

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
MOLEKÜLER GASTRONOMİ UYGULAMALARI	GMS4212563	Bahar Dönemi	2+2	3	5
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Merih TATLI				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu ders öğrencilerin, moleküler gastronominin başlangıcından günümüze kadar gelen süreçteki değişimini anlamasını, moleküler mutfakta kullanılan ekipman ve ürünleri tanıyıp uygulamalarda kullanmasını, gastronomi ve bilim arasındaki ilişkiyi anlamasını amaçlamaktadır.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Moleküler Gastronomi Kavramı ve Tarihi ,Moleküler Mutfak' ta Kullanılan Ekipmanlar ve Ürünler ,Moleküler gastronomide kullanılan gıda katkı maddeleri ,Moleküler gastronomide kullanılan teknikler, küreleme ,Moleküler gastronomide kullanılan teknikler, jelleme, ters küreleme ,Moleküler gastronomide kullanılan teknikler, jelleme, süspansiyon ,Moleküler gastronomide kullanılan teknikler, emülsiyon,Moleküler gastronomide kullanılan teknikler, sous vide,Yaratıcı moleküler mutfak uygulamaları ,Yaratıcı moleküler mutfak uygulamaları ,Yaratıcı moleküler mutfak uygulamaları ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları	Gıda katkı maddelerini moleküler tabak geliştirmek için yasal limitlere uygun olarak kullanır		Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
	Moleküler gastronomide uygulanan temel teknikleri mutfakta kullanır		9	A	
	Mutfakta kullanılan kimyasalların gıdalardaki değişimlerini kavrarlar.		16	A	
	Moleküler gastronomi tekniklerini kullanarak özgün yemekler geliştirir		16	A	
	1. Yemek pişirmeyi kimyasal bir süreç olarak değerlendirir.		10, 5, 9		
			9	A	
Öğretim Yöntemleri	10: Tartışma Yöntemi, 16: Soru - Cevap Tekniği , 5: İşbirlikli Öğrenme Modeli, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	A: Klasik Yazılı Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Moleküler Gastronomi Kavramı ve Tarihi □□□				
2	Moleküler Mutfak' ta Kullanılan Ekipmanlar ve Ürünler □□□□				
3	Moleküler gastronomide kullanılan gıda katkı maddeleri □□□□				
4	Moleküler gastronomide kullanılan teknikler, küreleme □□□				
5	Moleküler gastronomide kullanılan teknikler, ters küreleme □□□				
6	Moleküler gastronomide kullanılan teknikler, jelleme, süspansiyon □□□				
7	Moleküler gastronomide kullanılan teknikler, jelleme, süspansiyon				
8	Moleküler gastronomide kullanılan teknikler, emülsiyon				
9	Moleküler gastronomide kullanılan teknikler, sous vide				
10	Yaratıcı moleküler mutfak uygulamaları □				
11	Yaratıcı moleküler mutfak uygulamaları □□□				
12	Yaratıcı moleküler mutfak uygulamaları □				
13	Yaratıcı moleküler mutfak uygulamaları				
14	Yaratıcı moleküler mutfak uygulamaları □				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınav Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			
Kaynaklar					
Herve This Molecular Gastronomy: Exploring TheScience of Flavor.					