Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**AŞÇ118 - Osmanlı Mutfağı**
Ders Türü	IV.Yarıyıl
Teori + Uygulama	1+3
AKTS	**4.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Mesleki Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	DOÇ. DR. OSMAN GÜLDEMİR

Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders sadece yüz yüze öğretim şeklinde yürütülmektedir.
Dersin Verildiği Yer	Okulda
Kullanılan Eğitim Platformları	Yüz Yüze
Önkoşullar	Bu dersin önkoşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	---
Önerilen Kaynaklar	Güldemir, Osman. Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması (Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler EnstitisüYerasimos, Marianna. Osmanlı Mutfağı. Boyut Yayınları.
Staj & Uygulama	Osmanlı mutfağı uygulamaları yapılmaktadır.
Dersin Amacı	Öğrencilere Osmanlı mutfak kültürünün tarihsel gelişimini, saray ve halk mutfağının yapısını, döneme özgü malzeme kullanımını, pişirme tekniklerini ve sunum özelliklerini kavratarak; tarihi yemek reçetelerini dönemin koşullarına uygun bir şekilde teorik ve uygulamalı olarak hazırlama ve sunma yetkinliği kazandırmak.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta	**ÖÇ-1**	Osmanlı mutfak kültürü	Anlatım, Tartışma, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
2. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2**	Osmanlı mutfağında pişirme yöntemleri	Anlatım, Tartışma, Gösteri
3. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-3**	Osmanlı mutfağında kullanılan malzemeler	Anlatım, Soru-Yanıt, Gösteri, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
4. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-3**	Osmanlı yemeklerinin döneme uygun bir şekilde hazırlanması	Anlatım, Soru-Yanıt, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
5. hafta	**ÖÇ-2**	Osmanlı yemeklerinin döneme uygun bir şekilde sunulması	Tartışma, Gösteri, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
6. hafta	ÖÇ-2 ÖÇ-3	Uygulamalar: çorbalar, mezeler	Gösteri, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye
7. hafta	ÖÇ-2 ÖÇ-3	Uygulamalar: etler, sakatatlar	Gösteri, Gösterip Yaptırma
8. hafta	ÖÇ-2 ÖÇ-3	Uygulamalar: kümes ve av hayvanları, deniz ürünleri	Gösteri, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye
9. hafta	ÖÇ-2 ÖÇ-3	Uygulamalar: sebze ve meyve yemekleri, pilavlar ve makarnalar	Gösteri, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye
10. hafta	ÖÇ-2 ÖÇ-3	Uygulamalar: börekler ve çörekler, hamur tatlıları	Gösteri, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye
11. hafta	ÖÇ-2 ÖÇ-3	Uygulamalar: sütlü, hafif tatlılar ve şekerlemeler, meyveli tatlılar	Gösteri, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye
12. hafta	ÖÇ-2 ÖÇ-3	Uygulamalar: sütlü, hafif tatlılar ve şekerlemeler, meyveli tatlılar	Gösteri, Gösterip Yaptırma, Uygulama/Pratik Çalışma/Atölye
13. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-3	Uygulamalar: içecekler	Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Beyin Fırtınası
14. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3	Uygulamalar: içecekler	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Osmanlı mutfağını açıklayabilecektir.
2	Osmanlı yemeklerini döneme uygun bir şekilde hazırlayabilir ve sunabilir.
3	Çorbalardan içeceklere kadar Osmanlı yemeklerini anlatabilir ve uygulayabilir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Nitelikli Eğitim ✓ Sürdürülebilir Şehirler ve Topluluklar

Dersin Teması

✓ Medya, Tasarım ve Yaratıcı Sanatlar ✓ Tarım, Gıda ve Hayvancılık ✓ Toplum, Hukuk ve İletişim

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	1.00	14	14
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	1.00	10	10
Ödevler	2.00	5	10
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	1.00	5	5
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	2.00	6	12
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	2.00	6	12
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	4.00	8	32
Staj Uygulaması	0.00	0	0
		Hesaplanan AKTS	**4.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Yazılı Yoklama (Açık Uçlu Sınav) ✓ Çoktan Seçmeli Test ✓ Kısa Yanıtlı Test ✓ Doğru-Yanlış Testi ✓ Boşluk Doldurma Testi ✓ Performans Değerlendirme (Bireysel/Jüri) ✓ Akran Değerlendirme

Toplumsal Katkı Faaliyeti

Ders kapsamındaki toplumsal katkı faaliyetlerinde işbirliği yapılan dış paydaşlar:
✓ Sivil toplum kuruluşları (STK)

Ders kapsamında gerçekleştirilen toplumsal katkı faaliyetlerinin hedef kitlesi:
✓ Gençler ✓ Yerel toplum / genel toplum ✓ Eğitimciler

Ders kapsamında ortaya çıkan toplumsal katkının türü:
✓ Bilinçlendirme / farkındalık oluşturma ✓ Eğitim ve bilgi paylaşımı ✓ Kültürel / sanatsal katkı