Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**GMS514 - Osmanlı Mutfağı Araştırmaları**
Ders Türü	II.Yarıyıl
Teori + Uygulama	3+0
AKTS	**6.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	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	Cavid, Ahmed. (2006). Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ. (Hazırlayanlar: Seyit Ali Kahraman ve Priscilla Mary Işın). İstanbul: Kitap Yayınevi Argunşah, Mustafa ve Çakır, Müjgân. (2005). 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Gökkubbe.Güldemir, Osman. Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbhin. Oğlak Yayıncılık.Işın, Priscilla Mary. (2010). Osmanlı Mutfak Sözlüğü. İstanbul: Kitap Yayınevi.Kâmil, Mehmet. (1997). Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı). (Hazırlayan: Cüneyt Kut). İstanbul: Duran Ofset.Kut, Turgut. (1985). Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 67, Biyografiler-Bibliyografyalar Dizisi: 12.Yerasimos, Marianna. (2011). Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü. İstanbul: Kitap Yayınevi.Yerasimos, Marianna. Osmanlı Mutfağı. Boyut Yayınları.Yerasimos, Stefanos. (2002). Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
Staj & Uygulama	Osmanlı mutfağı araştırması yapılmaktadır.
Dersin Amacı	Öğrencilerin Osmanlı mutfak kültürünü yazma eserler, basma eserler, makaleler ve bildiriler gibi tarihi ve akademik kaynaklar üzerinden inceleyerek kavramasını sağlamak. Bununla birlikte öğrencilere; Osmanlı mutfağı araştırmalarında doğru konuyu belirleme, uygun araştırma yöntemlerini kullanma, akademik dil ve üslubu benimseme, araştırma sonuçlarını raporlaştırma ve sunma gibi ileri düzey akademik araştırma becerilerini kazandırmaktır.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Osmanlı mutfak kültürüne dair yazma eserler	Anlatım, Soru-Yanıt, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
2. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Osmanlı mutfak kültürü basma eserler	Anlatım, Tartışma, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
3. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Osmanlı mutfağı odaklı makaleler	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Eleştiri/Eleştirel Okuma, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
4. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Osmanlı mutfağı odaklı bildiriler	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Eleştiri/Eleştirel Okuma, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
5. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Osmanlı mutfak kültürü çalışmalarında konular	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Eleştiri/Eleştirel Okuma, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
6. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Osmanlı mutfak kültürü çalışmalarında yöntem	Anlatım, Tartışma, Eleştiri/Eleştirel Okuma, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
7. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Osmanlı mutfak kültürü çalışmalarında dil ve üslup	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Eleştiri/Eleştirel Okuma, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
8. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Osmanlı mutfak kültürü çalışmalarında raporlaştırma	Anlatım, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Proje Tasarımı/Yönetimi, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
9. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2	Osmanlı mutfak kültürü çalışma örnekleri	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Proje Tasarımı/Yönetimi, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
10. hafta	ÖÇ-2 ÖÇ-3	Osmanlı mutfağı odaklı bir araştırma konusu belirleme	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Proje Tasarımı/Yönetimi, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
11. hafta	ÖÇ-2 ÖÇ-3	Osmanlı mutfağı odaklı bir araştırma yapma	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Araştırma-İnceleme
12. hafta	ÖÇ-2 ÖÇ-3	Osmanlı mutfağı odaklı bir araştırma raporlaştırma	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Araştırma-İnceleme, Belge/Metin/Veri İncelemesi/Analizi
13. hafta	ÖÇ-2 ÖÇ-3	Osmanlı mutfağı odaklı çalışma sunumu	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Proje Tasarımı/Yönetimi, Araştırma-İnceleme
14. hafta	ÖÇ-2 ÖÇ-3	Osmanlı mutfağı odaklı çalışma sunumu	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Proje Tasarımı/Yönetimi, Araştırma-İnceleme

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Osmanlı mutfağını açıklayabilir.
2	Osmanlı mutfağı araştırmalarında konu, yöntem, dil ve üslubu benimser.
3	Osmanlı mutfağı araştırması yapabilir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Nitelikli Eğitim ✓ Sürdürülebilir Şehirler ve Topluluklar ✓ Sorumlu Üretim ve Tüketim

Dersin Teması

✓ Eğitim Bilimleri ve Eğitim Teknolojileri ✓ 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	3.00	14	42
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	3.00	14	42
Ödevler	4.00	7	28
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	7.00	2	14
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0.00	0	0
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	0.00	0	0
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	3.00	7	21
Staj Uygulaması	0.00	0	0

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
		Hesaplanan AKTS	**6.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Öz Değerlendirme ✓ Akran Değerlendirme ✓ Proje ✓ Ödev ✓ Sunum

Toplumsal Katkı Faaliyeti

Bu ders Toplumsal Katkı faaliyeti içermemektedir.