



| Ders Adı        | Kodu   | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|-----------------|--|---------|----------|------|---------|
| Füzyon Mutfak   | AŞÇ247   | 2       | 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  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     | -     |