DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI	**Gastronomi ve Sosyal Medya**
DERSİN SINIFI	11 - 12. Sınıf
DERSİN SÜRESİ	Haftalık 3 Ders Saati
DERSİN AMACI	Bu derste öğrenciye ; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda yöresel yemekler ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.
DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI	**1.** Gastronomi ve Sosyal Medya İlişkisini açıklar. **2.** Gastronomi ile İlgili Medya Alanlarını açıklar. **3.** Gastronomi ve Sosyoloji ilişkisini açıklar.
EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI	**Ortam:** Yiyecek içecek hizmetleri atölyesi **Donanım:** Fırın, davlumbaz, ocak buzdolabı, bulaşık makinası, tandır, ızgara, taş fırın, sac, güveç, tencere, tava, kaşık, servis takımı, kepçe, kevgir, sunum tabağı, tabak, baharatlıklar v.b. masa, sandalye, masa örtüsü, masa üstü servis takımları, yöresel yemek sunum araçları, servis tepsileri, servis arabaları, servantlar v.b. sağlanmalıdır.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bu derste; öğrenci performansı belirlemeye yönelik çalışmalar değerlendirilirken gözlem formu, derecelendirme ölçeği ve dereceli puanlama anahtarı gibi ölçme araçlarından uygun olanlar seçilerek kullanılabilir.

KAZANIM SAYISI VE SÜRE TABLOSU

ÖĞRENME BİRİMİ	**KAZANIM SAYISI**	**DERS SAATİ**	**ORAN (%)**
Gastronomi ve Sosyal Medya İlişkisi	3	36	33,33
Gastronomi ile İlgili Medya Alanları	6	36	33,33
Gastronomi ve Sosyoloji	2	36	33,33
TOPLAM	**11**	**108**	**100**

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI ve KAZANIM AÇIKLAMALARI
Gastronomi ve Sosyal Medya İlişkisi	**1.** Gastronomide medyanın yeri ve önemi **2.** Gastronomi ve medya ilgili temel kavramlar **3.** Komünikasyon, kitle iletişim ve çeşitleri	**1.** Gastronomide medyanın yeri ve önemini açıklar **2.** Gastronomi ve medya ilgili temel kavramları açıklar. **3.** Komünikasyon, kitle iletişim ve çeşitlerini açıklar.
Gastronomi ile İlgili Medya Alanları	**1.** Sinema ve Gastronomi **2.** Basılı medya ve Gastronomi **3.** Televizyon ve Gastronomi **4.** İnternet ve Gastronomi **5.** Sosyal medya ve Gastronomi **6.** Fotoğraf ve Gastronomi	**1.** Sinema ve Gastronomi ilişkisini açıklar. **2.** Basılı medya ve Gastronomi ilişkisini açıklar. **3.** Televizyon ve Gastronomi ilişkisini açıklar. **4.** İnternet ve Gastronomi ilişkisini açıklar. **5.** Sosyal medya ve Gastronomi ilişkisini açıklar. **6.** Fotoğraf ve Gastronomi ilişkisini açıklar.
Gastronomi ve Sosyoloji		

UYGULAMA FAALİYETLERİ/TEMRİNLER

Uygulama faaliyeti/temrinler; ders kazanımına uygun olarak okulun fiziki kapasitesi ve donatımı, öğrenci sayısı göz önünde bulundurularak en fazla uygulama faaliyeti/temrini yaptıracak şekilde meslek alan zümre öğretmenler kurulu tarafından yöresel yemeğin özelliğine göre seçilir.

DERSİN UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

- Her öğrencinin uygulama yapması sağlanmalıdır.
- Öğrenciler ders sırasında Kişisel Koruyucu Donanım (Aşçı ceketi, ön önlük, kep veya bone, mutfak bezi, eldiven, maske, yelek, papyon&fular, yöresel kıyafetler) giymelidir.

- İş sağlığı ve güvenliği konusunda risk ve tehlike oluşturacak her türlü duruma karşı tedbirler alınmalıdır.
- Uygulamalar yiyecek içecek hizmetleri atölyelerinde yaptırılmalıdır.
- Ayrıca hazırlanacak ürünün özelliğine uygun üretim alanları kullanılmalıdır.
- Uygulamalar bölgesel ve donanıma göre seçilerek yapılmalıdır.
- Dersin işlenişinde yarışma, münazara, gezi vb etkinlikler yapılmalıdır.
- Yöresel yemek uygulamalarında kaynak kişilerden yararlanılmalıdır.
- Bu dersin işlenişi sırasında, özdenetim, işbirliği, sorumluluk, birlikte iş yapabilme, farklılıklara saygı, zamana riayet ile ilgili değer, tutum ve davranışları ön plana çıkaran etkinliklere yer verilmelidir. Bu etkinliklerde grup tartışması, düz anlatım, soru cevap, örnek olay incelemesi, gösterip yaptırma gibi yöntem ve teknikler kullanılabilir.
- Bu dersin işlenişi sırasında, saygı, kişisel temizlik, verilen görevi yerine getirme, azimli olma ile nezaket, misafirperverlik ile ilgili değer, tutum ve davranışları ön plana çıkaran etkinliklere yer verilmelidir.