

ÜNİVERSİTENİN AKREDİTASYONLU PROGRAM SAYISI ARTIYOR

İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ), uluslararası bağımsız akreditasyon kuruluşlarının değerlendirmeleri sonucu Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu (UBYO) Televizyon Haberciliği ve Programcılığı Bölümü'nün akredite edilmesiyle uluslararası akreditasyona sahip program sayısının 63'ye yükseldiğini açıkladı.

Televizyon Haberciliği ve Programcılığı Bölümü hakkında bilgi veren ve mezunlarının kamu ve özel yayın kuruluşları olmak üzere iletişimin gerçekleştiği hemen her yerde çalışma imkânına sahip olduğunu ifade eden UBYO Müdür Vekili Dr. Öğr. Üyesi Hilal Kılıç, “Yönetmen, gazeteci, kurgu yönetmeni, kameraman, muhabir, senarist, spiker, editör, araştırmacı yazar ve eleştirmen gibi pek çok unvanla çalışabilirler” diye konuştu.

“NİTELİKLİ MEDYA ÇALIŞANLARI YETİŞTİRMEYİ AMAÇLIYOR”

Bölümün 4 yıllık bir eğitim programına sahip olduğunu belirten Kılıç, “Televizyon Haberciliği Programcılığı bölümü, öğrencilerin hem teorik olarak alan hakkındaki bilgilerini arttırdığı hem de aldıkları uygulamalı dersler sayesinde öğrendikleri bilgileri pratik ederek pekiştirme şansını elde ettiği bir müfredata sahip. Bölüm genel olarak medya, özel olarak ise televizyon haberciliği ve programcılığı alanında çalışacak nitelikli medya çalışanları yetiştirmeyi amaçlıyor. Öğrencilere, “eleştirel medya okuryazarlığı, haber toplama ve yazma teknikleri, televizyon yayıncılığı, program yazarlığı” gibi pek çok alanda bilgi ve beceriler kazandırılıyor” diye konuştu.

“DERİNLİKLİ BİLGİYE SAHİP OLMALARINI SAĞLIYOR”

Televizyon Haberciliği ve Programcılığı bölümünde ders veren öğretim üyeleri hakkında bilgi veren Kılıç, “Akademik çalışmalarının yanı sıra medya sektörünün çeşitli alanlarında iş tecrübeleri bulunuyor. Bölüm hocalarının bu iki yönlü boyutu, öğrencilerin okudukları bölüm ve ileride çalışacakları iş kolları hakkında daha derinlikli bilgiye sahip olmalarını sağlıyor” dedi.

“PEK ÇOK UNVANLA ÇALIŞABİLİRLER”

Televizyon Haberciliği ve Programcılığı Bölümü mezunlarının kamu ve özel yayın kuruluşları olmak üzere iletişimin gerçekleştiği hemen her yerde çalışma imkânına sahip olduğunu ifade eden UBYO Müdürü Dr. Öğr. Üyesi Hilal Kılıç, “Yönetmen, gazeteci, kurgu yönetmeni, kameraman, muhabir, senarist, spiker, editör, araştırmacı yazar ve eleştirmen gibi pek çok unvanla çalışabilirler” diye konuştu.

UYGULAMALI DERSLER

Bölümde öğrenim gören öğrencilerin, ileride icra edecekleri işlerle alakalı çeşitli uygulamalı dersler aldıklarını söyleyen Kılıç, bu dersleri şöyle sıraladı:

“Kamera ve çekim teknikleri, TV’de kurgu teknikleri, ileri kurgu teknikleri, ses ve görsel üretim teknikleri, televizyon senaryo yazarlığı, televizyon program yapımı ve yönetimi, kısa film uygulamaları, haber dili diksiyon ve haber teknikleri.”

AKREDİTASYON NEDİR?

İstanbul Gelişim Üniversitesi akreditasyon ile ilgili şu bilgileri paylaştı; “Üniversiteler için akreditasyona sahip olmak eğitimin kalitesini belgelemek anlamına geliyor. Üniversiteler, hem ulusal hem de uluslararası kuruluşlara başvurarak eğitimlerini “kalite” açısından onaylatıyor. YÖK, üniversite tercihi yapacak adayların seçimini kolaylaştırmak ve daha bilinçli tercih yapmalarını sağlamak amacıyla tercih kılavuzuna, üniversitelerin programlarının akreditasyon bilgisi de ekliyor.”

