

Kimya (İngilizce)			
Lisans	TYYÇ: 6. Düzey	QF-EHEA: 1. Düzey	EQF-LLL: 6. Düzey

## Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	UNI141				
Ders İsmi:	Basic Knowledge in Gastronomy				
Ders Yarıyılı:	Güz Bahar				
Ders Kredileri:	<table><tr><td>AKTS</td></tr><tr><td>5</td></tr></table>	AKTS	5		
AKTS					
5					
Öğretim Dili:	İngilizce				
Ders Koşulu:					
Ders İş Deneyimini Gerekliyor mu?:	Hayır				
Dersin Türü:	Üniversite Seçmeli				
Dersin Seviyesi:	<table><tr><td>Lisans</td><td>TYYÇ:6. Düzey</td><td>QF-EHEA:1. Düzey</td><td>EQF-LLL:6. Düzey</td></tr></table>	Lisans	TYYÇ:6. Düzey	QF-EHEA:1. Düzey	EQF-LLL:6. Düzey
Lisans	TYYÇ:6. Düzey	QF-EHEA:1. Düzey	EQF-LLL:6. Düzey		
Dersin Veriliş Şekli:	E-Öğrenme				
Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. FRANCK GERARD BRUWIER				
Dersi Veren(ler):					
Dersin Yardımcıları:					

## Dersin Amaç ve İçeriği

Dersin Amacı:	It is aimed to ensure that students learn the basic concepts of gastronomy applications and to provide a certain infrastructure for the courses they will take in other semesters.
Dersin İçeriği:	Gastronomi, yiyecek hazırlama ve insan beslenmesinin duyuşal özelliklerini tatmayı, keşfetmeyi, araştırmayı, deneyimlemeyi, yazmayı, anlamayı içeren bir sanattır. Bununla birlikte, aynı zamanda

çeşitli kültürlerle beslenmenin incelenmesini de içerir. Gastronomi pişirmede kimyasal ve biyolojik bilginin uygulanması moleküler gastronomi olarak bilinmeye başlandı

## Öğrenme Kazanımları

Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;

## Ders Akış Planı

Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1)	Introduction-I • What is Gastronomy? • Culinary Science • Molecular Gastronomy • Culinary Basic Knowledge of History • Cuisine Classification • Sauces	Wayne Gisslen- Professional Cooking
3)	3- Understanding Pastry • History • Platted Desserts • Traditional Cuisine Chef Desserts • Side Table Service Desserts • Pastry Boutique • Today's Pastry	
3)	Introduction -II • Classic Kitchen Cutting Techniques-I • Classic Kitchen Cutting Techniques-II • Stocks • History • Meat Cutting Techniques • Fish Cuts • Classic/Tradition/Modern	
4)	Liquid and Solid • Basic Understanding of Liquid and Solid • Application of Liquid and Solid in Food • Food and Drink Pairing • Food and Drink Pairing in Turkish Cuisine • Food and Drink Pairing in Cuisine	
5)	The Five Senses • Understanding the Five Senses • Eyes, Touch, Smell, Hear, Taste	
6)	Understanding Meat and Poultry • Meat and Poultry Types	
7)	Understanding Fish • Round Fish • Flat Fish • Cooking Methods • Fish Base Sauces	
8)	MIDTERM	
9)	How to Create a Dish	
10)	Table Dynamic • Before Plating • Quantity, Volume and Proportions • Dining	
11)	Synthesys • From the Kitchen to the Table • Food and Your Perceptions • The Basics	
12)	Project presentations	
13)	Project presentations	
14)	Project presentations	
15)	Project presentations	

16)	Project presentations	
-----	-----------------------	--

## Kaynaklar

Ders Notları / Kitaplar:	Wayne Gisslen-Professional Cooking
Diğer Kaynaklar:	Wayne Gisslen-Professional Cooking

