



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ  
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU



AŞÇILIK

(2024 - 2025) 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 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     | -     | -     | -     | -     |
| Moleküler gastronomi 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     | -     | -     | -     |

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