BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Gastronomi ve Medya	AŞÇ221	1	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

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	3	14
Ara Sınav 1		6	1
Final		12	1
	Ders İş Yükü:	102	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	4	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
2	Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
4	Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşuları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
6	Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
7	Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
8	Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
9	Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
10	Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
11	Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
12	Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
13	Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

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	PÇ 13
Gastronomi ve medya ilişkisiyle ilgili bilgi edinimi	1	3	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0	1
Gastronominin ilişkili olduğu medya alanlarını yorumlama edinimi	1	3	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0	1
Gastronomiyi sosyolojik açıdan yorumlama edinimi	1	3	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0	1