

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Advanced Spanish Cuisine Practices / Advanced Spanish Cuisine Practices	
Ders Kodu / Course Code	GMS508	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Master with Thesis / Master with Thesis	
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	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Bu dersin amacı, öğrencilere İspanyol mutfağının ileri düzey tekniklerini öğretmek ve otantik İspanyol yemeklerinin uygulamalarını yapmaktır. Öğrenciler, İspanyol mutfağının zengin tarihini ve çeşitliliğini keşfederek, geleneksel ve modern İspanyol lezzetlerini oluşturmak için gerekli becerileri geliştireceklerdir.	The objective of this course is to teach students advanced techniques of Spanish cuisine and to practice the application of authentic Spanish dishes. Students will explore the rich history and diversity of Spanish cuisine and develop the necessary skills to create traditional and modern Spanish flavors.
İçeriği / Content	Bu dersin amacı, öğrencilere İspanyol mutfağının ileri düzey tekniklerini öğretmek ve otantik İspanyol yemeklerinin uygulamalarını yapmaktır. Öğrenciler, İspanyol mutfağının zengin tarihini ve çeşitliliğini keşfederek, geleneksel ve modern İspanyol lezzetlerini oluşturmak için gerekli becerileri geliştireceklerdir.	The objective of this course is to teach students advanced techniques of Spanish cuisine and to practice the application of authentic Spanish dishes. Students will explore the rich history and diversity of Spanish cuisine and develop the necessary skills to create traditional and modern Spanish flavors.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Simone Ortega, "1080 Recipes"	Simone Ortega, "1080 Recipes"
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	İleri düzeyde İtalyan mutfağı tekniklerini ve uygulamalarını öğrenme.	Learn advanced Italian cuisine techniques and practices.
2	İtalyan mutfağına özgü yemekleri doğru bir şekilde hazırlama becerisi kazanma.	Acquire the skill to prepare traditional Italian dishes accurately.
3	Understand the history, culture, and flavor profile of Italian cuisine.	Farklı yaş grupları ve özel durumlarda beslenme ihtiyaçlarının analiz edilmesi.
4	Evaluate the ingredients and methods used in Italian cuisine.	Sağlıklı ve dengeli bir menü oluşturma yeteneğinin kazanılması.
5	Conduct research on Italian cuisine and present the findings in written or oral form.	Beslenme ve menü planlama alanında araştırma yapma ve sonuçlarını yazılı veya sözlü olarak sunma becerisi geliştirme.

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 Mutfağına Giriş				
	Introduction to Spanish Cuisine				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tapas ve Pintxos				
	Tapas and Pintxos				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gazpacho ve Soğuk Çorbalar				
	Gazpacho and Cold Soups				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Paella ve Diğer Pilavlar				
	Paella and Other Rice Dishes				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İspanyol Deniz Ürünleri				
	Spanish Seafood Dishes				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İspanyol Salatalar ve Zeytinyağlılar				
	Spanish Salads and Olive Oil-based Dishes				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Patates Bravas ve Diğer Patates Yemekleri				
	Patatas Bravas and Other Potato Dishes				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İspanyol Omletleri				
	Spanish Omelettes				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Churros ve Magdalenas				
	Churros and Magdalenas				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İspanyol Et Yemekleri				
	Spanish Meat Dishes				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İspanyol Tatlıları				
	Spanish Desserts				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bölgesel İspanyol Mutfağı - Katalan Mutfağı				
	Regional Spanish Cuisine - Catalan Cuisine				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bölgesel İspanyol Mutfağı - Bask Mutfağı				
	Regional Spanish Cuisine - Basque Cuisine				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Proje Sunumu ve Değerlendirme				
	Project Presentation and Evaluation				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçerik 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	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	76.00	76.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	72.00	72.00
Toplam / Total:	4	150.00	150.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 150.00/25.00 = 6.00 ~ 6.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 150.00 / 25.00 = 6.00 ~ 6.00			

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.İleri düzeyde İtalyan mutfağı tekniklerini ve uygulamalarını öğrenme. / Learn advanced Italian cuisine techniques and practices.	5	4	4	4	4	5	4	4	5	5	5	5	5	4	4
2.İtalyan mutfağına özgü yemekleri doğru bir şekilde hazırlama becerisi kazanma. / Acquire the skill to prepare traditional Italian dishes accurately.	5	4	4	5	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	3
3.Understand the history, culture, and flavor profile of Italian cuisine. / Farklı yaş grupları ve özel durumlarda beslenme ihtiyaçlarının analiz edilmesi.	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	4
4.Evaluate the ingredients and methods used in Italian cuisine. / Sağlıklı ve dengeli bir menü oluşturma yeteneğinin kazanılması.	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	4	3	5	5	5
5.Conduct research on Italian cuisine and present the findings in written or oral form. / Beslenme ve menü planlama alanında araştırma yapma ve sonuçlarını yazılı veya sözlü olarak sunma becerisi geliştirme.	4	4	5	5	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5

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