DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI	**OSMANLI SARAY MUTFAĞI**			
DERSİN SINIFI	12. Sınıf			
DERSİN SÜRESİ	*Haftalık 7 Ders Saati*			
DERSİN AMACI	Bu derste öğrenciye; Selçuklu ve Osmanlı Mutfak kültürü, Osmanlı mutfak kültüründe yer alan yiyecek ve içecekleri hazırlama ile geçmişten günümüze özel gün yemekleri ile ilgili bilgi - becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.			
DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI	**1.** Selçuklu ve Osmanlı Dönemi Mutfak Kültürü Hakkında Bilgi Edinir. **2.** Osmanlı Mutfağında Hazırlanan Başlangıç Yemeklerini Hazırlar. **3.** Osmanlı Mutfağında Hazırlanan Pilav Çeşitlerini Hazırlar. **4.** Osmanlı Mutfağında Hazırlanan Ana Yemekleri Hazırlar. **5.** Osmanlı Mutfağında Hazırlanan Tatlıları Hazırlar. **6.** Osmanlıdan Günümüze Özel Gün Yemeklerini Hazırlar			
EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI	**Ortam:** Yiyecek İçecek Hizmetleri Atölyesi, **Donanım:** Akıllı tahta/projeksiyon, bilgisayar, yazıcı/tarayıcı, çeşitli görseller, yiyecek içecek hizmetleri atölye ekipmanları,			
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bu derste; öğrenci performansını belirlemeye yönelik çalışmalar değerlendirilirken gözlem formu, derecelendirme ölçeği ve dereceli puanlama anahtarı gibi ölçme araçlarından uygun olanlar seçilerek kullanılabilir. Bunun yanında öz değerlendirme ve akran değerlendirme formları kullanılarak öğrencilerin, öğretimin süreç boyutuna katılmaları sağlanabilir.			
KAZANIM SAYISI VE SÜRE TABLOSU	**ÖĞRENME BİRİMİ**	**KAZANIM SAYISI**	**DERS SAATİ**	**ORAN (%)**
	SARAY MUTFAĞI	4	21	20
	OSMANLI MUTFAĞINDA BAŞLANGIÇ YEMEKLERİ	4	56	20
	OSMANLI MUTFAĞINDA PİLAVLAR	1	56	5
	OSMANLI MUTFAĞINDA ANA YEMEKLER	5	77	25
	OSMANLI MUTFAĞINDA TATLILAR	4	56	20
	ÖZEL GÜN YEMEKLERİ	2	42	10
		20	**308**	**100**

