



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

GMS 3104 — Osmanlı Mutfak Kültürü

Ders Bilgileri

Ders Kodu	GMS 3104
Dersin Adı	Osmanlı Mutfak Kültürü
Ders Adı (EN)	Turkish Cuisine
Eğitim Düzeyi	Lisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	İngilizce
Öğretim Elemanı	Doç. Dr. OĞUZ DOĞAN
T / U / L	1 / 3 / 0
Kredi	3
AKTS	3

Dersin Amacı

Dersin sonunda öğrenciler; kültürel farklılıklara tarafsız bir çerçeve ile yaklaşmayı öğrenir; bireylerin ve toplumların yemek pratiklerini inceleyerek Avrupa kültürü bilgilerini artırmak; gıdanın kültürel, politik ve ekonomik değerini tanıyabilme; ve gıda ile ilgili kültürel etkinlikleri teşvik eden ve geliştiren organizasyonların ve müzelerin arkasındaki çabaları tanıyacaklardır.

Dersin İçeriği

Bu ders, gıda ile ilgili konuları antropolojik bir perspektiften ele alacaktır. Grup ve kişisel kimlikler, küresel bir dünyadaki etnik aidiyetler, ritüeller, tabular ve kaçınmalar yoluyla dini sınırlar, yerel ve küresel toplumların yeniden canlandırılması gibi gıdaların şekillenmesinde oynadığı rolü inceleyecektir. Farklı ortamlarda okuma ödevleri ve etnografik araştırmalar yoluyla öğrenciler, "yemek geleneklerinin" ve "yerel yemeklerin" zaman ve mekan içinde nasıl korunduğunu ve dönüştürüldüğünü ve mutfak bilgilerinin insanlar tarafından kültürel farklılıkları belirtmek için nasıl

kullanıldığını keşfedeceklerdir. Kurs, mutfak turizmi, kentsel ortamlarda yemek, restoran kültürü ve UNESCO'nun "tehlikedeki" diyetleri koruması yoluyla bir miras olarak gıdaya odaklanacaktır.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

GMS 1005 Gıda Güvenliği ve Hijyen ve GMS 1002 Mutfak Uygulamalarına Giriş

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Bulunmamaktadır.

Akademik Dürüstlük ve Yapay Zeka

Bu derste akademik dürüstlük temel bir ilkedir. Öğrencilerin tüm çalışmalarında özgün düşünce üretmeleri beklenir. İntihal, uydurma veya tahrif edilmiş veri kullanımı, başkasına ait fikir, düşünce ve metinlerin uygun atıf yapılmadan kullanılması ya da bir çalışmanın başkasının katkısı gizlenerek sunulması etik ihlal olarak değerlendirilir. Ders kapsamında yapay zekâ araçları öğrenme sürecini destekleyici bir kaynak olarak kullanılabilir. Bu kullanım sorumluluk ve şeffaflık gerektirir. Yapay zekâ; fikir geliştirme, kavram açıklama, dil düzenleme veya teknik destek sağlama amacıyla kullanılabilir. Üretilen içerik doğrudan kopyalanarak öğrencinin kendi akademik çalışması gibi sunulamaz. Yapay zekâdan yararlanılan durumlar açıkça belirtilmeli ve çalışmanın nihai içeriği öğrencinin kendi fikir, düşünce, akademik bilgi birikimi ve emeğine dayanmalıdır. Yapay zekâ kullanımının beyan edilmemesi ya da etik ihlal teşkil eden durumların tespiti halinde süreç, üniversitenin ilgili mevzuatı çerçevesinde değerlendirilir.

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Tarih öncesindeki yemek kültürünü anlamak

ÖÇ2: Tarihsel süreçte yiyeceklerin kullanılması ve tarihi mutfakları anlamak

ÖÇ3: Türk mutfağının tarihsel gelişimini anlamak

ÖÇ4: İstanbul'daki mutfak gelişimini ve İstanbul mutfağını anlamak

ÖÇ5: Osmanlı mutfağını ve Osmanlı mutfğındaki gelişimleri anlamak

PÇ-ÖÇ Matrisi

- Her bir öğrenim çıktısı (ÖÇ), en az bir program çıktısı (PÇ) ile ilişkilendirilmelidir; lütfen boş satır bırakmayınız.
- Sadece dersin içeriği ile doğrudan ilişkili olan ve ölçtüğünüz program çıktılarını işaretleyiniz.

ÖÇ / PÇ	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14
ÖÇ 1	—	—	1	—	—	1	3	—	1	—	1	—	1	—
ÖÇ 2	—	—	1	—	—	1	3	—	1	—	1	—	1	—
ÖÇ 3	—	—	1	1	1	1	3	1	1	—	1	—	2	—
ÖÇ 4	—	—	1	1	1	1	3	1	1	—	1	—	2	—
ÖÇ 5	—	—	1	1	1	1	3	1	1	—	1	—	2	—

İş Yükyü Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Ara Sınavı/Hazırlık	6	1	6	
Final Sınavı/Hazırlık	14	1	14	
Uygulama / Pratik	15	2	30	
Derse Katılım	15	3	45	
Toplam İş Yükyü			95	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması
2	Tarih Öncesi Yemek Kültürü
3	Tarihsel Mutfaklar: Mısır, Sümer, Hititler, Bizans, Ermeni ve Yahudi
4	Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi
5	İstanbul Mutfağı
6	Osmanlı Mutfağı
7	Ara Sınav
8	Mutfak Uygulaması
9	Mutfak Uygulaması
10	Mutfak Uygulaması
11	Mutfak Uygulaması
12	Mutfak Uygulaması
13	Mutfak Uygulaması
14	Mutfak Uygulaması
15	Dönem Sonu Değerlendirmesi

Eğitim-Öğretim Metodları

Yöntem Adı	Araçlar	Öğrenci Faaliyetleri	Durum
Ders (anlatım), etkileşimli tartışma	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları (projektör, bilgisayar, dijital sunumlar)	Dinleme, not alma, tekrar etme, derste getirilen eğitim materyalleri üzerinden gösterilenleri uygulama	Aktif
Grup Çalışması	tasarım ve sunum araçları	Öğrenciler üçerli gruplar halinde yaptıkları projeyi sunarlar.	Aktif
Laboratuar	Özel donanım	Dinleme, not alma, kavramsal analiz, eleştirel düşünme, soru sorma ve tartışmaya katılım Yörükoğlu firması yetkilileri ile peynir yapımı	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Vize	Vize Sınav	%40
Final	Final Sınav	%60
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 4, SKA 8, SKA 11, SKA 12

Bu belge 05.09.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.