BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Moleküler Gastronomi	AŞÇ238	2	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

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması	Laboratuar	2	8
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	1	14
Ara Sınav 1		10	1
Dönem Sonu Uygulaması		10	1
	Ders İş Yükü:	92	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	3,61	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
2	Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
4	Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşuları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
6	Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
7	Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
8	Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
9	Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
10	Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
11	Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
12	Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
13	Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

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	PÇ 13
Moleküler gastronomi tarihi hakkında bilgi edinir.	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
Moleküler gastronomi hakkında bilgi edinir.	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
Molekülergastronomi de ürünlere göre kullanılan araç ve gereçleri tanır ve kullanır.	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Moleküler ürün yapım aşamalarını öğrenir ve uygular.	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0
Moleküler ürün geliştirir	5	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	5

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/370931