BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Moleküler Gastronomi	AŞÇ238	3	2 + 1	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Yeni ekipmanlar ve farklı malzemeler kullanarak ürünlerin normal formlarından farklı formlarda da olabileceği uygulamalı olarak öğretilir
Ders İçeriği	Moleküler Gastronomi, Oluşum Süreci, Ekipmanlar, Emülsifikasyon, Jelatinasyon, Sifon Kullanımı, Buz Oluşumu, Köpük Oluşumu, Saklama Yöntemleri, Moleküler Forma Getirme
Ders Kaynakları	Department of Culinary Arts&Management IEU. Art, Design & Gastronomy. School of Applied Management Sciences, 2017., Ders slaytları

Hafta	Konu
1	Moleküler gastronomi nedir?
2	Moleküler gastronominin oluşum süreci
3	Kullanılan ekipmanlar ve kullanım Şekilleri
4	Kullanılan malzemeler
5	Emülsifikasyon
6	Jelatinasyon
7	Farklı sıcaklıklar yöntemi
8	Ara sınav. Sifon kullanımı
9	Spherification(küre formuna getirme)
10	Buz oluşumu
11	Köpük oluşumu
12	Moleküler ürünleri saklama yöntemleri
13	Sous vide tekniği
14	Sıvı nitrojen kullanımı

Program Çıktıları	
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12
Moleküler gastronomi tarihi hakkında bilgi edinir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Moleküler gastronomi hakkında bilgi edinir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Molekülergastronomi de ürünlere göre kullanılan araç ve gereçleri tanır ve kullanır.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Moleküler ürün yapım aşamalarını öğrenir ve uygular.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Moleküler ürün geliştirir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-