## Ders - Program Öğrenme Kazanım İlişkisi

Ders Öğrenme Kazanımları
Program Kazanımları
1) Kimyanın teori ve uygulamalarıyla ilgili temel kavramları bilir, kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanır, yöntemleri seçebilir, geliştirebilir ve tasarlayabilir.
2) Analiz, sentez, ayırma ve saflaştırma yöntemlerine yönelik deneysel planlama ve uygulama yapabilir, karşılaşılan problemlere çözüm getirir ve sonuçlarını yorumlayabilir.
3) Maddelerin nitel ve nicel analizlerinde kullanılan örnek hazırlama tekniklerinin ve aletsel analiz yöntemlerinin temel ilkelerini ifade eder, uygulama alanlarını tartışır.
4) Kimyasal maddelerin kaynakları, üretimleri, endüstriyel uygulamaları ve teknolojileri hakkında bilgi sahibidir.
5) Kimyasal maddelerin yapı analizlerini yapar ve sonuçlarını yorumlar.
6) Gerek bireysel olarak gerekse de çok disiplinli gruplarda çalışabilir, sorumluluk alabilir, görevlerini planlayabilir ve zamanı etkin kullanır.
7) İngilizceyi profesyonel düzeyde kullanarak alanındaki bilgileri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.
8) Alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.
9) Ulusal ve uluslararası kimya literatürünü takip eder, kazandığı bilgileri sözlü ya da yazılı olarak aktarır.
10) Öz öğrenme gereksinimlerini belirler, öğrenimini yönetir/yönlendirir.
11) Sorumluluk alabilir ve bu sorumlulukların gerektirdiği etik değerlere bağlı kalır.

## Ders - Öğrenme Kazanımı İlişkisi

Etkisi Yok	1 En Düşük	2 Orta	3 En Yüksek

Dersin Program Kazanımlarına Etkisi	Katkı Payı
-------------------------------------	------------

1)	Kimyanın teori ve uygulamalarıyla ilgili temel kavramları bilir, kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanır, yöntemleri seçebilir, geliştirebilir ve tasarlayabilir.	
2)	Analiz, sentez, ayırma ve saflaştırma yöntemlerine yönelik deneysel planlama ve uygulama yapabilir, karşılaşılan problemlere çözüm getirir ve sonuçlarını yorumlayabilir.	
3)	Maddelerin nitel ve nicel analizlerinde kullanılan örnek hazırlama tekniklerinin ve aletsel analiz yöntemlerinin temel ilkelerini ifade eder, uygulama alanlarını tartışır.	
4)	Kimyasal maddelerin kaynakları, üretimleri, endüstriyel uygulamaları ve teknolojileri hakkında bilgi sahibidir.	
5)	Kimyasal maddelerin yapı analizlerini yapar ve sonuçlarını yorumlar.	
6)	Gerek bireysel olarak gerekse de çok disiplinli gruplarda çalışabilir, sorumluluk alabilir, görevlerini planlayabilir ve zamanı etkin kullanır.	
7)	İngilizceyi profesyonel düzeyde kullanarak alanındaki bilgileri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.	
8)	Alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.	
9)	Ulusal ve uluslararası kimya literatürünü takip eder, kazandığı bilgileri sözlü ya da yazılı olarak aktarır.	
10)	Öz öğrenme gereksinimlerini belirler, öğrenimini yönetir/yönlendirir.	
11)	Sorumluluk alabilir ve bu sorumlulukların gerektirdiği etik değerlere bağlı kalır.	

## Ölçme ve Değerlendirme

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Aktivite Sayısı	Katkı Payı
Uygulama	1	% 40
Ara Sınavlar	1	% 20
Final	1	% 40
<b>Toplam</b>		<b>% 100</b>
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTU KATKISI		% 60
YARIYIL SONU ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		% 40
<b>Toplam</b>		<b>% 100</b>

## İş Yüğü ve AKTS Kredisi Hesaplaması

Aktiviteler	Aktivite Sayısı	İş Yüğü
Ders Saati	14	42
Uygulama	6	21
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	14
Ödevler	14	14
Ara Sınavlar	3	21
Final	11	28
<b>Toplam İş Yüğü</b>		<b>140</b>