

**KİLİS 7 ARALIK ÜNİVERSİTESİ – TURİZM VE OTELCİLİK MYO, OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ
BÖLÜMÜ**

Dersin Kodu	Dersin Adı	Dersin Türü	AKTS Kredisi	Dersin Önkoşul Bilgisi	İzlencenin Hazırlanma Tarihi
0100130	Osmanlı Mutfağı	Seçmeli	3		27.10.2025
Dersi Veren Öğretim Üyesi & E-Posta Adresi	Ferzan AKTAŞ & Ferzan.aktas@kilis.edu.tr				
Öğrenci Görüşme Saatleri & Yeri	Pazartesi 10.00-15.00 TOMYO Salı 13.00-16.00 TOMYO Çarşamba 13.00-16.00 TOMYO Cuma 13.00-16.00 TOMYO				
Dersin İçeriği ve Amaçları	Osmanlı mutfak kültürü, Osmanlı saray mutfak kültürü, halk mutfak kültürü, Osmanlı mutfak kültürü içerisinde en çok tüketilen yiyecek ve içecek grupları, Osmanlı mutfak kültüründe kutlama ve şöenler gibi Osmanlı mutfağını inceleyen başlıkları incelemek				
Ders Kitabı / Kitapları	Melceü't Tabbâhin- Aşçıların Sığınağı-Mehmed Kâmil (1844'den sonra) Osmanlı Saray Mutfağı (2023), Tuba Kübra Durdu, Akıl Fikir Yayınları Osmanlı Mutfağı (2000) Tuğrul Şavkay, Şekerbank				
Öğretim Yöntemi ve Teknikleri	Görsel ve yazılı sunum materyalleri kullanılması				
Dersin Öğrenim Çıktıları					
	1	Osmanlı mutfağı, mutfak tarihi ve kültürünü anlamak			
	2	Saray ve halk mutfağı arasındaki ayrımları anlamak			
	3	Osmanlı kültürü içerisinde tüketilen yiyecek ve içecekleri tanımak			
	4	Osmanlı kültürü içerisinde festivallerin ve şöenlerin önemini anlamak			
	5	Mutfak kültürü içerisinde yaşanan dönemsel farklılıklara hakim olmak			
	6				
	7				
Dersin Katkı Sağladığı Program Çıktıları	Program Çıktısı (PÇ)				
	P1, P2	Osmanlı mutfak kültürünü bütün yönleriyle tanımak			
	P3	Mutfak kültürü içerisinde yer alan besin gruplarını tanımak			
	P4	Kültürel süreç içerisinde var olan tören ve kutlama yemeklerini tanımak			
	P5	Süreç ve tarih etkilerinin mutfak içinde yansımalarını tespit etmek			
	P3,P4,P5	Mutfak kültürünü tüm yönleriyle tanıyarak geçmiş ve gelecek etkilerini gözlemlemek			
Dersin Alan Öğretimine Katkısı	Osmanlı mutfak kültürünü tanımak				

Derste İşlenen Konular			
	1. Hafta	Osmanlı mutfak kültürü ve tarihi	
	2. Hafta	Osmanlı saray mutfak yapılanması	
	3. Hafta	Osmanlı halk mutfağı yapılanması	
	4. Hafta	Osmanlı mutfağında sofra adabı	
	5. Hafta	Osmanlı mutfak kültürü içerisinde inanç etkisi	
	6. Hafta	Osmanlı mutfağında besinler	
	7. Hafta	Osmanlı içecek kültürü	
	8. Hafta	Ara Sınav Haftası	
	9. Hafta	Osmanlı mutfak kültüründe baharat kullanımı	
	10. Hafta	Osmanlı mutfak kültürünün zamansal gelişimi	
	11. Hafta	Osmanlı mutfağında yüzyıl etkisi	
	12. Hafta	Osmanlı mutfak kültüründe kutlama ve şöenler	
	13. Hafta	Kutlama ve şöen yemekleri	
	14. Hafta	Aşçıların Sığınağı yemek tarifleri	
15. Hafta	Geçmiş ve günümüz mutfak kültürü karşılaştırması		
Dersin Değerlendirilme Kriterleri			
	Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı %
	Ara Sınav	1	%40
	Kısa Sınav		%
	Ödev		%
	Devam		%
	Uygulama		%
	Proje		%
	Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam	2	%100	
Engellilik Politikası	Bu dersteeki performansınızı etkileyebilecek belgelenmiş bir engeliniz (görme, işitme veya fiziksel engel vb.) varsa, bu dersin tüm gereksinimlerini eşit bir şekilde karşılamak için makul koşulları ayarlamak üzere KİYÜ Engelsiz Üniversite Birimi (http://engelsiz.kilis.edu.tr/) ile görüşmeniz önerilir. Ayrıca, ... Fakültesi yönetimiyle de iletişime geçebilirsiniz. Sınavlar, ders materyalleri vb. ile ilgili herhangi bir ders ihtiyacının karşılanmasını sağlamak için ihtiyaçlarınızı mümkün olan en kısa sürede ders öğretim elemanına bildirmelisiniz.		