



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

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