



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yeni Mutfak Akımları	AŞÇ240	2	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: Mlenyum 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 içecek işletmelerinin 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 ilişkisi
13	Coğrafi İşaretleme Sistemi-I
14	Coğrafi İşaretleme Sistemi-II

Program Çıktıları

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

Ders Öğrenme Çıktısı

Gastronominin tarihsel gelişimini açıklayabilecek

Yiyecek içecek işletmelerini tanımlayabilecek

Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilecek ve uygulayabilecek

Ortalama Değer