



AYDIN ADNAN MENDERES UNIVERSITY COURSE INFORMATION FORM

Course Title	Food and Beverage Industry and Entrepreneurship								
Course Code	REM306	Course Level			First Cycle (Bachelor's Degree)				
ECTS Credit	4	Workload	101 (Hours)	Theory	3	Practice	0	Laboratory	0
Objectives of the Course	Turizm ve yiyecek içecek işletmeciliğinde yer alan işletmelerin ne şekilde kuruldukları ve başarı için gerekli olan unsurların incelenmesi amaçlanmıştır.								
Course Content	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								
Work Placement	N/A								
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Explanation (Presentation), Discussion								
Name of Lecturer(s)									

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

Recommended or Required Reading	
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, İnkılap Kitapevi
4	Türkiye Metal Sanayileri Sendikası(1999) Harvard Business Review- Değişim, Acar Matbacılık, İstanbul
5	Döm, Serpil (2006)Girişimcilik ve Küçük İşletme Yöneticiliği, Anatolia

Week	Weekly Detailed Course Contents & Teaching Methods	
1	Theoretical	Girişimcilik Nedir? Kim içindir? Girişimcinin Özellikleri, ve ilgili testin uygulanması.
2	Theoretical	Yeni Ekonomi
3	Theoretical	İş Kurmak, Şirket Türleri, Mevzuat
4	Theoretical	Girişimcilikte başarısızlık örnekler, iflas nedenleri
5	Theoretical	İş Organizasyonu / Fonksiyonlar ve Strateji
6	Theoretical	Yeni Ekonomi / Eski Ekonomi ve Farklılaşma
7	Theoretical	İş Planı
8	Theoretical	Grup çalışması (iş planlarının oluşturulması)
9	Intermediate Exam	ARA SINAV
10	Theoretical	Girişimcilikte Yaratıcılık ve Önündeki Engeller
11	Theoretical	Medyadan seçilen filmin sınıf içinde tartışılması
12	Theoretical	Pazarlamanın Gücü / Örnek Uygulamalar
13	Theoretical	Pazarlamanın Gücü / Örnek Uygulamalar
14	Theoretical	Başarılı değişim programları
15	Theoretical	Genel Tekrar
16	Final Exam	FİNAL SINAVI

Workload Calculation				
Activity	Quantity	Preparation	Duration	Total Workload
Lecture - Theory	14	2	3	70
Assignment	1	10	0	10
Midterm Examination	1	9	1	10



Final Examination	1	10	1	11
			Total Workload (Hours)	101
			[Total Workload (Hours) / 25*] = ECTS	4
*25 hour workload is accepted as 1 ECTS				

Learning Outcomes

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.

Programme Outcomes (Food and Beverage Management)

1	Having scientific and professional ethic values
2	To gain the ability of critical and analytical thinking
3	Having the consciousness of necessity of obtaining new abilities and life-long learning
4	To know the principle concepts related to tourism industry
5	Having the consciousness of tourism and natural, cultural and social environment relations
6	Having the knowledge of higher level of a foreign language to communicate and to follow the new researches and daily subjects at his/her own field
7	Being able to use another foreign language at middle leve
8	Having the ability of doing teamwork
9	Being competent about information technologies
10	Having the ability of administrative knowledge buildup at his field
11	Being competent about the human behaviours and relations of tourism industry
12	Being able to follow the trends at his/her field
13	Being competent about the subjects of establishment procedures of an enterprise and entrepreneurship on the food and beverage management fields
14	Having the ability and knowledge about the subjects that are necessary at his occupation
15	Being able to use and having knowledge about the equipments and hardware systems used at food and beverage establishments
16	Having the ability of problem diagnosis, and to make decision toward problems at food and beverage establishments

