



| 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 mutfacı-moleküler gastronomi ilişkisi, füzyon mutfacı menüleri, yaratıcı yemek formülleri, füzyon mutfacı ile fonksiyonel yemek formülleri | | | | |
| Ders Kaynakları | Can, A., Sünnetçioğlu, S., and Özkaya, F.D. 2012. Füzyon Mutfacı Uygulamalarının Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı. 13. Ulusal Turizm Kongresi. Antalya | | | | |

| Hafta | Konu |
|-------|---|
| 1 | Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, füzyon mutfacı 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 mutfacı temel ürünleri, Mutfak Uygulaması |
| 6 | Moleküler gastronomi, moleküler gastronomi ve füzyon mutfacı ilişkisi, Mutfak Uygulaması |
| 7 | Füzyon mutfacı ve sürdürülebilirlik |
| 8 | Ara sınav. Füzyon mutfacı ve sürdürülebilirlik |
| 9 | Küreselleşme, dünyadaki yeni trendler |
| 10 | Füzyon mutfacı ve çikolata, pastacılık ürünleri, Mutfak Uygulaması |
| 11 | Füzyon mutfacında yaratıcılık, özgün tarifler geliştirme, Mutfak Uygulaması |
| 12 | Füzyon mutfacında interdisipliner çalışmanın önemi, Mutfak Uygulaması |
| 13 | Füzyon mutfacına fonksiyonel yaklaşım, Mutfak Uygulaması |
| 14 | Füzyon mutfacı 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 mutfacında yararlanarak fonksiyonel ve sağlıklı yemekler formülize eder. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Türk mutfacına ait yemekleri dünya mutfaklarında kullanılan teknikleri kullanara kişileştirir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Farklı mutfaklara ait pişirme teknikleri tek tabakta birleştirir | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Farklı mutfaklara ait gıda ürünlerini tek tabakta birleştirir | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |