



| 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 İçeriğı | 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 ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiğı bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
- Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
- 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.
- Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşulları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiğı, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
- Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleğı ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliğı ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
- Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
- Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
- Ahlak, iş ve meslek etiğı, turizmde iş etiğı, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
- Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
- Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
- Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
- Edinilen teorik ve pratik bilgiler iş yeri uygulaması ve iş 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 |
|--|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|
| Standart tarif hazırlayabilecektir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Çeşitli medya kanallarına uygun yemek temalı yazılar yazabilecektir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Yemekle ilgili farklı temalarda yazılar yazabilecektir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |