



Gaziantep Üniversitesi
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS503 Moleküler Gastronomi ve Moleküler Mutfak					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	GMS503	Moleküler Gastronomi ve Moleküler Mutfak	3	3	8

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Yüksek Lisans	Yok	Seğmeli

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI		Yok	Dr.Öğr.Üyesi Banu KOÇ	Yok

Dersin Amacı :

Bu derste, öğrencilere moleküler gastronominin ilkelerini öğretmekle moleküler teknikler kullanarak yeni ve farklı ürünler üretme becerisini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Moleküler gastronominin temel prensipleri; araç ve teknikler, yiyecek uygulamaları; içecek uygulamaları bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Dersin hocası tarafından hazırlanan ve öğrenci ile paylaşılan ders notları

1) This, H. (2009). Molecular gastronomy, a scientific look at cooking. Accounts of chemical research, 42(5), 575-583. 2) This, H. (2002). Molecular gastronomy. Angewandte Chemie International Edition, 41(1), 83-88. 3) This, H. (2013). Molecular gastronomy is a scientific discipline, and note by note cuisine is the next culinary trend. Flavour, 2(1), 1-8.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	: 30	Fen Bilimleri	: 30
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 40

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Dersin işlenme şekli hakkında bilgi verilmesi ve temel kavramlar		Sunum Anlatım
2	Gıdaların kimyasal yapıları ve özellikleri: Karbonhidratlar ve proteinler		Sunum Anlatım
3	Gıdaların kimyasal yapıları ve özellikleri: Yağlar ve çözeltiler		Sunum Anlatım
4	Gıda işleme süreçlerinde gerçekleşen transferler (Isı-Kütle-Momentum)		Sunum Anlatım
5	Moleküler gastronominin oluşum süreci		Sunum Anlatım
6	Moleküler Gastronomide kullanılan ajanlar ve özellikleri		Sunum Anlatım
7	Moleküler Gastronomide kullanılan ajanlar ve özellikleri		Sunum Anlatım
8	Ara sınav		
9	Moleküler Gastronomide kullanılan ajanlar ve özellikleri		Sunum Anlatım
10	Jel oluşturma (jelleşme-jelatinasyon)		Sunum Anlatım
11	Emülsiyon ve köpük oluşturma		Sunum Anlatım
12	Küreselleştirme (kapsül oluşturma)		Sunum Anlatım
13	Toz formuna getirme		Sunum Anlatım
14	Moleküler gastronomi teknikleri ile reçete geliştirme		Sunum Anlatım
15	Yarıyıl Sonu Sınavı		
16	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Bilimsel bir disiplin olarak moleküler gastronominin çalışma alanlarını tanımlar.
Ö02	Moleküler gastronomide kullanılan ekipman ve malzemeleri öğrenir
Ö03	Moleküler gastronomide kullanılan ajanlar ve etkileri hakkında bilgi sahibi olur.
Ö04	Moleküler gastronomide kullanılan teknikler hakkında bilgi sahibi olur
Ö05	Moleküler gastronomide kullanılan teknikler uygular

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P01	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili yüksek lisans düzeyinde kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
P05	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahiptir.
P06	Gastronominin gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir.
P07	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanına yönelik donanıma sahip olur ve edindiği bilgi ve becerileri uygulayabilir
P09	Gastronomi ile ilgili mevzuatı temel değer ve ilkeleri izleyebilir ve bunlara uygun davranabilir.
P03	Mesleki sorunları/konuları tartışırken, çalışmalarını yürütürken bilimsel yöntem ve etik ilkeleri uygular.
P08	Türk ve dünya mutfak sanatlarının tüm inceliklerini en iyi şekilde bilir ve uygulayabilir.
P10	Gastronomi alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlayabilir.
P02	Lisans yeterliklerine dayalı olarak, gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir.
P04	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibidir.
P11	Gastronomi alanı ile ilgili meslekler ve iş alanları hakkında detaylı bilgi sahibi olur.