PSİKİYATRİSTTEN GENÇLERE ‘ROL MODEL’ UYARISI

Gençlere rol model uyarısında bulunan Psikiyatrist Dr. Onur Okan Demirci, “Rol model olarak alınan kişi, onu rol model olarak alan kişi tarafından yaşam şeklinden tutun, yeme düzenine kadar taklit edilmektedir” dedi.

Özellikle Güney Kore kökenli "K-Pop" olarak adlandırılan müzik gruplarının imaj ve yaşam tarzlarının oluşturduğu akımın fenomenlerinin genç nüfus tarafından idol olarak kabul edildiğini ve sembolleştirildiğini belirten İstanbul Gelişim Üniversitesi’nden Psikiyatrist Dr. Onur Okan Demirci, “Farklı müzik kültürleri ile karşılaşılıyor olmak elbette yaşamlarımızı renklendiriyor olmakla birlikte bu kültürlerin alt yapısında yer alan dünyalar da bizleri, özellikle genç nüfusu etkileyebiliyor. Günümüz dünyasında davranışlar, konuşma biçimleri, saç modelleri, kıyafet tasarımları, ilişkiler ve iletişim şekilleri, popüler hale gelen bu kültürlere göre şekilleniyor” dedi.

“YEME DÜZENİNE KADAR TAKLİT EDİLEBİLİR”

Bu kültüre ait modellerin yaşam şekillerinin, beden imajlarının da taklit edilmeye çalışıldığını ifade eden Demirci, “Psikoloji de rol model olarak isimlendirdiğimiz durumun dinamikleri taklit edilme yolu ile gerçekleşmektedir. Rol model olarak alınan kişi, onu rol model olarak alan kişi tarafından yaşam şeklinden tutun, yeme düzenine kadar taklit edilmektedir. Örneğin, bugün yaptığı sağlıksız diyeti paylaşan bir fenomen rol model ertesi gün bu diyeti dünya geneline yayabilme gücüne sahip olabiliyor” şeklinde konuştu.

“UÇ SEVİYELERDE TATMİN DURUMLARI ARAYACAKLAR”

Fenomen modellerin sahne egosu olarak adlandırabilen bir durumu yaşadığını ifade eden Psikiyatrist Dr. Onur Okan Demirci, “Tüm insanlığın tanıdığı, peşinden koşulmasına neden olan, milyonlarca takipçi ve alkış ile beslenen ego ruhu kişideki tatmin düzeylerini en üst seviyeye çekecektir. Böylece bu kişiler sıradan yaşamın

zevklerinden tatmin olamayarak kendilerine uç seviyelerde tatmin durumları arayacaklardır. Tüm bu öykülere şahit olan toplum ise rol model olarak aldıkları bu kişilerin yaşamlarına özenabilir ve aslında kendilerine ait olmayan, aidiyet hissedemedikleri bir yaşamı yaşama arzusu içinde yok olabilir” diye konuştu.

“YAŞAMIN TÜM KEYFİNİ KAÇIRABİLİR”

Kişinin kendi zorlukları ile mücadele ederken başkasının zorluklarına özenmeye başlamasının taşıyamayacağı ağır yükler almasına sebep olacağını belirten Demirci şunları söyledi: “Bu yüklerin üstesinden gelemediğimizde ise yaşamın tüm keyfini kaçırabilir, yaşamımızı sonlandırmaya kadar varabilen davranışlara doğru itilebiliriz. Farklı kültürleri tanıyabilmek, kolaylıkla onlara ulaşabilmek harika bir duygu fakat ipin ucu kaçtığında kendimizi ait hissedemediğimiz bir dünyada bulabiliriz”

