**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **BAC216 - Moleküler Gastronomi** |
| Dersin Sorumlusu | Öğr. Gör. Emir Hiilmi Üner |
| Dersin Düzeyi | Ön lisans |
| Dersin Kredisi | 2 |
| Dersin Türü | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Apicius'tan günümüze moleküler gastronomi çalışmaları, bilimsel bir disiplin olarak moleküler gastronominin doğuşu: Herve This ve Nicola Kurti'nin çalışmaları, moleküler gastronominin çalışma alanları, moleküler gastronomi moleküler mutfak ayrımı, bir akım olarak moleküler mutfak |
| Dersin Amacı | Bu dersin amacı moleküler gastronomi moleküler mutfak ayrımını yaparak, Moleküler gastronominin çalışma alanlarını tanımlamak, moleküler mutfakta kullanılan sous vide, jelleştirme, küreleşen sıvılar, katı ve sıvı gıdaların köpük haline getirilmesi, koku ve tat transferi, sıvı nitrojen kullanarak pişirme ve dondurma tekniklerinin öğrenilmesi ve uygulanmasıdır. |
| Dersin Süresi | 3 saat |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | Yok |
| Önerilen Kaynaklar | |  |  | | --- | --- | | Herve, T (2006). Molecular Gastronomy: Exploring TheScience of Flavor. Columbia University Press. |  | |  |  | |
| Dersin Kredisi (AKTS) | 2 |
| Laboratuvar |  |
| Diğer-1 |  |