BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

**AŞÇILIK**

(2025 - 2026) 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 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:** | 101 | |
| | **AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):** | 3,96 | |

| Program Çıktıları | |
|---|---|
| 1 | Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır. |
| 2 | Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur. |
| 3 | Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular. |
| 4 | Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır. |
| 5 | Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir. |
| 6 | Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir. |
| 7 | Aşçılık kariyerinde karşılaşabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır. |
| 8 | Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir. |
| 9 | Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir |
| 10 | Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar. |
| 11 | Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar. |
| 12 | Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar. |
| 13 | Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar. |
| 14 | Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir. |
| 15 | Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir. |
| 16 | Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir. |

**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 | PÇ 14 | PÇ 15 | PÇ 16 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | - | - | - |
| Ortalama Değer | 0,4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2,2 | 0 | 0 | 4,8 | 0 | 0 | 2,4 | - | - | - |