



| Ders Adı            | Kodu   | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|---------------------|--|---------|----------|------|---------|
| Gastronomi ve Medya | AŞÇ221   | 3       | 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 iletişim 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 Yüğü  | 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      |
| <b>Ders İş Yüğü:</b>                                  |                                 | 102           |        |
| <b>AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):</b>                    |                                 | 4             |        |

| Program Çıktıları |   |
|-------------------|---|
| 1                 | Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.  |
| 2                 | Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.  |
| 3                 | Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.  |
| 4                 | Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.  |
| 5                 | Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.                           |
| 6                 | Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.   |
| 7                 | Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.  |
| 8                 | Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.   |
| 9                 | Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir  |
| 10                | Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.  |
| 11                | Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.  |
| 12                | Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.   |
| 13                | Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.  |
| 14                | Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.  |
| 15                | Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir. |
| 16                | Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.  |

#### Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

| Ders Öğrenme Çıktısı   | PÇ1 | PÇ2 | PÇ3 | PÇ4 | PÇ5 | PÇ6 | PÇ7 | PÇ8 | PÇ9 | PÇ10 | PÇ11 | PÇ12 | PÇ13 | PÇ14 | PÇ15 | PÇ16 |
|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|------|
| 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    | -    | -    | -    |

