



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Moleküler Gastronomi ve Moleküler Mutfak							
Ders Kodu		GAST503		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	126 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı									
Özet İçeriği									
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir)							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	This H. (2005) Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flower, Columbia University Press This H. Building A Meal: From Molecular Gastronomy to Culinary Constructivism Barham P. ve diğerleri (2010) Molecular Gastronomy: A New Emerging Scientific Discipline, Ders Notları
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Moleküler gastronomi kavramı ve gelişimi
2	Teorik	Moleküler gastronominin yiyecek içecek sektöründeki yeri
3	Teorik	Moleküler gastronomide kullanılan kimyasallar ve yapıları
4	Teorik	Kapsülleştirme (Küreleştirme)
5	Teorik	Köpükleştirme
6	Teorik	Jelleştirme
7	Teorik	Katılaştırma
8	Teorik	Tozlaştırma
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
10	Teorik	Tütsüleme
11	Teorik	Odor transfer
12	Teorik	Tat transferi
13	Teorik	Düşük sabit ısıda pişirme
14	Teorik	Soğuk pişirme
15	Teorik	Soğuk pişirme
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	3	70
Ödev	14	1	1	28
Atöyle Çalışması	3	2	5	21
Ara Sınav	1	2	1	3
Dönem Sonu Sınavı	1	2	2	4
Toplam İş Yüğü (Saat)				126
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Besinlerin temel yapılarını bilir.
2	Molecular kitchen product types can do.
3	Tat almanın kimyasını bilir
4	Moleküler gastronomide kullanılan tekstürleri bilir ve kullanabilir.
5	Moleküler gastronomide kullanılan tekstürleri bilir ve kullanabilir.

Program Çıktıları (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı)

1	Yiyecek İçecek alanında lisans düzeyindeki yeterliliklerine dayalı olarak turizm işletmeciliği alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir ve turizm işletmeciliğinin disiplinler arası yapısı bağlamında farklı disiplinlerin bakışı ile sektörü değerlendirebilir.
2	Yiyecek- İçecek işletmeciliği alanındaki bir probleme ilişkin çalışma yaparken sektörün hem sosyo-ekonomik etkilerini hem de işletmecilikle ilgili sorunlarını birbirleri ile etkileşim içerisinde ayrı ayrı analiz eder.
3	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında daha önce ortaya koyulmamış belli konularda bilgi üretmek adına birincil veri kaynaklarına yönelik çalışma yapar.
4	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında ortaya çıkan güncel gelişmeleri ve kendi çalışmalarını, alanındaki ve dışındaki gruplara, yazılı, sözlü ve görsel olarak sistemli bir şekilde aktarır.
5	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki bir problemi, bağımsız olarak kurgular, çözüm yöntemi geliştirir, sonuçları değerlendirir ve alanına ilişkin projelerde, proje yürütücüsü veya katılımcısı olarak görev alır.
6	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında belli konularda strateji ve uygulama planları geliştirir ve elde edilen sonuçları değerlendirir; işletmenin görev aldığı alanlara ilişkin vizyon, amaç ve hedefleri belirler.
7	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında edindiği bilgi ve becerilere eleştirel bir gözle yaklaşır, sorgular ve sorunların tespiti, analizi ve çözümünde analitik yaklaşımı uygulayarak çok yönlü araştırma gerçekleştirir.
8	Yiyecek İçecek işletmelerinde görev aldığı alanla ilgili olarak sürekli kendini yeniler ve geliştirir.
9	Veri toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında bilimsel, sosyal ve etik değerleri gözetenerek bu değerleri öğretebilir ve denetleyebilir.
10	En az bir yabancı dilde turizm literatürünü takip etme yeteneğine sahiptir.
11	Yiyecek İçecek işletmelerinin departmanları ile ilgili gelişmelerde paylaşıma açıktır ve bilgilerini paylaşır.
12	Yiyecek İçecek işletmelerinde kullanılan bilgi teknolojileri hakkında bilgi sahibidir ve bu teknolojileri kullanır.
13	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki ortaya koyulmuş mevcut verileri kullanarak bilimsel yöntemlerle bilgiyi geliştirir, bilimsel, toplumsal ve etik sorumluluk ile kullanır.
14	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında özümlediği bilgiyi ve problem çözme yeteneklerini, disiplinler arası çalışmalarda uygular.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	5	4	5	4
PÇ2	5	4	4	5	5
PÇ3	4	4	5	5	4
PÇ4	5	5	4	5	4
PÇ5	4	4	5	4	5
PÇ6	4	5	5	5	4
PÇ7	4	4	4	4	4
PÇ8	5	4	5	5	5
PÇ9	4	5	5	5	5
PÇ10	5	4	5	5	4
PÇ11	4	5	5	5	4
PÇ12	4	5	4	5	4
PÇ13	4	5	5	4	5
PÇ14	4	5	4	4	4

