

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
FÜZYON MUTFAĞI	GMS4212561	Bahar Dönemi	2+2	3	5
<b>Ön Koşul Dersleri</b>					
<b>Önerilen Seçmeli Dersler</b>					
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Seviyesi</b>	Lisans				
<b>Dersin Türü</b>	Programa Bağlı Seçmeli				
<b>Dersin Koordinatörü</b>	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
<b>Dersi Verenler</b>					
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>Dersin Amacı</b>	Öğrencilerin farklı kültürlere ve coğrafyalara ait dünya mutfaklarını tek bir tabakta birleştirerek yenilikçi ve özgün yemek formülleri geliştirmeleri amaçlanır.				
<b>Dersin İçeriği</b>	Bu ders; Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, füzyon mutfağı kavramı, tarihçesi ve ortaya çıkışı, Türk mutfak kültürü ve Asya mutfak kültürü karşılaştırılması ve incelenmesi. Reçete oluşturma. Örnek reçeteler, 7 Kıta özgün sentezi mutfak uygulaması ve duyuşsal analizi, Füzyon mutfağı tema geliştirme, Avrupa ve Uzak Doğu Sentezi eşliğinde tarif geliştirme, Türk mutfak kültürü ve Asya mutfak kültürü karşılaştırılması duyuşsal analizinin yapılması, Füzyon mutfağı tema geliştirme, Ortadoğu-Kuzey Afrika ve Türk Mutfak sentezi eşliğinde tarif geliştirme, Füzyon mutfağı uygulaması, Avrupa ve Uzak Doğu Sentezi eşliğinde duyuşsal analizi, Füzyon mutfağı tema geliştirme, Türk Mutfağı ve Amerika Kitası sentezi eşliğinde tarif geliştirme, Füzyon mutfağı uygulaması, Ortadoğu-Kuzey Afrika eşliğinde duyuşsal analizi, Füzyon mutfağı uygulaması, Türk Mutfağı ve Amerika Kitası Sentezi eşliğinde duyuşsal analizi, Farklı kültürlerin füzyon uygulamaları, duyuşsal analizi, Farklı kültürlerin füzyon uygulamaları, duyuşsal analizi, Dönem sonu sentez tartışması. Öğrenilen konuların özetlenmesi. Yıl boyunca yapılan füzyon tariflerden özgün yeni tariflerin uygulanması; konularını içermektedir.				
<b>Dersin Öğrenme Kazanımları</b>			<b>Öğretim Yöntemleri</b>	<b>Ölçme Yöntemleri</b>	
Farklı mutfaklara ait yemekleri tek bir tabakta birleştirir.			1, 9	C	
Farklı kültür öğelerinin hikayelerini tek tabakta birleştirir.			9	C	
Yaratıcı yemek formülleri geliştirir.			9		
Türk ve dünya mutfağından yararlanarak fonksiyonel ve sağlıklı yemekler formülüne ederler.			1, 11, 9	C	
Yemek yaratma sürecinde farklı kültürlere ait yemekler ve ingredientleri bilgi süzgecinden geçirerek uygun olanları belirler.			1, 11	C	
Türk mutfağına ait yemekleri, dünya mutfağına kullanılan teknikleri de kullanarak iyileştirir/geliştirirler			1, 11, 19		
<b>Öğretim Yöntemleri</b>	1: Tam Öğrenme Modeli, 11: Gösterip Yapma Yöntemi, 19: Beyin Fırtınası Tekniği, 9: Anlatım Yöntemi				
<b>Ölçme Yöntemleri</b>	C: Çoktan Seçmeli Sınav				
<b>Ders Akışı</b>					
<b>Sıra</b>	<b>Konular</b>	<b>Ön Hazırlık</b>			
1	Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, füzyon mutfağı kavramı, tarihçesi ve ortaya çıkışı.				
2	Türk mutfak kültürü ve Asya mutfak kültürü karşılaştırılması ve incelenmesi. Reçete oluşturma. Örnek reçeteler				
3	7 Kıta özgün sentezi mutfak uygulaması ve duyuşsal analizi.				
4	Füzyon mutfağı tema geliştirme, Avrupa ve Uzak Doğu Sentezi eşliğinde tarif geliştirme				
5	Türk mutfak kültürü ve Asya mutfak kültürü karşılaştırılması duyuşsal analizinin yapılması	Konuyla alakalı araştırma yapılması.			
6	Füzyon mutfağı tema geliştirme, Ortadoğu-Kuzey Afrika ve Türk Mutfak sentezi eşliğinde tarif geliştirme				
7	Füzyon mutfağı uygulaması, Avrupa ve Uzak Doğu Sentezi eşliğinde duyuşsal analizi				
8	Füzyon mutfağı uygulaması, Avrupa ve Uzak Doğu Sentezi eşliğinde duyuşsal analizi				
9	Füzyon mutfağı tema geliştirme, Türk Mutfağı ve Amerika Kitası sentezi eşliğinde tarif geliştirme.				
10	Füzyon mutfağı uygulaması, Ortadoğu-Kuzey Afrika eşliğinde duyuşsal analizi	VERİLEN ARAŞTIRMA ÖDEVLERİNİN SUNULMASI			
11	Füzyon mutfağı uygulaması, Türk Mutfağı ve Amerika Kitası Sentezi eşliğinde duyuşsal analizi				
12	Farklı kültürlerin füzyon uygulamaları, duyuşsal analizi				
13	Farklı kültürlerin füzyon uygulamaları, duyuşsal analizi				
14	Dönem sonu sentez tartışması. Öğrenilen konuların özetlenmesi. Yıl boyunca yapılan füzyon tariflerden özgün yeni tariflerin uygulanması				
<b>Değerlendirme Yöntemleri</b>		<b>Sınava Katkısı</b>			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar	
-Schinkel, L. 2013. Exploring International Cuisine Project. Reference -Gisslen,W. 2021. Professional Cooking. Nobel Yaşam -Gioffre,R, Hasegawa, R. 2010. Boyut Yayıncılık, 2005 Giunti Editore S.p.A. -Özaya, F., Aksoy, M., Özel, K. Moleküler Gastronomi.2021. Detay Yayıncılık -Doğdubay, M., Şahin, N.N., Yiğit, S. 2017. In the Fusion Cuisine Approach Availability of Quinoa (Application Suggestions). Journal of Tourism and Gastronomy Studies. 5 (3):3-12 EU. 2014. FUSIONS Definitional Framework for Food Waste. EU Project report. -Can, A., Sünnetçioğlu, S., and Özkaya, F.D. 2012. Füzyon Mutfağı Uygulamalarının Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı. 13. Ulusal Turizm Kongresi. Antalya	