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI ve KAZANIM AÇIKLAMALARI
1. Saray Mutfağı	**1.** Osmanlı mutfak kültürü **2.** Orta Asya, Göçler ve İslamiyet'in Osmanlı mutfağına etkisi. **3.** Saray mutfak teşkilatı ve personel. Padişahların yemekleri, öğünleri ve sofra düzeni. **4.** Selçuklu dönemi mutfak kültürü ve Mevlevi mutfağı	**1.** Osmanlı mutfak kültürünün genel özelliklerini açıklar. **2.** Osmanlı mutfak kültürünün oluşmasında Orta asya yaşamı, göçler ve islamiyetin etkisini açıklar. **3.** Saray mutfağının içerisinde görev yapan personelin hiyerarşik yapısını açıklar. **4.** Selçuklu döneminde ve Mevlevi mutfak kültürünü açıklar.
2. Osmanlı Mutfağında Başlangıç Yemekleri	**1.** Çorbalar **2.** Yumurta Yemekleri **3.** Tava Yemekleri ve Mücverler **4.** Salatalar ve Turşular	**1.** Saray mutfağı menüsünde yer alan çorbalar hazırlayarak servisini yapar. **2.** Saray mutfağı menüsünde yer alan yumurta yemeklerini hazırlayarak servisini yapar. **3.** Saray mutfağı menüsünde yer alan tava yemekleri ve mücverleri hazırlayarak servisini yapar. **4.** Saray mutfağı menüsünde yer alan turşular hazırlar ve salataları hazırlayarak servisini yapar.
3. Osmanlı Mutfağında Pilavlar	**1.** Pilavlar	**1.** Saray mutfağında pişirilen pilav çeşitlerini hazırlayarak servisini yapar.
4. Osmanlı Mutfağında Ana Yemekler	**1.** Kebaplar **2.** Köfteler **3.** Yahniler ve Pilakiler **4.** Sebze Yemekleri **5.** Dolmalar ve Sarmalar	**1.** Osmanlı mutfağında yer alan kebapları hazırlayarak servisini yapar. **2.** Osmanlı mutfağında yer alan köfteleri hazırlayarak servisini yapar. **3.** Osmanlı mutfağında yer alan yahni ve pilakileri hazırlayarak servisini yapar. **4.** Osmanlı mutfağında yer alan sebze yemeklerini hazırlayarak servisini yapar. **5.** Osmanlı mutfağında yer alan dolma ve sarmaları hazırlayarak servisini yapar.
5. Osmanlı Mutfağında Tatlılar	**1.** Hamur İşi Tatlılar **2.** Helvalar **3.** Meyveli ve Sütlü Tatlılar **4.** Hoşaflar ve Şuruplar	**1.** Osmanlı mutfağında yer alan hamur işi tatlılarını hazırlayarak servisini yapar. **2.** Osmanlı mutfağında yer alan helvaları hazırlayarak servisini yapar. **3.** Osmanlı mutfağında yer alan meyveli ve sütlü tatlıları hazırlayarak servisini yapar. **4.** Osmanlı mutfağında yer alan hoşafları ve şurupları hazırlayarak servisini yapar.

6. Özel Gün Yemekleri	**1.** Osmanlıdan günümüze özel gün yemekleri ve gelenekler **2.** Özel gün yemeklerini hazırlar.	**1.** Osmanlıdan günümüze özel gün ve yemeklerini açıklar. • Dini bayramlar ve özel günler • Mevsimlik bayramlar (Hıdırellez, Nevruz, koç katımı) • Evlenme • Doğum, sünnet, diş, ölüm • Yağmur duası **2.** Belirlenen özel güne ilişkin özel gün yemek menüsünü hazırlar.

UYGULAMA FAALİYETLERİ/TEMRİNLER	
Uygulama faaliyeti/temrinler; ders kazanımına uygun olarak okulun fiziki kapasitesi ve donatımı, öğrenci sayısı göz önünde bulundurularak en fazla uygulama faaliyeti/temrini yaptıracak şekilde meslek alan zümre öğretmenler kurulu tarafından seçilir. Meslek alan zümre öğretmenleri tarafından aşağıda yer alan temrinlerden farklı temrinlerin uygulanmasına karar verilebilir**.**	
Saray Mutfağı	1. Osmanlı mutfak kültürünü açıklayan sunum hazırlar. 2. Saray mutfağının içerisinde görev yapan personelin hiyerarşik yapısını açıklayan pana hazırlar. 3. Selçuklu döneminde ve Mevlevi mutfak kültürünü açıklayan sunum yapar.
Osmanlı Mutfağında Başlangıç Yemekleri	1. Ekşili lohusa çorbası, düğün çorbası, nohut çorbası, kıymalı tarhana çorbası, 2. Yoğurtlu patlıcan ve kabak kızartması, taze fasülye mücveri, patlıcanlı kaygana, 3. Çılbır, pastırmalı yumurta, soğanlı yumurta 4. Pırasa böreği, tatar böreği, su böreği, tavuk böreği 5. Zeytinyağlı yer elması, yoğurtlu semizotu, kabak bastısı, yanardağ boranisi, 6. Taratorlu hıyar salatası, çerkez salatası, piyaz, kuru bakla salatası, çiroz balığı salatası, 7. Soğan dolması, zeytin yağlı patlıcan dolması, tuzsuz peynirden sakız kabağı dolması
Osmanlı Mutfağında Pilavlar	1. Susuz pilav, 2. Bulgur pilavı 3. Patlıcanlı pilav 4. Özbek pilavı 5. Tarak pilavı 6. Kapama kapaklı pilav
Osmanlı Mutfağında Ana Yemekler	1. Defneli şiş kebabı, kuşbaşı kebabı, kiremit kebabı, ciğer kebabı 2. Çömlek kebabı, güveç kebabı, fırın kebabı, tas kebabı 3. Tavuk külbastı, piliç kızarma, kuzu ve dana eti sarma 4. Papaz yahnisi, incik yahnisi, işkembe yahnisi, böbrek yahnisi 5. Balık pilakisi, midye pilakisi, yalancı pilaki 6. Kadınbudu köfte, kimyonlu köfte, içli köfte, arefe köftesi, terbiyeli ekşili köfte 7. Mantı 8. Etli bamya, mantar ızgarası, şalgam havuç aşı, 9. Bumbar ve şirden, kuzu dolması, uskumru dolması, balık dolması 10. Vişneli yaprak dolması, etli yaprak dolması, balkabağı dolması, etli sakız kabağı dolması

