



AYDIN ADNAN MENDERES UNIVERSITY COURSE INFORMATION FORM

Course Title		Molecular Gastronomy and Molecular Cuisine							
Course Code		GAST503		Course Level		Second Cycle (Master's Degree)			
ECTS Credit	5	Workload	126 <i>(Hours)</i>	Theory	3	Practice	0	Laboratory	0
Objectives of the Course									
Course Content									
Work Placement		N/A							
Planned Learning Activities and Teaching Methods				Explanation (Presentation)					
Name of Lecturer(s)									

Assessment Methods and Criteria

Method	Quantity	Percentage (%)
Midterm Examination	1	40
Final Examination	1	60

Recommended or Required Reading

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
---	--

Week	Weekly Detailed Course Contents	
1	Theoretical	The concept and development of molecular gastronomy
2	Theoretical	The role of molecular gastronomy in food and beverage sector
3	Theoretical	Chemicals and structures used in molecular gastronomy
4	Theoretical	Encapsulation
5	Theoretical	foaming
6	Theoretical	gelling
7	Theoretical	Solidification
8	Theoretical	pollination
9	Intermediate Exam	Midterm
10	Theoretical	Fumigation
11	Theoretical	Odor transfer
12	Theoretical	Taste transfer
13	Theoretical	Low constant temperature cooking
14	Theoretical	Cold cooking
15	Theoretical	Soğuk pişirme
16	Final Exam	Finals

Workload Calculation

Activity	Quantity	Preparation	Duration	Total Workload
Lecture - Theory	14	2	3	70
Assignment	14	1	1	28
Studio Work	3	2	5	21
Midterm Examination	1	2	1	3
Final Examination	1	2	2	4
Total Workload (Hours)				126
[Total Workload (Hours) / 25*] = ECTS				5

*25 hour workload is accepted as 1 ECTS

Learning Outcomes

1	Knows the basic structures of foods.
---	--------------------------------------



2	Molecular kitchen product types can do.
3	Knows the chemistry of taste
4	Know and use the textures used in molecular gastronomy.
5	Know and use the textures used in molecular gastronomy.

Programme Outcomes (Gastronomy and Culinary Arts Master)

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 gözeterek 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.

Contribution of Learning Outcomes to Programme Outcomes 1:Very Low, 2:Low, 3:Medium, 4:High, 5:Very High

	L1	L2	L3	L4	L5
P1	4	5	4	5	4
P2	5	4	4	5	5
P3	4	4	5	5	4
P4	5	5	4	5	4
P5	4	4	5	4	5
P6	4	5	5	5	4
P7	4	4	4	4	4
P8	5	4	5	5	5
P9	4	5	5	5	5
P10	5	4	5	5	4
P11	4	5	5	5	4
P12	4	5	4	5	4
P13	4	5	5	4	5
P14	4	5	4	4	4

