



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Yenilikçi Mutfak Akımları								
Ders Kodu	AŞL204		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	6	İş Yüğü	148 (Saat)	Teori	3	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu derste Trend mutfaklarında yapılan yiyecekleri hazırlayıp ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır								
Özet İçeriğı	Çeşitli yeni mutfak akımlarını tanımak ve yeni reçeteler üretmek								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Ahu SEZGİN								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Bütünleme Sınavı	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yenilikçi Mutfak Akımlarının Tanımlanması
2	Teorik	Mutfak Bilimi ve tarihi
3	Teorik	Moleküler Gastronomi
4	Uygulama	Moleküler Gastronomi
5	Teorik	Yeni Pişirme Teknikleri
6	Uygulama	Yeni pişirme Teknikleri
7	Uygulama	Yeni Pişirme Teknikleri
8	Ara Sınav (Vize)	arasınav
9	Uygulama	Füzyon Mutfak
10	Uygulama	Slow Food Akımı
11	Uygulama	Çikolata yapımı ve Teknikleri
12	Uygulama	Butik Pastacılık
13	Uygulama	Şeker Hamuru Modelleme
14	Uygulama	İzomalt Şeker Yapımı ve Teknikleri
15	Uygulama	Yenilikçi Reçete Uygulamaları

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	3	56
Uygulamalı Ders	14	1	1	28
Dönem Ödevi	14	2	1	42
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				148
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				6

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Yenilikçi mutfak akımlarının tanımlanması
2	Yenilikçi restoran uygulamaları hakkında bilgi edinilmesi
3	Yenilikçi reçete, sunum tekniklerinin uygulanması

