

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	Seçmeli	1+1	2	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Öğr.Gör.				
Dersi Verenler	Öğr.Gör.				
Dersin Amacı					

DERS AKIŞI

Hafta	
1	Moleküler gastronomi kavramı ve gelişimi
2	Moleküler gastronominin yiyecek içecek sektöründeki yeri
3	Moleküler mutfakta kullanılan kimyasallar ve yapıları
4	Kapsülleştirme
5	Köpükleştirme
6	Jelleştirme
7	ARA SINAV
8	Katılaştırma
9	Tütsüleme
10	Koku Transferi
11	Tat Transferi
12	Düşük Isıda Pişirme
13	Soğuk Pişirme
14	Demo Uygulamalar

KAYNAKLAR

