tanıtılması.
3	Osmanlı Mutfağı ile İlgili Basılı Kaynakların Tanıtılması.
4	Osmanlı Mutfak Kültürüne Orta Asya, Göçler ve İslamiyet'in Etkisi
5	Osmanlı Saray Mutfağına Geçiş
6	Saray Mutfak Teşkilatı ve Personel
7	Öğünler ve Sofra Düzeni
8	Ara sınav. Mutfak ve Serviste Kullanılan Ekipmanlar
9	Yiyecek, İçecek Üretimi ve Satışı Yapan Esnaflar
10	Çorbalar, Yahniler, Pilakiler, Yumurta Yemekleri, Mücver, Hamur İşleri ve Pilavlar
11	Et Yemekleri, Kebablar, Balık vb. Dolmalar, Sarmalar.
12	Salatalar, Turşular, İçecekler, Tatlılar ve Baharatlar
13	Etnik Grupların ve Coğrafi Keşiflerin Osmanlı Mutfağına Etkileri
14	Osmanlıdan Günümüze Özel Gün Yemekleri ve Gelenekler

Program Çıktıları

1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Osmanlı Saray mutfağında hazırlanan yemek, tatlı vb. özelliklerini ve yapılarını açıklayabilme.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dönemde tedavi amaçlı kullanılan besinler, içecekler ve macunları kavrayabilme.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Osmanlı döneminde Anadolu mutfak ve yemek kültürünü bilme.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Osmanlı saray mutfağı yapısını ve teşkilatını kavrayabilme.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Osmanlı mutfağına üzerine farklı kültürleri etkilerini açıklayabilme.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-