



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

Dersin Adı	Sosyal Sorumluluk Projesi Uygulaması								
Ders Kodu	REM430			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	103 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu dersin amacı öğrencilerin sosyal sorumluluk projesi oluşturması ve uygulamasını gerçekleştirmektir.								
Özet İçeriğı	Ders kapsamında öğrencilerin içinde yaşadıkları çevrede kendi yaşadıkları sorunları tespit edebilmesi, çözümün aktif bir parçası olabilmeyi ve bu çözümler ile ilgili sorumluluk olarak farkındalık yaratma ve bilinçlendirme çabalarını projelendirebilmesi ve uygulayabilmesi hedeflenmektedir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Proje Tabanlı Öğrenme, Bireysel Çalışma, Problem Çözme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Elvan KESER								

Ders Koşulları

Ön Koşul	REM207
Eş Koşul	REM431

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	20
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	30
Sözlü Sınav	1	30
Proje	1	20

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Kurumsal Sosyal Sorumluluk Projeleri Ebru Özgen
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik & Uygulama	Dersin amaçlarının, hedeflerinin ve beklentilerinin tartışılması.
2	Teorik & Uygulama	Ders kapsamına uygun projelerin belirlenmesi
3	Teorik & Uygulama	Mantıksal çerçevenin belirlenmesi
4	Teorik & Uygulama	Mantıksal çerçevenin netleştirilmesi
5	Teorik & Uygulama	Proje takviminin belirlenmesi
6	Teorik & Uygulama	Proje maliyetlerinin hesaplanması
7	Teorik & Uygulama	Proje faaliyetlerinin uygulanabilirliğinin değerlendirilmesi
8	Teorik & Uygulama	Projenin beklenen sonuçlarının değerlendirilmesi
9	Ara Sınav (Vize)	ara sınav
10	Teorik & Uygulama	Sosyal Sorumluluk Projelerinin Uygulanması
11	Teorik & Uygulama	Sosyal Sorumluluk Projelerinin Uygulanması
12	Teorik & Uygulama	Sosyal Sorumluluk Projelerinin Uygulanması
13	Teorik & Uygulama	Sosyal Sorumluluk Projelerinin Uygulanması
14	Teorik & Uygulama	Sosyal Sorumluluk Projelerinin Sözlü Sunumu ve Sınavı
15	Teorik & Uygulama	Sosyal Sorumluluk Projelerinin Sözlü Sunumu ve Sınavı
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	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	0	2	28
Uygulamalı Ders	14	0	2	28
Proje	1	29	1	30
Ara Sınav	1	7	1	8



Dönem Sonu Sınavı	1	8	1	9
	Toplam İş Yüğü (Saat)			103
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	İçinde yaşanan çevreye ait sorunlarını tanımlayabilir.
2	Bu sorunları ile ilgili sosyal farkındalık yaratabilecek projeler yazabilir.
3	Sosyal sorumluluk projesini mantıksal çerçevesini geliştirebilir.
4	Sosyal Sorumluluk Projesinin takvimine uygun faaliyetleri uygulamaya geçirebilir.
5	Sosyal sorumluluk projesini raporlandırabilir.

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	4	4	4	4	4
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4	4	4	4	4	4
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	1	1	1	1	1
PÇ8	5	5	5	5	5
PÇ9	5	5	5	5	5
PÇ10	5	5	5	5	5
PÇ11	5	5	5	5	5
PÇ12	5	5	5	5	5
PÇ13	5	5	5	5	5
PÇ14	4	4	4	4	4
PÇ15	3	3	3	3	3
PÇ16	5	5	5	5	5

