



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 "nouvelle 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 Veren	Öğr. Gör. Burak ÇITAK				
Ders Kaynakları	Kurgun, H. (2017). Gastronomi Trendleri: Milyum 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 ilişkisi
13	Coğrafi İşaretleme Sistemi-I
14	Coğrafi İşaretleme Sistemi-II

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	3	14
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Ara Sınav 1		3	1
Final		3	1
Ders İş Yüğü:		90	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		3,53	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
2	Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
4	Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşulları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
6	Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
7	Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
8	Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
9	Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
10	Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
11	Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
12	Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
13	Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

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
Gastronominin tarihsel gelişimini açıklayabilecek	4	2	2	1	5	1	1	1	1	4	1	1	5
Yiyecek içecek işletmelerini tanımlayabilecek	3	3	2	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1
Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilecek ve uygulayabilecek	5	5	4	1	5	3	1	1	1	1	1	1	1

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/316408>