

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
OSMANLI TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ II	GMS3211438	Bahar Dönemi	0+4	2	6
Ön Koşul Dersleri	OSMANLI TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ I				
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Onur Semen ÖNER, Öğr.Gör. Erkan KAHRAMAN, Öğr.Gör. Burak CIRIK				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Osmanlı Türk mutfağındaki pişirme teknikleri, reçeteler, beslenme düzeni ve sunum ile ilgili araştırma yapma ve uygulama.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, Çeşmi Nigar çorbası, Tulen çorbası, Badem çorbası, Harem Usulü Patlıcanlı çorba ,Patates dolması, Kuru Patlıcan dolması, Kavun dolması ,Etlı Arpa Şehriyesi, Perde pilavı, Tavuklu Pirinç pilavı, Sebze Kuskus pilavı ,Gerdaniye, Nırbaç, Kul Aşı, Fodula- Ekmek Dolması, Tas Kebabı ,Pastırma, Sucuk, Ali Nazik, Hurma Kebabı ,İçli Köfte, Çullu Köfte, Sütü Köfte, Şifte- Van ,Ali Nazik, Hurma Kebabı ,Piruhi, El Açması Börek, Lalanga ,Şekerpare, Kalburabastı, Revani, Tulumba Tatlısı, Midye Tatlısı ,Sultani Bezelye Bastısı, İç Baklalı Enginar, Patates Pilakisi, Pırasa Köftesi, Pabucakı- Tübyaz ,Zeytinyağlı Enginar Dolması, Zeytinyağlı Lahana Dolması, Zeytinyağlı Biber Dolması, Zeytinyağlı Yaprak Dolması- Kavrma ,Nıgvziani Badrijani, Topıg ,Tavuk Göğsü, Zerde, Kazan Dibi, Astarlı- Zerdeli Sütlaç, Su Muhallebisi, Keşkülü Fukara ,Kerebiç, Levzine ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
Osmanlı Türk mutfağı reçetelerini en iyi şekilde uygular.			6, 9	A	
Osmanlı Türk mutfağı yemeklerini en iyi şekilde yorumlar.			1, 6	E	
Reçeteler için gerekli olan aygıtları kullanır.			1, 9	C	
Yerine göre reçeteleri değiştirir.			16, 6, 9	C	
Üretir ve yorumlar.			1, 16, 9	C	
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 16: Soru - Cevap Tekniğı , 6: Deneyimle Öğrenme Modeli, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	A: Klasik Yazılı Sınav, C: Çoktan Seçmeli Sınav, E: Ödev				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, Çeşmi Nigar çorbası, Tulen çorbası, Badem çorbası, Harem Usulü Patlıcanlı çorba	MUTFAKTA PRATİK UYGULAMA			
2	Patates dolması, Kuru Patlıcan dolması, Kavun dolması				
3	Etlı Arpa Şehriyesi, Perde pilavı, Tavuklu Pirinç pilavı, Sebze Kuskus pilavı				
4	Gerdaniye, Nırbaç, Kul Aşı, Fodula- Ekmek Dolması, Tas Kebabı	MUTFAKTA PRATİK UYGULAMA			
5	Pastırma, Sucuk, Ali Nazik, Hurma Kebabı				
6	İçli Köfte, Çullu Köfte, Sütü Köfte, Şifte- Van				
7	Ali Nazik, Hurma Kebabı				
8	Piruhi, El Açması Börek, Lalanga	MUTFAKTA PRATİK UYGULAMA			
9	Şekerpare, Kalburabastı, Revani, Tulumba Tatlısı, Midye Tatlısı				
10	Sultani Bezelye Bastısı, İç Baklalı Enginar, Patates Pilakisi, Pırasa Köftesi, Pabucakı- Tübyaz				
11	Zeytinyağlı Enginar Dolması, Zeytinyağlı Lahana Dolması, Zeytinyağlı Biber Dolması, Zeytinyağlı Yaprak Dolması- Kavrma				
12	Nıgvziani Badrijani, Topıg				
13	Tavuk Göğsü, Zerde, Kazan Dibi, Astarlı- Zerdeli Sütlaç, Su Muhallebisi, Keşkülü Fukara				
14	Kerebiç, Levzine				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

## Kaynaklar

Şavkay Tuğrul, 2000. Şeker Bank, Osmanlı Mutfağı, 292s.