



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Yemek Vlogları							
Ders Kodu		REM376		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	44 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Dersin Amacı Bu dersin amacı her gün gelişen ve değişen teknolojik gelişmelerin etkisinin hissedildiği medya alanındaki değişimleri kendi alanlarında değerlendirmelerini sağlamaktır. Öğrencilerin yeni medyanın doğurgalarından biri olan, sosyal medya kavramı içinde yer alan Vlogların yiyecek içecek sektöründe verimli kullabilmelerini sağlamaktır.							
Özet İçeriği		Ders kapsamında yiyecek içecek sektörü için, etkili vlog yaratma yöntem ve teknikleri aktarılacaktır.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Örnek Olay							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Yamamoto, Gonca Telli ve Şekeroğlu Özgür.(2014). Sosyal Medya ve Blog. İstanbul:Kriter
2	Berryman Rachel ve Misha Kavka, (2017). I Guess A Lot of People See Me as a Big Sister or aFriend: The Role of Intimacy in the Celebification of Beauty Vloggers. Journal of Gender Studies, Vol.26 Iss.3
3	Goody, "J."(2013)."Yemek,!Mutfak,!Sınıfl."İstanbul:"Pinhan"Yayıncılık."
4	Kocabaş, F., Elden, M. (2006) Reklamcılık,Kavramlar, Kararlar, Kurumlar ,İletişim Yayınları

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	What is New Media
2	Teorik	The development process of new media
3	Teorik	New media and related concepts
4	Teorik	New media and related concepts
5	Teorik	Advertisement
6	Teorik	Digital Advertising
7	Teorik	Volglar
8	Teorik	Vloglar
9	Teorik	Ara sınav
10	Teorik	Vlog oluşturma süreci
11	Teorik	Vlog oluşturma süreci
12	Teorik	Vlog oluşturma süreci
13	Teorik	Vlog oluşturma süreci
14	Teorik	Vlog oluşturma süreci
15	Teorik	Genel değerlendirme
16	Teorik	Final sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	2	42
Ara Sınav	1	0	1	1



Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
Toplam İş Yüğü (Saat)				44
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Sosyal medya (yeni medya) kavramını kavrayacaktır..
2	Sosyal medya (yeni medya) kavramının önemi ve avantajlarını kavrayacaktır.
3	Vloglar ve bağlantılı kavramlar hakkında bilgi sahibi olacaktır.
4	Etkili bir vlog oluşturabilme bilgisine sahip olacaktır.
5	Vlog yaratma sürecindeki kritik ve önemli konuları bilecektir

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek İşletmeciliği Programı)

1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak.
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak.
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek.
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak.
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak.
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak.
12	Alanında trendleri takip edebilmek.
13	Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Yiyecek içecek işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	5
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4	4	4	4	4	4
PÇ5	4	4	4	4	4
PÇ6	1	1	1	1	1
PÇ7	1	1	1	1	1
PÇ8	4	4	4	4	4
PÇ9	5	5	5	5	5
PÇ10	3	3	3	3	3
PÇ11	5	5	5	5	5
PÇ12	5	5	5	5	5
PÇ13	2	2	1	1	1
PÇ14	5	5	5	5	5
PÇ15	5	5	5	5	5
PÇ16	2	2	3	3	3

