



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Füzyon Mutfak	AŞÇ247	4	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 turizmne 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

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

Ders Öğrenme Çıktısı

- Farklı mutfaklara ait yemekleri tek bir tabakta birleştirir.
- Türk ve Dünya mutfağında yararlanarak fonksiyonel ve sağlıklı yemekler formülize eder.
- Türk mutfağına ait yemekleri dünya mutfaklarında kullanılan teknikleri kullanarak kiyeleştirir.
- Farklı mutfaklara ait pişirme teknikleri tek tabakta birleştirir
- Farklı mutfaklara ait gıda ürünlerini tek tabakta birleştirir

Ortalama Değer