

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Ottoman Palace Cuisine / Ottoman Palace Cuisine	
Ders Kodu / Course Code	AŞ210.3B	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Pre-Bachelor / Pre-Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
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	Normal Education / Normal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Osmanlı saray mutfak yemeceklerinin ve içeceklerinin öğrenilmesi amaçlanmaktadır.	The aim of this course is to teach Ottoman palace cuisine foods and drinks.
İçeriği / Content	Osmanlı mutfak kültürü, pişirme yöntemleri, yiyeceklerin döneme uygun bir şekilde pişirilmesi ve sunumu.	Ottoman culinary culture, cooking methods, cooking in accordance with the period and presentation of food.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	IŞIN, Priscilla Mary, (2014). Osmanlı Mutfak İmparatorluğu. Kitap Yayınevi.	IŞIN, Priscilla Mary, (2014). Osmanlı Mutfak İmparatorluğu. Kitap Yayınevi.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Mehmet NAZİKGÜL	Lecturer Mehmet NAZİKGÜL

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Osmanlı mutfağını açıklayabilecektir.	Will be able to explain Ottoman cuisine.
2	Osmanlı saray mutfak kültürünü anlatır.	Tell the Ottoman palace culinary culture.
3	Osmanlı mutfağında pişirme yöntemlerini tanımlar.	Define cooking methods in Ottoman cuisine.
4	Osmanlı mutfağında kullanılan malzemeleri tanımlar.	Define the materials used in Ottoman cuisine.
5	Osmanlı saray yemeklerini uygular.	Apply Ottoman palace dishes.

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				
	Materials used in Ottoman cuisine				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Farklı dönemlere ait Osmanlı Saray mutfağı çorba, salata, pilav, et yemeği çeşitleri			
		Ottoman Palace cuisine soup, salad, rice and meat dishes from different periods			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Farklı dönemlere ait Osmanlı Saray mutfağı sebze yemeği, tavuk yemeği şerbet ve tatlı çeşitleri			
		Ottoman Palace cuisine vegetable dishes, chicken dishes, sherbet and dessert varieties from different periods			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Etler, sakatatlar			
		Meats, offal			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Çorbalar, mezeler			
		Soups, appetizers			
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
		Kuru ve yaş meyveler ile hazırlanan et yemekleri			
		Meat dishes prepared with dried and fresh fruits			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Pilav çeşitleri, yahni, kalye ve bastı çeşitleri			
		Rice varieties, stew, kalye and bastı varieties			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Börekler ve çörekler, hamur tatlıları			
		Pastries and buns, dough desserts			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Sütlü tatlı çeşitleri ve taze meyve tatlıları.			
		Milk desserts and fresh fruit desserts.			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Şerbetli tatlılar. Baklava ve kadayıf			
		Sherbet desserts. Baklava and kadayıf			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		İçecekler			
		Beverages			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
		Şerbetler, şurup ve lokum çeşitleri			
		Sherbets, syrups and Turkish delight varieties			

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	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

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	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
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	5	1.00	5.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Ev Ödevi / Homework	14	3.00	42.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	5	1.00	5.00
Rapor Hazırlama / Report Preparation	5	1.00	5.00
Toplam / Total:	45	12.00	102.00

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	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1	3.4.2	3.4.3
1.Osmanlı mutfağını açıklayabilecektir. / Will be able to explain Ottoman cuisine.	1	3	1	1	1	2	3	2	2	1
2.Osmanlı saray mutfak kültürünü anlatır. / Tell the Ottoman palace culinary culture.	1	3	3	2	3	2	1	3	1	2
3.Osmanlı mutfağında pişirme yöntemlerini tanımlar. / Define cooking methods in Ottoman cuisine.	1	2	3	4	1	1	1	2	2	2
4.Osmanlı mutfağında kullanılan malzemeleri tanımlar. / Define the materials used in Ottoman cuisine.	1	2	4	2	1	4	2	4	2	1
5.Osmanlı saray yemeklerini uygular. / Apply Ottoman palace dishes.	1	1	2	2	2	3	2	4	3	2

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