

**AKTS DERS TANITIM FORMU**  
**ECTS Course Description Form**

**I. BÖLÜM (Senato Onayı)**  
**PART I (Senate Approval)**

<b>Dersi Açan Fakülte /YO</b> <b>Offering School</b>	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism			
<b>Dersi Açan Bölüm</b> <b>Offering Department</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts			
<b>Dersi Alan Program (lar)</b> <b>Program(s) Offered to</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans ( İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)	Seçmeli Elective		
<b>Ders Kodu</b> <b>Course Code</b>	GAST 432			
<b>Ders Adı</b> <b>Course Name</b>	Gıda ve Medya Food and Media			
<b>Öğretim dili</b> <b>Language of Instruction</b>	İngilizce English	<b>Ders Türü</b> <b>Type of Course</b>	Teorik Theoretical	
<b>Ders Seviyesi</b> <b>Level of Course</b>	Lisans Undergraduate	<b>AKTS</b> <b>ECTS</b>	5	
<b>Haftalık Ders Saati</b> <b>Hours per Week</b>	3 saat teorik 3 hours			
<b>Notlandırma Türü</b> <b>Grading Mode</b>	Harf Notu Letter Grade			
<b>Ön koşul/lar</b> <b>Pre-requisites</b>	Bulunmamaktadır. None			
<b>Yan koşul/lar</b> <b>Co-requisites</b>	Bulunmamaktadır. None			
<b>Kayıt Kısıtlaması</b> <b>Registration Restriction</b>	Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü ve turizm işletmeciliği öğrencilerine açılmaktadır. Only available for Gastronomy and Culinary Arts and Tourism Management students			
<b>Dersin Amacı</b> <b>Educational Objective</b>	Bu derste öğrencilerin, gıda ve medya konusunu anlamaları ve kitlesel medya dünyasını öğrenmeleri ve medyanın tüketicilerin yeme ve satın alma davranışları üzerindeki etkilerini anlamaları amaçlanmaktadır. Students are expected to develop a comprehensive understanding of food and media as well as learning the world of mass media, and understand the effects of mass media on eating and purchasing behavior of consumers.			
<b>Ders İçeriği</b> <b>Course Description</b>	Gıda ve Medya dersi, ağırlama endüstrisinde gıdanın sunumu, iletişimi, reklam edilmesi ve promosyonu konularını içermektedir. Food and Media course introduces the presentation, communication, advertising and promotion of food in the hospitality industry			
<b>Öğrenim Çıktıları</b> <b>Learning Outcomes</b>	<b>ÖÇ/LO 1</b>	İletişim ve gıda arasındaki farklı ilişkileri analiz eder • Analyze the different relationships between communication and food		
	<b>ÖÇ/LO 2</b>	Kitlesel medyanın tüketici davranışlarını ve tüketimini nasıl etkilediğini anlar • Understand how mass media influence consumer behaviors and consumption		
	<b>ÖÇ/LO 3</b>	Kitlesel iletişim konularından haberdar olur ve mevcut trendleri öğrenir • Be familiar with terms and current trends in the fields of mass communication		
	<b>ÖÇ/LO 4</b>	Farklı medya kanallarını ve bizi nasıl etkilediklerini inceler. • Examine the origins of different media and how these origins influence us today		
	<b>ÖÇ/LO 5</b>	Gıda ve medya konusunda nelerin gerekli olduğunu anlar ve bu konuda başarılı bir profesyonel olabilmek için neler yapılması gerektiğini öğrenir. • Understand what needs in terms of food and media are required and how one become a successful part of that world as a professional		

**II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)**  
**PART II ( Faculty Board Approval)**

	<b>PROGRAM ÇIKTILARI</b> <b>PROGRAM OUTCOMES</b>		<b>ÖÇ/LO 1</b>	<b>ÖÇ/LO 2</b>	<b>ÖÇ/LO 3</b>	<b>ÖÇ/LO 4</b>	<b>ÖÇ/LO 5</b>
	<b>Temel Çıktılar</b> <b>(Üniversite Genelinde)</b> <b>Basic Outcomes</b> <b>(University-wide)</b>	<b>PÇ1</b> <b>PO1</b>	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.	x	x	x	x
	<b>PÇ2</b> <b>PO2</b>	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.	x	x	x	x	x
	<b>PÇ3</b> <b>PO3</b>	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.	x	x	x	x	x
	<b>PÇ4</b>	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.					

