

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Spanish Cuisine and Applications / Spanish Cuisine and Applications	
Ders Kodu / Course Code	EGST401	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	6.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	3.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	4	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	YOK	NONE
Amacı / Purpose	İspanyol mutfak kültürünü araştırarak bu mutfaklardan yemekler hazırlanması, yeni yemek reçetelerinin tasarlanması ve mesleki gelişime ilişkin faaliyetlerin yürütülmesi yeterliklerinin kazanımı yeni pişirme usullerinin araştırılması ve uygulanması amaçlanmaktadır.	It is aimed to acquire the competencies of preparing dishes from these cuisines by researching Spanish cuisine culture, designing new recipes and conducting activities related to professional development, researching and applying new cooking methods.
İçeriği / Content	Bu derste temel İspanyol mutfak kültürü, İspanyol mutfağına ait omlet, salata, çorba ve tatlılarının yanı sıra ispanyol mutfağına ilişkin yemek pişirme teknikleri uygulamalı olarak gösterilecektir.	In this course, basic Spanish cuisine culture, omelettes, salads, soups and desserts of Spanish cuisine, as well as cooking techniques related to Spanish cuisine will be demonstrated in practice.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	YOK	NONE
Staj Durumu / Internship Status	70 İŞ GÜNÜ İŞ YERİNDE STAJ	70 WORKING DAYS INTERNSHIP AT WORK
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	1080 recipes spanish cook book; 2015 / Simone and Ines ORTEGA	NONE
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	ÖĞR. GÖR. Selçuk KARAÇAM	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	İspanyol mutfağının genel özelliklerini açıklar.	Explains the general characteristics of Spanish cuisine.
2	İspanyol mutfağının pişirme yöntemleri öğrenir.	Learns the cooking methods of Spanish cuisine.
3	İspanyol mutfağında kullanılan malzeme araç gereç çeşitlerini bilir ve kullanır.	Knows and uses the types of materials and equipment used in Spanish cuisine.
4	İspanyol mutfağının temel reçetelerini açıklar.	Explain the basic recipes of Spanish cuisine.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İspanyol Mutfağının Tarihi ve Kültürü	Teorik			
	History and Culture of Spanish Cuisine	Theoric			
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İspanyol Mutfağın da tapas hazırlama teknikleri.	Uygulama			
	Spanish cuisine also has tapas preparation techniques.	Application			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İspanyol Mutfağın da tapas hazırlama teknikleri.	Uygulama			
	Spanish cuisine also has tapas preparation techniques.	Application			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Empanada yapılış tekniği.	Uygulama			
	The technique of making empanadas.	Application			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İspanyol Mutfağı Çorba pişirme teknikleri.	Uygulama			
	Techniques of cooking soups of Spanish Cuisine.	Application			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İspanyol Mutfağı Makarna pişirme teknikleri.	Uygulama			
	Techniques of cooking pasta in Spanish Cuisine.	Application			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İspanyol Mutfağı Pirinç Pişirme teknikleri ve Paella uygulaması.	Uygulama			
	Application of Rice Cooking techniques and Paella in Spanish Cuisine.	Application			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İspanyol Mutfağı Sebze pişirme teknikleri.	Uygulama			
	Techniques of cooking vegetables in Spanish Cuisine.	Application			
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara sınav	Uygulama sınavı			
	Exam	practice exam			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İspanyol Mutfağı Deniz ürünleri işleme teknikleri.	Uygulama			
	Techniques of processing seafood of Spanish Cuisine.	Application			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İspanyol Mutfağı Kırmızı et işleme teknikleri.	Uygulama			
	Techniques of processing red meat in Spanish Cuisine.	Application			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İspanyol Mutfağı Kanatlılar pişirme teknikleri.	Uygulama			
	Techniques of cooking poultry in Spanish Cuisine.	Application			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İspanyol Mutfağı tatlı pişirme teknikleri.	Uygulama			
	Techniques of cooking desserts of Spanish Cuisine	Application			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İspanyol Mutfağı tatlı pişirme teknikleri.	Uygulama			
	Techniques of cooking desserts of Spanish Cuisine	Application			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final				
	Final Exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	2.00	2.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	14	2.00	28.00
Bireysel Çalışma / Self Study	14	3.00	42.00
Derse Katılım / Attending Lectures	5	4.00	20.00
Ev Ödevi / Homework	1	2.00	2.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	14	2.00	28.00
Laboratuvar / Laboratory	14	4.00	56.00
Toplam / Total:	64	21.00	180.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 180.00/25.00 = 7.20 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 180.00 / 25.00 = 7.20 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.İspanyol mutfağının genel özelliklerini açıklar. / Explains the general characteristics of Spanish cuisine.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
2.İspanyol mutfağının pişirme yöntemleri öğrenir. / Learns the cooking methods of Spanish cuisine.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
3.İspanyol mutfağında kullanılan malzeme araç gereç çeşitlerini bilir ve kullanır. / Knows and uses the types of materials and equipment used in Spanish cuisine.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
4.İspanyol mutfağının temel reçetelerini açıklar. / Explain the basic recipes of Spanish cuisine.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high