



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

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2	Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4	Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5	Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
6	Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7	Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15	Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
16	Gıda türleri, hijyeni, teknolojsi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

**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	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
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 ürünler e göre kullanılan araç ve gereçleri tanıır 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	-	-	-
Ortalama Deęer	5	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0	2	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgi/getir/396853>