

Dersin Kodu: 5402045	Dersin Adı: Osmanlı Mutfağı					Programın Adı: Aşçılık			
Yarıyıl	Eğitim ve Öğretim Yöntemleri						Krediler		
	Teori	Uyg	Lab.	Proje/Alan Çalışması	Diğer	Toplam	KYAU Kredi	AKTS Kredisi	
1	2	0	0			2	2	3	
Ders Dili	Türkçe								
Zorunlu/Seçmeli	Seçmeli								
Önşartlar	Yok								
Dersin Amacı	Osmanlı mutfak kültürü, Osmanlı mutfağına özgü pişirme teknikleri, kullanılan araçlar ile ilgili bilgilerin verilip tarihsel süreçte Osmanlı mutfağının gelişiminin nasıl olduğunun öğrenilmesi amaçlanmaktadır.								
Dersin İçeriği	Osmanlı mutfağı kültürünün ve Osmanlıya özgü yemeklerin özellikleri, çeşitleri ele alınacaktır.								
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar									
Değerlendirme Ölçütleri							Varsa (X) olarak işaretleyiniz		
	Arasınavlara (%50)						X		
	Kısa sınavlar								
	Ödevler								
	Projeler								
	Dönem ödevi						X		
	Laboratuvar								
	Diğer								
Ders Sorumlusu	Dönem sonu sınavı (%50)						X		
	Öğr. Gör. Fatih YILDIZ								
Hafta	Konu Başlıkları								
1	Osmanlı mutfağı, Osmanlı saray mutfağı tarihçesi, Osmanlı saray mutfağı bölümleri ve çalışanları, sofraya hizmetleri hakkında bilgilerin verilmesi.								
2	Osmanlı mutfağı kültürüne özgü çorbalar								
3	Osmanlı mutfağı kültürüne özgü mezeler ve zeytinyağlılar								
4	Osmanlı mutfağı kültürüne özgü et ve sakatat yemekleri								
5	Osmanlı mutfağı kültürüne özgü sebze ve meyve yemekleri								
6	Osmanlı mutfağı kültürüne özgü sebze ve meyve yemekleri								
7	Ara Sınav								
8	Osmanlı mutfağı kültürüne özgü pilavlar ve makarnalar								
9	Osmanlı mutfağı kültürüne özgü börekler ve çörekler								
10	Osmanlı mutfağı kültürüne özgü hamur tatlıları ve helva								
11	Osmanlı mutfağı kültürüne özgü meyveli Tatlılar								
12	Osmanlı mutfağı kültürüne özgü hamur tatlıları ve helva								
13	Osmanlı mutfağı kültürüne özgü içecekler (şerbet, hoşaf, komposto)								
14	Final								