



AYDIN ADNAN MENDERES UNIVERSITY COURSE INFORMATION FORM

Course Title	Social Responsibility Project								
Course Code	REM430	Course Level			First Cycle (Bachelor's Degree)				
ECTS Credit	10	Workload	250 (Hours)	Theory	3	Practice	1	Laboratory	0
Objectives of the Course	Öğrencilerin yaşadıkları toplumun faydasına yönelik kar amacı gütmeyen ve bir öğrenim dönemi içinde uygulayabilecekleri projeler üretmelerini sağlamak:								
Course Content	Bir öğrenim dönemi içinde başlayıp bitebilecek sosyal, çevresel, eğitimsel, kültürel veya farkındalık projeleri ile içinde yaşadıkları topluma katkıda bulunabileceklerini deneyimlemek.								
Work Placement	N/A								
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Explanation (Presentation), Project Based Study								
Name of Lecturer(s)									

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

Recommended or Required Reading	
1	Kurumsal Sosyal Sorumluluk Projeleri Ebru Özgen

Week	Weekly Detailed Course Contents & Teaching Methods	
1	Theoretical	Dersin amaçlarının, hedeflerinin ve beklentilerinin tartışılması. Sınıfa yeni katılan öğrencilerin kendilerini tanıtmalarına fırsat yaratılması.
2	Theoretical	Öğrencilerin sosyal projeye önerilerinin tartışılması ve sınıfça oylanması.
3	Theoretical	Öğrencilerin sosyal projeye önerilerinin tartışılması ve sınıfça oylanması.
4	Theoretical	Öğrencilerin sosyal projeye önerilerinin tartışılması ve sınıfça oylanması.
5	Theoretical	Öğrencilerin sosyal projeye önerilerinin tartışılması ve sınıfça oylanması.
6	Theoretical	Öğrencilerin sosyal projeye önerilerinin tartışılması ve sınıfça oylanması.
7	Practice	Okul içinde veya dışında projelerin diğer öğrencilerin katılımıyla uygulanması ve değerlendirilmesi.
8	Practice	Okul içinde veya dışında projelerin diğer öğrencilerin katılımıyla uygulanması ve değerlendirilmesi.
9	Intermediate Exam	ara sınav
10	Practice	Okul içinde veya dışında projelerin diğer öğrencilerin katılımıyla uygulanması ve değerlendirilmesi.
11	Practice	Okul içinde veya dışında projelerin diğer öğrencilerin katılımıyla uygulanması ve değerlendirilmesi.
12	Practice	Okul içinde veya dışında projelerin diğer öğrencilerin katılımıyla uygulanması ve değerlendirilmesi.
13	Practice	Okul içinde veya dışında projelerin diğer öğrencilerin katılımıyla uygulanması ve değerlendirilmesi.
14	Practice	Okul içinde veya dışında projelerin diğer öğrencilerin katılımıyla uygulanması ve değerlendirilmesi.
15	Practice	Okul içinde veya dışında projelerin diğer öğrencilerin katılımıyla uygulanması ve değerlendirilmesi.
16	Final Exam	final

Workload Calculation				
Activity	Quantity	Preparation	Duration	Total Workload
Lecture - Theory	14	5	3	112
Lecture - Practice	14	5	1	84
Project	1	25	2	27
Midterm Examination	1	10	1	11
Final Examination	1	15	1	16
Total Workload (Hours)				250
[Total Workload (Hours) / 25*] = ECTS				10

*25 hour workload is accepted as 1 ECTS

Learning Outcomes	
1	Sosyal Projeyi tanımlayabilir.



2	Yaşadığı toplum ve çevrede sosyal ihtiyaçları tespit edebilir ve uygun proje oluşturabilir.
3	Projesinin uygulanabilirliği ile ilgili çevresindekileri ikna edebilir.
4	Projesinin sürdürülebilirliğini değerlendirebilir.
5	Projesinin geri bildirimlerini değerlendirerek gelişmesini sağlayabilir.

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 level
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

