

FUSION CUISINE

GMS302 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	6
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 5 / 0
ECTS	5
Level of study	Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim

Learning outcomes

1	Farklı mutfaklara ait yemekleri tek bir tabakta birleştirir.
2	Yaratıcı yemek formülleri geliştirir.
3	Türk ve dünya mutfağından yararlanarak fonksiyonel ve sağlıklı yemekler formülize eder.
4	Yemek yaratma sürecinde farklı kültürlere ait yemekler ve ingredientleri bilgi süzgecinden geçirerek uygun olanları belirler.
5	Türk mutfağına ait yemekleri, dünya mutfağına kullanılan teknikleri de kullanarak iyileştirir/geliştirir.

Weekly topics

Week	Subject
1	Füzyon Mutfağın Tanımı
2	Füzyon Mutfağın Tarihsel Gelişimi
3	Füzyon Mutfağının Sınıflandırılması
4	Füzyon Mutfağı Temel Ürünleri
5	Füzyon Mutfakta Kullanılan Teknikler
6	Uluslararası Mutfak Trendleri ve Füzyon Mutfak

Week	Subject
7	Türk Mutfağı ve Füzyon Mutfak
8	Ara Sınav
9	Uluslararası Füzyon Mutfaklar
10	Füzyon Mutfak Örnekleri
11	Füzyon Mutfak Uygulamaları
12	Füzyon Mutfak Uygulamaları
13	Füzyon Mutfak Uygulamaları
14	Füzyon Mutfak Uygulamaları
15	Genel değerlendirme
16	Final Sınavı

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Ara Sınav	1	%50
Uygulama/Pratik	1	%50

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%100

Yarıyıl(yıl) içi etkinliklerin ve yarıyıl(yıl) sonu sınavının başarı notuna katkısı

Event	Number	Percentage
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	0	%60
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40

ECTS workload

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Takım/Grup Çalışması	14	5	70
Final Sınavı için Bireysel Çalışma	1	8	8
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	4	4
Uygulama/Pratik	14	5	70
Final Sınavı	1	6	6
Ara Sınav	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Total workload / ECTS			187 hours · 6,23 ECTS