

T.C.
FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

DERS BİLGİLERİ

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Moleküler Mutfak	GST 302	4	1+1	2	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Ön Koşulu	Yok				
Dersin Veriliş Şekli	Yüzyüze				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Bu derste öğrenciler moleküler mutfak ürünlerini tanıyacaklar, moleküler mutfaktan ürünler hazırlayabileceklerdir.				
Dersin Öğrenim Kazanımları	1	Öğrenciler moleküler mutfak ürünlerini tanıır.			
	2	Moleküler mutfak ürünlerinin kullanıldığı yerleri bilir.			
	3	Bu ürünleri kullanma uygulama bilgisine sahip olur.			

DERS AKIŞI

Hafta	Teorik	Uygulama
1	Moleküler gastronomi kavramı ve gelişimi	
2	Moleküler gastronominin yiyecek içecek sektöründeki yeri	
3	Moleküler mutfakta kullanılan kimyasallar ve yapıları	
4	Kapsülleştirme	Kapsül uygulamaları
5	Köpükleştirme	Köpükleştirme uygulaması
6	Jelleştirme	Jelleştirme uygulamaları
7	ARA SINAV	
8	Katılaştırma	Katılaştırma uygulamaları
9	Tütsüleme	Tütsüleme Uygulamaları

10	Koku Transferi	
11	Tat Transferi	
12	Düşük Isıda Pişirme	
13	Soğuk Pişirme	
14	Demo Uygulamalar	Uygulama

KAYNAKLAR

- Prof. Dr. Fügen Durlu Özkaya, Moleküler Gastronomi, Detay Yayıncılık
- Beef and Fish, Dergi,
- Faruk Gökçe ,Gastronomi Araştırmaları Bibliyografyası , Detay Yayıncılık
- İncili Gastronomi Rehberi , Kolektif Yayınevi , Hürriyet Kitap
- Uluslararası Gastronomi 1 , Detay Yayıncılık

DEĞERLENDİRME

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayısı	Katkı Yüzdesi
Ara Sınav	1	40
Ödev	0	0
Yıl Sonu Sınavı	1	60
Toplam	2	100
Yıl İçi Çalışmaların Başarıya Oranı	40	
Finalin Başarıya Oranı	60	
Toplam	100	
Açıklama		