



| Ders Adı        | Kodu                                                                                                                                                                                                                                                          | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| Yemek Yazarlığı | 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                                                       | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     |