ÜNİVERSİTE ADAYLARI İÇİN EK TERCİHLER BAŞLADI

YKS üniversite yerleştirme sonuçları sonrası henüz bir üniversiteye yerleşemeyen öğrenciler için ek tercihler başladı. Boş kalan kontenjanlar için başvurular 17 – 23 Eylül tarihleri arasında yapılacak. Adaylar boş kalan 57 bin kişilik ve kayıt yaptırılmayan kontenjan için tercihlerde bulunacak. Kimlerin ek tercih başvurusu yapabileceği hakkında bilgiler veren Rehberlik Uzmanı Elif Aluç Gülşen, “Merkezi yerleştirmede hiçbir yükseköğretim programına yerleştirilmemiş olmak gerekiyor. 2020-YKS'de özel yetenek sınavı ile bir yükseköğretim programına yerleştirilmiş olan adaylar da ek yerleştirme için tercih yapabilirler” dedi.

“24 TERCİH HAKKI VAR”

Ek Yerleştirmede adayların 24 tercih hakkı bulunduğunu hatırlatan İstanbul Gelişim Üniversitesi'nden Rehberlik Uzmanı Elif Aluç Gülşen, “Ek yerleştirme işleminde bulunacak aday 24 tercihi geçmemek şartıyla istediği sayıda tercih yapabilir. Oluşturacağınız tercih listesinde program kodlarını doğru yazdığınızdan emin olun. Bir aday, puanları ne denli yüksek olursa olsun yalnız bir programa kayıt hakkı kazanabilir. Bu nedenle en çok yerleşmek istediğiniz bölümden en az istediğiniz bölüme göre tercih listenizi oluşturun” diye konuştu.

“EK YERLEŞTİRME ÜCRETİNİ ÖDEMEYİ UNUTMAYIN”

Gülşen şunları söyledi;

“Merkezî yerleştirmede kontenjanı dolan ve en küçük puanı oluşan ancak, yerleştirilen adaylardan birkaçının kayıt yaptırmaması nedeniyle kontenjan açığı oluşan ön lisans ve lisans programlarını tercih edebilmek için, programın en küçük puanına eşit veya daha büyük puana sahip olmak gerekiyor. Kontenjanı dolmayan ve en küçük puanı

oluşmayan programları, ilgili yerleştirme puanı hesaplanmış tüm adaylar tercih edebilir. Tercih bildiriminizi tamamladıktan sonra ek yerleştirme ücretini ödemeyi unutmayın.”

“ÖSYM BURSUNA EK +%50 TERCİH İNDİRİMİ UYGULANACAK”

Tercih indirimleri hakkında da bilgi veren Gülşen, “2020 YKS ek kontenjan tercihlerinde ilk 5 tercihinden herhangi birinde İstanbul Gelişim Üniversitesi lisans ve ön lisans programlarına yerleşenlere veya araya hiçbir üniversite koymadan kaçınıcı sırada olursa olsun İstanbul Gelişim Üniversitesi’ni tercih edenlere ÖSYM bursuna ek +%50 tercih indirimi uygulanacak” ifadelerini kullandı.

LEZZETLİ BALIK İÇİN DOĞRU ZAMAN VE DOĞRU PIŞIRME ŞART

Balık sezonunun açılmasıyla birlikte balık tüketiminde dikkat edilmesi gereken hususlara değinen Aşçılık Programı Öğr. Gör. Levent Demirçakmak balığın lezzetini en iyi şekilde alabilmek için doğru teknikle pişirilmesi gerektiğine vurgu yaptı. Demirçakmak, “Balığın farklı zamanlarında farklı yöntemlerle pişirme yapılması gerekiyor aksi takdirde insanları su ürünlerinden soğutabiliriz” dedi.

15 Nisan’da başlayan av yasağının sona ermesinin ardından balık sezonu da kısa süre önce açıldı. Sezonun açılması 'balık satın alırken nelere dikkat etmeliyiz', 'hangi çeşidini tüketmek daha yararlı' ve 'nasıl pişirilmeli' sorularını da beraberinde getirdi. Balık tüketiminin püf noktalarına yönelik bilgilendirmelerde bulunan İstanbul Gelişim Üniversitesi Aşçılık Programı Öğr. Gör. ve Aşçılık Okulu Mezunlar Derneği Başkanı Levent Demirçakmak da konuyla alakalı olarak özellikle balıkların farklı zaman dilimlerinde farklı yöntemlerle pişirilmesi gerektiğini anlattı.

