

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Spanish Cuisine and Applications / Spanish Cuisine and Applications	
Ders Kodu / Course Code	EGST421	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	7.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
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		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	YOK	NONE
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Didem ENDEROGLU	

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 Mutfağının Özellikleri	Teorik			
	Characteristics of Spanish Cuisine	Theoric			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İspanyol Mutfağının Gastronomik Terimleri	Uygulama			
	Gastronomic Terms of Spanish Cuisine	Practical			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tortilla De Espanola	Uygulama			
	Tortilla De Espanola	Apply			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Paella	Uygulama			
	Paella	Apply			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sopa De Ajo / Crema De Puerros	Uygulama			
	Sopa De Ajo / Crema De Puerros	Apply			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ensaladas Cabalaza / En Saladas Cogollos	Uygulama			
	Ensaladas Cabalaza / En Saladas Cogollos	Apply			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm Exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tapas I	Uygulama			
	Tapas I	Theoric			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tapas II	Uygulama			
	Tapas II	Apply			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pulpo Gallego Receta	Uygulama			
	Pulpo Gallego Receta	Apply			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İspanya Menü Planlama	Uygulama			
	Spanish Menu Planning	Apply			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Churros	Uygulama			
	Churros	Apply			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	San Sebastian	Uygulama			
	San Sebastian	Apply			
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