



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK
(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yemek Yazarlığı	AŞÇ241	1	3 + 0	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Bu dersin amacı, temel gazeteciliğin ilkelerini anlatmak, yemek kültürü ve bununla ilgili olarak yemek kültürü gazeteciliği bilgilerini aktarmak ve dünyadan örnekler incelenerek web ve sosyal medyada yemek kültürü gazeteciliği esaslarını tartışmaktır.				
Ders İçeriği	Bu ders, web uygulamaları ile birlikte örnek dokümanları, sunumları ve yemek kültürü gazeteciliğine ilişkin dünya çapındaki uygulamaları kapsar.				
Ders Kaynakları	Ders Notu				

Hafta	Konu
1	Standart tarif hazırlama
2	Pratik ölçü ve birim ölçü ile malzeme açıklamalarını uyumlaştırma
3	Yemek hazırlanışı yazımı
4	Gazete için makale yazımı
5	Gazete eki için yemek konulu köşe yazımı
6	Dergi için tarif yazımı
7	Dergi için mutfak kültürü yazımı
8	Yemek temalı kompozisyon
9	İnternet günlüğü şeklinde yemek yazımı
10	E-posta ve e-grup ile yemek yazımı ve paylaşımı
11	Diğer sosyal medya kanalları ile yemek yazımı
12	Kahvaltı temalı yemek kültürü yazımı
13	Doğumdan ölüme geçiş dönemi temalı yemek kültürü yazımı
14	Bayramlar ve diğer özel günler temalı yemek kültürü yazımı

Program Çıktıları

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

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/324524>