Öncelikli olarak balık tüketiminin sağlığımız açısından neden çok önemli olduğunu açıklayan Levent Demirçakmak balığın insan vücudu sağlığı için çok önemli bir besin maddesi olduğunu belirtti ve şöyle devam etti; “Çok iyi bir protein kaynağı olmakla birlikte vücudumuzda en az 13 tane olması gereken vitamini de bünyelerinde bulundurlar. Dolayısıyla hem protein hem vitamin hem de vücudumuzun yüzde 4’ünü oluşturan mineraller yönünden de çok zengindir. Özellikle çok iyi kalsiyum ve fosfor kaynağıdır. Diğer bir özelliği de başka diğer besin maddelerinde bulunmayan sadece su ürünlerinde bulunan omega 3 yağ asitleri EPA ve DHA’yı içermesi. Bunları vücut kendisi sentezleyemez. Sadece su ürünlerinden alabiliyoruz. Vücutta çok ciddi anlamda biyokimyasal ve biyolojik değişikliklere yol açmaktadır. Hastalıklarda vücudu koruyucu ve geliştirici özelliği bilinmektedir. Balık tüketmemiz bazı migren türü ağrılar, yetişkinlerde şeker hastalıklarına karşı koruma, yüksek tansiyon, kolesterol gibi vücudumuzu çoğu hastalıklardan koruyacaktır.”

BAĞIŞIKLIK SİSTEMİNİN GÜÇLENMESİ İÇİN ÖNEMLİ ROL OYNUYOR

Koronavirüs ile birlikte son zamanlarda adından daha da fazla söz ettiğimiz bağışıklık sisteminin güçlenmesi adına balık tüketiminin çok önemli olduğunu da ekleyen Demirçakmak, “Suda eriyen vitaminler diğer hayvansal kaynaklı ürünlerle aynı olmakla birlikte yağda eriyen vitaminler A,E ve K vitaminleri balıklarda çok daha fazladır. A,E ve K vitaminleri bağışıklığımızı çok güçlendirici vitaminlerdir. Omega 3 yağ asitleri ile birlikte de birleştiği zaman, bunu da sadece balıklardan alabiliyoruz, vücudumuzda koruyucu antioksidan ve antibakteriyel anlamında çok ciddi olumlu etkileri bulunmaktadır” dedi.

“BAYAT BALIK BAŞTAN KOKAR”

Balık seçimi konusunda çok hassas olunması gerektiğini de söyleyen Demirçakmak taze ve bayat balığı nasıl anlarız konusunda da bilgilendirmelerde bulundu. Demirçakmak en kolay şekilde balığın gözlerinden anlayabileceğimizi ifade ederek, “İyi ve taze bir balığın gözleri dolgun ve canlı bir şekildedir. Taze balığın süzgeçleri açıktır ve canlı renktedir. Şöyle balığı elimizle tuttuğumuz zaman kuyruğu dik bir şekilde olur. Bayat balığın da gözleri çökmüş vaziyettedir ve gövde kısmına bastırıldığında elastiki yapısını kaybetmiş durumdadır. Ayrıca şu da doğrudur, balık baştan kokar. Yani, balık bozulmaya başladıysa kafasından itibaren tüm gövdesine yüksek asitli koku yayılmaya başlar. Yine taze balığın gövdesine bastırıldığında formunu koruyacaktır. Pullar canlı görüntüsünü yitirmemiştir. Pulu olmayan balıklarda ise o canlı görünümünü kaybetmiş vaziyettedir. Tezgâhlarda balığı canlı göstermek için balığa su serpilir fakat en kolay gözlerinden ve vücuduna dokunarak bastırıldığımızda oradan tazeliğini anlayabiliriz” şeklinde konuştu.

