



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		İletişim ve Mutfak							
Ders Kodu		YII507		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	123 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		İletişimin temel unsurları, prensipleri, teorileri üzerinden yapılmış çalışmalarda yiyecek ve içecek işletmelerinde yönetimin yanısıra müşteri-çalışan ilişkilerinin derinlemesine incelenmesi.							
Özet İçeriği		İletişimi; müşteri ile işletme, çalışan ve yönetici veya çalışan ile örgüt arasındaki boyutlarının teorik ve uygulamaya yönelik olarak araştırılması. Yemeğin bir iletişim aracı olması ve pazarlamasının semiotik yöntemlerle araştırılması.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir)							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	İletişim için Yemek ve Yemek için İletişim; Janet M. Cramer
2	İletişim için Yemek ve Yemek için İletişim; Janet M. Cramer

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Ön Hazırlık	Dersin içeriğı ve hedefleri hakkında bilgilendirme ve tanışma.
2	Teorik	İletişim literatürünün incelenmesi
3	Teorik	Öğrencilerin iletişim ve yiyecek, içecek işletmelerine yönelik araştırma konularının belirlenmesi
4	Teorik	Bir araştırma yöntemi olarak Semiotik
5	Teorik	Tutum oluşturma ve İletişim
6	Teorik	Reklamlar ve tutum değıştirme
7	Teorik	Ambiyans, renkler, koku ve iletişim
8	Teorik	Ambiyans, renkler, koku ve iletişim
9	Ara Sınav (Vize)	Sınav
10	Teorik	Bir araştırma yöntemi olarak Retorik
11	Teorik	Sosyal Medya ve Yemek
12	Teorik	Halkla İlişkiler ve Yemek
13	Teorik	Öğrencilerin araştırma konularının tartışılması
14	Teorik	Öğrencilerin araştırma konularının tartışılması
15	Teorik	Final

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	3	3	84



Ara Sınav	1	15	2	17
Dönem Sonu Sınavı	1	20	2	22
Toplam İş Yüğü (Saat)				123
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	İletişimin temel unsurlarını ve ilkelerini bilir.
2	İletişim literatürünü takip edebilir.
3	Yemek, işletme, çalışanlar ve müşteri ilişkilerinde uygulamaya yönelik iletişim sorunlarını tanımlar ve bunların üzerine bir çalışma yapılandırabilir. .
4	Tutum oluşturma ve değiştirme literatürünü takip edebilir.
5	Ambians ve yeme deneyimi arasındaki ilişkiyi etkileyen kavramları yapılandırabilir. .

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek Yönetimi ve Mutfak Sanatları Tezsiz Yüksek Lisans (İÖ) Programı)

1	Yiyecek İçecek alanında lisans düzeyindeki yeterliliklerine dayalı olarak turizm işletmeciliği alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir ve turizm işletmeciliğinin disiplinler arası yapısı bağlamında farklı disiplinlerin bakışı ile sektörü değerlendirebilir.
2	Yiyecek- İçecek işletmeciliği alanındaki bir probleme ilişkin çalışma yaparken sektörün hem sosyo-ekonomik etkilerini hem de işletmecilikle ilgili sorunlarını birbirleri ile etkileşim içerisinde ayrı ayrı analiz eder.
3	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında daha önce ortaya koyulmamış belli konularda bilgi üretmek adına birincil veri kaynaklarına yönelik çalışma yapar.
4	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında ortaya çıkan güncel gelişmeleri ve kendi çalışmalarını, alanındaki ve dışındaki gruplara, yazılı, sözlü ve görsel olarak sistemli bir şekilde aktarır.
5	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki bir problemi, bağımsız olarak kurgular, çözüm yöntemi geliştirir, sonuçları değerlendirir ve alanına ilişkin projelerde, proje yürütücüsü veya katılımcısı olarak görev alır.
6	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında belli konularda strateji ve uygulama planları geliştirir ve elde edilen sonuçları değerlendirir; işletmenin görev aldığı alanlara ilişkin vizyon, amaç ve hedefleri belirler.
7	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında edindiği bilgi ve becerilere eleştirel bir gözle yaklaşır, sorgular ve sorunların tespiti, analizi ve çözümünde analitik yaklaşımı uygulayarak çok yönlü araştırma gerçekleştirir.
8	Yiyecek İçecek işletmelerinde görev aldığı alanla ilgili olarak sürekli kendini yeniler ve geliştirir.
9	Veri toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında bilimsel, sosyal ve etik değerleri gözeterek bu değerleri öğretebilir ve denetleyebilir.
10	En az bir yabancı dilde turizm literatürünü takip etme yeteneğine sahiptir.
11	Yiyecek İçecek işletmelerinin departmanları ile ilgili gelişmelerde paylaşıma açıktır ve bilgilerini paylaşır.
12	Yiyecek İçecek işletmelerinde kullanılan bilgi teknolojileri hakkında bilgi sahibidir ve bu teknolojileri kullanır.
13	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki ortaya koyulmuş mevcut verileri kullanarak bilimsel yöntemlerle bilgiyi geliştirir, bilimsel, toplumsal ve etik sorumluluk ile kullanır.
14	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında özümlediği bilgiyi ve problem çözme yeteneklerini, disiplinler arası çalışmalarda uygular.

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

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

