

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
OSMANLI TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ I	GMS3111427	Güz Dönemi	0+4	2	6
Ön Koşul Dersleri					
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				
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, sahadında soğanlı yumurta, ıspanaklı yumurta, çilbir, Zeytinyağlı kuru barbunya fasulyesi, mücver, kabak kızartması, çerkez tavuğu, patlıcan salatası. ,Tavuklu sigara böreği, saray usulü tavuk sarması. ,Patlıcan musakka, kıymalı semizotu.,Patlıcan salatası, tarama salatası, düğün çorbası, şikemperver çorbası. ,Sade piriç pilavı, domatesli piriç pilavı, patlıcanlı ve zeytinyağlı iç pilav. ,Elbasan tava, kadınbudu köfte, hünkar beğendi ,Saray mantısı, El açması börek ,Peynirli su böreği, Talaş böreği ,Hasanpaşa köfte, Tas kebabı, Terbiyeli kuzu kapaması ,Patlıcan ve biber tavası, tekmil-i fava ,Cevizli sucuk, küncülü akit,Terbiyeli köfte, kuru köfte ,çi börek, balık pilakisi; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları				Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
Osmanlı Türk mutfağı reçetelerini en iyi şekilde uygular.				1, 5	C
Osmanlı Türk mutfağı yemeklerini en iyi şekilde yorumlar.				1	C, F
Reçeteler için gerekli olan ağıtları kullanır.				1	
Yerine göre reçeteleri değiştirir.				1	
Üretir ve yorumlar.				1, 16	
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 16: Soru - Cevap Tekniği , 5: İşbirlikli Öğrenme Modeli				
Ölçme Yöntemleri	C: Çoktan Seçmeli Sınav, F: Proje Görevi				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, sahadında soğanlı yumurta, ıspanaklı yumurta, çilbir.	MUTFAKTA PRATİK UYGULAMA			
2	Zeytinyağlı kuru barbunya fasulyesi, mücver, kabak kızartması, çerkez tavuğu, patlıcan salatası.				
3	Tavuklu sigara böreği, saray usulü tavuk sarması.				
4	Patlıcan musakka, kıymalı semizotu.				
5	Patlıcan salatası, tarama salatası, düğün çorbası, şikemperver çorbası.				
6	Sade piriç pilavı, domatesli piriç pilavı, patlıcanlı ve zeytinyağlı iç pilav.	MUTFAKTA PRATİK UYGULAMA			
7	Elbasan tava, kadınbudu köfte, hünkar beğendi				
8	Saray mantısı, El açması börek	MUTFAKTA PRATİK UYGULAMA			
9	Peynirli su böreği, Talaş böreği				
10	Hasanpaşa köfte, Tas kebabı, Terbiyeli kuzu kapaması				
11	Patlıcan ve biber tavası, tekmil-i fava				
12	Cevizli sucuk, küncülü akit	MUTFAKTA PRATİK UYGULAMA			
13	Terbiyeli köfte, kuru köfte				
14	çi börek, balık pilakisi				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			
Kaynaklar					
Şavkay Tuğrul, 2000. Şeker Bank, Osmanlı Mutfağı, 292s.					