



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Yiyecek-İçecek Sektörü ve Girişimcilik								
Ders Kodu	REM306			Ders Düzeyi			Lisans		
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	0 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Turizm ve yiyecek içecek işletmeciliğinde yer alan işletmelerin ne şekilde kuruldukları ve başarı için gerekli olan unsurların incelenmesi amaçlanmıştır.								
Özet İçeriği	Girişimciliğin tanımı, önemi, ortaya çıkışı, başarılı girişimciler ve özellikleri, ayrıca Kobiler ve işleyiş yapıları, kuruluş için gerekli mevzuatın incelenmesi. Bunun yanı sıra başarıya giden yollardaki tehlikeler, başarısızlık ve iflasa götüren nedenler ayrıca başarıyı korumak için yapılması gerekenler ders kapsamında analiz edilecektir								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Onur İÇÖZ								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	BÜYÜKDEMİR, Burak, Kümesteki Kartallar Neden Uçamaz?, Neden Kitap
2	SANLI, Mehmet ve ŞAHSUVAR, Adnan, Girişimciler İçin İş Planı Rehberi.
3	TİTİZ, Tınaz, Genç Girişimcilere Öneriler, İnkilap Kitapevi
4	Türkiye Metal Sanayileri Sendikası(1999) Harvard Business Review- Değişim, Acar Matbacılık, İstanbul
5	Döm, Serpil (2006)Girişimcilik ve Küçük İşletme Yöneticiliği, Anatolia

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Girişimcilik Nedir? Kim içindir? Girişimcinin Özellikleri, ve ilgili testin uygulanması.
2	Teorik	Yeni Ekonomi
3	Teorik	İş Kurmak, Şirket Türleri, Mevzuat
4	Teorik	Girişimcilikte başarısızlık örnekler, iflas nedenleri
5	Teorik	İş Organizasyonu / Fonksiyonlar ve Strateji
6	Teorik	Yeni Ekonomi / Eski Ekonomi ve Farklılaşma
7	Teorik	İş Planı
8	Teorik	Grup çalışması (iş planlarının oluşturulması)
9	Ara Sınav (Vize)	ARA SINAV
10	Teorik	Girişimcilikte Yaratıcılık ve Önündeki Engeller
11	Teorik	Medyadan seçilen filmin sınıf içinde tartışılması
12	Teorik	Pazarlamanın Gücü / Örnek Uygulamalar
13	Teorik	Pazarlamanın Gücü / Örnek Uygulamalar
14	Teorik	Başarılı değişim programları
15	Teorik	Genel Tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	FİNAL SINAVI

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
			Toplam İş Yüğü (Saat)	0
		Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi		0

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	1. Girişimcilik gerekli özelliklerin kendilerinde olup olmadıklarını ortaya çıkarmak
2	2. Girişimcilikte işletme türlerinin öğrenilmesi ve kuruluş işlemleriyle ilgili mevzuatın öğrenilmesi,
3	3. Girişimcilikte başarı stratejilerinin incelenmesi,
4	4. Girişimcilikte trendlerin takip edilmesi, ve ilgili trendlerin uyulmaması durumunda karşılaşılan durumların,
5	İşletmeleri iflasa sürükleyen nedenler ve başarısızlık faktörlerinin ele alınması.
6	Yatırımcı türlerinin incelenmesi.
7	İş planlarının hazırlanması ve yatırımcı türlerinin incelenmesi.

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.

