



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

Dersin Adı	Yiyecek - İçecek Alan Araştırması II								
Ders Kodu	REM432			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	105 (Saat)	Teori	2	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu dersin amacı öğrencilerin; yiyecek içecek alanında nicel yöntemler ile araştırma yapmasını, rapor yazması ve sunmasını öğrenmesini sağlamaktır.								
Özet İçeriği	Ders kapsamında turizm ve yiyecek sektörü ile ilgili olarak yönetim fonksiyonlarına dair belirlenmiş konularda araştırma yapılmakta, rapor hazırlanmakta ve sunum yapmaya dair genel bilgiler verilmekte ve öğrencilerden araştırma yapmaktadır.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Proje Tabanlı Öğrenme, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Prof. Dr. Berrin GÜZEL								

#### Ders Koşulları

Ön Koşul	REM123&TD102
Denk Ders	REM406

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Turizm literatüründe seçilen konu ile ilgili bilimsel makaleler
2	Şahin, F. & Gürbüz, S. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri, İstanbul: Seçkin Yayıncılık.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik & Uygulama	Araştırma nedir? Neden yapılır?
2	Teorik & Uygulama	Araştırma yöntemleri-nicel
3	Teorik & Uygulama	Araştırma yöntemleri-nicel
4	Teorik & Uygulama	Araştırma konusunun belirlenmesi
5	Teorik & Uygulama	Araştırma konusunun belirlenmesi
6	Teorik & Uygulama	Araştırma kavramlarının belirlenmesi
7	Teorik & Uygulama	Araştırmanın nicel yönteminin belirlenmesi
8	Teorik & Uygulama	Araştırmanın nicel yönteminin belirlenmesi
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
10	Teorik & Uygulama	Literatür araştırması yapılması
11	Teorik & Uygulama	Literatür araştırması yapılması
12	Teorik & Uygulama	Araştırmanın nicel verilerinin toplanması
13	Teorik & Uygulama	Araştırmanın nicel verilerinin toplanması
14	Teorik & Uygulama	Araştırmaların sözlü sunumu ve sözlü sınavı
15	Teorik & Uygulama	Araştırmaların sözlü sunumu ve sözlü sınavı
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	4	70
Proje	1	10	4	14



Ara Sınav	1	9	1	10
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
			Toplam İş Yüğü (Saat)	105
			Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi	4

\*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

### Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Bir konu hakkında bilimsel araştırma yapabilme becerisinin kazanılması
2	Yiyecek içecek alanında araştırmalara dair güncel bilgilerin takip edilmesi becerisinin öğrenilmesi
3	Bilimsel olarak nicel yöntemlere uygun olarak veri toplama becerisinin kazanılması
4	Elde edilen nicel verilerin analiz edilmesinin öğrenilmesi
5	Analiz edilen verilerin hangi anlama gelebileceği ve ne şekilde yorumlanabileceğinin anlaşılması

### 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	5	5	5	5	5
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ8	5	5	5	5	5
PÇ9	3	3	3	3	3
PÇ10	5	5	5	5	5
PÇ11	5	5	5	5	5
PÇ12	5	5	5	5	5
PÇ13	2	2	2	2	2
PÇ14	5	5	5	5	5
PÇ15	2	2	2	2	2
PÇ16	5	5	5	5	5

