AYDIN ADNAN MENDERES UNIVERSITY
COURSE INFORMATION FORM

Course Title	Contact and Kitchen								
Course Code	GAST506		Couse Level	Second Cycle (Master's Degree)					
ECTS Credit	5	Workload	123 *(Hours)*	Theory	3	Practice	0	Laboratory	0
Objectives of the Course	In-depth study of customer-employee relations as well as management of food and beverage businesses in the work of the basic elements, principles and theories of communication.								
Course Content	Communication; the theoretical and practical investigation of the dimensions between the client and the enterprise, the employee and the manager or between the employee and the organization. Semiotic methods of marketing your meal as a communication tool								
Work Placement	N/A								
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Explanation (Presentation)								
Name of Lecturer(s)	Lec. Fulya MÜRTEZA								

Assessment Methods and Criteria		
Method	Quantity	Percentage (%)
Midterm Examination	1	40
Final Examination	1	60

Recommended or Required Reading	
1	Food as Communication and Communication as Food; Janet M. Cramer
2	Food and Communication; Artur Lizie

Week	Weekly Detailed Course Contents	
1	Preparation Work	Informing and acquiring the course content and objectives.
2	Theoretical	Investigation of communication literature
3	Theoretical	Determination of research topics for students' communication and food and beverage topics
4	Theoretical	Semiotic as a research method
5	Theoretical	Attitude and communication
6	Theoretical	Ads and chande in attitudes
7	Theoretical	Ambience, colors, smell and communication
8	Theoretical	The quiet language of the meals and communication
9	Intermediate Exam	Midterm
10	Theoretical	Rheotoric as a rearch method
11	Theoretical	Social Media and Food
12	Theoretical	Public Relations and Gastronomy
13	Theoretical	Discussions over students' research topics.
14	Theoretical	Discussions over students research topics
15	Final Exam	Final

Workload Calculation				
Activity	Quantity	Preparation	Duration	Total Workload
Lecture - Theory	14	3	3	84
Midterm Examination	1	15	2	17
Final Examination	1	20	2	22
			Total Workload (Hours)	123
			[Total Workload (Hours) / 25*] = **ECTS**	5
**25 hour workload is accepted as 1 ECTS*				

Learning Outcomes	
1	Knows the basic elements and principles of communication.
2	Can follow up the communication literature.

3	Define communication problems related to food, business, employees and customer relations, and work on them.
4	May follow the literature of creating and changing attitudes.
5	The concepts that affect the relationship between ambiance and eating experience can be constructed.

Programme Outcomes *(Gastronomy and Culinary Arts Master)*	
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 özümsediği bilgiyi ve problem çözme yeteneklerini, disiplinler arası çalışmalarda uygular.

Contribution of Learning Outcomes to Programme Outcomes *1:Very Low, 2:Low, 3:Medium, 4:High, 5:Very High*

	L1	L2	L3	L4	L5
P1	4	5	4	5	4
P2	5	4	5	4	5
P3	5	4	5	4	5
P4	5	4	5	4	5
P5	5	4	5	4	5
P6	4	5	4	5	5
P7	5	4	5	4	4
P8	4	5	4	5	5
P9	4	5	5	4	5
P10	4	5	4	5	4
P11	5	4	5	4	5
P12	4	5	4	5	4
P13	4	5	4	5	4
P14	4	5	4	5	4