BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Füzyon Mutfak	AŞÇ247	3	2 + 2	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Öğrencilerin farklı kültürlere ve coğrafyalara ait dünya mutfaklarını tek bir tabakta birleştirerek yenilikçi ve özgün yemek formülleri geliştirmeleri amaçlanır.
Ders İçeriği	Füzyon mutfağının kapsamı, moleküler gastronomi, füzyon mutfağı-moleküler gastronomi ilişkisi, füzyon mutfağı menüleri, yaratıcı yemek formülleri, füzyon mutfağı ile fonksiyonel yemek formülleri
Ders Kaynakları	Can, A., Sünnetçioğlu, S., and Özkaya, F.D. 2012. Füzyon Mutfağı Uygulamalarının Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı. 13. Ulusal Turizm Kongresi. Antalya

Hafta	Konu
1	Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, füzyon mutfağı kavramı, tarihçesi ve ortaya çıkışı öğrenilir.
2	Füzyon mutfağının gastronomi turizmine faydası, Türk ve dünya mutfaklarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi, uygulanan teknikler, kullanılan malzemeler.
3	Asya, Afrika, Avrupa'da kullanılan teknikleri
4	Kuzey Amerika, Ortadoğu mutfakları ve kullanılan teknikler
5	Füzyon mutfağının sınıflandırılması, füzyon mutfağı temel ürünleri, Mutfak Uygulaması
6	Moleküler gastronomi, moleküler gastronomi ve füzyon mutfağı ilişkisi, Mutfak Uygulaması
7	Füzyon mutfağı ve sürdürülebilirlik
8	Ara sınav. Füzyon mutfağı ve sürdürülebilirlik
9	Küreselleşme, dünyadaki yeni trendler
10	Füzyon mutfağı ve çikolata, pastacılık ürünleri, Mutfak Uygulaması
11	Füzyon mutfağında yaratıcılık, özgün tarifler geliştirme, Mutfak Uygulaması
12	Füzyon mutfağında interdisipliner çalışmanın önemi, Mutfak Uygulaması
13	Füzyon mutfağına fonksiyonel yaklaşım, Mutfak Uygulaması
14	Füzyon mutfağı Mutfak Uygulaması

Program Çıktıları	
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12
Farklı mutfaklara ait yemekleri tek bir tabakta birleştirir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Türk ve Dünya mutfağında nyararlanarak fonksiyonel ve sağlıklı yemekler formülize eder.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Türk mutfağına ait yemekleri dünya mutfaklarında kullanılan teknikleri kullanara kiyileştirir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Farklı mutfaklara ait pişirme teknikleri tek tabakta birleştirir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Farklı mutfaklara ait gıda ürünlerini tek tabakta birleştirir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-