



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 sofrası 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 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, 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

Program Çıktıları

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

Ders Öğrenme Çıktısı

Osmanlı Saray mutfağında hazırlanan yemek, tatlı vb. özelliklerini ve yapıları 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