

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
OSMANLI VE TÜRK TATLILARI	GMS3111434	Güz Dönemi	0+4	2	3
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Yüksel YILMAZ				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Osmanlı dönemine ait günümüze aktarılan tatlıların orijinal halleri ve Türk mutfağının günümüzde yaygın olarak üretilen ve talep gören tatlılarının hazırlık aşamaları püf noktaları ve stoklama şekilleri hakkında bilgilendirmeler yapmaktır.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Osmanlı ve Türk Tatlılarına Giriş / Mutfak Temizliği ve Hijyen / Ekipman Hazırlığı –Teorik Bilgi ,Badem helvası, Helva-yi hakani, Adi un helvası, İrmik helvası, Reyhan Şerbeti ,Revani, Dilber Dudağı, Demirhindi Şerbeti ,Tepsi kadayıf, kunefe, Sirkencübün Şerbeti,Yufkallı Kadayıf, Cennet Çamuru, Yeşil Küp ,Fırın sütlaç, Süt Helvası,Laz Böreği, Çıtır Baklava, keşkül ,Önceki derslerin tekrarının yapılması,Köfter, Paluze, Pelte, Zerde ,Lokma, Tulumba, Churro ,Şekerpare, Kalburabastı,Güllaç, ezme güllaç, güllaç kızartma ,Ayva tatlısı, Kabak tatlısı, Çekme Helva, Hışmerim(Konya) ,Osmanlı ve Türk Tatlılarına Dair Teorik Bilgi; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
Tatlı reçeteleri hazırlar.			1, 11, 14, 16	C	
Gramajlama, porsiyonlama, stoklama ile ilgili hesaplama yapar.			1, 16	C	
Tatlı üretim tekniklerini ayırt eder.			1, 11, 16	C	
Türk tatlılarının geçmiş ve günümüzdeki halinin sunum şekilleri ayırt eder.			10, 11, 14, 16	C	
Eskiden beri yapılmakta olan çeşitli tatlıları günümüze uyarlar.			1, 11, 14, 16	C, L	
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 10: Tartışma Yöntemi, 11: Gösterip Yapma Yöntemi, 14: Bireysel Çalışma Yöntemi, 16: Soru - Cevap Tekniği				
Ölçme Yöntemleri	C: Çoktan Seçmeli Sınav, L: Grup değerlendirme				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Osmanlı ve Türk Tatlılarına Giriş / Mutfak Temizliği ve Hijyen / Ekipman Hazırlığı –Teorik Bilgi				
2	Badem helvası, Helva-yi hakani, Adi un helvası, İrmik helvası, Reyhan Şerbeti	Derse helva çeşitlerinin araştırılıp gelinmesi.			
3	Revani, Dilber Dudağı, Demirhindi Şerbeti				
4	Tepsi kadayıf, kunefe, Sirkencübün Şerbeti	Şerbet çeşitlerinin detaylı araştırılması.			
5	Yufkallı Kadayıf, Cennet Çamuru, Yeşil Küp				
6	Fırın sütlaç, Süt Helvası	Uygun ekipmanların temini.			
7	Laz Böreği, Çıtır Baklava, keşkül				
8	Önceki derslerin tekrarının yapılması				
9	Köfter, Paluze, Pelte, Zerde				
10	Lokma, Tulumba, Churro	Uygun ekipmanların temini.			
11	Şekerpare, Kalburabastı	Uygun ekipmanların temini.			
12	Güllaç, ezme güllaç, güllaç kızartma				
13	Ayva tatlısı, Kabak tatlısı, Çekme Helva, Hışmerim(Konya)				
14	Osmanlı ve Türk Tatlılarına Dair Teorik Bilgi				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar

Öğretim görevlisi tarafından verilecektir.
Halıcı, N. (2009) Türk Mutfağı. Oğlak Yayıncılık