



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 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	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
Farklı mutfaklara ait yemekleri tek bir tabakta birleştirir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Türk ve Dünya mutfağında nyararlanarak fonksiyonel ve sağlıklı yemekler formülize eder.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Türk mutfağına ait yemekleri dünya mutfaklarında kullanılan teknikleri kullanara kiyileştirir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Farklı mutfaklara ait pişirme teknikleri tek tabakta birleştirir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Farklı mutfaklara ait gıda ürünlerini tek tabakta birleştirir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-