Osmanlı Mutfağında Tatlılar	1. Ballı derviş lokması, saray lokması, 2. Vişneli ekmek tatlısı, kaymak baklavası, 3. Acıbadem kurabiyesi, 4. Patlıcan tatlısı, ağaç kavunu tatlısı, 5. Gaziler helvası, elmasiye, nazlı aş, sütlü aş, 6. Ayva tatlısı, kızartma güllaç, 7. İshakiye, dut kurusu hoşafı, taflan hoşafı, menekşe şerbeti, keçiboynuzu (Harnup) şerbeti
Özel Gün Yemekleri	1. Aşure, lohusa şerbeti, kayganak, murtuva, diş hediği, harse, kavurga

DERSİN UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

- Her öğrencinin uygulama yapması sağlanmalıdır.
- Öğrenciler ders sırasında KKD (Aşçı ceketi, ön önlük, kep veya bone, mutfak bezi, eldiven, maske) giymelidir.
- İş sağlığı ve güvenliği konusunda risk ve tehlike oluşturacak her türlü duruma karşı tedbirler alınmalıdır.
- Uygulamalar yiyecek içecek hizmetleri atölyelerinde yaptırılmalıdır.
- Uygulamalar bölgesel ve donanıma göre seçilerek yapılmalıdır.
- Bu dersin işlenişi sırasında, özdenetim, işbirliği, sorumluluk, birlikte iş yapabilme, farklılıklara saygı, zamana riayet ile ilgili değer, tutum ve davranışları ön plana çıkaran etkinliklere yer verilmelidir. Bu etkinliklerde grup tartışması, düz anlatım, soru cevap, örnek olay incelemesi, gösterip yaptırma gibi yöntem ve teknikler kullanılabilir.
- Öğrencilerin iş sağlığı ve güvenliği kurallarına yönelik somut açıklamalar yapılmalıdır.
- Anahtar yetkinliklerin kazandırılması yönünde açıklamalar yazılmalıdır. Ders kazanımları anahtar yetkinliklerle ilişkilendirmeye uygunsa bu konuda uyarı yazılmalıdır. Örnek: Bu derste öğrencilere yaptığı çalışmalara sınıf arkadaşlarına sunmasına fırsat verilerek iletişim becerilerinin gelişmesi sağlanmalıdır.
- Anlatımdan ve örnek çalışmalardan sonra, dersin öğrenme kazanımlarının öğrencide pekiştirilmesi amacıyla birden fazla uygulama faaliyeti yapılmalıdır.
- Ders ile ilgili program uygulayıcısı öğretmenlere uyarı niteliğinde önem arz eden ve yukarıdaki açıklamalar dışında bulunan hususlara burada yer verilebilir.

Kaynakça:

Tuğrul Şavkay (2000). Osmanlı Mutfağı İstanbul: Şekerbank Yayınları.

İnternet : http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=24&link=http://www.turkish-cuisine.org/food-and-social-life-2/special-occasion-meals-24.html Erişim Tarihi: 19.02.2020

https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-81043/ozel-gun-yemekleri.html Erişim Tarihi: 19.02.2020