BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yeni Mutfak Akımları	AŞÇ240	3	3 + 0	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Yiyecek içecek sektörüne yön veren farklı yaklaşım ve akımları ve bu akımların ne şekilde oluştuğunu öğrenmek.
Ders İçeriği	17. yüzyılda Fransa'da ortaya çıkan "nouvell cuisine" olarak adlandırılan yeni mutfak akımını, sanayileşme ve küreselleşmeyle birlikte gelişen fast food akımı, füzyon mutfağını, slow food akımını, vejeteryan ve vegan mutfaklarını, organik tarım ve moleküler gastronomiyi tanıtmak.
Ders Kaynakları	Kurgun, H. (2017). Gastronomi Trendleri: Milenyum ve Ötesi, Ankara: Detay, Bigliardi, B. & Galati, F. (2013). Innovation trends in the food industry: The case of functional foods, Trends in Food Science & Technology, 31,118-129

Hafta	Konu
1	Gastronomi Tarihi
2	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Gelişimi
3	Hızlı Yemek Akımı
4	Moleküler Gastronomi
5	Yeni Mutfak Akımı
6	Yavaş Yemek Akımı
7	Nöro- Gastronomi
8	Yeni Anadolu Mutfağı
9	Duyusal Analiz
10	Tematik Restoranlar
11	Yeşil Restoranlar
12	Tarım ve gastronomi İlişkisi
13	Coğrafi İşaretleme Sistemi-I
14	Coğrafi İşaretleme Sistemi-II

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
Gastronominin tarihsel gelişimini açıklayabilecek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yiyecek içecek işletmelerini tanımlayabilecek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilecek ve uygulayabilecek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-