

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Ottoman Cuisine / Ottoman Cuisine	
Ders Kodu / Course Code	GMS42022021341	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor's / Bachelor's	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	4	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Öğrencilerin; Osmanlı mutfak kültürünü anlaması, Osmanlı mutfağındaki pişirme yöntemlerini tanımlaması ve Osmanlı mutfağında kullanılan malzemeleri bilmesi amaçlanmaktadır.	It is aimed that students understand Ottoman culinary culture, define cooking methods in Ottoman cuisine and know the ingredients used in Ottoman cuisine.
İçeriği / Content	Çorbalar, mezeler, etler, sakatatlar, kümes ve av hayvanları, deniz ürünleri uygulamaları, sebze ve meyve yemekleri, pilavlar ve makarnalar, börekler ve çörekler, hamur tatlıları, sütü, hafif tatlılar ve şekerlemeler, meyveli tatlılar ve içecekler uygulamaları	Soups, entrees, meats, offal, Poultry, Game, Seafood, applications, fruit and vegetable dishes, rice and pastas, pies and buns, dumplings, milk, light desserts and candies, fruity desserts, and beverages applications
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Osmanlı mutfağını açıklayabilecektir.	Be able to explain Ottoman cuisine.
2	Be able to prepare and present Ottoman dishes in a way suitable for the period.	Be able to prepare and present Ottoman dishes in a way suitable for the period.
3	Çorbalardan içeceklere kadar Osmanlı yemeklerini anlatabilir ve uygulayabilir.	Be able to explain and apply Ottoman dishes from soups to drinks.
4	Students learn how to make soups, appetizers, meats, offal, poultry and game animals, seafood applications	Students learn how to make soups, appetizers, meats, offal, poultry and game animals, seafood applications

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 mutfak kültürü				
	Ottoman culinary culture				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı mutfağında pişirme yöntemleri				
	Cooking methods in Ottoman cuisine				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı mutfağında kullanılan malzemeler				
	Ingredients used in Ottoman cuisine				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı yemeklerinin döneme uygun bir şekilde hazırlanması				
	Preparation of Ottoman dishes in accordance with the period				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Osmanlı yemeklerinin döneme uygun bir şekilde sunulması				
	Presentation of Ottoman dishes in accordance with the period				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uygulamalar: çorbalar, mezeler				
	Applications: soups, appetizers				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uygulamalar: etler, sakatatlar				
	Applications: meats, offal				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uygulamalar: kümes hayvanları ve deniz ürünleri				
	Applications: poultry and seafood				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uygulamalar: sebze ve meyve yemekleri, pilavlar ve makarnalar				
	Applications: vegetable and fruit dishes, rice and pasta				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uygulamalar: börekler ve çörekler, hamur tatlıları				
	Applications: pies and buns, pastries				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uygulamalar: sütü, hafif tatlılar ve şekerlemeler, meyveli tatlılar				
	Applications: milk, light desserts and confectionery, fruit desserts				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uygulamalar: sütü, hafif tatlılar ve şekerlemeler, meyveli tatlılar				
	Applications: milk, light desserts and confectionery, fruit desserts				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uygulamalar: içecekler				
	Applications: beverages				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uygulamalar: içecekler				
	Applications: beverages				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	Final Exam				

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
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	16	4.00	64.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	14	2.00	28.00
Toplam / Total:	46	12.00	150.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 150.00/30.00 = 5.00 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 150.00 / 30.00 = 5.00 ~ 5.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program					
	1.1.1	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1
1.Osmanlı mutfağını açıklayabilecektir. / Be able to explain Ottoman cuisine.	5	5	5	5	5	5
2.Be able to prepare and present Ottoman dishes in a way suitable for the period. / Be able to prepare and present Ottoman dishes in a way suitable for the period.	5	5	5	5	5	5
3.Çorbalardan içeceklere kadar Osmanlı yemeklerini anlatabilir ve uygulayabilir. / Be able to explain and apply Ottoman dishes from soups to drinks.	5	5	5	5	5	5
4.Students learn how to make soups, appetizers, meats, offal, poultry and game animals, seafood applications / Students learn how to make soups, appetizers, meats, offal, poultry and game animals, seafood applications	5	5	5	5	5	5

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