BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gastronomi ve Medya	AŞÇ221	3	3 + 0	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (yüz yüze)
Amaç	Bu ders, Gastronomi öğrencilerine mesleklerinin medyadaki yansımalarını farklı açılardan ele alabilecekleri, gastronominin geniş yelpazesi içinde ilk yayınlardan itibaren gelinen nokta hakkında kapsamlı şekilde bilgi birikimi oluşturmayı amaçlamaktadır. Ayrıca aşçılık mesleği kariyerlerinde gerekli olan medya eksenli balış açısını kazandırmayı hedeflemektedir.
Ders İçeriği	Bu ders; gastronomide medyanın yeri ve önemi, gastronomi ve medya ilgili temel kavramlar, kitle İletişim ve çeşitleri, sinema ve gastronomi, basılı medya ve gastronomi, sosyal medyada gastronomiyi içerir.
Ders Kaynakları	Editör Hakan Yılmaz (2018) Gastronomi ve Medya Anadolu Üniversitesi Yayınları

Hafta	Konu
1	Gastronomide Medyanın Yeri ve Önemi
2	Gastronomi ve Medya İlgili Temel Kavramlar
3	İletişim, Kitle İletişim ve Çeşitleri
4	Sinema ve Gastronomi
5	Basılı Medya ve Gastronomi-I
6	Basılı Medya ve Gastronomi-II
7	Televizyon ve Gastronomi-I
8	Televizyon ve Gastronomi-II
9	İnternet ve Gastronomi-I
10	İnternet ve Gastronomi-II
11	Sosyal Medya ve Gastronomi
12	Fotoğraf ve Gastronomi
13	Gastronomi ve Sosyoloji-I
14	Gastronomi ve Sosyoloji-II

Program Çıktıları	
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12
Gastronomi ve medya ilişkisiyle ilgili bilgi edinimi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gastronominin ilişkili olduğu medya alanlarını yorumlama edinimi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gastronomiyi sosyolojik açıdan yorumlama edinimi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-