

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
YENİLİKÇİ MUTFAK AKIMLARI	GMS2113694	Güz Dönemi	3+0	3	3
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı yenilikçi mutfak akımları ile dünya genelinde beslenme tarzları hakkında bilgi vermek ve öğrencilerin verilen bu bilgileri meslek hayatlarında kullanmalarını sağlamaktır.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Dersin işleyişi hakkında bilgiler, Coğrafi İşaretler ,Füzyon Mutfağı- Moleküler Gastronomi ,Vegan ve Vejeteryan Beslenme ,Dikey Tarım- Permakültür ,Nörogastromi ,Çiğ gıdalar,Dijital gastronomi ,Yenilebilir Çiçekler ve Böcekler,Sokak Yemekleri- Yeşil Restoranlar ,Yaşayan Mutfak Akımı ,Sosyal Medyanın Gastronomiye Etkisi ,Foksiyonel Gıda – Foksiyonel Beslenme ,Helal Gıdalar,Koşer gıdalar ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları				Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
Yenilikçi akım oluşturan kitlelerin dahil olduğu gastronomi konularını bilir.				9	C
Menü planlarken yenilikçi akımları kullanır.				9	
Dünyadaki gastronomi gelişmeleri hakkında yorum yapar.					
Öğretim Yöntemleri	9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	C: Çoktan Seçmeli Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Dersin işleyişi hakkında bilgiler, Coğrafi İşaretler				
2	Füzyon Mutfağı- Moleküler Gastronomi				
3	Vegan ve Vejeteryan Beslenme				
4	Dikey Tarım- Permakültür				
5	Nörogastromi				
6	Çiğ gıdalar				
7	Dijital gastronomi				
8	Yenilebilir Çiçekler ve Böcekler				
9	Sokak Yemekleri- Yeşil Restoranlar				
10	Yaşayan Mutfak Akımı				
11	Sosyal Medyanın Gastronomiye Etkisi				
12	Foksiyonel Gıda – Foksiyonel Beslenme				
13	Helal Gıdalar				
14	Koşer gıdalar				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar
Öğretim elemanının oluşturduğu ders notları