

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	OTTOMAN CUISINE / OTTOMAN CUISINE	
Ders Kodu / Course Code	ASC20620188310	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	1.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Osmanlı Saray Mutfak kültürünü ve bu kültürde var olan yemekleri uygulamalı olarak öğrenmek	To learn the Ottoman Palace Culinary culture and the dishes in this culture practically
İçeriği / Content	Osmanlı mutfak kültürü, osmanlı saray mutfağı, osmanlı halk mutfağı, osmanlı mutfak ekipmanları, osmanlı dönemi yiyecek ve içecekler	Ottoman cuisine culture, ottoman palace cuisine, ottoman folk cuisine, ottoman kitchen equipment, ottoman food and beverage
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Osmanlı Mutfağı Anadolu Üniversitesi yayınları	
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Dr. Mehmet KABACIK	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Osmanlı mutfağı üzerinde farklı kültürlerin etkilerini açıklayabilme	To be able to explain the effects of different cultures on Ottoman cuisine
2	Osmanlı saray mutfağı yapısını ve teşkilatını kavrayabilme	To be able to comprehend the structure and organization of Ottoman palace cuisine
3	Osmanlı saray mutfağında hazırlanan yemek tatlı vb. özelliklerini ve yapılarını açıklayabilme	Food prepared in the Ottoman palace kitchen, dessert, etc. to be able to explain its features and structures
4	Osmanlı döneminde anadolu mutfak ve yemek kültürünü bilme	To know Anatolian cuisine and food culture in the Ottoman period

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı dönemi mutfak kültürüne giriş. Osmanlı mutfağı ile ilgili basılı kaynakların tanıtılması, Etnik grupların ve coğrafi keşiflerin osmanlı mutfağına etkileri				
	introduction to culinary culture. Introducing printed sources about Ottoman cuisine, the effects of ethnic groups and geographical discoveries on the Ottoman cuisine.				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı mutfak kültürüne Orta Asya, göçler ve islamiyetin etkisi.				
	Central Asia on the culinary culture, the effects of immigration and Islam.				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Selçuklu dönemi mutfak kültürü ve mevlevi mutfağı				
	Seljuk period culinary culture and Mevlevi cuisine				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kuruluş yılları ve saray mutfağına geçiş				
	Foundation years and transition to palace kitchen				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Saray mutfak teşkilatı ve personel.				
	Palace kitchen organization and staff.				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Padişahların yemekleri, öğünleri ve sofrası düzeni				
	Food, meals and tableware of the sultans				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfak ve servis de kullanılan kaplar Yiyecek, içecek üretimi ve satışı yapan esnaflar				
	Utensils used in kitchen and service Tradesmen producing and selling food, drinks				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Halkın yiyecek ve içecek tedariki ve yemek yeme alışkanlıkları				
	People's food and beverage supply and eating habits				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Halkın Yiyecek ve İçecek Tedariki				
	Public Food and Drink Supply				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	ara sınav				
	midterm exam				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Çorbalar, yahniler, pilakiler, yumurta yemekleri, mücver, Hamur işleri ve pilavlar			
		Soups, stews, stews, egg dishes, bowl, pastries and pilaf			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Et yemekleri, kebaplar, balık vd. dolmalar, sarmalar.			
		Meat dishes, kebabs, fish etc. stuffed, wrapped.			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Salatalar, turşular, içecekler, tatlılar ve baharatlar			
		Salads, pickles, drinks, desserts and spices			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Besinleri hazırlama, pişirme ve saklama/depolama uygulamaları			
		Food preparation, cooking and storage / storage applications			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlıdan günümüze özel gün yemekleri ve gelenekler				
	Ottoman day meals and traditions				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	final				
	final				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	4.00	56.00
Uygulama/Pratik / Practice	14	4.00	56.00
Toplam / Total:	30	10.00	114.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 114.00/30.00 = 3.80 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 114.00 / 30.00 = 3.80 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes																			
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	2.1.1	2.1.2	2.1.3	3.1.1	3.1.2	3.2.1	3.2.2	3.2.3	3.2.4	3.2.5	3.3.1	3.3.2	3.4.1	3.4.2	3.4.3	3.4.4	3.4.5
1.Osmanlı mutfağı üzerinde farklı kültürlerin etkilerini açıklayabilme / To be able to explain the effects of different cultures on Ottoman cuisine	4			4			4		4					4		4				
2. Osmanlı saray mutfağı yapısını ve teşkilatını kavrayabilme / To be able to comprehend the structure and organization of Ottoman palace cuisine	4			4			4		4	4				4		4				
3.Osmanlı saray mutfağında hazırlanan yemek tatlı vb. özelliklerini ve yapılarını açıklayabilme / Food prepared in the Ottoman palace kitchen, dessert, etc. to be able to explain its features and structures	4			4			4		4	4						4				
4.Osmanlı döneminde anadolu mutfak ve yemek kültürünü bilme / To know Anatolian cuisine and food culture in the Ottoman period	4			4			4		4					4		4				

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high