



Gaziantep Üniversitesi

Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu
İKRAM HİZMETLERİ

TİHSMB005 Osmanlı Mutfağı					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	TİHSMB005	Osmanlı Mutfağı	4	4	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
İKRAM HİZMETLERİ		Yok	Öğr.Gör. Meryem Nisa KERKEZ	Yok

Dersin Amacı :

Osmanlı mutfak kültürünü kavramak ve kültüre ait yemek reçetelerini uygulayabilmek amaçlanmaktadır.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Osmanlı mutfağı gelişimi, teknikler, yiyecek alışkanlıkları, Osmanlı mutfağı yemekleri.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar

Tarih boyunca yemek kültürü / Murat Belge, İletişim, 2018
19.yüzyıl İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü, Özge Samancı, 2008.
Osmanlı Mutfağı, Arif Bilgin, Anadolu Üniversitesi Yayınları 2016.Şavkay, T, Osmanlı Mutfağı, İstanbul, 2000
2
2

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:	5
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:	
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:	
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:	90

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Orta Asya Göçebe Mutfağı		Konuyla ilgili araştırma yapmak
2	Tek Tanrılı Dinlerin Mutfağa Etkisi ve İslam Devletlerinde Mutfak		Konuyla ilgili araştırma yapmak
3	Bizans mutfağı etkisi		Konuyla ilgili araştırma yapmak
4	Osmanlı Tarihi ve Mutfak Kültürü		Konuyla ilgili araştırma yapmak
5	Osmanlı Saray ve Halk Mutfağı		Konuyla ilgili araştırma yapmak
6	İstanbul Mutfak Kültürü		Konuyla ilgili araştırma yapmak
7	VİZE SINAVI		İşlenen ve araştırılan konular üzerinde genel tekrar yapmak
8	Mutfak ve Sofra Araç Gereçleri		Konuyla ilgili araştırma yapmak
9	Osmanlı Mutfağında Modernleşme		Konuyla ilgili araştırma yapmak
10	Yemekler: Genel Özellikler, Pişirme Teknikleri ve Uygulama		Konuyla ilgili araştırma yapmak
11	Yemekler: Genel Özellikler, Pişirme Teknikleri ve Uygulama		Konuyla ilgili araştırma yapmak
12	Yemekler: Genel Özellikler, Pişirme Teknikleri ve Uygulama		Konuyla ilgili araştırma yapmak
13	YARIYIL SONU SINAVI		İşlenen ve araştırılan konular üzerinde genel tekrar yapmak

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Osmanlı mutfak kültürünü tanım.
Ö02	Osmanlı mutfağına ait yemek pişirme teknikleri hakkında pratik ve teorik bilgileri edinir.
Ö03	Osmanlı mutfağında yer alan yemekler hakkında pratik ve teorik bilgileri edinir.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P02	Turizm alanında edindiği temel düzeydeki teorik ve pratik bilgileri bir yükseköğretim düzeyinde aynı alanda veya aynı düzeydeki bir alanda kullanma becerisi kazanır.
P06	Bir proje içinde astların gelişimine yönelik faaliyetler yürütür.
P01	Ortaöğretim düzeyinde kazanılan niteliklere göre temel düzeyde güncel bilgiler, uygulama ekipmanları ve diğer kaynaklarla desteklenen teorik ve pratik bilgilere sahip olur.
P07	Turizm alanında edinilen bilgi ve becerileri temel düzeyde eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir, öğrenme ihtiyaçlarını belirler ve bunlara cevap verir.
P08	Alınan eğitimi aynı alanda bir yükseköğretim kademesine veya aynı kademedeki bir mesleğe yönlendirir.
P13	Turizm alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir.
P14	Turizm alanıyla ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının yayınlanması aşamalarında sosyal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.
P09	Yaşam boyu öğrenme bilinci kazanır.
P10	Turizm alanında edindiği temel bilgi ve becerilere dayalı fikirleri yazılı ve sözlü iletişim yoluyla aktarır.
P11	Turizm alanındaki sorunlarla ilgili fikir ve çözüm önerilerini profesyoneller ve profesyonel olmayanlarla paylaşır.
P12	En az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde bir yabancı dil kullanarak turizm alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşlarıyla iletişim kurar.
P15	Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite, kültürel değerler ve ayrıca çevre koruma, işçi sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahiptir.
P03	Turizm alanında edindiği temel bilgi ve uygulamaları kullanarak verileri yorumlar ve değerlendirir, sorunları tanımlar, analizler yapar, kanıtla dayalı çözümler üretir.
P04	Turizm alanında bağımsız olarak temel düzeyde çalışmalar yürütür.
P05	Turizm alanındaki uygulamalarda karşılaşılan beklenmedik karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	2	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	12	4	48
Sınıf Dışı Ç. Süresi	2	4	8
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	8	8
Uygulama	12	4	48
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	8	8
Toplam İş Yüğü			120
AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları																
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek																
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	
Tüm	5	4	4	5	4	4	4	5	5	4	3	2	2	4	4	
Ö01	5	4	4	5	4	4	4	5	5	4	3	2	2	4	4	
Ö02	5	4	4	5	4	4	4	5	5	4	3	2	2	4	4	
Ö03	5	4	4	5	4	4	4	5	5	4	3	2	2	4	4	