Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**AŞÇ202U - Osmanlı Mutfağı**
Ders Türü	II.Yarıyıl
Teori + Uygulama	0+0
AKTS	**5.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Alan Dışı Seçmeli Dersler

Dersin Veriliş Biçimi	Uzaktan eğitim
Önkoşullar	Bu dersin önkoşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Bu dersle ilişkili önerilen başka dersler bulunmamaktadır.
Önerilen Kaynaklar	Bilgin, A. ve Öncel, S. (2016). Osmanlı Mutfağı. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
Staj & Uygulama	Bu ders için staj veya uygulama yoktur.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Osmanlı Başkentinin İaşesi ve İstanbul Mutfak Kültürü	
2. hafta		Saray Mutfağı I	
3. hafta		Saray Mutfağı II	
4. hafta		Osmanlı Mutfağı I	
5. hafta		Osmanlı Mutfağı II	
6. hafta		Yemekler: Genel Özellikler, Pişirme Teknikleri ve Uygulamalar I	
7. hafta		Yemekler: Genel Özellikler, Pişirme Teknikleri ve Uygulamalar II	
8. hafta		Yemekler: Genel Özellikler, Pişirme Teknikleri ve Uygulamalar III	
9. hafta		Yemekler: Uygulama Örnekleri	
10. hafta		İçecek Kültürü	
11. hafta		Mutfak ve Sofra Araç Gereçleri I	
12. hafta		Mutfak ve Sofra Araç Gereçleri II	
13. hafta		Osmanlı Mutfağında Modernleşme I	
14. hafta		Osmanlı Mutfağında Modernleşme II	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Osmanlı mutfağını açıklayabilecektir.
2	Osmanlı yemeklerini döneme uygun bir şekilde hazırlayabilecek ve sunabilecektir.

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
3	Çorbalardan içeceklere kadar Osmanlı yemeklerini anlatabilecek ve uygulayabilecektir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

İçerik girilmemiştir.

Dersin Teması

İçerik girilmemiştir.

AKTS İş Yükü

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

Ölçme ve Değerlendirme

İçerik girilmemiştir.

Değerlendirme Yöntemi ve Geçme Kriterleri	Sayısı	Yüzde (%)
1.Ara Sınav	1	30
Dönem Sonu Sınavı	1	70
	Toplam (%)	**100**