	PO4	Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.					
	PÇ5 PO5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.		x	x	x	x
	PÇ6 PO6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.	x	x	x	x	x
<b>Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes</b>	PÇ7 PO7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme); Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);	x	x	x	x	x
	PÇ8 PO8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);		x	x	x	x
	PÇ9 PO9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);			x	x	
	PÇ10 PO10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış); Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);		x	x	x	x
	PÇ11 PO11	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı) Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)	x	x	x	x	x
	PÇ12 PO12	Bilgi ve iletişim teknolojilerini bilgi edinmede etkili bir biçimde kullanabilir, bilgi ve deneyimlerini, teknoloji ve görsel araçları kullanarak başkalarıyla paylaşabilir (Bilgi ve İletişim Teknolojileri Okuryazarlığı). Use information and communication technologies effectively in acquiring information and share their knowledge and experience with others using technology and visual tools (Information and Communication Technologies Literacy).					x
<b>Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)</b>	PÇ13 PO13	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.					
	PÇ14 PO14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.	x	x	x	x	x
	PÇ15 PO15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PÇ16 PO16	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.					
	PÇ17 PO17	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.					
	PÇ18 PO18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir. Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.					
	PÇ1 PO19	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır. Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and non-alcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.					
	PÇ20 PO20	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular. Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.				x	x
	PÇ21 PO21	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.					

PÇ22 PO22	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir. Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills	x	x	x	x	x
PÇ23 PO23	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir. Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.					
PÇ24 PO24	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır. Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework					

**III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)**  
**PART III ( Department Board Approval)**

	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5	
	<b>Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları</b> Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	K/S 1	1	Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması Introduction: Sharing course content	D1				
K/S 1		2	Gıda ve Medya'ya giriş, Kitlesel İletişim, Kültür ve Medya Okuryazarlığı Introduction to Food and Media Mass Communication, Culture and Media Literacy	D1			D4		
K/S 2		3	Gıda ve Fotoğraf Food and Photography	D1, D3	D1, D3	D1, D2, D3	D1, D3	D2	
K/S 3		4	Video/ Kısa Film/ Youtube Video/Short Film/ Youtube		D1, D3	D1, D3	D1, D3	D1, D3	
K/S 4		5	Yazılı Medyada Gıda (Kitaplar, Gazeteler, Dergiler) Food in Written Media (Books/Newspapers/ Magazines)			D2	D4	D2	
K/S 5		6	Gıda ve TV Food and TV	D1, D3	D1, D3	D1, D3	D1, D3	D1, D3	
K/S 6		7	Vize Ödevi Raporu Teslimi ve Sunumu Midterm Assignment / Report Submission and Presentation	D1, D3	D1, D3	D1, D3	D1, D3	D1, D3	
K/S 7		8	Dijital Medya Digital Media	D1, D3	D1, D3	D1, D3	D1, D3	D1, D3	
K/S 8		9	Sosyal Medya Social Media	D1, D3	D1, D3	D1, D3	D1, D3	D1, D3	
K/S 9		10	Gıda ve Sinema Food and Cinema			D2, D3	D2, D3	D2, D3	
K/S 10		12	Medya Özgürlüğü, Düzenlemeler ve Ahlak Media Freedom, Regulations and Ethics			D2, D3	D2, D3	D2, D3	
			13	Final Proje sunumları Final Project presentations					D5
			14	Final Proje sunumları Final Project presentations					D5
<b>Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları</b> Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules		No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kurah Implementation Rule			Telafi Kurah Make-Up Rule	
	D1	Haftalık Ödevler Weekly Assignments	20%	Kısa araştırma soruları LMS üzerinden yanıtlanacaktır. Short research questions will be answered via LMS			Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telafi sınavı alacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.		
	D2	Vize Ödevi Midterm Assignment	20%	Bir kültüre ait reçete araştırılacak ve kültürel, coğrafik, geleneksel açılardan raporlanacaktır. A recipe will be searched and its cultural, geographical and traditional roots will be explained as a report.					
	D3	Final Projesi Final Project	60%	Seçilen reçete için fotoğraf çekimi, video çekimi, dergi tanıtımı, podcast tanıtımı vb. yapılacaktır. Photos, video, podcast, magazine article etc. will be prepared for the recipe.					
<b>TOPLAM / SUM</b>				<b>100%</b>					
<b>Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı</b>	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşacağı olayları yorumlaması istenilmektedir.								

