



| 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

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

#### Ders Öğrenme Çıktısı

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