



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 ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2	Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4	Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5	Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
6	Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7	Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15	Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
16	Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
Farklı mutfaklara ait yemekleri tek bir tabakta birleştirir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Türk ve Dünya mutfağında yararlanarak fonksiyonel ve sağlıklı yemekler formüle eder.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Türk mutfağına ait yemekleri dünya mutfaklarında kullanılan teknikleri kullanarak geliştirir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Farklı mutfaklara ait pişirme teknikleri tek tabakta birleştirir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Farklı mutfaklara ait gıda ürünlerini tek tabakta birleştirir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-