<b>Evidence of Achievement of Learning Outcomes</b>	Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams, and quizzes. In addition, with the given homework, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.					
<b>Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade</b>	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir.  Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.		<b>HARF NOTU</b>	<b>ARALIK</b>	<b>HARF NOTU</b>	<b>ARALIK</b>
			<b>GRADE</b>	<b>MARKS</b>	<b>GRADE</b>	<b>MARKS</b>
			A+	-	C+	60-64
			A	95-100	C	55-59
			A-	85-94	C-	50-54
			B+	80-84	D+	45-49
B	75-79	D	40-44			
B-	65-74	F	0-39			
<b>Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüğü Teaching Methods, Student Work Load</b>	<b>No</b>	<b>Tür Method</b>	<b>Sıklama</b>	<b>Explanation</b>	<b>saat Hours</b>	
	<b>Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor</b>					
	1	<b>Sınıf Dersi Lecture</b>	3 saat/hafta 3 hours/week			42
	2	<b>Etkileşimli Ders Interactive Lecture</b>				
	3	<b>Problem Dersi Recitation</b>				
	4	<b>Laboratuvar Laboratory</b>				
	5	<b>Uygulama Practical</b>				
	6	<b>Saha Çalışması Field Work</b>				
	<b>Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student</b>					
	7	<b>Haftalık Ödevler Weekly Assignments</b>	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam			14
	8	<b>Vize Ödevi Midterm Assignment</b>	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam			30
	10	<b>Final Projesi Final Project</b>	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)			39
	11	<b>Ofis Saati Office Hours</b>	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiğı süre (3 hours/week) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (3 hours/week)			0
	<b>TOPLAM / TOTAL</b>					125
<b>IV. BÖLÜM IV. PART</b>						
<b>Öğretim Elemanı Instructor</b>	<b>İsim Soyisim Name Surname</b>	Dr. Gözdeğül Başer				
	<b>E-posta E-mail</b>	<a href="mailto:gozdegul.baser@antalya.edu.tr">gozdegul.baser@antalya.edu.tr</a>		<b>Ofis Office</b>	B2-43	
	<b>Görüşme saatleri Office Hours</b>	2 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 2 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)				
<b>Ders Materyalleri Course Materials</b>	<b>Önerilen Recommended</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduction to Mass Communication, Stanley J. Baran, McGraw Hill</li> <li>• Food Media: Signe Rousseau, Berg Publishers.</li> <li>• Food and Media Practices, Distinctions and Heterotopias, Leer &amp; Povlsen.</li> </ul>				
<b>Diğer Other</b>	<b>Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty</b>	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.				
	<b>Engelli Öğrenciler Students with Disabilities</b>	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.				
	<b>Güvenlik Konuları Safety Issues</b>					
	<b>Esneklik Flexibility</b>	Ders içeriğı değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes.				