PİŞİRMENİN PÜF NOKTASI; DOĞRU ZAMANDA DOĞRU TEKNİKLE

Haftada en az iki defa balık tüketimi olması gerektiğini de hatırlatarak sözlerine devam eden Demirçakmak, balığın en iyi şekilde pişirilmesi adına da tavsiyelerde bulundu. Balığın lezzetine ancak doğru yöntemle ulaşılabileceğine vurgu yapan Demirçakmak, “Tabi ki çok farklı pişirme teknikleri var balığın fakat doğru zamanda doğru pişirme tekniğini kullanmak gerekiyor. Isı kullanarak tükettiğimiz balıklar var ısı kullanmadan pişirdiğimiz balıklar var. Bununla birlikte derin yağda kızartma, tavada az yağda kızarma ya da ızgarada pişirmelerle de balığı çok farklı şekillerde pişirme teknikleri uygulayabiliriz. Doğru pişirme tekniğini bulabilmek su ürünleri için biraz riskli bir durumdur. Yanlış pişirme ile belki de o su ürünlerinden insanları soğutabiliriz. O yüzden doğru tekniği balığın doğru zamanında uygulayarak en lezzetli sonucu almamız gerekir. Mesela şuanda palamut yeni çıktı, daha tam anlamıyla yağlanmadı palamut. Normalde yağlı bir palamudun ızgarası çok lezzetli olur ama bu zamanda yağacağımız ızgara palamut çok sert ve lezzetsiz olacaktır. O yüzden yağda pişirme tekniği

kullanılabilir. Bunun gibi zamanına göre tavada ya da ızgarada yapmak balığımızın lezzetini farklılaştırıcaktır” ifadelerini kullandı.

Ayrıca diğler balık türlerinden de örnekler veren Demirçakmak kısaca her balığın farklı zamanlarında farklı lezzetleri olduğunu da söyleyerek, “İlerleyen dönemlerde aralık ayında hamsi tam çıtır zamanda olur, ocak ayında ise tam yağlanmış haldedir. Aralık ayında biraz daha derin yağda pişirebilirken ocak ayında çok daha az yağda tavada pişirmeyi gerçekleştirebiliriz. İstavrit tam şuan yine mevsimi, derin yağda pişirebiliriz, yine aynı şekilde barbunya yavaş yavaş yaklaşıyor onun da mevsimi o da en güzel pişirme tekniğı derin yağda ve fırında olarak karşımıza çıkıyor. Izgarada pişirme yaparken de şöyle bir şey söyleyebiliriz, özellikle levrek, çupra, palamudun bir ay sonra yağlandığı zamanı ızgarada pişirmesi çok lezzetli olur. Hafiften unlayıp balıkları sonrasında çok ince üzerine zeytinyağı süzerek ızgaraya atmamız derisinin yapışmasını da engelleyecektir” dedi.

“BALIK SONRASI HELVA TÜKETİMİ SİNDİRİM İÇİN FAYDALI”

Balık sonrası klasik helva tüketiminin de sindirim için uygun olduğunu aktaran Demirçakmak, “Balık tüketiminden sonra özellikle çok aşırıya kaçmamak şartıyla helva tüketimini tavsiye ediyoruz. Çünkü tahin vücuttaki fosfor dengesini ve mide asidi dengesini tekrardan geri sağlıyor bu da bizi sindirim açısından rahatlatıyor” dedi.

SÜRDÜREBİLİRLİK İÇİN BALIK BOYUTLARI ÖNEMLİ; “DAHA KÜÇÜKLERİ SATILMAMALI, SATIN ALINMAMALI!”

Son olarak da balık avcılığında sürdürülebilirlik açısından dikkat edilmesi gereken konulara değinen Demirçakmak, “Özellikle sürdürülebilirliği sağlamak için gıda ve tarım bakanlığının bildirgesine göre balıkların santimetrelerine dikkat etmeliyiz. Tezgâhlarımızda daha küçük balıkları satmamalı ve satın da almamalıyız. Örneğin kalkan 40, palamut 25, hamsi 9 cm olmalı. Bunlar bizim balıklarımızın ömrü ve sürdürülebilirlik açısından çok önemli kriterlerdir” diyerek sözlerini sonlandırdı.