

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Italian Cuisine Applications / Italian Cuisine Applications	
Ders Kodu / Course Code	EGST323	
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)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	3	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	Bu derste temel İtalyan teknikleri öğretilerek, İtalyan mutfak kültürü ve yemekleri uygulamalı olarak gösterilecektir.	In this course, basic Italian techniques will be taught and Italian culinary culture and dishes will be demonstrated practically.
İçeriği / Content	İtalyan Yemek Kültürü, İtalyan Pişirme Teknikleri, İtalyan Kahvaltı Ürünleri, Makarnalar, Pizzalar, Tahıllar, Risotto Yapımı, Bakliyatların Kullanımı, Tatlılar, Meyveler, İtalyan Kültüründe Peynirler, Şaraplar, İtalyan Menü Planlaması	The general structure of Italian Cuisine. The ingredients used in Italian Cuisine and Practices about preparing food by using these ingredients.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	-	-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Ogr. Gor. Didem ENDEROGLU	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	İtalyan mutfağının genel özelliklerini açıklar/sıralar.	Explains/orders the general characteristics of Italian cuisine.
2	İtalyan mutfağının pişirme yöntemleri öğrenir.	Learns the cooking methods of Italian cuisine.
3	İtalyan mutfağında kullanılan malzeme araç gereç çeşitlerini bilir ve kullanır.	Knows and uses the types of materials and equipment used in Italian cuisine.
4	İtalyan mutfağının temel reçetelerini açıklar/sıralar.	Explains/orders the basic recipes of Italian 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
	İtalyan yemek kültürü	Teorik			
	Italian food culture	Theoric			
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İtalyan pişirme teknikleri ve tatların algılanması.	Mutfakta Uygulama			
	Italian cooking techniques and perception of tastes.	Practice in the kitchen			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İtalyan kahvaltı ürünleri	Mutfakta Uygulama			
	Italian breakfast products	Practice in the kitchen			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İtalyan mutfağında kullanılan soslar ve yapıları	Mutfakta Uygulama			
	The sauces and structures used in Italian cuisine	Practice in the kitchen			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Makarnalar	Mutfakta Uygulama			
	Pastas	Practice in the kitchen			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Makarnalar	Mutfakta Uygulama			
	Pastas	Practice in the kitchen			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pizzalar	Mutfakta Uygulama			
	Pizzas	Practice in the kitchen			
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
	Tahıllar- Risotto yapımı	Mutfakta Uygulama			
	Cereals - Risotto made	Practice in the kitchen			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İtalyan yemeklerinde bakliyat kullanımı ve sebze yemekleri	Mutfakta Uygulama			
	Use of legumes and vegetable dishes in Italian cuisine	Practice in the kitchen			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tatlılar	Mutfakta Uygulama			
	Desserts	Practice in the kitchen			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İtalya'da tüketilen meyveler, pişirme teknikleri ve yemekleri	Mutfakta Uygulama			
	Consumed fruit, cooking techniques and food in Italy	Practice in the kitchen			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İtalya'da üretilen peynir ve şarapların yemeklerdeki yeri	Mutfakta Uygulama			
	Cheese and wines produced in Italy	Practice in the kitchen			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İtalyan tadım menüsü planlama ve üretimi	Mutfakta Uygulama			
	Italian tasting menu planning and production	Practice in the kitchen			
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	7	3.00	21.00
Ev Ödevi / Homework	2	8.00	16.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	14	4.00	56.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Toplam / Total:	39	22.00	139.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 139.00/25.00 = 5.56 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 139.00 / 25.00 = 5.56 ~			

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.İtalyan mutfağının genel özelliklerini açıklar/sıralar. / Explains/orders the general characteristics of Italian cuisine.	4	4	4	4	3	4	2	2	1	1	1	1	3	5	5
2.İtalyan mutfağının pişirme yöntemleri öğrenir. / Learns the cooking methods of Italian cuisine.	4	4	2	4	2	4	2	1	1	1	1	1	1	5	5
3.İtalyan mutfağında kullanılan malzeme araç gereç çeşitlerini bilir ve kullanır. / Knows and uses the types of materials and equipment used in Italian cuisine.	4	3	4	4	3	3	3	1	1	2	1	1	1	5	5
4.İtalyan mutfağının temel reçetelerini açıklar/sıralar. / Explains/orders the basic recipes of Italian cuisine.	4	4	2	4	2	4	2	1	1	1	1	1	1	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