



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU



AŞÇILIK

(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu

| 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 |

| 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 |
| Ders İş Yükü: | | 92 | |
| AKTS (Ders İş Yükü / 25.5): | | 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 | - | - | - |
| Ortalama Deęer | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | - | - | - |

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgi/getir/396902>