



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Bilimsel Araştırma Yöntemleri							
Ders Kodu		YII512		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	125 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Öğrencilere bilimsel araştırmanın türleri ve aşamaları ile ilgili bilgi ve beceri geliştirilmesi amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriği		Araştırma yöntemlerinin turizm alanında kullanılması, araştırma önerisi hazırlayabilmek için gerekli teknik bilgi ve becerilerin kazandırılarak öğrencilerin araştırma süreci hakkında bilgi sahibi olmaları, veri toplama ve yorumlama becerisi kazandırılacaktır. Yapılan bilimsel araştırmaların sonuçlarından faydalanma ve yaptığı bilimsel araştırma sonuçlarını sunma etkinlikleri tanıtılarak, tüm öğrencilerin mesleki ve güncel hayatında bilimsel araştırma sonuçlarını kullanmalarını sağlanması hedeflenmektedir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir)							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Prof. Dr. Atıla YÜKSEL						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Araştırma Yöntemleri, Kemal Kurtuluş
---	--------------------------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Araştırma yöntemleri
2	Teorik	Araştırma yöntemleri
3	Teorik	Problemin tanımlanması
4	Teorik	Problemin tanımlanması
5	Teorik	Araştırma tasarımının planlanması
6	Teorik	Araştırma tasarımının planlanması
7	Teorik	Örneklem grubunun belirlenmesi
8	Teorik	Örneklem grubunun belirlenmesi
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
10	Teorik	Verilerin toplanması
11	Teorik	Verilerin toplanması
12	Teorik	Verilerin analiz edilmesi
13	Teorik	Verilerin analiz edilmesi
14	Teorik	Sonucun belirtilmesi ve raporun yazılması
15	Teorik	Gözden geçirme
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	15	1	3	60
Ödev	15	1	2	45
Ara Sınav	1	9	1	10
Dönem Sonu Sınavı	1	9	1	10
Toplam İş Yüğü (Saat)				125
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Bilimsel araştırmanın aşamaları ile ilgili bilgi ve beceri geliştirilmesi
2	Araştırma yöntemlerinin turizm alanında kullanılması, araştırma önerisi hazırlayabilmek için gerekli teknik bilgi ve becerilerin kazandırılarak öğrencilerin araştırma süreci hakkında bilgi sahibi olmaları
3	Yaptığı bilimsel araştırma sonuçlarını sunma etkinlikleri tanıtmak
4	Bilimsel araştırmanın türleri ile ilgili bilgi ve beceri geliştirilmesi
5	Yapılan bilimsel araştırmaların sonuçlarından faydalanma

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek Yönetimi ve Mutfak Sanatları Tezsiz Yüksek Lisans (İÖ) Programı)

1	Yiyecek İçecek alanında lisans düzeyindeki yeterliliklerine dayalı olarak turizm işletmeciliği alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir ve turizm işletmeciliğinin disiplinler arası yapısı bağlamında farklı disiplinlerin bakışı ile sektörü değerlendirebilir.
2	Yiyecek- İçecek işletmeciliği alanındaki bir probleme ilişkin çalışma yaparken sektörün hem sosyo-ekonomik etkilerini hem de işletmecilikle ilgili sorunlarını birbirleri ile etkileşim içerisinde ayrı ayrı analiz eder.
3	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında daha önce ortaya koyulmamış belli konularda bilgi üretmek adına birincil veri kaynaklarına yönelik çalışma yapar.
4	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında ortaya çıkan güncel gelişmeleri ve kendi çalışmalarını, alanındaki ve dışındaki gruplara, yazılı, sözlü ve görsel olarak sistemli bir şekilde aktarır.
5	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki bir problemi, bağımsız olarak kurgular, çözüm yöntemi geliştirir, sonuçları değerlendirir ve alanına ilişkin projelerde, proje yürütücüsü veya katılımcısı olarak görev alır.
6	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında belli konularda strateji ve uygulama planları geliştirir ve elde edilen sonuçları değerlendirir; işletmenin görev aldığı alanlara ilişkin vizyon, amaç ve hedefleri belirler.
7	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında edindiği bilgi ve becerilere eleştirel bir gözle yaklaşır, sorgular ve sorunların tespiti, analizi ve çözümünde analitik yaklaşımı uygulayarak çok yönlü araştırma gerçekleştirir.
8	Yiyecek İçecek işletmelerinde görev aldığı alanla ilgili olarak sürekli kendini yeniler ve geliştirir.
9	Veri toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında bilimsel, sosyal ve etik değerleri gözeterek bu değerleri öğretebilir ve denetleyebilir.
10	En az bir yabancı dilde turizm literatürünü takip etme yeteneğine sahiptir.
11	Yiyecek İçecek işletmelerinin departmanları ile ilgili gelişmelerde paylaşıma açıktır ve bilgilerini paylaşır.
12	Yiyecek İçecek işletmelerinde kullanılan bilgi teknolojileri hakkında bilgi sahibidir ve bu teknolojileri kullanır.
13	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki ortaya koyulmuş mevcut verileri kullanarak bilimsel yöntemlerle bilgiyi geliştirir, bilimsel, toplumsal ve etik sorumluluk ile kullanır.
14	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında özümsemiği bilgiyi ve problem çözme yeteneklerini, disiplinler arası çalışmalarda uygular.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	5	4	5	4
PÇ2	5	4	5	5	4
PÇ3	4	5	5	4	5
PÇ4	5	5	4	4	5
PÇ5	5	5	4	5	4
PÇ6	4	4	5	4	5
PÇ7	4	5	4	5	4
PÇ8	5	5	4	5	4
PÇ9	5	4	5	4	5
PÇ10	4	4	4	5	5
PÇ11	5	5	5	4	4
PÇ12	5	4	4	5	4
PÇ13	5	4	5	5	5
PÇ14	5	4	4	4	5

