



| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|-----------------|---|---------|----------|------|---------|
| Yemek Yazarığı | AŞÇ241 | 3 | 3 + 0 | 4,0 | Seçmeli |
| Birim Bölüm | Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze) | | | | |
| Amaç | Bu dersin amacı, temel gazeteciliğin ilkelerini anlatmak, yemek kültürü ve bununla ilintili 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 |
|--|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| Standart tarif hazırlayabilecektir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Çeşitli medya kanallarına uygun yemek temalı yazılar yazabilecektir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Yemekle ilgili farklı temalarda yazılar yazabilecektir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Ortalama Değer | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |