

<b>DERS BİLGİLERİ</b>					
<b>DERS</b>	<b>KODU</b>	<b>YARIYIL</b>	<b>T+U SAAT</b>	<b>KREDİ</b>	<b>AKTS</b>
Osmanlı Mutfağı	ASP2014	4	3	3	4
<b>ÖN KOŞUL DERSLERİ</b>	-				
<b>ÖNERİLEN SEÇMELİ DERSLER</b>	-				
<b>DERSİN DİLİ</b>	TÜRKÇE				
<b>DERSİN SEVİYESİ</b>	ÖNLİSANS				
<b>DERSİN TÜRÜ</b>	Zorunlu				
<b>DERSİN KOORDİNATÖRÜ</b>	ÖĞR. GÖR. ÖZNUR HAŞİN				
<b>DERSİ VERENLER</b>	ÖĞR. GÖR. ÖZNUR HAŞİN				
<b>DERSİN YARDIMCILARI</b>	Osmanlı mutfağı – Yunus Emre AKKOR Osmanlı mutfağı – Tuğrul ŞALKAY				
<b>DERSİN AMACI</b>	Aşçılık bölümü öğrencilerinin, Osmanlı mutfağını öğrenmeleri ve reçetelerini uygulayabilmesi				
<b>DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	<b>ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ</b>	<b>ÖLÇME YÖNTEMLERİ</b>			
1) Osmanlı mutfağını açıklayabilecektir	1, 2, 12, 14,16	A, B, G			

2) Osmanlı yemeklerini döneme uygun bir şekilde hazırlayabilecek ve sunabilecektir.	1, 2, 12, 14,16	A, B,G
3) Çorbalardan içeceklere kadar Osmanlı yemeklerini anlatabilecek ve uygulayabilecektir.	1, 2, 12, 14,16	A, B,G
4) Çorbalardan içeceklere kadar Osmanlı yemeklerini anlatabilecek ve uygulayabilecektir.	1, 2, 12, 14, 16	A, B, G
5) Osmanlı mutfak kültürünü öğrenirler	1, 2, 12, 14, 16	A, B, G
6) Yeni reçeteler öğrenirler	1, 2, 12, 14, 16	A, B, G
7) yiyecek ve içecek eşleşmesi yapabilir.	1, 2, 12, 14, 16	A, B, G

**ÖĞRETİM  
YÖNTEMLERİ**

1.Sözel Anlatım, 2.Tartışma, 3.Problem Çözme, 4.Deney, 5.Örnek Olay, 6.Drama, 7.Buluş Yoluyla, 8. Proje, 9.Bilgisayar Destekli, 10.Labaratuvar, 11.Gösterip Yaptırma, 12.Soru-Cevap, 13.Beyin Fırtınası, 14.Grup Çalışması, 15.Bireysel Çalışma, 16.Sunum

**ÖLÇME YÖNTEMLERİ**

A: Sınav, B: Sözlü Sınav, C: Ödev, D: Proje/Tasarım, E: Portfolyo, F:Performans Görevi, G: Uygulama , I: Sunum

**DERS AKIŞI**

HAFTA	KONULAR	ÖN HAZIRLIK
1	Osmanlı Başkentinin İaşesi ve İstanbul Mutfak Kültürü	Yok
2	Saray Mutfağı	Yok
3	Saray Mutfağı	Yok
4	Osmanlı Mutfağı	Yok
5	Osmanlı Mutfağı	Yok
6	İçecek Kültürü	Yok

7	Ara sınav	Ders notları
8	Yemekler: Genel Özellikler, Pişirme Teknikleri ve Uygulamalar	Yok
9	Yemekler: Genel Özellikler, Pişirme Teknikleri ve Uygulamalar	Yok
10	Yemekler: Genel Özellikler, Pişirme Teknikleri ve Uygulamalar	Yok
11	Mutfak ve Sofra Araç Gereçler	Yok
12	Mutfak ve Sofra Araç Gereçler	Yok
13	Osmanlı Mutfağında Modernleşme	Yok
14	Osmanlı Mutfağında Modernleşme	Yok
15	Final	Ders Notları
16	Final	

### **DOKÜMAN PAYLAŞIMI**

### **DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI**

NO	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI	KATKI DÜZEYİ				
		1	2	3	4	5
1	Yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında hammadde seçiminden tabağa kadar olan süreçlere hakimdir.				X	
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlama ve değerlendirme, sorunları tanımlama, analiz etme ve çözüm için planlanan çalışmalarda yer alma/sorumluluk alma bilinci gelişir				X	
3	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alma				X	
4	Kişisel, mesleki ve/veya çalışma alanı ile ilgili risk ve fırsatları değerlendirerek bilgi ve becerilerinin sosyal/kültürel/ekonomik				X	

	katma değeri yüksek düşünceye/yaklaşım/teknolojiye/ürüne dönüştürülmesinde sorumluluk alma; bireysel veya ekip üyesi olarak girişimci yetkinlik geliştirme					
5	Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve uygulamalı olarak aktararak alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirir.				X	
6	Çalışma alanında kullanacağı ekipmanların kullanımına hakim olur				X	
7	Ham, yardımcı ve mamül gıda maddelerinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerini bilir.				X	
8	Gerek meslektaşları gerekse toplumun diğer kesimleriyle sözlü ve yazılı iletişim olanaklarını kullanarak iletişim kurma becerisi				X	
9	Yerli ve yabancı mutfaklar hakkında önemli prensipleri öğrenir.				X	

### DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	KATKI YÜZDESİ
1.Ara Sınav	60
2.Ara Sınav	-
Proje	
Ödev	-
Sunum	-
Uygulama/Laboratuvar	40
Derse Katılım	
Stüdyo Kritiği	-
<b>TOPLAM</b>	100
<b>Yıl içinin Başarıya Oranı</b>	40
<b>Finalin Başarıya Oranı</b>	60
<b>TOPLAM</b>	100

**AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU**

<b>ETKİNLİK</b>	<b>SAYISI</b>	<b>SÜRESİ (SAAT)</b>	<b>TOPLAM İŞ YÜKÜ SAAT</b>
Ders Süresi (Sınav hastası dahildir: 16 x toplam ders saati)	16	3	48
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	16	2	32
1.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
2.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)			
Ödev (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)	2	4	8
Proje (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Rapor (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)	2	2	4
Sunum (Hazırlık süresi dahil)	2	10	
Final (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
Toplam İş Yüğü			120
Toplam İş Yüğü / 30 s			120/30
Dersin AKTS Kredisi			4