



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

ASC 204 — Osmanlı Mutfağı

Ders Bilgileri

Ders Kodu	ASC 204
Dersin Adı	Osmanlı Mutfağı
Ders Adı (EN)	Ottoman Kitchen
Eğitim Düzeyi	Önlisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	Türkçe
Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. Hasan Can GÜLEL
T / U / L	2 / 3 / 0
Kredi	3
AKTS	4

Dersin Amacı

Öğrencilerin Türk yemek kültürü hakkında bilgi sahibi olmalarını ve bu bilgiyi akademik ve mesleki yaşamlarına uyarlamalarını hedefler.

Dersin İçeriği

Öğrenciler Klasik Osmanlı kroniklerini dersin sonuna doğru okumayı amaçlayarak, daha basit bir tarzda yazılmış ve çoğunlukla Türkçe kelimelerden oluşan daha önceki dönem tarihsel belgelerine temel olarak odaklanılır.

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

1) Muhammed Bin Mahmud Şirvani, (2005), 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı, Haz., Prof Dr. Mustafa Argunşah ve Mürşad Çakır, İstanbul, Gökkuşbu Yayınları, 2) Mehmed Reşad, ., (2018), Fenn-i Tabahat (1340-1341), Haz. Priscilla Mary Işın, Kitap Yayınevi, İstanbul 3) Şavkay, T., (2000), Osmanlı Mutfağı,

Akademik Dürüstlük ve Yapay Zeka

Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir,başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır.

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Osmanlı mutfak kültürünü açıklama

ÖÇ2: Osmanlı mutfağında kullanılan pişirme yöntemlerini tanımlama

ÖÇ3: Döneme uygun bir şekilde Osmanlı yemeklerini hazırlama ve sunma

ÖÇ4: Anadolunun ilk yerleşik uygarlığından günümüze kadar süre gelen Türk Mutfak kültürüne hakim olur.

ÖÇ5: Türk mutfak kültürünün kronolojik mutfak etkileşimine hakim olur.

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 çıktıları 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
ÖÇ 1	3	2	2	3	3	3	3	—	2	1	3	1
ÖÇ 2	3	2	3	3	3	3	3	—	2	1	3	1
ÖÇ 3	3	3	2	3	3	3	3	—	2	2	3	1
ÖÇ 4	3	2	2	3	3	3	3	—	2	1	3	1
ÖÇ 5	3	2	2	3	3	3	3	—	2	1	3	1

Düzyey: 0 Yok 1 Düşük 2 Orta 3 Yüksek

İş Yüğü Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Quiz Hazırlık	1	4	4	
Uygulama / Pratik Sonrası Bireysel Çalışma	1	42	42	
Ara Sınavı/Hazırlık	1	20	20	
Diğer	1	20	20	
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	1	14	14	
Final Sınavı/Hazırlık	1	30	30	
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	1	14	14	
Toplam İş Yüğü			144	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Türk mutfağı ve geçmişden günümüze türk mutfağını etkileyen önemli dönemler.
2	Anadoluda ilk yerleşik uygarlık ve mutfak kültürü.Hitit mutfağı.
3	Orta Asya Türk Mutfağı
4	Selçuklu mutfağı ve uygulama
5	Osmanlı mutfağı ve Osmanlı mutfağında pişirme yöntemleri uygulamaları
6	14. ve 15. yüzyıl Osmanlı Mutfağı / Uygulama
7	16. ve 17. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı / Uygulaması
8	ARA SINAV
9	18. ve 19. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı / Uygulaması
10	Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı ve Fransız Mutfağı etkisi.
11	Türk Mutfak Kültüründe Etnik Mutfaklar
12	Modern Türk Mutfağı 1
13	Modern Türk mutfağı 2
14	Genel Tekrar Dersi
15	FİNAL SINAVI

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
Beyin Fırtınası	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz	İkili gruplar oluşturulmasının amacı fikir geliştirme aşamasında yenilikçiliğe açık olmalarını sağlamaktır.	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	Uygulama Sınavı 1	%40
Final	Uygulama Sınavı 2	%60
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 4, SKA 12

Bu belge 29.07.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.