



| 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 ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği 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 gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
- Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği 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, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, 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 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 |
|--|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|
| Standart tarif hazırlayabilecekler.                                  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     |
| Çeşitli medya kanallarına uygun yemek temalı yazılar yazabilecekler. | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     |
| Yemekle ilgili farklı temalarda yazılar yazabilecekler.              | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     |