BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Osmanlı Mutfağı	AŞÇ218	3	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 sofra düzeni. Mutfak ve servis de 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, kebaplar, 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 Veren	Öğr. Gör. Ahmet KARAGÖZ
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 İslamiyetin 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, Kebaplar, 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

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	2	14
Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması	Laboratuar	2	12
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	2	14
Ara Sınav 1		10	1
Ödev 1		2	1
Uygulama 1		4	1
Dönem Sonu Uygulaması		5	1
	Ders İş Yükü:	187	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	7,33	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
2	Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
4	Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşuları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
6	Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
7	Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
8	Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
9	Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
10	Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
11	Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
12	Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
13	Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

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

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13
Osmanlı Saray mutfağında hazırlanan yemek, tatlı vb. özelliklerini ve yapılışlarını açıklayabilme.	0	0	0	0	0	0	3	0	0	5	0	0	3
Dönemde tedavi amaçlı kullanılan besinler, içecekler ve macunları kavrayabilme.	0	0	0	0	0	0	0	0	-	4	0	0	0
Osmanlı döneminde Anadolu mutfak ve yemek kültürünü bilme.	0	0	0	0	0	0	4	0	0	5	0	0	3
Osmanlı saray mutfağı yapısını ve teşkilatını kavrayabilme.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	3
Osmanlı mutfağına üzerine farklı kültürleri etkilerini açıklayabilme.	2	0	0	0	0	0	4	0	0	5	0	0	3

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/351225