

HARRAN ÜNİVERSİTESİ
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ YÜKSEKOKULU
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Osmanlı Mutfağı	3003803	8	3+0	3	5
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı Osmanlı mutfak kültürünün genel özellikleri hakkında bilgi vermek ve Osmanlı yemekleri üzerine uygulamalı örnekler göstermektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1-Osmanlı mutfak kültürü hakkında rapor yazar. 2-Osmanlı mutfağında kullanılan malzeme, ekipman ve pişirme yöntemlerini listeler. 3-Osmanlı yemeklerini reçetesine bağlı kalarak uygulamalı biçimde sunar. 4-Osmanlı mutfağındaki reçeteleri örnek alarak benzer menüler yaratır.				
Dersin İçeriği	Bu dersin içeriği Osmanlı mutfağının genel özellikleri, kullanılan malzemeler, kullanılan ekipmanlar, üretilen ürünler ve Osmanlı mutfağına ait reçetelerdir.				
Haftalar	Konular				
1	Osmanlı Başkentinin İaşesi ve İstanbul Mutfak Kültürü				
2	Saray Mutfağı I				
3	Saray Mutfağı II				
4	Osmanlı Mutfağı I				
5	Osmanlı Mutfağı II				
6	Yemekler: Genel Özellikler, Pişirme Teknikleri ve Uygulamalar I				
7	Yemekler: Genel Özellikler, Pişirme Teknikleri ve Uygulamalar II				
8	Yemekler: Genel Özellikler, Pişirme Teknikleri ve Uygulamalar III				
9	Yemekler: Uygulama Örnekleri				
10	İçecek Kültürü				
11	Mutfak ve Sofra Araç Gereçleri I				
12	Mutfak ve Sofra Araç Gereçleri II				
13	Osmanlı Mutfağında Modernleşme I				
14	Osmanlı Mutfağında Modernleşme II				
Genel Yeterlilikler					
1-Osmanlı mutfağının genel özellikleri, kullanılan malzemeler, kullanılan ekipmanlar, üretilen ürünler ve Osmanlı mutfağına ait reçeteleri bilir.					
Kaynaklar					
Gürsoy, D., (2013). <i>Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz</i> , Oğlak, İstanbul.					
Yerasimos, M., (2014). <i>500 Yıllık Osmanlı Mutfağı</i> , Boyut, İstanbul.					
Değerlendirme Sistemi					
Dönem başında ders izlence formunda ilan edilir.					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU												
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	4		4	5	5	3						
ÖÇ2	4		4	5	4	5						
ÖÇ3	4		4	4	4	4						
ÖÇ4	4		4	4	4	4						

ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları					
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi												
Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Osmanlı Mutfağı	4		4	5	5	4						